



GA-SICILIA

MITADA COLECCIONISTA

MITADA COLECCIONISTA





Lafite Rothschild
TRADITË EKSELENCE

9



**ORIGJINA
DHE
FAMILJA
SËGUR**

10



**Një territor
i jashtë-
zakonshëm**

19



**Baroni
Eric de
Rothschild**

20



Kopertina

Botues:
Alejandro Group

Drejtore:
Erjola Braha

Drejtore Marketingu:
Fatjon Selimaj

Kryeredaktore:
Erjola Braha

Redaktor:
Behar Hoxha

Gazetar:
Reinold Bakalli

Fotograf:
Arben Bici

Paraqitja grafike:
Julian Alliu



Lind Prosecco
Doc Rosé!

54



**Emri Bordò
është kthyer
në temë
(përmban
degustim)**

60



**Sa kohë duhet
ajrosur vera?**

68



**Femrat dhe
vera: Si ndikon
alkooli te
shëndeti i
femrave**

75



ORNELLAIA



Alehandro Group / Tiranë, Albania
Cel: +355 69 20 97447 / web: www.alehandrogroup.al/ email: info@alehandrogroup.al

PART OF



THE
PLAZA
TIRANA

WWW.PLAZATIRANA.COM

convivium
food experience



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE



CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 2008 1ER CRU CLASSE



ALEHANDRO GROUP

FINEST WINES & LUXURY SPIRITS



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE

CHATEAU
L'ÉVANGILE

POMEROL

BLASON DE L'ÉVANGILE



ALEHANDRO GROUP

FINEST WINES & LUXURY SPIRITS

QË NGA VITI 1972, BARONI ERIC DE ROTHSCHILD I KA DHËNË NJË SHITYSË TË RE “CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD”

» TRADITË EKSELENCE

Kantina “Barons de Rothschild” (Lafite) në qendër të rritjes së saj ka vendosur gjithmonë ekselencën në vreshta dhe në praktikat e saj të prodhimit të verës. “Château Lafite Rothschild” ishte pikënisja e grupit “DBR” (Lafite). Ishte “Château” i parë i blerë nga familja Rothschild në 1868, ndërsa më pas shërbeu si orientim për praktikat e kultivimit të verës në filialet e tjera: Përvoja dhe tradita e ngritur për disa breza të familjes Rothschild zbatohen në të gjitha pronat e tjera të saj, me synim prodhimin e verërave me cilësi të lartë, plot finesë dhe elegancë, në kuadër të “Frymës Lafite”.

“Fryma Lafite” bazohet në një të kaluar të pasur dhe në një traditë të rrënjësor në terrenet e Bordeaux-së në Francë, në transmetimin e njohurive stërgjyshore, të burrave e grave, por edhe në ekselencën dhe përsosjen e verërave të cilat vazhdojnë të prodhohen. “Fryma Lafite” është gjithashtu fryma pioniere e cila e ka bërë Grupin të hapet me botën, duke u vendosur në terrene të reja jashtë Francës, për të prodhuar verëra cilësore. Që nga viti 1972, baroni Eric de Rothschild i ka dhënë



një shtysë të re “Château Lafite Rothschild”, duke përmbushur një kërkim të përsosmërisë, nga vreshti deri te qilarët. Ai gjithashtu ka zgjeruar horizontin e pasurive përmes blerjeve të reja në Francë dhe jashtë saj.

Krahas “Château Lafite Rothschild”, grupi u zgjerua me shpejtësi që nga 1962 pas blerjes së pronave si “Château Duhart-Milon” (Pauillac 4th Grand Cru Classé), “Château Rieussec” (Sauternes Premier Grand Cru Classé) dhe “Château L’Evangile” (Pomerol). Më pas hapi i madh i radhës ishte blerja e “Viña Los Vascos”

(Kili, 1988), “Domaine d’Aussières” (Languedoc, 1999), “Bodegas Caro” (Argjentinë, 1999), teksa që prej vitit 2008 në “hartë” bën pjesë edhe Kina me vreshtat në rajonin e Penglajt. Që nga vitit 1995, kantina “Barons de Rothschild” (Lafite) ka prodhuar një sërë verërash Bordeaux nën markat “Légende” dhe “Saga”. “DBR” (Lafite) shpërndan gjithashtu “Château Paradis Casseuil and Château Peyre-Lebade” (Bordeaux).



Jacques de Ségur i akreditohet mbjellja e vreshtit Lafite në vitet 1670 dhe në fillim të viteve 1680.

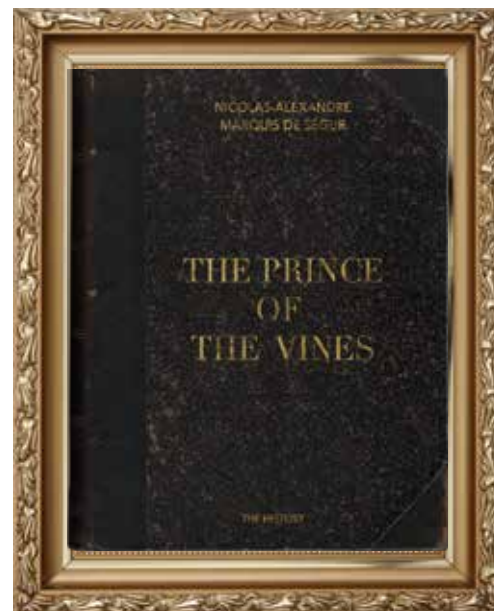
ORIGJINA DHE FAMILJA SÉGUR

Teksa të dhënat e para për Lafite datojnë në vitin 1234 falë Gombaud de Lafite, abati i manastirit Vertheuil në veri të Pauillac, përmendja e Lafite si një feud mesjetar daton në shekullin e 14-të. Emri Lafite vjen nga termi në gjuhën gaskone “la hite”, që do të thotë “kodër”. Në ato terrene ndoshta ka pasur vreshta që në kohën kur familja Ségur organizoi vreshtin në shekullin e 17-të dhe Lafite filloi të bënte emër për prodhimin e verës.

Jacques de Ségur i akreditohet mbjellja e vreshtit Lafite në vitet 1670 dhe në fillim të viteve 1680. Në 1695, trashëgimtari i Jacques de Ségur, Alexandre, u martua me trashëgimtarene e Château Latour, e cila solli në jetë Nicolas-Alexandre de Ségur. Historitë e verës të feudeve të Lafite dhe Latour u bashkuan kështu që në gjenezë.

› “TË KUQET FRANCEZE”

Në fillim të shekullit të 18-të, Lafite gjeti treg në Londër, madje duke dalë edhe në gazetën zyrtare të Londrës të 1707 pasi “u shit në ankandet publike në qytetin e Londrës, pasi u shkarkua nga anijet e huaja tregtare të kapura nga piratët britanikë si dhe nga anijet e Marinës Mbretërore” (epoka ishte në kulmin e luftës së trashëgimit spanjoll). “The London Gazette” përshkroi verën “Lafite” dhe homologët e saj si “New French clarets” (verë e kuqe Bordeaux). Mes 1732-1733, Robert Walpole, Kryeministri britanik, blinte një fuçi “Lafite” çdo tre muaj. Shumë kohë më vonë, Franca nisi të interesohej për verërat e kuqe të Bordosë.



› VERA E MBRETIT DHE PRINCI I VERËS

Në vitin 1716, markezi Nicolas Alexandre de Ségur përforcoi suksesin fillestar të Lafite. Ai përmirësoi teknikat e prodhimit të verës dhe mbi të gjitha rriti prestigjin e verërave të shkëlqyera në tregjet e huaja dhe oborret e Versajës. Ai u bë i njohur si Princi i Verës dhe vera e Lafite u bë “Vera e Mbretit”, me mbështetjen e një ambasadori të aftë, siç ishte Marshalli Richelieu. Në 1755, ai u emërua Guvernator i Guianës dhe u këshillua me një mjek të Bordeaux-së, i cili e këshilloi që “Château Lafite” ishte “më e mira dhe më e këndshme nga të gjitha”. Në kthimin e Richelieu në Paris, Luigi XV i tha: “Marshall, dukeni njëzet e pesë vjet më i ri sesa kur u larguat për në Guianë”. Richelieu u përgjigj: “A nuk e di Madhëria e tij që unë kam gjetur Burimin e Rinisë? Kam zbuluar se vera e ‘Château Lafite’ është e shijshme, e dashur, e krahasueshme me ambrozinë e perëndive të Olimp”. Shumë shpejt, “Lafite” u kthye në temë bisedash në Versajë, duke qenë se kishte edhe nderin të

kishte miratimin e lartë të Mbretit. Të gjithë kërkonin të gjenin verërat e “Lafite”. Madame de Pompadour e kishte shërbyer në pritjet e saj të njohura teksa më vonë, Madame du Barry e ktheu në një ritual ku konsumohej vetëm “Vera e Mbretit”.

› VËSHTIRËSITË E TRASHËGIMISË

Markezi nuk kishte djem dhe pasuria e tij u nda mes katër vajzave të tij. “Lafite” u nda kështu nga Latour, me gjithë qëndrimin brenda familjes dhe menaxhimin nga i njëjti kujdestar deri në 1785. “Lafite” u trashëgua nga konti Nicolas Marie Alexandre de Ségur, djali i vajzës më të madhe të markezit, e cila ishte martuar me një kushëri, Alexandre de Ségur, kryetar i Parisit. Në 1785, autori anonim i një kumtese për “Lafite Seignior” foli për “vreshtin më të mirë në botë”. Gjithsesi, gjërat nuk rrodhën aq mirë për kontin De Segur, i cili në 1784 u detyrua të shiste “Château Lafite” sepse kishte borxhe. Si i afërm i shitësit, Nicolas Pierre de Pichard, kryetari i parë i Parlamentit të Bordeaux, përdori ligjin mbi “të drejtat e farefisnisë” për të blerë pronën në fjalë.

› THOMAS JEFFERSON

Në prag të Revolucionit Francez, “Lafite” po përjetonte kulmin e trashëgimisë së verës, siç dëshmohet në shkrimet e jashtëzakonshme të Thomas Jefferson, Presidenti i ardhshëm i Shteteve të Bashkuara. Ndërsa shërbente si ambasador për Republikën e Shteteve të Bashkuara në Versajë, ky njeri i shumanshëm - fermer, biznesmen, politikan, avokat, arkitekt, diplomat dhe themelues i Universitetit të Virginia - fitoi një pasion për prodhimin e verës dhe mendoi ta zhvillonte atë në vendin e tij. Në maj të vitit 1787 ai shkoi në Bordeaux teksa i mjaftuan pesë ditë që të vizitonte tregtarët kryesorë të Chartrons dhe të mblidhte një mori informacioni që do të raportonte në kujtimet e tij të atij udhëtimi. Ai detajoi hierarkinë e rritjeve, duke nënvizuar ato që do të vazhdonin të ishin katër verërat kryesore. “Château Lafite” ishte mes tyre. Jefferson mbeti një klient i palëkundur i verërave “Bordeaux” deri në fund të ditëve të tij.

› PRONË HOLANDEZE

Mbikëqyrja e “Lafite” nga familja Ségur në përfundoi brutalisht me ekzekutimin e Nicolas Pierre de Pichard më 30 qershor 1794. Në hollin e “Château Lafite” është një poster antik që njofton shitjen publike të pronës në 12 shtator 1797. Më pas ajo u përshkrua si “vera kryesore Médoc, që prodhonte verërat më të mira në të gjithë Bordeaux”. Blerësi, Jean de Witt, ishte një shtetas holandez, i cili shumë shpejt u detyrua t'ua shiste “Lafite” tre tregtarëve, të cilët ishin gjithashtu holandezë. Pas pronësisë së shkurtër të Jean de Witt, “Château Lafite” priti një varg të jashtëzakonshëm administratorësh, më i madhi prej të cilëve ishte Joseph Goudal. Ky ishte mjeshtër në mbikëqyrjen që i bëri pronës në pjesën e parë të shekullit të 19-të. Që nga viti 1800, tre pronarët ishin baroni Jean Arend de Vos Van Steenvwyck, Othon Guillaume Jean Berg dhe Jean Goll de Franckenstein.

› MISTERI VANDELBERGHE

Në 1818, pronarja e re e “Lafite” u bë Madame Barbe-Rosalie Lemaire, bashkëshorti i së cilës ishte Ignace-Joseph Vandenberghe, një grosist i drithërave dhe furnizues i ushtrive të Napoleonit. Një hije misteri mbuloi vdekjen e Ignace-Joseph Vandenberghe, kur znj. Lemaire ia shiti zyrtarisht pasurinë “Lafite” britanikut Sir Samuel Scott në vitin 1821. Scott dhe djali i tij do ta administronin në mënyrë efektive deri në vitin 1867. Në fakt, Samuel Scott Senior dhe i biri ishin vetëm përfaqësues të Aimé-Eugène Vandenberghe, djali i Madame Lemaire dhe Ignace-Joseph Vandenberghe. Gjatë trashëgimisë së Aimé-Eugène Vandenberghe në 1866, titulli u prodhua për të provuar pronësinë e të ndjerit mbi pronën. Pas një sekreti gjysmë shekullor, emri Vandenberghe do të shkruhej në historinë e pronarëve të “Lafite”. Në këtë periudhë, breznitë e rrushit që bënë histori përfshijnë: 1795 dhe 1798, me cilësi të jashtëzakonshme, 1801, 1802, 1814, 1815 dhe veçanërisht 1818.

› KLASIFIKIMI I 1855

Z. Lawton publikoi një klasifikim fillestar të verërave Médoc në

regjistrin e tij të shitjeve. Me sa duket, ishte një vlerësim i saktë, pasi ishte shumë i ngjashëm me klasifikimin e vitit 1855.

“Lafite” ndodhej tashmë në krye të listës: “E rendita ‘Lafite’ si më eleganten dhe delikaten, me frutat më të mira nga të tre (verërat kryesore)”. Ai shtoi se “verërat e saj janë më të shkëlqyerat nga të gjithë Medoc”. Vjelja e vitit 1834 ishte veçanërisht e suksesshme, siç ishte 1841, dhe po ashtu 1846. Renditjet e cilësisë nga Universal Paris Exposition në 1855 i dhanë zyrtarisht “Lafite” vlerësimin si “Udhëheqësi i verërave të shkëlqyera”. Kjo renditje do të ishte vetëm etapa e parë për një epokë të re dhe mahnitëse të suksesit për vreshtat e Médoc. Vreshtat më të mira të periudhës përfshijnë 1847, 1848, 1858, 1864, 1869, 1870 dhe 1876.





Baroni James, i cili ishte kreu
i degës franceze të familjes
Rothschild, ndërroi jetë vetëm tre
muaj më vonë dhe prona u kaloi tre
djemve të tij



BARONI JAMES DE ROTHSCHILD

Më 8 gusht 1868, baroni James de Rothschild bleu “Château Lafite”, që ishte vendosur në ankand publik përmes trashëgimisë së Ignace-Joseph Vandenberghe. Baroni James, i cili ishte kreu i degës franceze të familjes Rothschild, ndërroi jetë vetëm tre muaj më vonë dhe prona u kaloi tre djemve të tij: Alphonse, Gustave dhe Edmond. Ajo përfshinte 74 hektarë vreshta. Si një sinjal për të mirëpritur pronarët e rinj, vjelja e vitit 1868 vendosi rekorde në disa aspekte. Ishte vera me çmimin më të lartë (6250 franga të asaj periudhe ose 4700 euro për 900 litra). Çmimi i lartë i kësaj vere të hershme do të mbetet një rekord për të gjithë shekullin, para se të tejkalohet shumë në fund të shekullit të 20-të. Për fatin e mirë të baronëve Alphonse, Gustave dhe Edmond de Rothschild, “epoka e artë” e Médoc do të vazhdonte për pesëmbëdhjetë vjet të tjera pas blerjes së “Lafite”.

FATKEQËSITË, LUFTËRAT DHE KRIZAT

Fundi i shekullit të 19-të dhe gjysma e parë e shekullit të 20-të ishin të trazuar. Kriza e filokserës dhe myku ndikuan rëndë te vreshtaria. Më pas erdhi Lufta e Parë Botërore dhe Depresioni i Madh që shkaktuan një rënie të lirë të çmimeve. Duke vuajtur rëndë nga myku, “Château Lafite Rothschild” mori masa dhe deklasifikoi disa vreshta nga 1882 në 1886 dhe gjithashtu 1910 dhe 1915. Kalimi i verës në shishe nisi të bëhej në Château për të luftuar kështu edhe falsifikatorët. Gjatë Luftës së

Parë Botërore, kantina u prek rëndë nga kufizimet e furnizimit.

Depresioni i Madh i viteve 1930 do të ndihej me dhimbje në vresht, me tregun që kalonte një qëndrueshmëri të ulët dhe një krizë financiare të paparë e cila solli një zvogëlim të sipërfaqes së vreshtit.

Disa përjashtime nga kjo periudhë e errët përfshijnë prodhime e 1899, 1900, 1906, më pas 1926 dhe 1929, të cilat patën cilësi të shkëlqyer.

LUFTA E DYTË BOTËRORE DHE PUSHTUESIT

Lufta e Dytë Botërore shkaktoi një sprovë të një niveli tjetër, pasi disfata e qershorit 1940 solli pushtimin e Médoc. Një garnizon gjerman u vendos në të gjithë shtrirjen e Château Lafite Rothschild dhe Château Mouton Rothschild. Pronat e familjes Rothschild u konfiskuan dhe u vunë nën administrim publik. Për të shmangur grykësinë gjermane dhe përmes kujdesit të administratorëve

të përkohshëm, pronat e prodhimit verës u ndalën përfundimisht në 1942 për të shërbyer si shkolla bujqësore profesionale. Mungesat dhe kufizimet u thelluan nga sekuestrimet dhe plaçkitjet e verërave antike: këto ishin goditje të dhimbshme për Château. Baronët De Rothschild e rimorën pronësinë e Château Lafite Rothschild në fund të vitit 1945 dhe baroni Elie pati meritën për rikthimin e suksesshëm të pasurisë. Një seri prodhimesh të shkëlqyera në 1945, 1947 dhe 1949 i dhanë forcë përpjekjes për rindërtim.

