

македонското винарство или поточно, на македонскиот даб. Тука се инсистира на тоа да се прават барици од македонски даб, не запоставувајќи ги секако и францускиот или славонскиот. Не е тоа прост патриотизам туку се во прашање вредностите коишто ги дава нашиот даб. Тоа го откриле многумина веќе - македонскиот даб дава сосема

други ароми и вкусови. Тоа се вкусот на кокос и каранфилче. Нешто што ретко се сретнува во ароматските и густивните одлики на виното, а тоа ги прави вината сосема посебни. Производителите, домашните качари, веќе научиле многу, иако на почетокот имале не многу пријатни изненадувања од квалитетот на изработката. Сега има

повеќемина винари коишто одат по овие стапки. Всушност, можеме да говориме за раѓање и развој на автентична македонска барик-индустрија. Во Попов од барикот не прават фетиш. Тоа е само помагало да се стигне до заокружен производ со богатство на ароми и вкусови. Патем, барик-вината на Попов се најевтини меѓу македонските вина.

Винарницата е резултат на 40 години љубов и истражување на виното, од страна на сопственикот, Владислав Попов



Во винарницата Попов постојано експериментираат со сортите грозје



НАЈДОБРИТЕ ВИНА ОД МАКЕДОНИЈА

## Апсолутниот балкански шампион

(Merlot single vineyard, reserva, Шато Камник, берба 2010, 14,3% алкохол, цена 1.620 денари)

Ова вино барем до наредната година ќе ја носи титулата на апсолутен победник на балканскиот вински натпревар којшто се одржа во Софија во втората половина на мај. Во сериозна конкуренција на растечкото винарство на Балканот, ова вино се закити со највисоката и единствената голема (Grand Trophy) награда на оваа сметра. Беше очигледно дека признание доаѓа кај најдобриот. Доделувањето на наградата беше проследено со нескриено одобрување.

За Камник веќе одамна е познато дека работи на перфектен начин, со сите норми на врвното винарство, никогаш со импровизации. Ова вино веќе имало неколку берби. Произведено е од стопроцентен „мерло“ од сопствени насади на локалитетот Камник крај Скопје. Од еден хектар лозје старо 9 години, со редуција, се собираат максимум до 5.000 килограми, но и помалку. Наполнети се нешто помалку од 5.000 шишиња кои допрва ќе се покажат на пазарот. Зашто сегашното излегување беше само за натпреварот во Софија. Инаку во продажба е помладиот брат од 2009 година. Елаборацијата на ова „мерло“ започнува со продолжената мацерација околу еден месец, потоа следи престојот во барик (американски и француски) и инокс. Во буре, виното задолжително поминува 2 години или поточно од 22 до 28 месеци. Се враќа во танкот од инокс и поради хомогенизација останува во него еден месец. Следи елементарна или груба филтрација, а потоа најмалку шест месеци во шише, во визбата.

Во што е посебноста на ова вино? Пред сè во извонредната рубин црвена боја, во богатството и суптилноста на аромите коишто се развиваат барем час-два по отворањето. А во него има ароми на црна цреша, смоква, ванила и оној специфичен мирис на дрвото цедрус. Ова е вино коешто развива и фантазија и исполнува желби. Која арома и да ја побарате, ќе ја добиете - овошја, зачини, карамела, чад... Всушност, ако добро размислите, откривате дека сè е во безмалку совршениот склад на танините, алкохолот, киселоста, кои пак, се дополнуваат со вкусовите и со аромите. Фантастичен е и оној продолжен вкус кога добивате вкус на овошје и чоколадо.

Со што оди ова вино? Па, оди со многу работи. Но, за почеток испијте две-три голтки без интервенција со храна. Веднаш ќе го запаметите ова вино и ќе го паметите долго, со желба да му се навратите. Потоа, можете да го конзумирате со разни јадења. Пред сè, со месо, со дивеч посебно (фазанско месо со сос би била одлична комбинација), но и со печен зеленчук. Добар галички кашкавал би бил погодок, но и жолти десертни сирења.

Според перфекционистичките тенденции својствени за Шато Камник, виното е пакувано во француско шише од масивно стакло, со затворач од целосна плута, со восочно капаче. Ова вино е вино кое допрва ќе открива, зашто не ја постигнало полната зрелост. Тоа ќе се случува во наредните години и, ако не ме лаже чувството, ќе биде уште подобро отсега. Дали е тоа можно. Да, зашто со виното сè е можно, посебно со врвните вина.

А.Ш.