BARONI ELIE: RINDËRTIMI

Baron Elie realizoi një program për të restauruar vreshtat dhe ndërtesat, si edhe për të ristrukturuar plotësisht pronën. Ai ndërmori hapa praktikë, si shtimi i një tufe lopësh qumështore në vitet 1950 në mënyrë që të përdorte fushat poshtë kështjellës për furnizim me pleh organik. Baroni Elie ishte një pjesë e rëndësishme e ngjarjeve në rindërtimin e vështirë të tregut të verës cilësore. Ai ishte gjithashtu anëtar kryesor i aktiviteteve “për degustim” në Londër dhe një nga themeluesit e “Commandie du Bontemps of the Médoc”, esnafi i verës “Bordeaux”, në vitin 1950. Vjeshta shumë e mirë e vitit 1955 ishte dëshmi e rilindjes së verës, por vreshti Bordeaux pësoi ngrica të tmerrshme në shkurt të 1956 para se të prodhonte një cikël të ri të vjeljeve të jashtëzakonshme në 1959 dhe 1961. Vitet ‘60 përmbyllën rilindjen me tregje të reja, veçanërisht në Shtetet e Bashkuara. Në fakt, çmimet u gjallëruan, disi edhe për shkak të rivalitetit të shëndetshëm mes “Château Lafite Rothschild” dhe “Château Mouton Rothschild”.



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE

LOS VASCOS

Le Dix de Los Vascos



ALEHANDRO GROUP

FINEST WINES & LUXURY SPIRITS



Ky stil i ri u vlerësua për karakterin e tij inovativ dhe kapacitetin prej 2200 fuçish.



BARONI ERIC: RINOVIMI

Pas minikrizës 1973-1976 që goditi Bordeaux, rimëkëmbja u konfirmua nga vjeljet tejet cilësore të 1975 e 1976 dhe menaxhimi i “Château Lafite Rothschild” nga baroni Eric de Rothschild,

nipi i baronit Elie. Në fakt, baroni Eric bëri hapa përpara falë një kërkimi konstant për përsosmëri dhe shtimin gradual të një ekipi të ri teknik. Në vresht, puna e rimbjelljes dhe restaurimit u pasqyrua nga rivlerësimi i trajtimeve të fekondimit dhe pakësimit të herbicideve. Në qilar, u vendos një kompleks depozitash prej çeliku dhe fuçish lisi, por gjithashtu u ndërtua një qilar i ri rrethues për plakjen, teksa

gjithçka u krye nën mbikëqyrjen e arkitektit katalanas Ricardo Bofill. Ky stil i ri u vlerësua për karakterin e tij inovativ dhe kapacitetin prej 2200 fuçish. Në 1985, me të

një të frymë artistike, baroni Eric nisi një traditë e cila përfshin afrimin e fotografëve të arteve të bukura për të përjetësuar në objektiv “Château Lafite”. Në listën e gjatë të të ftuarve përfshihen emra të tillë si Jacques Henri Lartigue, Irving Penn, Robert Doisneau dhe Richard Avedon. Baroni Eric gjithashtu zgjeroi horizontet e kompanisë përmes investimeve në prona të reja si në Francë ashtu edhe jashtë saj. Prodhime shumë cilësore për dekadat ‘80 dhe ‘90 ishin veçanërisht 1982, 1986, por edhe trilogjia 1988, 1989 e 1990. Më pas ishte radha e 1995 dhe 1996 për të shkëlqyer, çka u pasqyrua me çmime në rritje.

NJË DEKADË E SHQUAR RRETH VITIT 2000

Ka pasur një seri të jashtëzakonshme vreshtash, të ndihmuar nga moti mjaft i thatë gjatë sezonit të rritjes. Mes tyre, 2000, 2003 (viti i valës së nxehtësisë), 2005, 2009 dhe 2010 të cikat do të zbulojnë shkëlqimin e tyre me kalimin e kohës! Shekulli i ri vijoi normalisht me disa prodhime shumë premtuese që po plaken në qilar. Ky optimizëm i kujdesshëm bazohet në kërkimin e vazhdueshëm të përsosmërisë që është aq fort pjesë e historisë së “Château Lafite Rothschild”.

QILARËT



Te “Lafite”, tradita dhe progresi teknik ecin paralelisht, ndaj edhe fermentimi zhvillohet në dy hapësira

Rrushi nga secila ngastër fermentohet në kazanë të veçantë në mënyrë që të ruhet identiteti i territorit në të cilin rrushi është prodhuar. Te “Lafite”, tradita dhe progresi teknik ecin paralelisht, ndaj edhe fermentimi zhvillohet në dy hapësira: njëra me fuçi prej druri lisi dhe tjetri me kazanët modernë prej çeliku të pajisur me unaza ftohëse e ngrohëse dhe kontroll automatik të centralizuar për temperaturën.

Pas përfundimit të fermentimit alkoolik, verërat cuvée provohen përpara se të hidhen në kazanët e verës. Lëngu ndahet nga bërstitë të cilat shtypen në mënyrë të veçantë për të nxjerrë “verë të shtrydhur”. Një fazë e dytë fermentimi, e quajtur fermentimi malolaktik, zhvillohet përpara se vera të depozitohet në fuçi.

Në vitin 2010, “Lafite” bëri një tjetër hap përpara në procedurat e saj të prodhimit të verës me ndërtimin e dy hapësirave të pajisura nga disa dhjetëra depozita me madhësi më të vogël. Njëra nga hapësirat ishte për Merlot me depozita nga 5000-12500 litra në mënyrë që të prodhojë verë me një nivel tepër të lartë kujdesi nga të gjitha parcelat e ndryshme të Merlot. Hapësira tjetër (me depozita çeliku nga 3000-7000 l) për



fermentimin malolaktik (fermentimi sekondar) shërben për të vazhduar trajtimin e parcelës gjatë gjithë procesit të prodhimit të verës për çdo sasi Cabernet ose Merlot.

Të gjitha fuçitë vijnë nga bashkëpunimet Domaines me një “pjekje” të veçantë gjatë prodhimit që i përshtatet karakteristikave të verës. Për të bërë zgjedhjen për Grand Vin (verën më të mirë) fillimisht bëhen disa teste nga secila depozitë. Përzierja bëhet pas grumbullimit të parë të fuçive në mars. Pastaj faza e plakjes së verës fillon në qilar dhe zgjat rreth 18 deri në 20 muaj. Gjatë kësaj periudhe, mjeshtri i qilarit grumbullon

verërat rregullisht në mënyrë që t'i “pastrojë”. Për këtë arsye, në secilën fuçi shtohen katër deri në gjashtë të bardha vezësh të rrahura, të cilat thithin grimcat lundruese dhe i tërheqin ato poshtë në fund të fuçisë. Më pas vera është e gatshme për shishe, proces ky që kryhet në qershor.

Qilari rrethor i “Château Lafite” u ndërtua nën mbikëqyrjen e arkitektit Ricardo Bofill dhe u inaugurua në vitin 1987. I ndërtuar me qëllimin e plakjes së verërave në vitin e tyre të dytë, qilari karakterizohet nga forma e tij e pazakontë tetëkëndëshe dhe një hark i mbështetur në 16 kolona. Aty mund të ruhen deri në 2200 fuçi.



Mosha mesatare e vreshtave është 39 vjeç, por njëkohësisht duhet theksuar se verërat nën 10 vjeç nuk përdoren për Grand Vin

NJË TERRITOR I JASHTËZAKONSHËM

Vreshti përbëhet nga tri zona kryesore: kodrat përreth “Château”, pllaja ngjitur Carruades në perëndim dhe 4,5 hektarë në Saint Estèphe fqinje. I rrahur nga dielli, vreshti mbulon 112 hektarë. Ai është i drenazhuar dhe i pozicionuar mirë, me tokë të përbërë nga çakëll e imët, e përzier me rërë eolike në një nëntokë guri gëlqeror terciar.

Varietetet e rrushit janë Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (25%), Cabernet Franc (3%) dhe Petit Verdot (2%).

Mosha mesatare e vreshtave është 39 vjeç, por njëkohësisht duhet theksuar se verërat nën 10 vjeç nuk përdoren për Grand Vin. Kjo do të thotë se verërat e përdorura për Grand Vin (Château Lafite Rothschild) janë thuajse 45-vjeçare. Vreshti më i vjetër, i quajtur La Gravière, është

mbjellë në vitin 1886. Duke parë afërsinë me “Château Lafite Rothschild” dhe “Château Duhart-Milon”, kjo pronë është menaxhuar që nga viti 1962 nga i njëjti ekip, i përbërë nga Eric Kohler, drejtor teknik i “Château Lafite Rothschild” dhe “Château Duhart-Milon”, që asistohet nga enologu dhe verëbërësi Christophe Congé, dhe menaxheri i vreshtave Louis Caillard. Të dyja kantinat përdorin saktësisht të njëjtat teknika tradicionale, të bazuara në kontroll të rreptë të rendimenteve, korrjeve me dorë dhe detyrave të shumta që kryhen në mënyrë artizanale gjatë gjithë vitit. Aty përdoren pak ose aspak plehra kimikë, teksa përdorimi i kujdesëshëm i plehrave organikë lejon që hardhitë të arrijnë një moshë të avancuar. Ato zakonisht shkulen (jo pa trishtim) kur mbushin 80 vjeç.



“Do të ishte e pakuptimtë të mos blihej një vresht fqinj i jashtëzakonshëm”.

BARONI ERIC DE ROTHSCHILD

Në fillim të shekullit të 18-të, rajoni Pauillac filloi gjerësisht kultivimin e rrushit me shtysën e pronarëve të “Lafite”. Verërat “Milon” shërbyen si të ardhura shtesë për mjeshttrin e

“Lafite” dhe u bënë vera e dytë për “Château Lafite”. Që herët, u pranua se toka ishte me cilësi veçanërisht të lartë. Pronari i “Lafite” në atë kohë ishte markezi Nicolas-Alexandre de Ségur, të cilin Luigji XV e quante “Princi i Verës”.

Në 1815, Guillaume Lawton po fliste për Mandavy-Milon nga kodrat Milon si një verë e katërt “Pauillac” e cila ishte ende në prodhim e sipër. Mes 1830 dhe 1840, familjes Castéja

iu la një trashëgimi prej 14 hektarësh nga Mandavy dhe e veja Duhart. Kështu familja nisi të zotëronte një vresht prej 40 hektarësh që quhej Duhart-Milon. Sipas gojëdhënës, “Sieur Duhart” ishte emri i një ish-pirati gjatë epokës së Luigjit XV i cili ishte vendosur

në Pauillac për të pleqëruar. Shtëpia e tij në portin e Pauillac ka ekzistuar deri në vitet 1950 dhe ka frymëzuar etiketën për verërat “Duhart-Milon”. Klasifikimi i vitit 1855 njohu cilësinë e “Duhart-Milon” duke e renditur atë si e vetmja verë e katërt e rritur në Pauillac. Familja Castéja vijoi ta zotëronte atë qilar gjatë gjysmës së dytë të shekullit të 19-të dhe pjesës së parë të shekullit të 20-të. Me rreth 50 hektarë, Château Duhart-Milon ishte asokohe një nga pasuritë më të mëdha në Pauillac. Në vitin 1937, si rezultat i trashëgimive të njëpasnjëshme kjo pronë doli në shitje. Ajo kaloi nëpër pesë pronarë të ndryshëm në 25 vjet dhe copëtimi i vreshtave shkaktoi një rënie të shpejtë, e cila u përkeqësua akoma edhe më tepër nga ngrica e rëndë e vitit 1956. Cilësia e verërave të “Château” u ul ndjeshëm deri në vitin 1962 kur në krye erdhi familja Rothschild. “Duhart-Milon” atëherë përbëhej nga 110 hektarë, nga të cilat vetëm 17 hektarë ishin hardhi. Hapat kryesorë të rindërtimit u kryen në vresht duke filluar që nga kullimi, çrrënjësja dhe rimbjellja pasi u blenë edhe parcela të tjera që ishin pranë. Qilarët e rinj dhe dhomat e fermentimit u instaluan në Pauillac. Nga 1973 deri në 2001 vreshti u rrit nga 42 në 71 ha.



Sot, hardhitë e reja janë të gjitha të pjekura dhe rinovimi i qilarit i jep një prekje përfundimtare një përpjekjeje cilësore 40-vjeçare që ka rivendosur “Château Duhart-Milon” në vendin e 4-të rritjes në renditjen për Médoc.

Sot, hardhitë e reja janë të gjitha të pjekura dhe rinovimi i qilarit i jep një prekje përfundimtare një përpjekjeje cilësore 40-vjeçare që ka rivendosur “Château Duhart-Milon” në vendin e 4-të rritjes në renditjen për Médoc. Premtimi i vjeljeve të viteve 1990, 1995, 1996 dhe 2000 tashmë është konfirmuar dhe cilësia shprehet në qëndrueshmërinë e vreshtave në nivelin më të lartë. Kjo mund të shihet në potencialin e jashtëzakonshëm të të gjitha vjeljeve që nga viti 2003. Nëse do të duhet të përmendeshin breznitë më të mira, atëherë 2005, 2006, 2009 dhe 2010 mund të quhen pa frikë suksese të jashtëzakonshme që kanë marrë vlerësime kritike.

Masa të rrepta për të rimëkëmbur trashëgiminë “Rieussec”

Në shekullin e 18-të, “Rieussec” u përkiste murgjve Karmelitë në Langon. Konfiskimi i pronës gjatë Revolucionit bëri që të dilte në ankand publik rreth vitit 1790 si “objekt i trashëgimisë kombëtare”. Blerja u krye nga z. Marheilhac, në atë kohë pronar i “Château La Louvière” në Léognan.

Për klasifikimin e vitit 1855, M. Mayne ishte pronari i “Rieussec”. Cilësia e tokës atje mundësoi renditjen në vendin e parë për verërat Sauternes dhe Barsac. Pas kësaj date, historia e “Rieussec” përfshin shumë ndryshime në nivel pronarësh: Charles Crepin (rreth vitit 1870), Paul Defolie (1892), z. Bannil (1907), pastaj familja

Gasqueton (pronare e Château Calon-Ségur në Saint Estèphe), P.F. Berry gjatë luftës (qytetar amerikan dhe kunat i viskontit De Bouzet), z. Balaesque (1957) dhe së fundmi, Albert Vuillier (1971), i cili ishte i apasionuar pas “verërave të ëmbla” “Sauternes”.

Në vitin 1984, “Château Rieussec” u ble nga “Domaines Barons de Rothschild” (Lafite). Në atë kohë, prona përbëhej nga 110 hektarë, prej të cilëve 68 hektarë ishin hardhi. Për të rritur potencialin e “Château Rieussec”, u morën masa rigoroze, duke përfshirë renditjen e përpiktë të rrushit dhe fermentimin në fuçi, e cila siguron një përzgjedhje shumë më fine për përzierjen e nevojshme për prodhimin e Grand Vin. Në 1989 u ndërtua një qilar i ri për të zgjatur periudhën e vjetërsimit në fuçi. Sasitë e prodhuara të Grand Vin u reduktuan tej mase në vitet 1990 për shkak të një përzgjedhjeje më të përpiktë. Kulmi i këtij reduktimi daton në vitin 1993 kur nuk u prodhua fare Grand Vind. Diçka e tillë ka ndodhur edhe dy herë të tjera, respektivisht në 1977 dhe në 2012. Në vitin 2000, rinovimi i qilarit të vjetërsimit, ndërtimi i një dhome fermentimi dhe modernizimi i zonave të grumbullimit e shtrydhjes përfaqësuan hapa përpara në një politikë të cilësisë që fillesën e saj e pati në 1985.

Përpjekjet e para për përzgjedhje u shpërblyen nga një treshe e shquar vreshtash në sezonet 1988, 1989 dhe



1990. Kjo u kurorëzua nga një dekadë e tërë me verëra shumë të mira nga 1995 në 2005. Moti nuk qe pengesë për asnjë moment, por përkundrazi, ishte i favorshëm për vreshtat e viteve 1996, 1997, 1999, 2001, 2003 dhe 2005! Për më tepër, “Château Rieussec” 2001 u shpall “Vera e Vitit” në 2004 nga revista “Wine Spectator”.



Brezi i pestë i familjes Rothschild, që menaxhoi “Lafite”, ishte baroni Eric, nipi i baronit Elie, i cili vazhdimisht kërkoi përsosmërinë. Ai e shtriu ekspertizën e “DBR” (Lafite) në prona të reja me restaurimin që i bëri disa pasurive dhe kështjellave të jashtëzakonshme.

vreshta.

1870 Vresht i lartë gjatë “epokës së artë” të Médoc

Dekada pas 1868-ës la një trashëgimi të pasur me vreshta të shquar, veçanërisht në vitet 1869, 1870, 1874, 1875 dhe 1878, a thua se toka të ishte

mbushur me ndjenjën e prodhimtarisë së epokës. Për fat të mirë, për baronët Alphonse, Gustave dhe Edmond de Rothschild, “epoka e artë” e Médoc, e lajmëruar edhe nga klasifikimi i vitit 1855, vijoi për pesëmbëdhjetë vjet të tjera pas blerjes së “Château Lafite”.

1900 Dy sezona të mrekullueshme në mesin e një periudhe të trazuar

Fundi i viteve 1800 dhe fillimi i viteve 1900 ishin të trazuar. Vreshtat u prekën nga filoksera dhe myku. Lufta e Parë Botërore, Depresioni i Madh dhe pushtimi i Francës gjatë Luftës së Dytë Botërore bënë që situata të përkeqësohej për shkak të falsifikimit të organizuar që preku edhe verërat më të famshme. Përrjashtime të veçanta nga kjo periudhë e errët përfshijnë vreshtat e vitit 1899, 1900 e më pas 1926 dhe 1929: të gjitha me cilësinë më të lartë. Pikërisht gjatë kësaj kohe, baronët Edouard, Robert, James dhe Maurice de Rothschild pasuan etërit e tyre në krye të “Château Lafite Rothschild”.

1946 Familja Rothschild i beson “Château Lafite” baronit Elie de Rothschild

Një brez i ri Rothschild trashëgoi “Château Lafite Rothschild”: baronët Guy, Alain, Elie dhe Edmond. Pas dekadave të vështira që pasuan kapërcimin e shekullit dhe periudhës së dhimbshme të Luftës së Dytë Botërore, baronit Elie de Rothschild iu besua rimëkëmbja e pronës. Vreshtat 1947 dhe 1949 ishin rrezet e shpresës mes përpjekjeve për rinovim, megjithëse hardhitë Bordeaux vuajtën

përsëri nga acari i shkurtit të 1956-ës. Sidoqoftë, rimëkëmbja vazhdoi dhe dhuroi një epokë të re, e cila kulmoi me vreshtat e jashtëzakonshme të viteve 1959 dhe 1961.

1962 Blerja e “Château Duhart-Milon” e çoi Pauillac në vendin e katërt për renditjen Cru Classé të 1855

Në pronësi të familjes Castéja për më shumë se një shekull, “Château Duhart-Milon” vuajti nga trashëgimi të njëpasnjëshme që çuan në copëtimin e vreshtit dhe në një rënie të cilësisë së verërave. Kur familja Rothschild e bleu, prona kishte vetëm 17 hektarë hardhi. Për të risjellë “Château Duhart-Milon” në lavdinë e saj të dikurshme u kryen punime të shumta. Vreshtat u riintegruan e disa prej tyre u rimbollën plotësisht, ndërsa në Pauillac u vendosën edhe një kantinë e po ashtu një qilar.

1974 Baroni Eric de Rothschild merr kreun e “Domaines Barons de Rothschild” (Lafite)

Brezi i pestë i familjes Rothschild, që menaxhoi “Lafite”, ishte baroni Eric, nipi i baronit Elie, i cili vazhdimisht kërkoi përsosmërinë. Ai e shtriu ekspertizën e “DBR” (Lafite) në prona të reja me restaurimin që i bëri disa pasurive dhe kështjellave të jashtëzakonshme. Ndryshimi u pasua nga disa vreshta përrallore, veçanërisht në vitet 1975, 1976 dhe 1982. Baroni Eric ishte pjesë e brezit të pestë Rothschild që trashëgoi “Château Lafite”, së bashku me baronët David, Edouard, Robert,

Nathaniel dhe Benjamin de Rothschild.

1975 Portreti i parë i “Château Lafite Rothschild” nga fotografi i njohur

Në vitin 1985 baroni Eric nisi një projekt artistik i cili ka shoqëruar “Lafite” me fotografë të talentuar si Jacques Henri Lartigue, Irving Penn, Robert Doisneau dhe Richard Avedon. Çdo vit, një artisti i jepet “leje totale” për të krijuar më pas një kartolinë të ilustruar. Koleksioni u përfundua në mënyrë retroaktive nga 1975 deri në 1985 dhe numri i artistëve që kanë marrë pjesë tani është më shumë se 30.

1984 Blerja e “Château Rieussec”, e renditur si Sauternes Premier në Cru Classé të 1855

Duke përballuar ndryshime të ndryshme mbi pronë nga një sërë pronarësh gjatë dy shekujve, “Château Rieussec”, duke u blerë nga “DBR” (Lafite) kishte në qëllimin e saj marrjen në dorë të verërave Sauternes. Për të shprehur potencialin



Vreshtat u prekën nga filoksera dhe myku. Lufta e Parë Botërore, Depresioni i Madh dhe pushtimi i Francës gjatë Luftës së Dytë Botërore bënë që situata të përkeqësohej për shkak të falsifikimit të organizuar që preku edhe verërat më të famshme.



maksimal, u morën masa të rëndësishme si në vresht ashtu edhe në kantinë. Nisi të bëhej një përzgjedhje e përpiktë, u shtua një hapësirë e re fuçish, teksa gjatë vitit 2000 u bënë më shumë punë rinovuese në kërkim të vazhdueshëm të përmirësimit të cilësisë.

1988 Inaugurimi i një qilari të ri në Château Lafite



Nga të gjitha rajonet kineze që u studiuan, gadishulli Shandong u vlerësua si më premtuesi nga pikëpamja e klimës dhe gjeologjisë për prodhimin e verërave cilësore.

Rothschild

E ndërtuar nën mbikëqyrjen e arkitektit katalanas Ricardo Bofill, qilari i ri i plakjes së verës ndodhet nën tokë dhe rrethor, me një hark të mbështetur nga 16 kolona, çka i jep strukturës stil madhështor dhe pamje të bollshme. Ndërtimi në fjalë zgjati dy vjet dhe përfshiu heqjen e 10.000 metrave kub dhé. I pari në botë që u shkëput

nga organizimi tradicional linear, ky qilar ka një kapacitet prej 2200 fuçish dhe përdoret për plakjen e verërave në vitin e dytë.

1988 Blerja e “Viña Los Vascos”, Kili

Emri “Los Vascos” vjen nga “Les Basques” (Baskët) dhe i referohet origjinës së pronarëve të parë që mbollën vreshtat e parë në vitin 1750. Në vitin 1988, “Domaines Barons de Rothschild” (Lafite) mori në dorë situatën me synimin për të prodhuar verëra sa më cilësorë. Që nga ajo kohë “DBR” (Lafite) ka

ndërmarrë një program të gjerë rinovimi që përfshin ndërtimin e tregut dhe zgjerimin e vreshtit.

1990 Blerja e Château L’Evangile, Pomerol

Në pronësi të familjes Ducasse për më shumë se një shekull, Château L’Evangile ka një vendndodhje përrallore në Pomerol. Ndikimi i “DBR” (Lafite) ka bërë që përzgjedhja për Grand Vin të jetë më e rafinuar, e njëkohësisht ka ndikuar në krijimin e “Blason de L’Evangile” si verë e dytë. Që nga viti 1998, është ndërmarrë gjithashtu një projekt restaurimi teksa ka qenë në proces rinovimi i pjesshëm i vreshtit. Rikonstruktimi total i dhomës së depozitave dhe i qilarëve në 2002 shënoi përfundimin e strukturës së re të pronës.

1995 Zhvillimi i koleksionit

Në vitin 1995 filloi prodhimi i verërave “Bordeaux” duke zgjedhur emërtimet më përfaqësuese të rajonit: Bordeaux, Médoc dhe Pauillac. Në vijimësi të traditës “Réserve des Barons”, koleksioni prezantohet nën markat “Saga”, “Légende” dhe “Réserve”, me synimin për të ofruar verëra me hijeshi të menjëhershme.

1999 “Bodegas Caro”, Mendoza, Argjentinë

“Bodegas Caro” është fryt i partneritetit me familjen Catena, një pioniere e verërave cilësore në Argjentinë. Ky ishte jo vetëm një bashkëpunim mes dy familjeve, por edhe midis dy varieteteve ikonike të rrushit: Malbec dhe Cabernet Sauvignon. Verërat po prodhohen nga një përzgjedhje e vreshtave më të mira në rajonin e Mendozës.

1999 Domaine d'Aussières, Corbières, Languedoc

Projekti ishte për të ringjallur Domaine d'Aussières, një nga pronat më të bukura e më të vjetra në rajonin Narbonne-Languedoc. Thuajse 600 hektarë i janë nënshtruar një programi të gjerë restaurimi, me rimbjelljen graduale të 167 hektarëve vreshta dhe rinovimin e kantinës.

2001 Premisa në Bordeaux

"Domaines Barons de Rothschild" (Lafite) hapin zyrat në Bordo. Ato janë të vendosura në zemër të rajonit Chartrons, qendra historike e tregtisë së verës në Bordeaux, në numrat 40-50 të Cours du Médoc.

2004 Inaugurimi i një qilari të ri në Château L'Evangile

Dhoma e depozitave dhe qilari u rindërtuan plotësisht për t'u përshtatur më shumë për procesin e përzgjedhjes. Rrushi nga secila ngastër mund të ndahet në grupe të vogla, në mënyrë që të vlerësohet pas fermentimit përshtatshmëria e tij për një përfshirje të mundshme në Grand Vin. Sapo mbaron fermentimi, vera vendoset në fuçi lisi në qilarin nëntokësor të plakjes, ku vjetrohet për 18 muaj. Kujdes të veçantë iu dha aspekteve estetike me ngjyra të jashtme të forta e të errëta brenda, të cilat i japin një stil intim qilarit rrethor.

2008 Një vresht në Penglai, Kinë

Në vitin 2008 "Domaines Barons de Rothschild" (Lafite) bashkoi forcat

me grupin kombëtar kinez "CITIC", me qëllim krijimin e një vreshti në Kinë. Nga të gjitha rajonet kineze që u studiuuan, gadishulli Shandong u vlerësua si më premtuesi nga pikëpamja e klimës dhe gjeologjisë për prodhimin e verërave cilësore. Ky rajon tashmë ka një traditë të gjatë për prodhimin e verës dhe një vresht u mboll në tokë të pjerrët me cilësi të lartë. Rajoni Shandong është rreth 40 minuta në jug të Penglait dhe vreshti është në zemër të një zone të mbrojtur prej 377 hektarësh.

2018 Një brezni e re

Në vitin 2018, në moshën 30-vjeçare, vajza e baronit Éric, Saskia de Rothschild, mori drejtimin në "Domaines Barons de Rothschild" dhe duke u bërë përfaqësuesja e brezit të 6-të të familjes në krye të kësaj kantine. Menaxhere e përbashkët e "Château Lafite" për dy vjet përkrah babait të saj, ajo ka qenë e përfshirë në menaxhimin dhe mbikëqyrjen teknike që nga viti 2008. Ajo po ndjek gjithashtu aspektin artistik, me "Château" që mirëpret artistët fotografikë, duke i dhënë një vëmendje të veçantë rritjes dhe njohje mbi pronat që familja zotëron.



Rrushi nga secila ngastër mund të ndahet në grupe të vogla, në mënyrë që të vlerësohet pas fermentimit përshtatshmëria e tij për një përfshirje të mundshme në Grand Vin. Sapo mbaron fermentimi, vera vendoset në fuçi lisi në qilarin nëntokësor të plakjes, ku vjetrohet për 18 muaj



XHEKO IMPERIAL

Luxury Boutique Hotel

★★★★★

www.xheko-imperial.com

XHEKO IMPERIAL

- Luxury Boutique Hotel -

Xheko Imperial is a hotel of the highest quality, featuring a refined alliance between luxury and tradition, that offers its guests a memorable experience set in architecture and luxury not found elsewhere in Albania.





Alehandro WineShop

FINEST WINES & LUXURY SPIRITS

Alehandro WineShop, Tiranë

Address: Rruga "Nikolla Tupa", Tirane.
 Cel: +355 69 20 97 447
 Tel: +355 4 22 61 898
 Email: info@alehandrodistribution.com
 Web: www.alehandrodistribution.com

Alehandro Wine Shop, Vlorë

Adresa: Lungomare, Vlorë, Albania.
 +355 686049745
 +355 4 226 1898
 Email: info@alehandrodistribution.com
 Web: www.alehandrodistribution.com

Alehandro WineShop, Shkodër

Address: Pedonalia, Shkodër.
 Cel: +355 67 600 2288
 Tel: +355 4 22 61 898
 Email: info@alehandrodistribution.com
 Web: www.alehandrodistribution.com



Yjet festojnë me “fluska” Ferrari në ndarjen e çmimeve “Emmy”

❖ Ceremonia e çmimeve nga shtëpia. Vera
❖ “Trentodoc” është partneri zyrtar për të
❖ gjashtin vit radhazi

Bëhet fjalë për një nga momentet më të shumëpërtura dhe të rëndësishme të Hollivudit: Po flasim për ndarjen e çmimeve “Emmy”, e thënë ndryshe “Oscar”-ët e televizionit, ceremoni që u zhvillua dje në Los Anxheles, djep i kinemasë dhe i serialëve amerikanë e jo vetëm atyre. Ky ishte edicioni i 72-të, por që me gjasë do të hyjë në histori sepse për herë të parë dhënia e çmimeve u bë në mënyrë virtuale për shkak të pandemisë. Ajo që nuk ndryshoi ishin “fluskat” zyrtare, ato të “Trentodoc” të kantinës “Ferrari”, e cila prej 1952-shit i përket familjes Luneli. Fituesit, nga “Succession” (seriali më i mirë dramatik) te “Schitt’s Creek (seriali më i mirë komik), nga “Watchmen” (miniseriali më i mirë), i prodhuar nga “HBO” e që siguroi 30 çmime, i ndjekur nga “Netflix” (21) - dhe anëtarët e “Television Academy”, festuan nga shtëpia ku iu ishte dorëzuar spumante, duke i dhënë ngjyrim italian një prej ngjarjeve më të ndjekura në botë.



Pas Formulës 1 edhe kampionati automobilistik i femrave feston me “fluska” Ferrari

Kantina lider që prodhon “Trentodoc”, protagoniste në podiumin dhe mes të ftuarve të “W Series”, kampionati ndërkombëtar për femra i makinave

Pas Formulës 1, “Ferrari” - kantina mëmë e “Trentodoc”, bëhet partneri zyrtar i dolive të kampionatit femëror të makinave që njihet ndryshe si “W Series”. Po flasim për një simotër të Formulës 1, ku kantina “Ferrari Trento” do të jetë “Official Sparkling Wine Partner” (Partneri zyrtar i verës me gaz) për sezonin e vitit 2021. Në këtë mënyrë “fluskat” italiane do të hijeshojnë tetë

garat e një programi që nisi më 26 qershor në Austri ku u zhvillua Çmimi i Madh i Stirias. Kantina “Ferrari Trento” do të ngjitet në podium (me shishet format “jeroboam”) dhe kështu do të vazhdojë deri në fund të sezonit duke mbuluar edhe zonën e të ftuarve. “Me krenari të madhe plotësojmë pranimin tonë në botën e garave me makina falë këtij partneriteti me “W Series”, - komentoi Matteo Lunelli, president dhe administrator i deleguar i “Ferrari Trento”, - pasi besojmë se lidhja me kampionatet femëror është një kauzë e rëndësishme, e cila duhet mbështetur për të

vënë edhe më tepër në dukje rolin e femrave në sport. Ndër vite kemi pasur kënaqësinë të shikojmë shumë atlete fantastike të festojnë me prodhimet e kantinës sonë dhe jemi të nderuar që do të kemi mundësi të vijojmë me këtë traditë tepër tërheqëse, historisë të së cilës së shpejti do t’i shtohen edhe kampionet e “W Series”. Ndërkohë, Catherine Bond Muir, administratore e dele-



guar e “W Series”, ka komentuar: “Nuk ka mënyrë më të mirë për të festuar ngjitjen tonë në një prej skenave më të rëndësishme të botës së motorëve sesa duke e bërë diçka të tillë me një gotë ‘Trentodoc’ të prodhuar nga ‘Ferrari’”. Siç duket, lidhja me kantinën së njohur italiane dhe sportit global po bëhet edhe më e fortë.





Rritja e jashtëzakonshme e “Champagne” në gjysmën e parë të vitit, +44,2% shishe të shitura krahasuar me 2020-ën

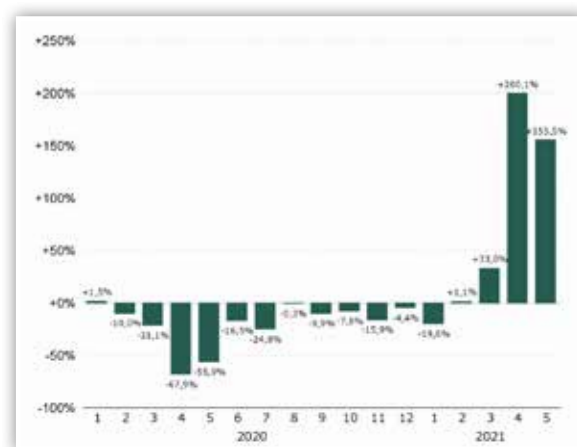
Vijojnë lajmet e mira nga bota e verës. Teksa pandeminë thuajse e kemi hedhur pas krahëve, sinjalet pozitive nuk po mungojnë, sidomos prej normalizimit të raporteve me Shtetet e Bashkuara të Amerikës, por edhe prej vullnetit të Bashkimit European për të stabilizuar situatën me Moskën zyrtare për shkak të lidhjeve tregtare të kësaj të fundit me Kinën. Kjo klimë politike ka ndikuar edhe te “Champagne” që në gjysmën e parë të 2021-shit ka regjistruar një rritje të jashtëzakonshme e jo vetëm krahasuar me 2020-ën dramatike, por edhe me 2019-ën, duke iu afruar kësh-

tu shifrave që kishte para nisjes së pandemisë. Statistikat flasin qartë: sivjet janë prodhuar 22 milionë shishe, praktikisht 155,5% më shumë nga 2020, teksa vetëm për majin rritja ka qenë në normën +12,8%. Sa i përket tregtimit, numri i shisheve të shitura në gjysmën e parë të këtij viti ka qenë 88,2 milionë, 44,2% më shumë se 2020, por edhe 2,3% më pak se në të njëjtën periudhë të vitit 2019. Mes qershorit të 2020-ës dhe majit të sivjetshëm janë shitur 271,1 milionë shishe, 1,1% më tepër sesa e njëjta periudhë mes 2019 dhe 2020, por njëkohësisht 10,1% më pak nëse e krahasojmë me

qershor 2018-maj 2019, kohë kur duhet thënë se shënoi rritje të madhe. Për të vendosur pak rregull, duhet kujtuar se dërgesat nga “Champagne” në 2020-ën patën shënuar rënie në masën 18%, praktikisht 52,5 milionë shishe më pak të shitura krahasuar me vitin e mëparshëm me totalin që ndryshoi nga 297,5 milionë shishe të 2019-ës në 245 milionë gjatë 2020-ës. Një sinjal interesant, në këtë aspekt, vjen gjithashtu nga tregu italian i cili, siç u tha për “Wine-News” nga Luca Cuzziol, president i “Società Excellence”, një realitet që bashkon 18 nga kompanitë më të rëndësishme italiane në



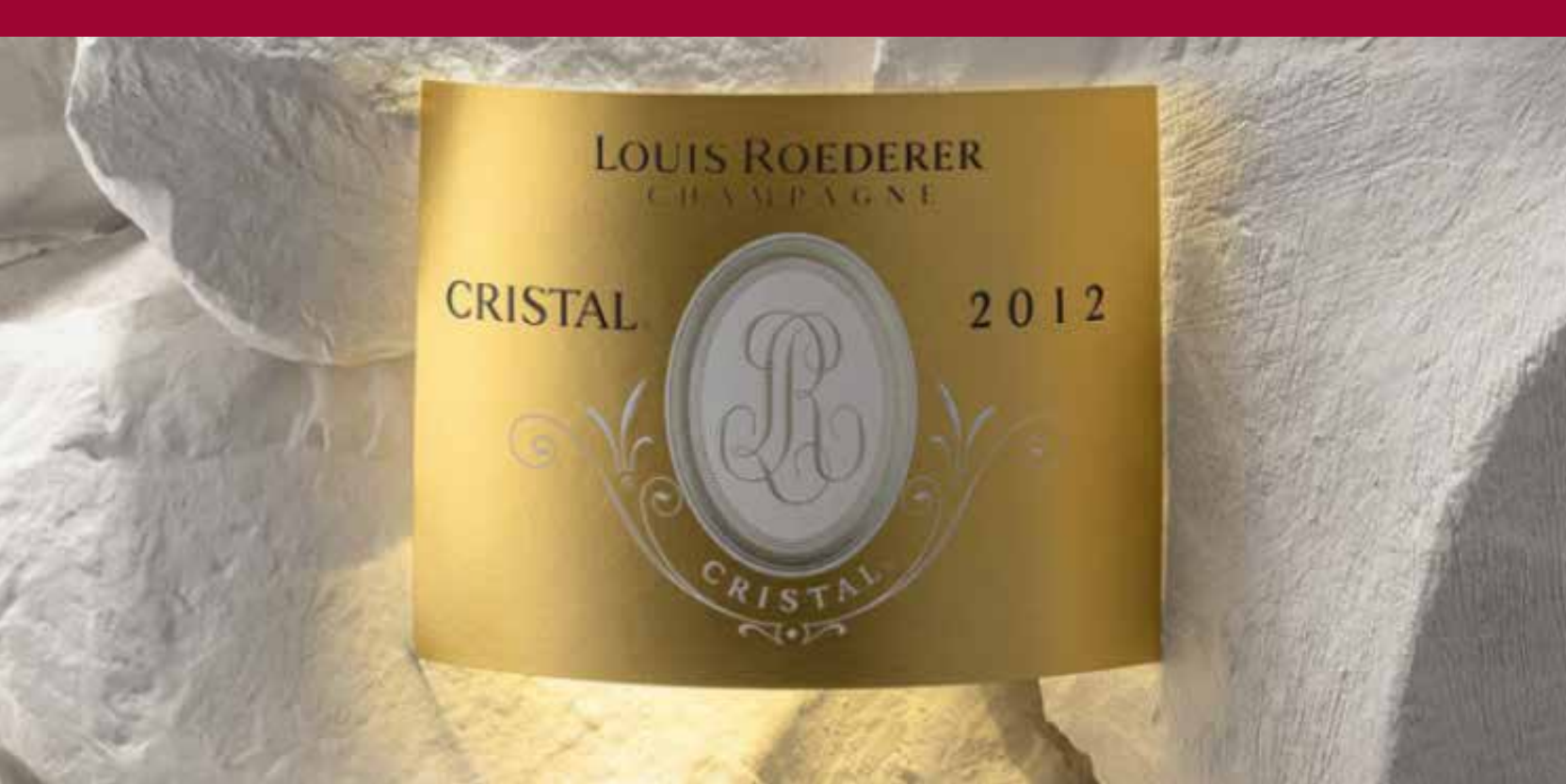
➤ Është një çmenduri. Importuesit tanë në të gjithë botën po kërkojnë më shumë dhe e kanë bërë që tani listën e porosive të fundvitit. Ne kemi stoqe, por nganjëherë ka probleme logjistike sepse na mungojnë shoferët dhe kontejnerët siç ndodh me të gjitha mallrat dhe në të gjitha portet në botë.



shpërndarjen dhe importin e verës dhe pijeve alkoolike: “Në këta muaj të parë të vitit, të cilët shënojnë një rimëkëmbje të rëndësishme për sektorin tonë, kemi regjistruar një rritje të dukshme në ‘Champagne’, thujse për të gjithë anëtarët tanë, por është e gjithë bota e prodhimeve të nivelit të lartë dhe të mesëm - nga ‘Trentodoc’ te ‘Franciacorta’ duke mos harruar ‘Alta Langa’ në Piemonte – që kanë pasur një ecuri të mirë. Dhe ende duhet të presim të kthehen në kapacitetin e plotë restorantet me yje, puna e të cilëve, sigurisht, nuk është e lidhur vetëm me stinën e verës”. Tendenda duket në rritje, madje

të shpejtë, ndaj brenda 2021-shit pritet të kapërcehet kufiri i 300 milionë shisheve të shitura. Ndërkohë, presidenti i “Pol Roger”, një ndër markat më të bukura e të rëndësishme, Laurent D’Harcourt, ka rrëfyer për revistën britanike “The Drinks Business” “çmendurinë” e këtij shpërthimi pranveror të “Champagne”. “Është një çmenduri. Importuesit tanë në të gjithë botën po kërkojnë më shumë dhe e kanë bërë që tani listën e porosive të fundvitit. Ne kemi stoqe, por nganjëherë ka probleme logjistike sepse na mungojnë shoferët dhe kontejnerët siç ndodh me të gjitha mallrat dhe në të gjitha portet në botë.

Problematikat janë shtuar disi pas bllokimit të Kanalit të Suezit. Tregjet po hapen përsëri e gjithashtu restorantet, teksa njerëzit kanë nisur përsëri të bëjnë dasma e të festojnë, ndaj them se gjërat po shkojnë mirë. Personalisht jam optimist sepse rimëkëmbja duket të jetë për të gjithë: prodhuesit, sipërmarrjet dhe kantinat. Pas Luftës së Dytë Botërore, ‘Champagne’ hidhte në treg 25 milionë shishe. Shifra është rritur duke tejkaluar 300 milionë shishe në 65 vjet, ndaj them se kemi mjaftueshëm përvojë për të garantuar se gjithçka do të kthehet në normalitet”, - shpjegon presidenti i “Pol Roger”, Laurent D’Harcourt.



“CRISTAL 2012 LOUIS ROEDERER”:

MIRË SE VJEN BIODINAMIKË!

Më në fund ia dolën. Mënyra e krijuar nga Jean Baptiste Lecaillon ka hedhur një hap tjetër të rëndësishëm në prodhimin e Champagne më të njohur të të gjitha kohërave, për shumicë, më e mira në çdo version, teksa për të gjithë konsiderohet si më jetëgjata.

Nëse unikalja Rosé ka tashmë tri vite prodhimi në regjim biodinamik, “e bardha” e arrin këtë vetëm falë edicionit të fundit,

atij të vitit 2012, falë 45 parcelave nën pronësi të Roederer, të radhitura me këtë mënyrë kultivimi.

“Cristal 2012” vjen në treg si gjithmonë ndër të parat mes cuvée de prestige, pasi dihet historikisht se kalon më pak kohë në fermentim. Për t’u theksuar që janë 8 breznitë e viteve 2000 të cilat kanë dalë në treg deri tani (2000, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008 e 2009) ku bie në sy kapërcimi i dy viteve siç kishte ndodhur më atë të vitit 1990 që u pasua nga 1993.

Edhe Lecaillon na fton të bëjmë edhe më shumë durim se zakonisht sepse ekuilibri i veçantë midis freskisë dhe pjekurisë së biodinamikës sjell krijimin e rrushit më acid, por edhe më të pjekur në të njëjtën kohë, karakteristika ideale për zhvillimin e një shampanje që është e këndshme dhe joshëse kur është e re, por më e lartë e mahnitëse pas viteve të kaluara në shishe. Prodhimet e vitit 2012 patën maturim më intensiv se 2008 dhe kjo në Champagne e nivelit të lartë do të thotë që kërkohet më shumë durim para se të shijohet në potencialin e saj të plotë, një



aspekt që tani është jashtëzakonisht i dukshëm në shijimin e kësaj shisheje.

“Louis Roederer Champagne Cristal 2012” 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 6 vite në staxhionim, deg. mars 2019, doza 7 gr/lt, pa fermentim malolaktik, 30% e procesit në dru.

Ngjyrë joshëse, e pasur me tone ari rozë, hije molle të kuqe dhe kekut të kajsisë, nuancë e ndritshme e luleve të bardha, blirit dhe jaseminit, agrume

si limoni, portokalli të verdhë dhe të kuq, teksa më pas spikat aspekti tropikal që anon mes ananasit dhe mangos, çka e bëjnë me të vërtetë “exotic and erotic”.

Teksa jeni të magjepsur duke ndjekur anën mishtore dhe me shije frutash, shfaqet aspekti e freskisë së mentes dhe e shumës që e karakterizojnë zakonisht. Kjo ndoshta ndodh për shkak të rrushit në regjimin demeter. Bërthama e gurtë ndihet më shumë në qiellzë, ku vera fillimisht duket e pasur dhe e ngjeshur me sasinë që

ndihmon në përhapjen e shijes, por është vetëm një moment sepse në këtë fazë aciditeti i theksuar e konsumon gllënjën shumë më shpejt nga sa mund ta mendoni. Flluska kremoze, viskozitetet vere të rangut të lartë, e butë, por shumë vertikale dhe e mprehtë me një ton shëlliror e xhenxhefili që “nënvijëzojnë” pragfinalen, teksa në fund lë vetëm një amëz të ngjashme me reçelin e mandarinës dhe bajameve të ëmbla. Verë brilante dhe pararendëse e shkëlqyer e kryeveprës së madhe që ajo do të bëhet në të ardhmen. 98+



Nga Bolgheri te Napa Valley: nga takimi mes “Ornellaia” dhe “Dalla Valle Vineyards” vjen “DVO”

Një verë kaliforniane me ndjeshmëri europiane: për “WineNews”, Axel Heinz, kreu i kantinës nga Bolgheri

Napa Valley dhe Bolgheri kanë shumë të përbashkëta: vreshtat, teknikat e kantinës dhe kulme cilësore në zona të tjera. Pas një muaji, do të kenë edhe një verë. Do të quhet “DVO” dhe është fryti i një partneriteti të nivelit të lartë, pasi vjen nga “Ornellaia” e kantinës së familjes Frescobaldi në Bolgheri dhe “Dalla Valle Vineyards”. Ky projekt i përbashkët, i cili lind nga miqësia e kahershme që lidh Axel Heinz, enolog dhe drejtues i “Ornellaia”, me Maia Dalla Valle, e cila në vitin 2013 kreu një stazh pikërisht pranë “Ornellaia”-s. “Në themel, - tregon Axel Heinz për “WineNews”, - ekziston lidhja mes dy familjeve të mëdha të verërave, por gjithashtu besimi se verërat e mëdha mund të bëhen në çdo rajon të botës,

siç është Napa Valley (Lugina e Napës, Kaliforni). Produkti i vjeljes së parë, 2018, do të dalë në gjysmën e dytë të vitit, me një çmim prej 275 eurosh për klientelën amerikane, ku do të përfundojnë shumica e 5000 shisheve të prodhuara. Nuk dëshironim të angazhoheshim për një formulë të lidhur me një varietet të vetëm rrushi, në këtë rast është një përzierje e Cabernet Sauvignon (85%) dhe Cabernet Franc (15%), e rafinuar në fuçi, duke përdorur stilin e ‘Ornellaia’-s. Rezultati, natyrisht, do të jetë ai i një vere të shkëlqyer Napa Valley”. Dhe fokusi qëndron pikërisht në këtë pikë. “Qëllimi ynë, - vijon më tej drejtori i “Ornellaia”, - nuk është që të prodhojmë verë italiane në Kaliforni, por një verë kali-

forniane me ndjeshmëri europiane. Mbi të gjitha, me familjen Dalla Valle, me origjinë italiane, ekziston një harmoni e madhe, veçanërisht në kantinë, ku punojmë në një mënyrë shumë të ngjashme. Do ta përkufizoja këtë si një projekt embrional, i cili po hedh hapat e parë, por që synojmë ta bëjmë më të fortë. Edhe sepse tashmë kemi marrë kaq shumë kërkesa, të cilat do të jetë e pamundur të përmbushen, vullneti është ta tregtojmë kudo. Sidoqoftë, nuk do të jetë një verë e prodhuar në sasi të mëdha, por një projekt i rëndësishëm, të cilin e kam ndjekur dhe do ta ndjek personalisht, pavarësisht vështirësive për të qenë i pranishëm gjatë vjeljes, e cila në Napa Valley dhe në Bolgheri zhvillohet njëkohësisht...”.



Allegrini

FEUDI DI
SAN
GREGORIO


VILLA SANDI
ITALIAN WINES



ISWA dhe SAK, mbrëmje e madhe në Québec në emër të verës italiane

Në Kebek të Kanadasë u organizua një “mbrëmje e madhe” për të festuar disa prej verërave më të rëndësishme italiane. Në këtë mënyrë ISWA, “Italian Signature Wines Academy” (shoqata që bashkon tetë emra historikë të verarisë italiane: “Allegrini”, “Caprai”, “Feudi di San Gregorio”, “Fontanafredda”, “Frescobaldi”, “Masciarelli”, “Planeta” dhe “Villa Sandi”), me ftesë të SAK (Shoqata e Alkoolikeve të Kebekut) u mundua të falënderonte bashkëpunëtorët e saj. Në këtë mbrëmje, ku ishin 360 miq të përzgjedhur mes klientelës, profesionistëve të sektorit dhe të apasionuarve, u prezantuan disa nga ekselencat e verërave italiane. “Përveç prestigjit të markave individuale, - shpjegoi presidentja e ISWA, Marilisa Allegrini, - kemi për qëllim të ndihmojmë në përhapjen e historisë, peizazhit dhe imazhit kulturor të Italisë, falë fuqisë së madhe ndjellëse të vlerave të vendit tonë. Dëshirojmë të zbulojmë territoret ku ndodhen kompanitë tona, vende unike, simpatike dhe ekskluzive ku mund të qëndrohet duke vlerësuar stilin italian të jetës”.

“La Grande Serata” (Mbrëmja e madhe), e organizuar në “Pavillon du Grand Quai”, në Montreal, u parapri nga një klasë masteri e drejtuar nga përfaqësuesit e 8 sipërmarrjeve ISWA. Ata folën me imtësi për disa prej verërave të tyre më të rëndësishme dhe më pas i dhanë fill një degustimi që kishte për qëllim zbulimin e identitetit të territorit të origjinës për secilën sipërmarrje. E gjithë mbrëmja kaloi në një atmosferë të ngritur në nivel edhe prej disa arievë operistike italiane, ndërkohë që shfaqeshin imazhe nga monumentet më të bukura të Italisë. Të ftuarit patën rastin të shijonin edhe një darkë me tetë pjata për të cilat ishte kujdesur shefi Bobo Cerea i “Brusaporto” restorant i vlerësuar me tri yje “Michelin”.

“Përtej dashurisë sonë të përbashkët për verën dhe kuzhinën italiane, - tha Catherine Dagenais, presidente dhe drejtoreshë ekzekutive e SAK, - ne na bashkojnë vlerat e rrënjësura mirë në kulturat tona përkatëse. Ky edicion i parë i ‘mbrëmjes së madhe’ ishte një mundësi për të festuar, ndër të tjera, gëzimin e të jetuarit, krenarinë për tokën tonë dhe shijen e shoqërimit rreth një tryeze të nivelit më të lartë. Ne kemi identifikuar ISWA-n si partnerin tonë strategjik në përhapjen e këtyre vlerave të rëndësishme që na bashkojnë”.

Me një xhiro vjetore prej mbi 300 milionë eurosh dhe një prodhim që tejkalon 50 milionë shishe në vit, ISWA synon të promovojë kulturën e verës italiane në botë dhe të përmirësojë cilësinë e verës përmes rritjes së aseteve mjedisore, arkeologjike, arkitektonike, historike-artistike dhe antropologjike karakteristike të secilit territor dhe peizazh.

P O L I

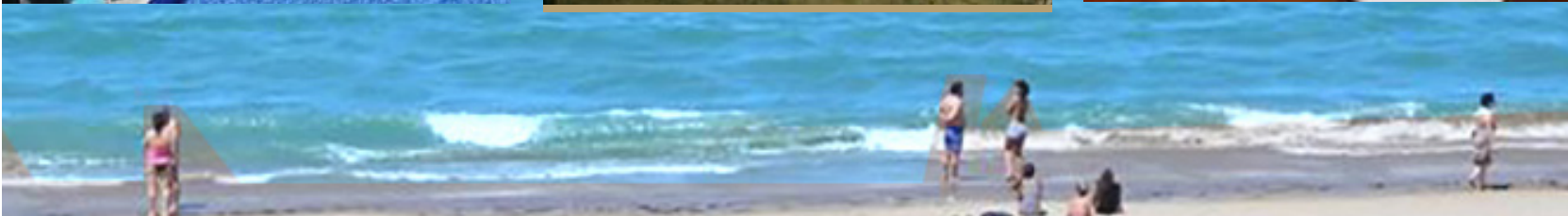
D A L 1 8 9 8

G R A P P A I O L I



P A N E T T O N E

A L L A G R A P P A



PREMIUM HOTEL

I ndodhur në pjesën më të bukur të Golemit

I ndodhur ne pjesen me te bukur te plazhit te Golemit, Resorti i ri turistik modern me 5 Yje, "Premium Beach Hotel", ndertuar me nje arkitekture te vecante dhe magjepse duket si nje diamant ne gjerdanin e praruar te bregdetit Adriatik



Adresa: Golem Long Beach, Durrës, Albania
Tel: +355 67 60 41 008
Email: reservation@premiumbeachhotel.com
Web: www.premiumbeachhotel.com


**PREMIUM
HOTEL**

BEACH



MUNGESA, CILËSIA DHE “NORMALITETI” RRITIN ÇMIMIN E “BORDEAUX” TË 2020-ËS

Disi prej mungesës në treg ose ndoshta edhe prej një rikthimi të lehtë në normalitet pas pandemisë, verërat “Bordeaux” të 2020-ës, prodhimi i tretë radhazi mes filialeve të Gironde, po dalin në treg me çmime më interesante sesa ato të vitit të kaluar, kur në mesin e pandemisë, vreshtarët e atij rajoni ndërmorën një strategji tepër të kujdesshme. Hapat po hidhen ngadalë për sa u përket çmimeve kur vera është ende në fuçi, por kampionet e para duken sa interesante aq edhe tipike. Disa ditë më parë “Château Lafite Rothschild” (Pauillac), një nga gjashtë Premiers Crus të Bordeaux,

gjendet në treg me një vlerë prej 490 paund për shishe, 15% më shumë sesa një vit më parë kur kushtonte 426 paund për shishe). Aktualisht, më e shtrenjta është “Château Lafleur” (Pomerol), që kushton 527 paund për shishe: një zgjedhje në linjë me rivlerësimin që patën prodhimet e 2019-ës të cilat dolën në treg për 483 paund për shishe, ndërsa sot kushtojnë 1000 paund për shishe. Rritje në çmim

(jo në gjykimin e kritikës) edhe për “Cheval Blanc” (Saint-Emilion), me kosto 388 paund për shishe. Prodhimi i 2019-ës i së njëjtës verë vlerësohej 375 paund për shishe. Duke hulumtuar listën, vërehet se “Angélus” (Saint-Emilion) shitet për 254 paund, ndërkohë që vitin e kaluar kushtonte 237 paund. Ajo ka vlerësimin e kritikës pasi edhe vlerësimet e prodhimeve të 2020-ës janë në linjë me ato të një sezoni më parë.

Kundër tendencës, rast i rrallë,

Hedhja në treg është e ngadaltë, por përgjithësisht çmimet po rriten: “Château Lafite Rothschild”, duke filluar nga 490 paund (+15%)

por jo i vetmi, “Château Pavie” (Saint-Emilion), në treg ka dalë për 241 paund për shishe, praktikisht 8 paund më lirë sesa në 2019-ën, e pavarësisht se kishte pasur mbështetje nga mbarë vlerësuesit ndërkombëtarë të verërave. Çmim i përafërt me “Château La Violette” (Pomerol), që shitet për 240 paund për shishe, duke shënuar rritje në masën 9,1% krahasuar me

sezonin e mëparshëm. Në fakt, më shumë sesa kritika ndërkombëtare, te çmimet po ndikon ecuria gjatë 2019-ës, që për disa raste duhet të ishte e kujdesshme, e ndërkohë në të tjera ka shtyrë prodhuesit e “Bordeaux” që t’i korrigjojnë duke i rritur disi. Këtë e dëshmon më së miri rasti i “Château l’Evangile” (Pomerol) që sivjet ka dalë në treg për 185 paund për shishe, kundrejt 146 të një viti më parë.

Vëmendje meriton edhe vera e dytë e “Château Lafite Rothschild”. Bëhet fjalë për “Carruades de Lafite”, që shitet 177 paund për shishe, duke shënu-

ar rritje me 18% krahasuar me sezonin e kaluar. Meqë po flasim për verë të dytë, prodhimi 2020 i “Pensées de Lafleur” nga “Château Lafleur” gjendet në treg me një çmim të ngjashëm me atë të 2019-ës: 113 paund për shishe, nga 105 të sezonit të kaluar. Edhe “Le Carillon d’Angélus” nga “Château Angélus” prezantohet me 66 paund për shishe (kundrejt 62 që ishte sezonin e kaluar.).

ROLI I VRESHTIT NË KULTURËN AMERIKANE NGA THOMAS JEFFERSON NË “VLERËSIMIN E PARISIT”

Vrull i ri në projektin “Food & Wine” (Ushqim dhe verë) të “Smithsonian”, falë një dhurimi prej 4 milionë dollarësh nga ana e familjes **Winiarski**, pioniere e verës në Kaliforni



Mes datave që kanë shënuar historinë bashkëkohore të verës, 24 maji 1976 ka një rol thelbësor. Atë ditë, në Paris, u zhvillua i mirënjohuri dhe i habitshmi degustim me sy mbyllur, nën drejtimin e të ndjerit Steven Spurrier, që në atë kohë ishte ndër tregtarët më të rëndësishëm të verës në Britani, dhe koleges së tij amerikane Patricia Gallagher. Juria me 11 pjesëtarë (9 francezë, 1 amerikan dhe 1 britanik) provoi një përzgjedhje mes Cabernet Sauvignon dhe Chardonnay më të mira të Kalifornisë së bashku me disa nga variantet më prestigjioze të “Bordeaux”. Sfida në fjalë nuk u konsiderua si e barabartë, pasi Franca në atë epokë ishte shumë përpara në industrinë e verës krahasuar me Amerikën që duhet të bënte ende shumë

rrugë në këtë sektor. Ja që rezultati - i cili hyri në histori - i shtangu të gjithë: Kalifornia i la pas konkurrentët me një verë tejet cilësore, “Cabernet Sauvignon” 1973 prodhim i kantinës “Stag’s Leap **Wine** Cellars”. Që nga ajo ditë, verëbërësit kalifornianë u ndërgjegjësuam e pas tyre edhe kolegët nëpër Amerikë, ku rrushi kishte mbërritur shekuj më parë falë kolonizuesve spanjollë e francezë. Vreshtaria, ashtu si kultura e verës, deri në atë ditë maji të 1976-ës nuk konsideroheshin pjesë integrale e shoqërisë dhe e përditshmërisë amerikane. Ajo situatë do të vazhdonte për të paktën edhe dy dekada deri kur verërat të konsumoheshin gjerësisht e të pushtonin në pak kohë supermarketet e restorantet, duke e kthyer Amerikën në një

nga konsumatorët më të rëndësishëm të këtij sektori. Aq e shpejtë ishte rritja, sa që në vitin 1996, Muzeu Kombëtar i Historisë Amerikane i Institutit “Smithsonian”, me një dhurim prej 50.000 dollarësh, nga ana e **Warren** e Barbara **Winiarski**, themeluesit e kantinës “Stag’s Leap Wine Cellars”, u dha jetë kërkimeve mbi verën e Napa Valley dhe mbi historinë e kësaj pijeje në Shtetet e Bashkuara. Ishte kjo pikënisja nga ku lindi “American Food History”, një projekt me të ardhme të garantuar, pikërisht falë dhurimit prej 4 milionë dollarësh nga ana e familjes **Winiarski**, e cila në vitin 2007 ia shiti për 185 milionë dollarë “Stag’s Leap **Wine** Cellars” kantinës “Ste. Michelle **Wine** Estates” e cila nga ana e saj bashkëpunon me markezin Piero Antinori.

“Na pëlqen të besojmë se Thomas Jefferson do të kishte qenë i lumtur të shihte se sa larg kemi shkuar si vend prodhues i verës. Sidomos pasi një njeri si ai besonte se vera kishte një efekt qytetërues në shoqëri dhe se Amerika një ditë do të prodhonte verëra që ‘ishin padyshim të mira’ si çdo tjetër nëpër botë”, shpjegoi **Warren Winiarski** për revistën amerikane “**Wine Spectator**”. Për “Smithsonian” është një hap tejet i rëndësishëm, që duhet të ndiqet nga të tjerë, në 25 vite distancë nga dhurimi i parë, i cili financoi ekspozitën e parë mbi verën, “Red, **White** & American: **Wine** in American History and Culture”. Qëllimi i nismës “25 at 25 Initiative: Food Fund for the Future” është të mbledhë edhe 25 donacione të tjera, me vlerë 25.000 dollarë secili.

“SAN MICHELE APPIANO 3.0”

*Kantina “San Michele Appiano 3.0”:
“Virtual tour and Quality”, aplikacion për
vlerësimin e cilësisë së vreshtit dhe rrushit*

Kantinë lider në Tirolin jugor, fokuset te risitë teknologjike në sektorin e verës

Kantina “St. Michael-Eppan” është gjithnjë e më shumë në kreshtën e valës së inovacionit. Uebfaqja e re zyrtare ofron mundësinë e një “turneu virtual”, një mënyrë e re për të vizituar kantinën me ose pa përdorimin e syzeve VR për të përjetuar një përvojë unike për adhuruesit e verës. Por, gjithashtu komunikimi mes verëbërësit, agronomit dhe prodhuesve është i efektshëm falë prezantimit të aplikacioneve që informojnë për gjendjen individuale të vreshtave dhe cilësinë e rrushit, duke lehtësuar proceset e vlerësimit dhe përsheptimin e shkëmbimit të informacionit nga vreshti në kantinë. Kështu e shikon nga e ardhmja kantina “St. Michael-Eppan”, duke e konfirmuar veten si

kantina më e përparuar në Tirolin e Jugut. Kjo kantinë përqendrohet në inovacionin teknologjik që synon përmirësimin e përvojës ndërvepruese për adhuruesit e verës dhe arrijtjen e një efikasiteti më të madh në proceset nga vreshti në kantinë, teksa përmirëson më tej cilësinë e produkteve të saj.

Tur virtual vere

Uebfaqja e re e kantinës “www.stmichael.it” është bërë edhe më intuitive dhe interaktive falë turit virtual në kantinë. Kjo u mundëson adhuruesve të verës që në kohë reale të hyjnë dhe të eksplorojnë virtualisht e në mënyrë të pavarur mjediset e kantinës, ku ngjizen verërat e mëdha. Kjo përvojë virtuale në kantinë mund të bëhet gjithashtu edhe në Dyqanin e Verërave, falë syzeve VR. Përveç verës, në këtë tur virtual mund të admirohen edhe vreshtat e “San Michele-Eppan”. I gjithë pro-



jekti është realizuar nga kantina “San Michele-Eppan” me bashkëpunimin e ndërmarrjes vendase “visim.eu”, e specializuar në krijimet 3D.

Aplikacion në mbështetje të fermerit dhe verëbërësit

Prej disa vitesh, komunikimi i brendshëm brenda kompanisë dhe menaxhimi i hapave të ndryshëm nga vreshti në kantinë janë përmirësuar me ndihmën e risive teknologjike. Puna e për-

ditshme e fermerit nga kantina “San Michele-Eppan” mbështetet dhe thjeshtësohet me përdorimin e një aplikacioni (APP) që e lejon atë të menaxhojë plotësisht 380 hektarë vreshta dhe 330 punonjësit e kantinës. Në këtë mënyrë ai mund të shprehë një vlerësim në lidhje me situatën në vresht duke përfshirë raporte dhe fotografi. Kjo i lejon prodhuesit të verës të shohë në kohë reale gjendjen e pjekurisë së rrushit, duke u përditësuar në mënyrë konstante me cilësinë e



rrushit që do të vjelë. Ky vlerësim, së bashku me faktorë të tjerë, ndikon në vlerën ekonomike të rrushit, që fermerët dorëzojnë në verari.

Aplikacion për forcën shitëse

Aplikime të tjera janë aktivizuar për të thjeshtuar punën e agentëve dhe ndarjen e të dhënave, të tilla si listat e çmimeve, të dhënat e përditshme, me mundësinë e përfshirjes së porositë në kohë reale në sistemin IT të kantinës.



“BORDEAUX”, ÇMIMET E 2020-ËS TË “CHÂTEAU” RRITEN 25-45% (KRAHASUAR ME 2019)

Dy muaj pas daljeve të para në treg, panorama e çmimeve të vitit 2020 për verërat “Bordeaux” është thajse e plotë me “Château” që kanë bërë publike çmimet me të cilat do të prezantohen verërat e tyre. Prirja duket për çmime më interesante sesa ato të vitit të kaluar, kur në mesin e pandemisë, vreshtarët e Gironde-s ndërmorën një strategji tepër të kujdesshme. E fundit në treg është “Château Figeac” (Saint-Emilion), kushton 156 paund për shishe, 23,8% më tepër se viti i kaluar, që aktualisht ka pasur një rritje vlerë në masën 66%. “Château Margaux” (Margaux) ka imituar në çmimi “Mouton Rothschild” (Pauillac) dhe “Haut-Brion” (Pessac-Léognan): me 433 paund për shishe, respektivisht +23,7%, +44,8% dhe +46,8% krahasuar me prodhimet

e 2019-ës. Rritja e çmimeve, sidomos në Bordeaux më cilësore, është edhe më e dukshme, duke kaluar në rritje që variojnë nga +25% deri në +45%. Rëndësi në këtë tablo ka edhe vlera e “La Mission Haut-Brion” (Pessac-Léognan): 252 paund për shishe, praktikisht 34 % më shtrenjtë se në vitin 2019. Rritje të ndjeshme kanë shënuar “Léoville Las Cases” (Saint-Julien), me vlerë 198 paund për shishe, kundrejt 146 paund për shishe të 2019-ës (+35,6%). Disi më e lehtë rritja e “Château Angélu” (Saint-Emilion), që ka kaluar nga 237 paund për shishe të vitit 2019 në 254 paund për vitin 2020 (+7,2%). Ende mungojnë ende çmimet e verërave të bardha, si “Château Haut-Brion” dhe “La Mission Haut-Brion”,

që në 2019-ën ishin në podiumin e më të shtrenjtave e ku për 2020-ën është ngjitur “Ausone” (Saint-Emilion), e cila ka kaluar nga 440 në 501 paund për shishe (+13,9%). Në fakt, vetëm “Lafleur” (527 paund) ka pasur një çmim më të lartë. Për t’u theksuar edhe kuotimi i verës së dytë “Petit Mouton” nga kantina “Mouton”, që teksa ishte ende në fuqi, vlerësohej 170 paund për shishe, pra 15,6% më mirë se në vitin 2019. Ndërkohë, “Chapelle d’Ausone”, vera e dytë e “Ausone”, pas përmbysjeve në treg të pësuar për prodhimet e 2019-ës, ka vendosur të bëjë një hap prapa duke u prezantuar me një çmim prej 116 paundësh për shishe, çka përkon me një ulje në masën 7,9% krahasuar me sezonin pararendës.



Alehandro Group / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrogroup.al / email: info@alehandrogroup.al



MONTÉ ROSSA
FRANCIACORTA



U prezantua edicioni i fundit i një projekti historik, që nga 2009-ta i ka dhuruar 2 milionë euro institucioneve kulturore nëpër botë



“ORNELLAIA” 2018, “LA GRAZIA”: ARTISTI BELG JAN FABRE INTERPRETON “VENDEMMIA D’ARTISTA”

“Viti 2018 solli verëra me harmoni të veçantë, në të cilin sinergjia dhe ndërveprimi midis terreneve të ndryshme të fermave kanë krijuar proporcion dhe kompleksitet. Një verë me një strukturë të butë dhe të mëndafshhtë në të cilën të gjitha elementët bashkohen në një shprehje hijeshie dhe bukurie”.

Me këto fjalë është shprehur Axel Heinz, kreu i kantinës “Ornellaia”, një nga emrat më të mëdhenj të verës italiane, në pronësi të

familjes Frescobaldi, e që ka prezantuar edicionin e fundit të projektit historik që nga 2009-ta, u ka dhuruar 2 milionë euro institucioneve kulturore nëpër botë.

Për të interpretuar karakterin e prodhimeve të vitit 2018, “La Grazia”, ishte përzgjedhur artisti belg, Jan Fabre, personalitet eklektik dhe revolucionar në panoramën artistike ndërkombëtare. Në kërkim të pikave të përbashkëta mes disiplinave të ndryshme, Fabre propozon një interpretim personal dhe të

pazakontë të artit pamor duke u ndihmuar nga pjesë teatrale apo letërsi përveç një simbologjie të pasur. “La Grazia” nga “Ornellaia” 2018 është fryt i një sezoni që na paralajmëron për një ekuilibër të madh. Pas stinëve të nxehta e të thata mbi normë, më në fund toka ka marrë shi dhe të ftohtë dimëror që janë aq të rëndësishëm për rinisjen e ciklit vegetativ të bimëve. Prandaj u karakterizua nga shifra që gjallëruan koren e trungut të rrushit, ndërkohë që gjatë verës

ajo u tha dhe stimuloi formimin e frutit i cili u poq në ditët e kthjellëta e me diell të korrikut. Në vjelje, e cila u krye mes 31 gushtit dhe 8 tetorit, kokrrat e rrushit ishin të shëndetshme dhe me ekuilibrin e duhur mes aciditetit dhe sheqerit. Duke u frymëzuar nga “La Grazia” e “Ornellaia” 2018 si “dhuratë hyjnore e natyrës me ekuilibër simetrie dhe përmasash”, Jan Fabre përdori gjuhën e tij dhe arin e kuq të gjirit të Napolit, koralin, për skulptura që veshin nga jashtë grykën



e tre salmanazarëve (9 litra): “A Candle of Mercy”, “The **Crown** of Kindness”, “The Heart of Virtue”. “Mendoj se arti duhet të pajtojë vlerat etike me parimet estetike, - shpjegoi artisti belg. - Për këtë arsye vendosa të përdorja forma të tilla si zemra, kurora, qiriri dhe krahë në skulpturat për ‘Ornellaia’ 2018. Ato janë simbole të pasionit, virtytit dhe pastërtisë, të cilat marrin jetë përmes degësh të vogla dhe perlash korali të kuq”. Dhe, në “A Candle of Mercy” apo “The

Heart of Virtue” treten, si hijeshia shkrirëse e verës “Ornellaia”. Përveç të 111 formateve të mëdha të “Ornellaia”-s që do të dalin në shitje, Jan Fabre ka dizajnuar një etiketë speciale për shishet 750 ml e më pas ka ndërtuar një vepër specifike, “Orciaia” e kantinës: një seri vizatimesh të frymëzuara nga skulpturat dhe simbologjia e njëjtë. Një nga tre salmanazarët e “Ornellaia” 2018, “La Grazia”, e titulluar nga vetë artisti, “The **Crown** of Kindness”, do të

vendoset – së bashku me formate të tjera të mëdha – në ankandin e “Sotheby’s”, që do të zhvillohet në shtator 2021. Koleksionistë nga e gjithë bota do të kenë mundësi të sigurojnë këto prodhime të çmuara të cilat do t’u dërgohen nga kantina sugjestionuese e Bolgheri-t. Për të tretin vit radhazi, shuma e mbledhur do të jepet për bamirësi në mbështetje të projektit “Mind’s Eye”, të krijuar nga fondacioni “Solomon R. Guggenheim”. Jamie Ritchie, kreu global

i “Sotheby’s **Wine**”, tregon: “Ky është partneriteti ynë i trembëdhjetë me ‘Ornellaia’ për ngjarjen vjetore ‘Vendemmia d’Artista’. Është një event shumë i veçantë për ne, sepse mbështet kauza të vlefshme artistike dhe ndërthur verërat e shkëlqyera të pasurisë me gjenialitetin e artistëve pjesëmarrës. Me një theks te shqisat, projekti ‘Mind’s Eye’ ka qenë përfituesi ideal gjatë tri viteve të fundit. Në faqen tonë të internetit mezi po presim hapjen e ankandit, i cili do të zhvillohet më vonë gjatë 2021-shit, me përzgjedhjen e shisheve të cilësisë më të mirë të 2018 ‘La Grazia’, të ilustruara nga Jan Fabre dhe të kryesuar, si gjithmonë, nga një salmanazar unik. Ashtu si në vitet e mëparshme, presim një mori ofertash ndërkombëtare të etura për të blerë shishe ekskluzive dhe për të shijuar përvoja unike”.

Donacionet e mbledhura nga “Vendemmia d’Artista” lejojnë shtrirjen e projektit në të gjithë muzetë “Guggenheim” dhe mundësojnë cilësinë që të udhëheqë programacionin muzeal anembanë globit. “Me mbështetjen e vazhdueshme të ‘Ornellaia’, kemi pasur mundësinë për të zgjeruar disponueshmërinë dhe jehonën e programit ‘Mind’s Eye’, - komentoi Richard Armstrong, drejtori i “Solomon R. Guggenheim Museum

& Foundation”. - ‘Ornellaia’ na ka ndihmuar të qëndrojmë të lidhur me vizitorët tanë përmes një programimi me akses të hapur dhe krijimit të një udhëzuesi të ri shqisor që amplifikon përvojën e të qenit në muze. Më vjen mirë që kemi një audiencë globale gjithnjë në rritje. Them se flas në emër të shumë përfituesve të bujarisë së Ornellaia kur shpreh mirënjohje të thellë”. Giovanni Geddes da Filicaja, administrator i kantinës “Bolgheri”, ka deklaruar: “Që nga lindja e ‘Vendemmia d’Artista’ në 2009-ën ne kemi mbledhur mbi 2 milionë euro. Është një kënaqësi e jashtëzakonshme të shohësh projektin të rritet dhe të dish se puna që po bëjmë u jep njerëzve të verbër ose me shikim të reduktuar mundësinë për të zbuluar artin bashkëkohor përmes përdorimit të shqisave të tjera. Në të njëjtën kohë, programi ‘Mind’s Eye’ së shpejti do të ofrojë mundësinë e shtrirjes së të njëjtit model jo vetëm në muzetë e tjerë të fondacionit ‘Guggenheim’, por edhe në institucionet e tjera artistike anembanë botës, duke e bërë kështu artin të arritshëm për gjithnjë e më tepër njerëz”.

Fokus - Projekti “Vendemmia d’Artista”

“Ornellaia”, kantinë e

themeluar në vitin 1981, është aktualisht një ndër më të rëndësishmet jo vetëm në Bolgheri, por në gjithë botën e verërave. Që nga viti 2009, edhe “park artistik” për shkak të instalacioneve në kuadër të projektit “Vendemmia d’Artista”. Disa instalacione janë vendosur në selinë drejtuese, siç janë katër skulpturat-shatërvan në qeramikë të cilat Luigi Ontani (“L’Esuberanza” - “Ornellaia” 2006) i ka imagjinuar si simbol të stinëve që janë edhe bashkëbiseduesit primarë të punës në vreshta. Për të mos u harruar edhe skulptura kinetike prej bakri dhe pasqyrash e ideuar nga Rebecca Horn (“L’Energia” - “Ornellaia” 2008), që me lëvizjet e saj duket sikur diskuton me qilarin ku është vendosur. Ka akoma më tepër, siç është muri me pasqyra, një nga materialet ikonike të artistit Michelangelo Pistoletto që ka interpretuar “La Celebrazione” (“Ornellaia” 2010) apo seti fotografik – që si një fotogramë kinematografike ndjek lëvizjen e duarve të zbukuruar me shkrime në gjuhën perse – i ideuar nga Shirin Neshat për t’i dhënë strukturë “Tensione” (“Ornellaia” 2016); apo akoma, biosferat e Tomás Saraceno, që i kushtohen raportit mes njeriut dhe planetit tonë (“Solare” - “Ornellaia” 2017) me vendndodhje në Aquilone. Prurja e fundit, e vendosur në



“Orciaia”, ka autorësinë e belgut Jan Fabre. Bëhet fjalë për një koleksion vizatimesh të frymëzuara nga korali, element që artisti e ka përdorur për të përfaqësuar “La Grazia”-n (“Ornellaia” 2018) si dhuratë hyjnore e natyrës.

Përpara hyrjes në kantinë, unaza e mbështjellë me jasemin shkruan “Happily*Ever*After”, një thënie përrallore me të cilën Ghada Amer dhe Reza Farkhondeh kanë dashur t’i japin formë “Armonia”-s (“Ornellaia” 2007). Vlen të veçohen skulptura në çelik që përfaqëson Konfucin dhe “L’Equilibrio” (“Ornellaia” 2009) e menduar nga artisti kinez Zhang Huan, apo edhe shkrep-

ja e përmbysur e lisit qindravjeçar të Bellaria-s me autorësi të Rodney Graham (“L’Infinito” - “Ornellaia” 2011). “L’Eleganza” (“Ornellaia” 2013) u interpretua nga Yutaka Sone me një skulpturë në mermer të bardhë nga Carrara, material që e identifikon denjësisht. Krejt tjetër frymëzim në instalacionin e Ernesto Neto i cili për “L’Essenza” (“Ornellaia” 2014) ka propozuar një instalacion me thurje që është kapur pas degëve të pemëve, një sugjestion arkaik që na risjell esencën e natyrës. “L’Incanto” (“Ornellaia” 2012) për John Armleder është një kredhje vegetale e vendosur në kopshtin e “Ornel-



laia"-s, si një formë me të cilën artisti ka dashur të shprehë emocionin, habinë dhe ëndrrën e tij. Së shpejti do të vendoset edhe skulptura e **William** Kentridge që për "Il Carisma" ("Ornellaia" 2015) është frymëzuar nga vetëdija se vera është fryt i punës dhe terrenit. Vepra e këtij artisti nuk është vetëm një instalacion, por edhe një sinjal besimi për etiketat e verërave në version të limituar, të cilat duhet të përçojnë mesazhin e "Ornellaia"-s anembanë globit: 111 janë ato që shoqërojnë 1 salmanazar, 10 imperialë dhe 100 doppio magnum. E për ta mbyllur, në çdo arkë me gjashtë shishe, njëra prej tyre është bërë më

e veçantë nga një etiketë e krijuar posaçërisht nga artisti.

Fokus - Kantina "Ornellaia", Doc Bolgheri Superiore Rosso 2018... në provën e kupës...

Një sezon me prodhime tendencialisht të freskëta, ai 2018, ishte i rregullt dhe i karakterizuar nga një bollëk shirash, duke i dhuruar "Ornellaia"-s (përbërje: 51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot) një ngjyrim jo fort të theksuar, por tejet të rafinuar duke konfirmuar klasin e kësaj vere të

kuqe me aq shumë nivel. Sigurisht, struktura është e artikuluar, gjerësia aromatike e vendosur, por nuk ka teprime në ëmbëlsi apo alkool, duke na kujtuar, mbase, shije që anojnë më tepër nga "Bordeaux" sesa drejt bujarisë mesdhetare. Kantina "Ornellaia", me 115 hektarë për vresht (me prodhim 150.000 deri në 200.000 shihe "Ornellaia"), prej vitit 2012, është një lloj zgjatimi i Frescobaldi në tokë bolgereze, megjithatë fama e saj nuk mund të kufizohet në Bolgheri, në Toskanë apo edhe në Itali. Bëhet fjalë për një kantinë që megjithëse u themelua në vitet tetëdhjetë, u rrit në pak kohë duke shkruar

një copë të madhe të historisë së verës. Intuitës së Lodovico Antinorit, themeluesit të saj, iu bashkuan aftësitë e disa prej emrave më të njohur të teknikës ndërkom-bëtare: André Tchelistcheff (1981), "shpikës" i vreshtarisë kaliforniane, Michel Rolland "supervizor" enologjik (1991), agronomët Danny Schuster e Andrea Paoletti (1995), verëbërësit që kohë pas kohe pasuan njëri-tjetrin, Federico Staderini (1985-1988), Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000), Thomas Duroux (2001-2004), për të arritur deri te drejtori aktual Axel Heinz, i cili punon për "Ornellaia"-n që nga viti 2005.





ROEL COFFEE

SPECIAL COFFEE & CHOCOLATE SHOP

Brandi me i ri, vjen pranë jush në qytetin e Vlorës,
pikërisht në zemër të këtij qyteti "Lungo Mare",
duke sjellë ekselencen Italiane.
Aty ku lidhet tradita e kafes, çokollatës dhe verës italiane.
"Roel Coffee" pjesë e Alehandro Group.

ROEL COFFEE

Adresa: Lungomare, Vlorë, Albania.
+355 686049745 | +355 4 226 1898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com



VRESHTARËT EUROPIANË TË “TRUNGUT AMERIKAN” KËRKOJNË ZBUTJEN E MASAVE SHTRËNGUESE DHE NJOHJEN NGA UNESCO

*Pasi u godit nga filoksera, ka nga ata që marrin përsipër
rrezikun të shpërfillin trungun amerikan, për të mbajtur
rrushin të lidhur me tokën*

Kur filoksera e rrushit, një insekt sa i vogël edhe i dëmshëm, erdhi nga Shtetet e Bashkuara në Europë, vreshtaria e kontinentit të vjetër rrezikoi zhdukjen brenda disa vitesh. Ashtu si kërcënimi, edhe shpëtimi erdhi nga Amerika: duke shartuar rrushin europian në trungje amerikane, të cilat nuk dëmtohen dot nga filoksera. Kjo vendosje çeli një fazë të re, sepse një bimë e mbivendosur në një tjetër, natyrshëm, nuk do të prodhojë të njëjtin frut. Sado të njihen mirë pasojat e kësaj teknike, përveçse një nevojë, ajo është kthyer në një realitet të konsoliduar tashmë. Megjithatë, nëpër Europë ekziston dhe reziston një mori vreshtarësh, disa prej dekadash e të tjerë prej vitesh, që kanë preferuar të synojnë te rrushi amerikan dhe

të mos përdorin teknikën e shartimit. Përfaqësuesi më i njohur i kësaj lëvizjeje është Loïc Pasquet, krijuesi i verës më të shtrenjtë në botë, “Liber Pater” (30.000 euro për shishe). Ai, së bashku me kolegë nga Gjermania, Gjeorgjia, Greqia, Italia, Bourgogne dhe Lugina e Ronës, synojnë jo vetëm që të përfaqësohen nga një zë i fortë dhe i përbashkët në botën e verës, por edhe që aftësia e tyre për të lidhur rrushin me tokën pa ndërmjetësim të njihet nga UNESCO. “Kur mbjellim rrush me trung amerikan në vendin ku u ngjiz, atëherë po shpëtojme një pasuri”, - deklaroi Loïc Pasquet në takimin e fundit që pati me prodhuesit e verës në Montekarlo. Për të përdorur komentin e tij, bëhet fjalë “për të mos bërë më kot përzjerje varietetesh” duke vendosur pemët europiane mbi trungje të

ardhura nga Amerika, një mënyrë pune, që sipas Pasquet, po sjell industrializimin e vreshtarisë dhe standardizimin e shijes së verës, ndërkohë që vreshti autokton krijon mundësinë e prodhimit të verërave që shprehin më së miri vlerat kulturore të një vendi të caktuar. Në situatën aktuale, “do të ishte i nevojshëm një legjislacion europian për të përcaktuar dhe autorizuar kultivimin e rrushit në mënyrë që gjithsecili prej nesh të vendosë për mënyrën se si do të përballojë sëmundjet e vreshtit dhe rreziqet e shartimit”, - përfundoi Pasquet, duke vënë në dukje masat shtrënguese apo ndaluese që ekzistojnë në Gjermani e Gjeorgji, ku ndërkohë po ndërtohet një tablo e re legjislative e cila mund ta bëjë vreshtarinë gjeorgjiane lider në kultivimin e rrushit amerikan.

“FERRARI BRUT”, VERA ME GAZ MË E MIRË ITALIANE NË “THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS” 2020

*PAS TITULLIT “BEST IN CLASS “ PËR “TRENTODOC”,
“FERRARI BRUT” NË VERSIONIN MAGNUM, U
KURORËZUA SI “BEST ITALIAN SPARKLING WINE”
NË CEREMONINË VIRTUALE TË ORGANIZUAR
DREJTPËRDREJT NË RRJET NGA KONKURSI*



Një sukses medaljesh, ndër të cilat 9 të arta dhe 5 të argjendta, kantinat “Ferrari” festojnë një tjetër triumf në “The Champagne & Sparkling Wine World Championships”, praktikisht “Kampionati i Botës” për verërat me gaz. Më ikonikja e kantinës, “Ferrari Brut Trentodoc”, u vlerësua si “Italian National Champion”, e thënë ndryshe, vera më e mirë italiane me gaz.

Konkursi, i ideuar dhe i drejtuar nga Tom Stevenson, ekspert global për “fluskat”, çdo vit i vendos kantinat “Ferrari” në elitën e renditjes botërore me një numër të rëndësishëm medaljesh, të cilat sivjet bënë

që Italia dhe Franca të barazojnë, ndërkohë që “Trentodoc” të ishte më e vlerësuar në Itali.

“Ferrari Brut” në versionin magnum, që më parë kishte fituar edhe çmimin “Best in Class” për “Trentodoc”, u vlerësua gjithashtu si “Best Italian Sparkling Wine” më 10 dhjetor në ceremoninë virtuale të organizuar drejtpërdrejt në rrjet nga vetë konkursi.

Ky është momenti i artë për një prodhim historik të “Gruppo Lunelli”, që në muajin e kaluar është përmendur dy herë nga gazeta “New York Times”, në kuadër të një reflektimi të gjerë dhe interesant mbi identitetet e ndryshme në nivel ndërkom-

bëtare për sa i përket verës me gaz.

“Jemi veçanërisht krenarë për këtë rezultat, - komentoi Matteo Lunelli, president i kantinave “Ferrari”, - sepse kemi besuar gjithmonë se cilësia e punës sonë duhet të gjykohej duke vlerësuar të gjithë gamën tonë të prodhimeve dhe, mbi të gjitha, qëndrueshmërinë cilësore me kalimin e kohës, të shprehur edhe nga produktet pa vit prodhimi”. Kjo qasje dëshmohej nga fakti se titulli i verës së gazuar më të mirë italiane i është dhënë një “Trentodoc”-u tipik, krijuar në një numër të konsiderueshëm shishesh. “Ferrari Brut” konfirmohet edhe një herë si italiania më e shkëlqyer për doli.

FERRARI NXJERR NË TREG ‘LUNA ROSSA PRADA PIRELLI’ NË SASI TË KUFIZUAR

Në pritje të edicionit të 36-të të “America’s Cup” të prezantuar nga “Prada”, kantina “Trentino” i ka kushtuar një shishe të veçantë “Ferrari Maximum Blanc de Blancs” ekipit Luna Rossa Prada Pirelli, me të cilin është partner festiv.

“Ferrari Trento” ka hedhur në treg një prodhim të limituar të “Ferrari Maximum Blanc de Blancs”, në vetëm 2021 shishe, për të festuar partneritetin e saj me ekipin Luna Rossa Prada Pirelli për sfidat e edicionit të 36-të të “America’s Cup” të prezantuar nga “Prada”.

Ekipi Luna Rossa Prada Pirelli dhe “Ferrari Trento” ndajnë vlerat e ekselencës, inovacionit dhe stilit italian, teksa të gjitha këto përfaqësohen në mënyrë të përsosur nga kjo verë në edicion special, e krijuar së bashku nga dy organizatat.

Shishja - elegante dhe minimaliste, por ekskluzivisht në versionin magnum - paraqet, përveç logos së Luna Rossa Prada Pirelli,



një imazh të stilizuar të profilit të anijes së kuqe, i cili gjithashtu paraqitet në kasë prej druri: një dizajn tërheqës dhe mjaft ikonik, që synon të përfshijë këtë përpjekje të jashtëzakonshme sportive. Si shishja ashtu edhe kutia do të tregojnë numrin e shishes, nga 1 deri në 2021, ashtu si viti aktual i cili do të jetë i mbushur me sfida emocionuese për ekipin.

Vendimi për të përdorur “Ferrari Maximum Blanc de Blancs”, si vera e gazuar zyrtare e partneritetit, buron nga fryma e qenësishme e këtij “Trentodoc”, përmbledhur në hashtagun #To-

TheMaximum, i cili përshkruan një dëshirë për të jetuar jetën në mënyrë sa më të plotë. Në këtë rast, performanca maksimale dhe kapërcimi i kufijve të tij janë dy nga qëllimet ideale të aventurës së ekipit Luna Rossa Prada Pirelli, të cilën “Ferrari” e ka ndjekur që në hapat e parë, me lançimin e AC75 së parë në tetor 2019, pagëzuar nga Miuccia Prada me një shishe “Ferrari Maximum”. Aventura tani ka marrë hov të plotë në ujërat në Oakland, ku po zhvillohet kupa “Prada”. Këto gara do të vendosin sfiduesin edicionit të 36-të të “America’s Cup” të prezantuar nga “Prada”.



“Fantini”, nga Abruzzo në Castilla-La-Mancha: në grupin e 1400 hektarëve të spanjollës “Finca Fella”

Basti i Valentino Sciotti: vreshta në 900 metra mbi nivelin e detit, në një rajon sa pjellor aq edhe pak të njohur

Pasi pushtoi botën, “Fantini”, grupi i themeluar dhe drejtuar nga Valentino Sciotti, me origjinë nga Abruzzo, por që përqafon të gjithë Jugun e Italisë, është shndërruar në “lokomotivë” për të gjitha sipërmarrjet eksportuese të Jugut të Italisë. Me thuajse 25 milionë shishe të destinuara për 80 shtete anembanë botës, ky grup, për t’u rritur edhe më shumë, po synon territore jashtë kufirit italian. Këtë vit, pjesë e “Fantini Group” është bërë edhe kantina “Finca Fella”, realitet i verës spanjolle, por që ndodhet disi larg simotrave më të njohura (“Rioja”, “Duero” dhe “Katalunjë”). Vreshtat e “Finca Fella” ndodhen në një rajon sa pjellor aq edhe pak të njohur si Castilla-La-Mancha, në zonën Alpera, saktësisht në pikën më të lartë të rajonit, në Almasa, e cila gjendet pak kilometra larg Albasetes, në Jug të Spanjës. Vreshta të moçëm, me hardhi qindravjeçare, të cilat rriten në një pllajë 900 metra mbi nivelin e detit.

“Vreshtari heroike e mirëfilltë, - komenton Valentino Sciotti, - me vreshtat që duhet të mbijetojnë pothuajse në mungesë të ujit. Në këto rrethana, ato mbeten të ulëta, praktikisht në nivelin e tokës, dhe përvoja e vjeljes bëhet diçka unike”.

Dendësia është tejet e ulët, 3 metra me 3, rendimenti për hektar vërtet minimal, por cilësia është



Valentino dhe Giulia Sciotti

e mahnitshme. Me një mënyrë pune të konsoliduar, “Fantini” nuk e blen tokën, por e lë atë në duart e fermerëve, të cilët e duan dhe e njohin terrenin brenda dhe jashtë. “Finca Fella” është një mozaik prej 1300-1400 hektarësh në total, me pronat që u besohen pronarëve të tyre, prodhuesve të vegjël të verërave, që do të mbështeten nga një ekip vreshtarësh nga “Fantini”, i udhëhequr nga Alberto Antonini. Ky i fundit është thirrur për të marrë maksimumin, mes pjellorisë së pakët, vreshtave shekullorë, fermerëve ekspertë dhe të apasionuar, të cilët kanë ruajtur artin e rritjes së këtyre hardhive për breza, duke respektuar natyrën e pacenuar nga dora e njeriut. Pastaj është edhe klima kontinentale, me verë të shkurtër, të nxehtë, por shumë të thatë dhe një rënie të shpejtë të temperaturës kur vjeshta afrohet. Pozita gjeografike i zonës lejon gjithashtu ndryshime të forta të temperaturës midis ditës dhe natës, një kusht themelor për marrjen e rrushit me një strukturë aromatike bujare dhe ekuilibër të mirë të aciditetit, veçori këto që

i japin verës elegancë të padiskutueshme. Përfshirja e “Finca Fella” në “Fantini Group” përshtatet më së miri me identitetin e grupit. “Suksesi ynë buron nga zgjedhja fillestare për të kërkuar hardhi të mëdha të vjetra në Italinë Jugore, me pak fjalë, jashtë rajoneve më të famshme. Edhe këtu do të bëjmë të njëjtën gjë, sepse është një pjesë e Europës Jugore që

integrohet më së miri me modelin tonë, aq më tepër që bëhet fjalë për një territor edhe më të përshtatshëm. Kështu mund të përmirësojmë imazhin e kësaj zone krejt të panjohur për publikun e gjerë, e cila ofron produkte të mahnitshme dhe ka një potencial shumë të lartë për të shprehur (deri dje prodhimet e zonës përfundonin në tregun e verërave me shumicë për përzierje). Po në Spanjë, kemi hequr dorë nga një blerje e rëndësishme, në një rajon ku do të kishim qenë një mes të shumtëve, duke preferuar të ndjekim natyrën tonë, e cila është ajo e zbulimit dhe nxitjes së risive, për të bërë një territor të rritet jo vetëm ekonomikisht, por edhe në cilësinë e jetës së komuniteteve vendëse”, - përfundon Valentino Sciotti.

“Kemi lindur në 1994 si specialistë të Italisë Jugore, pastaj u vendosëm në të gjithë Italinë dhe tani po hyjmë në një dimension tjetër, i cili shpresojmë të na bëjë të jemi prodhues të shkëlqyeshëm europianë”, - thotë Giulia Sciotti, menaxhere marketingu e grupit “Fantini”.

E bukura e verës, Villa Sandi dhe Villa della Torre (Allegrini) në majë për “Wine Enthusiast”

Një udhëtim nëpër arkitekturat më të bukura që lidhen me verën sipas revistës “USA”, përmes Italisë, Spanjës, Napa Valley dhe Gjeorgjisë

Vera është pa dyshim një produkt me bukuri të madhe. Një bukuri e lidhur me mirësinë, larminë e saj, historinë e saj të lashtë dhe, në të njëjtën kohë, aftësinë për të rinovuar vetveten dhe për të parë nga e ardhmja. Por gjithashtu, e mbi të gjitha, lidhet me vendet ku ka lindur. Me këtë duhet të nënkuptojmë territoret, natyrisht, ku vreshti dhe vepra e njeriut kanë shkruar natyrën duke u dhënë jetë peizazheve që janë vepra arti të vërteta. Nuk duhen harruar kurrësi kantinat, nga ato më historike dhe antike deri te më modernet, ku “praktikja”, aspekti kryesor i prodhimit të verës, prek “të bukurën”, thelbësore në ndërtimin e imazhit, të markës, por gjithashtu në krijimin e një produkti të dashur. Kantinat që flasin për historinë dhe filozofinë e atyre që i drejtojnë dhe që e bëjnë botën të flasë. Me shumë klasifikime, zgjedhje, këshilla për udhëtime. Dhe Italia, e në veçanti Venetto, janë në qendër të një “mini-udhëzuesi” udhëtimi të botuar në revistën “Wine Enthusiast” nga Lauren Mowery, që ka zgjedhur pesë “godina”, që janë be-



fasuese për arkitekturën e tyre, mes Italisë, Gjeorgjisë, Spanjës dhe Napa Valley-t. Dhe për Italinë, siç u përmend, të dyja destinacionet e zgjedhura vijnë nga Venetto. Ato janë Villa Sandi, një vilë e shkëlqyer e stilit paladian që daton nga viti 1622, e cila ngrihet në kodrat e Marca Trevigiana, në Crocetta di Montello, një shembull i harmonisë së përsosur midis njeriut

dhe mjedisit, sot kantinë e verës së drejtuar nga Giancarlo Moretti Polegato, një nga pikat më cilësore të referimit për Prosecco, i cili, me kalimin e viteve, ka pritur personalitete të kalibrit të Napoleon Bonaparte ose shkrimtarit Antonio Canova. Villa Sandi e ka të zbuluar rrugën e hyrjes me statujat e Orazio Marinali, gjithashtu autor i timpanit të stilit neoklasik

që ndodhet në hyrje të kantinës. Një xhevahir tjetër i raportuar nga “Wine Enthusiast”, gjithashtu në Venetto, por këtë herë në Valpolicella, është Villa della Torre. Një kryevepër arkitektonike, ndërtimi i së cilës përfundoi në 1560, i detyrohet kryesisht Giulio Romano-s, krijues gjithashtu i Palazzo Te dei Gonzaga në Mantova, Michele





Sanmicheli, arkitekt i tempullit të përmendur në Vasari nelle Vite, por edhe dekoruesit të mirënjohur Giovanni Battista Scultori. Një vend magjik, me kopshtin e tij me mure mes vreshtave, oborrit dhe dhomave të brendshme të zbukuruara me “Mascheroni” ikonikë, vatra të mëdha zjarri në formë djalli, engjëlli, përbindëshi ujqor dhe

luani. Në Spanjë, kantina e treguar është “Codorniu”, realiteti më historik i Penedès, themeluar në 1551, por që për famën e tij aktuale i detyrohet “Cattedrale del Cava” e projektuar midis fundit të shekullit XIX dhe fillimit të shekullit XX nga Josep Puig i Cadafalch, një nga eksponentët kryesorë të modernizmit katalanas. Nga tjetër ikonë e

bukurisë vjen nga Napa Valley, ku ndodhet The Rhine House, një shembull i famshëm i arkitekturës viktoriane i projektuar nga arkitekti Albert Schroeffer, përfunduar në 1884 si rezidencë private e bashkëthemeluesit të “Beringer Vineyards”, Frederick “Fritz” Beringer. E fundit, por jo më pak e rëndësishmja, nga perlat e zgjedhura nga “Wine Enthusiast”, është

Manastiri i Shavnabada në Gjeorgji, një nga kishat më të vjetra ortodokse në botë, e ndërtuar në mesjetën e hershme (midis viteve 1000 dhe 1250 pas Krishtit), kantina e së cilës u rinovua në 1992 dhe u kthye në prodhim në 1998, të gjitha në “kvevri” (qypa tradicionale gjeorgjiane), që ishin pika themelore të një praktike të lashtë të verës dhe trashëgimi njerëzore e UNESCO-s.

> Lind **PROSECCO** Doc Rosé!



Ashtu si trëndafili që shpërthen në perëndim të diellit, Glera dhe Pinot noir ata takohen në ekuilibër perfekt për t'i dhënë jetë një vere me një personalitet të pagabueshëm.

Energjik dhe aromatik, Prokuroria "Il Fresco" DOC Rosé Millesimato shprehet përmes

një gllënjke të freskët dhe dinamike.

Buqete me fruta të kuq dhe aroma lulesh, kjo verë e gazuar e cilësisë së mirë me një karakter shpërthyes pushton të gjitha shqisat dhe shpreh gjallërinë e saj në zona të bukura, freskinë aromatike dhe ngjyrën elegante rozë me reflektime bakri.

Hije delikate që rezultojnë nga macerimi i lehtë i rrushit të zi të manave.

Shkumë e gjallë dhe e vazhdueshme, është një shoqëruese e ëmbël e frutave të freskëta, pasta të vogla dhe shkon mirë me djathrat me një shije delikate ndërsa pret ushqimet kryesore.



Një nga verërat më të konsumuara dhe më të dashura në botë vjen në një version të ri: rozë.

Një sukses i njoftuar - veçanërisht jashtë vendit - meqenëse shishet u rezervuan të gjitha para se të arrinin në raftet e tregtisë me pakicë në shkallë të gjerë dhe menutë e restoranteve.

Gjithmonë ka një arsye të mirë për të ngritur një doll. Dhe nga sot ekziston edhe një mënyrë e re. Këto janë në të vërtetë ditët e debutimit ndërkombëtar të Prosecco Doc Rosé, versioni rozë i Prosekos, i lindur nga një kërkesë e fortë e tregut, veçanërisht nga ai anglo-sakson. "Me markat tona Villa Sandi dhe La Gioiosa, ne prodhuam 1 milion shishe dhe ato ishin të rezervuara edhe para se të shkonin përpara, madje edhe para se të provohej. Ishte një produkt shumë i pritshëm dhe kjo do të rrisë shumë emërtimin tonë "thotë i kënaqur Giancarlo Moretti Polegato, president i pasurive Villa Sandi, një nga grupet më të mëdha të verës në Itali dhe një nga 12 kantinat e verës që kanë vendosur të fillojnë menjëherë në prodhimin e këtij produkti të ri.

Nxitja e lindjes së Prosecco Doc Rosé ishte dëshira në rritje për një flluskë rozë. Një interes i treguar nga një audiencë ndërkombëtare, veçanërisht gratë, të cilave u takon suksesi i madh i Prosekos në përgjithësi. Më pak e kërkuar se një shampanjë, me një çmim më demokratik, më të lehtë dhe më të lehtë për tu krahasuar, me kalimin e viteve një nga ekselencat tona italiane me të vërtetë ka arritur të pushtojë një audiencë të gjerë - të dhënat flasin për 486 milion shishe

të prodhuara në vit, nga të cilat rreth 80% e eksportuar.

Me këtë risi e cila, falë pranisë së manaferrës së errët të Pinot Noir në një përqindje midis 10 dhe 15% përveç rrushit Clera, është më intensive, shpresohet të arrijë një audiencë edhe më të gjerë. Dhe jo vetëm: «Prosecco është një verë që është shoqëruar gjithmonë me aperitivë, pjata të para dhe pjata peshku, me Rosé mund të eksperimentosh me kombinime të reja: për shembull, i shoh mirë ato me pjata me mish të bardhë apo edhe mish të kuq të lehta. Ne jemi vërtetë të kënaqur - thotë Stefano Zanette, Presidenti i Consorzio Tutela Prosecco Doc, ne kemi kapur momentin e duhur ».

Nga pikëpamja disiplinore, u bënë disa ndryshime për të sjellë emërtimin e origjinës së kontrolluar në etiketë, të miratuar në maj dhe më pas të transkriptuar në Gazetën Zyrtare gushtin e kaluar.

Padyshim që çdo revolucion sjell me vete edhe disa polemika, të cilat megjithatë nuk kanë qenë në gjendje ta ndalojnë atë: «Vera është një produkt dinamik dhe ndryshimet - thotë Zanette - gjithmonë ndodhin në bazë të njohurive, por edhe në shijen e konsumatorit. Dhe kjo risi është e rëndësishme nga pikëpamja e njohjes së emërtimit ».

Dhe në këtë moment, një lajm rozë ishte i nevojshëm ... ne vetëm duhet të trokasim gotat për një doll!

Carolina Saporiti
vanityfair.it



ROGNER HOTEL
— TIRANA —



178 rooms & suites



9 conference & banqueting rooms



Bar-Caffé Pirro * Restaurant Apollonia * Der Biergarten



Sauna * Spa & Hammam * Tennis Court * Gym * Swimming pool

*Since 26 years your
home in Tirana!*



Emri **BORDÒ**

është kthyer në temë

(përmban degustim)

Në panoramën e verërave të kuqe të bregdetit Adriatik, pak prova të tjera më shohin të përfshirë si Bordò, dëshmi e një rrethi të vogël dhe të gjallë prodhimi në rajonin Marche, Itali. Rishikim (mbase) i domosdoshëm: këtu keni një postim prej një nga më të njohurve, Cinabro, me historinë e tipologjisë sipas Giovanni Vagnoni de Le Caniette, kantina që e prodhon. Këtu një degustim i dy viteve më parë, simotër e asaj që kam sjellë në këtë postim.

Një postim, ky, i cili lind për të treguar edhe një dilemë të kohëve të fundit që ka lidhje me emërtimin. Bordò e quanin mbase dikur fshatarët e zonës për të identifikuar atë varietet të panjohur për ta, por që me siguri nuk i përket rajonit të Marche-s. Për pasojë, duhet konsideruar e huaj, por nëse ishte rrush ekzotik, atëherë nuk mund të vinte prej askund tjetër përveç Francës, tradicionalisht atdhe i verës apo jo? Askush nuk e di nëse ishte nga zona e



Bordosë, megjithatë ky është thjesht një detaj: Bordò i themi, ndaj quajeni si të doni.

Më pas, kjo hardhi rezultoi si një sinonim me grenache dhe për këtë arsye pjesë e asaj familjeje të madhe që përfshin edhe cannonau sardo (së bashku, të paktën në Itali, me tajgën e kuq, gamay nga Perugia, grenache nga Liguria dhe alicante toskan). U bënë gati 15 vjet që mund të flitet zyrtarisht për Bordò: vjelja e parë e tregtuar e Kupra di Oasi degli Angeli, vera që hapi rrugën drejt kësaj përvoje të suksesshme prodhimi, është ajo e vitit 2005, megjithëse qarkulloi në shumë pak shishe. Pas një kohe kaq të gjatë, Ministria e Bujqësisë së fundmi ka kuptuar se nuk është mirë të tregohet në etiketë ose në ndonjë material promovues emri i ndonjë varieteti, emërtimi i të cilit nuk është miratuar zyrtarisht nga agjencia rajonale e ngarkuar.

ASSAM, Agjencia e Shërbimeve në Sektorin Bujqësor-Ushqimor të rajonit Marche, thotë në fakt se “varieteti i rrushit i quajtur në mënyrë vulgare e të pahi-



jshme Bordò, është gjenotipuar dhe u zbulua se korrespondonte me varietetin tashmë të regjistruar në RNVV (Regjistri Kombëtar i Varieteteve Rrushit për Verë) të Mipaaf si grenache / alicante / cannonau “dhe se i njëjti” nuk ka nisur asnjë proces përzgjedhjeje klonale në lidhje me varietetin në fjalë”. E thënë ndryshe, asnjë eksperimentim ampelografik nuk është kryer kurrë, i aftë që të diferencojë “klonet” ose “biotipat” e alicante / grenache, dhe për këtë arsye Bordò është një emër i papërshtatshëm, i cili nuk mund të përdoret me ato referenca.

Një telash që përfundoi në zyrat e të gjithëve (pak) prodhuesve të llojit dhe që i detyroi ata të hiqnin përkohësisht çdo referencë të varietetit jo vetëm nga etiketat, por edhe nga broshurat, faqet, rrjetet sociale, etj. Kushtojini vëmendje, nëse dëshironi: tani në skedat e verës shkruhet grenache ose alicante, e jo më Bordò.

Një disfatë e vogël për ata që këtu më shumë se kudo tjetër kanë treguar se po prodho-

jnë verë me cilësi të jashtëzakonshme, ndër të kuqet më interesante e jo vetëm nga Italia Qendrore. Do të shohim se çfarë do të ndodhë në muajt e ardhshëm (hm, vite?), në pritje që autoriteti përkatës rajonal të miratojë përfundimisht përdorimin e një emri që karakterizon në mënyrë unike një rreth prodhues të përcaktuar.

Grenache-2021

Ndërkohë, po ju ofroj shënimet e marra gjatë shijimeve në mbrëmjen finale të “Grenaches du Monde” (konkurs kushtuar verërave të prodhuara pikërisht me grenache), shtatorin e kaluar në Montpellier. Një degustim i paharrueshëm, si gjithmonë, në këto raste. Ato janë në renditje të të vjelave. Klasifikimi është bërë në rend kohor, duke nisur nga verërat më të vona.

2018 Red, Irene Cameli

Rubin i ndezur, qershi dhe përgjithësisht distilim frutash të kuqe. I imët, i dashur e me tanin të mëndafshtë. Verë e hollë me konstrukt të mirë, kumbuese dhe e

***U bënë
gati 15 vjet
që mund
të flitet
zyrtarisht
për Bordò:
vjelja e parë
e tregtuar
e Kupra di
Oasi deg-
li Angeli,
vera që
hapi rrugën
drejt kësaj
përvoje të
suksesshme
prodhimi,
është ajo e
vitit 2005,
megjithëse
qarkulloi në
shumë pak
shishe.***

karakterizuar me një përfundim koherent. Çfarë surprize! 88+.

2016 Bordò Michelangelo, Dianetti

Ngjyrë shumë e bukur. Pak më e lehtë në nuhatje sesa pararendësja, por me nuanca dheu e myshku, agrumesh e lisi. Shije e zgjeruar që vjen nga mungesa e ngarkesës tanike e cila duhet të mbështesë më mirë gllënjken. 87.

2016 Kupra, Oasi degli Angeli

Ngjyrë fantastike dhe aromë me integritet të jashtëzakonshëm falë nuancave të agrumëve e frutave të kuqe fine. Verë e tendosur, mbase edhe pak e kontraktuar nga ashpërsia e taninit që ndesh freskinë e fortë. Në mbyllje ka theks alkoolik lehtësisht mbi normë, por njëkohësisht ka energji e klas, çka e bën një verë fantastike. 94.

2016 Bordò, Poderi San Lazzaro

Më e errët e me refleks vishnje. Fruta pylli, jogurt qershie dhe humus për një shije të pasur, kremoze e shumë të kënaqshme, struktura e së cilës nuk është ndoshta e hollë, por sa shumë cilësi dhe detaje. 92.

2016 Arsi, Maria Letizia Allevi

Aromë klasike magjepsëse me tone të mirekuilibruara frutash të kuqe dhe agrumesh. Pak e

ngarkuar në tanin, ndjesia zgjat pak, por që mbyllet me shije qershie dhe ribesi. 86.

2016 La Ribalta, Pantaleone

Ribalta më e mirë e të gjitha kohërave? Nis me shije grenache, vijon me fruta e më pas ashpërohet, por në fund zbutet nga një shije lisi. Një mrekulli që përkthehet në një shije të pasur dhe në të njëjtën kohë të tendosur, lineare, prekëse nga një lëshim i vazhdueshëm me tonalitete të kuqe. Mahnitës 94.

2016 Rossobordò, Valter Mattoni

Pak më e errët në ngjyrë. Sulmon fort qiellzën përpara se t'i lërë vend një shijeje qershie që mbetet gjatë në gojë. Një verë mbase jo fort elegante, por shumë e dashur, gastronomike, kërcëllitëse deri në fund kur degustimi mbyllet me një shije që ngjason me agrume. Garanci. 90.

2015 Rossobordò, Valter Mattoni

Ngjyrë si e mësipërmja, ndoshta me një dritëhije më të errët. E metaltë më shumë sesa frutore, karakterizohet në përgjithësi nga shkëmbimi i aromave që i dallojnë shijen. E metaltë, e freskët dhe e habitshme për nga ajrimi, janë verërat e Valter Mattoni, që fluturojnë lart, nuk kanë peshë e konsumohen me një lehtësi



Nis me shije grenache, vijon me fruta e më pas ashpërohet, por në fund zbutet nga një shije lisi. Një mrekulli që përkthehet në një shije të pasur dhe në të njëjtën kohë të tendosur, lineare, prekëse nga një lëshim i vazhdueshëm me tonalitete të kuqe.

habitëse. 89.

2015 Cinabro, Le Caniette

Ngjyrë shumë e bukur, sidomos nën dritë. Aromë më klasike, e sigurt, me amëz mes vaniljes që i hap rrugë portokallit dhe çibanozit. Një nuancë boisë të shtyn drejt shijimit të saktë të karakterizuar nga shije lisi e mir-integruar dhe nga një përfundim me agrume. Një tjetër garanci. 90+.

2015 Bordò Michelangelo, Dianetti

Na kujton prodhimin e vitit 2016: e dheshme (myshk e humus), agrumore, e karakterizuar në përgjithësi nga tanin më i butë dhe me një shije të këndshme myshku në fund. 87-.

2014 Bordò, Poderi San Lazzaro

Krejt tjetër krahasuar me prodhimin e vitit 2016. Më e imët në gojë, më pak energjike përpos degustimit elegant të imtësisë së saj. Shumë pyjore me nuanca të këndshme frutash të distiluara, teksa mbyllja vjen shumë pastër. 87+.

2013 Ruggine, Clara Marcelli

E bukur dhe e hapur në ngjyrë. Distilim xentan dhe qershie, si dhe boisë e lehtë për të zbukuruar shijen. Bindëse në gojë, e drejtë, ajrore, me një ide evolucioni që përkëdhel dhe bind. Një nga ato verërat miqësore, për t'u pirë pranë oxhakut. 92.



Alejandro Group / Tiranë, Albania
 Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alejandrogroup.al /
 email: info@alejandrogroup.al





Dallimet mes degustimit vertikal dhe horizontal



Nga
SOPHIA MCDONALD BENNETT

Mbase i keni dëgjuar termat “degustim vertikal” dhe “degustim horizontal” në ndonjë verari apo qarqe industriale. Çfarë i bën kaq të ndryshëm? Cili është përfitimi i secilës?

U kërkua tre profesionistëve të verës që të na sqarojnë.

Çfarë është degustimi vertikal?

“Me degustim vertikal kemi të bëjmë kur është e njëjta verë, por e viteve të ndryshme. Zakonisht i bëhet të njëjtit prodhues”, - tregon Ashley Brandner, drejtore e pritjes së klientëve në “Gamble Family Vineyards” në Napa, Kaliforni. “Çdo kantinë prodhon një përzierje të së kuqes e cila quhet Paramount. Ajo ndryshon nga pak çdo vit, në varësi të motit dhe faktorëve të tjerë. Ta shijosh atë gjatë në brezni të ndryshme tregon shprehjen e vërtetë të vetë kantinës”, - shton ajo.

“Një mënyrë tjetër për të kryer degustim vertikal është të provohen shishe nga verari të ndryshme që i përkasin të njëjtit rajon”, - shpjegon Evan Goldstein, MS, president i “Full Circle Wine Solutions and Master the World”.

Dikush mund të shikojë Cabernet Sauvignons nga Napa ose Malbecs nga Argentina në disa vreshta.

“Kur është e mundur, bëni një degustim vertikal me verëra nga shumë vite apo edhe dekada. Sa më e madhe të jetë diferenca në kohë, aq më domethënëse do të jenë rezultatet, veçanërisht nëse qëllimi është të shohim se si plaket vera”, - vijon Goldstein.

Çfarë është degustimi horizontal?

“Mënyra më e zakonshme është të zgjidhet një e vjelë e vetme dhe të krahasohen verërat nga terrene të ndryshme ose kantinat e të njëjtit rajon”, - deklaroi Kyungmoon Kim, MS, themelues i “KMS Imports LLC”.

“Kjo ju lejon të shihni se si çdo kantinë punon në të njëjtat kushte të vitit, - vazhdon ai. - Kështu krahasohet stili i prodhimit të verës dhe detajet e vogla të praktikës së punës të secilës kantinë”.

Shpjegim i verës së ngadaltë

“Në mënyra të tjera të degustimit horizontal – të quajtura ndonjëherë provë krah për krah - organizatorët paraqesin verërat e bëra nga i njëjti rrush, por nga terrene



të ndryshme nëpër botë”, - thotë Kim.

Për shembull, testimi i një Pinot Noir mund të përfshijë prova nga Burgundy, Oregoni, Sonoma apo Zelanda e Re. Megjithëse shumë organizatorë u përmbahen verërave nga i njëjti vit, ato mund të vijnë nga vreshta me një ose dy vite distancë.

Çfarë tregon degustimi vertikal për verën?

“Përfitimi i të bërit degustim vertikal qëndron në futjen më në thellësi me një prodhues të veçantë duke arritur të dallohet evolucioni i verërave dhe të shihet se si ndryshon me kalimin e kohës, - vazhdon Kim. - Mund të shihni qëndrueshmërinë e kantinës dhe atë që po përpiqet të arrijë. Kjo është një mënyrë për të kuptuar më mirë filozofinë e tyre”.

“Degustimi vertikal është gjithashtu një mënyrë interesante për të parë se si klima dhe kushtet e tjera ndikojnë në një verë. Për shembull, si do të duket në vjeljet më të nxehta kundrejt atyre më të ftohta, ose në vitet e lagështa në krahasim me ato të thata”, - thotë Goldstein. Kantinat e verës ndonjëherë organizojnë prova vertikale të verërave të tyre të ruajtura për



të parë se si performojnë produktet. Ata mund të mësojnë nga teknikat e prodhimit të verës ose zgjedhjet e bëra në vitet e mëparshme. Përzgjedhësit seriozë, veçanërisht ata që kanë Chateau të preferuara, mund të përdorin degustimin vertikal për të kuptuar më mirë se si zhvillohen verërat.

Le të themi se një grup ka investuar çdo vit në një arkë të së

njëjtës verë nga një fermë në Saint-Émilion. Nëse grupi hap një shishe nga çdo e vjelë, kjo mund ta ndihmojë për të përcaktuar se cilat verëra duhet të plaken akoma dhe cilat janë gati të shijohen menjëherë.

Përse e bëjnë njerëzit degustimin horizontal?

Njerëzit me verëra nga i njëjti rajon mund të krijojnë përsh-





typje të një vendi të caktuar në një kohë të caktuar, tregon Kim. “Është më e dobishme nëse doni të krijoni një ide se si do të jetë një vjelje e veçantë, qoftë në një zonë specifike apo edhe në të gjithë botën”, - përfundoi ai.

Degustimet horizontale të kryera me verëra nga i njëjti rrush, por nga rajone të ndryshme, mund të zhvillojnë një kuptim më të mirë

të shprehjes së secilit rajon.

Dallimet mes verës së lartë dhe të ulët

“Degustimet horizontale janë një mjet i shkëlqyeshëm arsimor që i lejon njerëzit që sapo i janë futur njohjes së verës të zgjerojnë fushën e tyre dhe të kuptuarit e rajoneve të ndryshme të verës në botë - dhe veçanërisht rrushit të ndryshëm që rritet në ato

rajone”, - deklaroi Brandner.

Kjo aftësi për të mësuar diçka të re është arsyeja më e mirë për të ndjekur një degustim vertikal ose horizontal. “Asnjë mendim nuk është i saktë, por është një mënyrë shumë ndërvepruese për të mësuar nga njëri-tjetri, - thotë Goldstein. - Bukuria e të pirit verë ka të bëjë me ndarjen e verërave dhe të mendimeve”.



SA KOHË DUHET AJROSUR VERA?

Nga **MARSHALL TILDEN III**

Është e premte, fundi i një jave të gjatë. Keni vendosur të hapni një shishe për të festuar. Ndoshta është një “Bordeaux” e vjetër ose një “Austrian Grüner Veltliner”. Hidhni pak në gotë dhe nuhateni. Një valë zhgënjimi ju kaplon kur vini re se vera ka erë si shkrepëse e djegur dhe vezë të prishura. Pa frikë. Pak “ardhje në qejf” mund të jetë ajo që ju nevojitet.

Së pari, le të sqarojmë diçka. Jo çdo verë ka nevojë të dekantohet. Dekantimi është i nevojshëm më së shumti për verërat e kuqe të reja që kanë nevojë për ajrosje maksimale ose për verërat e vjetra për të ndihmuar në kullimin e mbetjeve.

Sidoqoftë, pothuajse çdo verë do të përmirësohet me pak ajrosje, qoftë në një dekantues ose përmes një derdhjeje të shpejtë në gotë. Por, sa kohë i duhet një vere për të marrë frymë dhe sa kohë duhet ta rrotulloni verën nëpër gotë para se kyçi t’ju mpihet? Përgjigjja është... varet.

Ajrues apo fekantues: Si është më mirë?

Një Rhône e kuqe, e re, e pasur dhe shumë tanike mund të ketë nevojë për të paktën një orë dekantim në mënyrë që të zbuten taninat dhe që të “rrumbullakoset”. Kjo vlen për shumicën e verërave me strukturë dhe përqendrim të ngjashëm. Por, për një “Sauvignon Blanc” të Zelandës së Re që pihet lehtë dhe që është e freskët, me ndjesi të shumtë agrumesh, një orë ajrosje mund të zbehë cilësitë që i japin verës karakterin e saj.

Sidoqoftë, disa rrotullime dhe pak kohë ajrosje në gotë zakonisht ndihmojnë aromat reduktive ose sulfatet që fryjnë verën.



Më poshtë vijojnë disa këshilla që tregojnë për kohën e nevojshme të ajrosjes në mënyrë që vera të shprehet sa më mirë:

1. Edhe nëse jeni në shtëpi, testoni një mostër përpara një gote plot

Ashtu si një somelier në restorant, merrni një mostër të vogël për të provuar verën në nuhatje dhe në shije para se të konsumoni një gotë të tërë. Disa verëra mund të kenë disa reduksione ose mbetje squfuri, të cilat vijnë kryesisht si aromë gome, shkrepëse të djegura ose vezë të prishura. Shpesh, këto aroma do të largohen pas 10-15 minutash. Mund të përdorni një dekantues, por mund të jetë më e thjeshtë të mbushni një gotë të vogël dhe ta vërtiteni për të parë nëse aroma zbehet.

2. Vera e kuqe, kur është e re, ka nevojë për oksigjen për të zbutur taninat



Pavarësisht nëse kemi një “Napa Cab” të re, një “Argentine Malbec” apo “Aussie Shiraz”, duhet pasur parasysh se janë verëra që kanë nevojë për një dozë oksigjeni që të zbusin taninat e të largojnë ndjesinë e akumuluar gjatë ndenjes. Sidoqoftë, nëse ju pëlqen ngarkesa që ato shpalosin kur sapo hapet shishja, atëherë askush nuk ju ndalon që t’i konsumoni menjëherë. Duke i lënë të dekantohen, këto verëra mund të humbasin cilësinë e tyre madhështore.

3. Verërat më të vjetra të cilësisë së mirë mund të konsumohen në çast

Ekziston një keqkuptim i zakonshëm, sipas të cilit, të gjitha verërat e vjetra kërkojnë dekantim disaorësh. E vërteta është që edhe disa minuta në dekantues mund të oksidojnë më tepër sesa duhet një verë të vjetër delikate. Mjaftojnë pak sekonda për të na hequr nga duart mundësinë e konsumimit të një pijeje të tillë, ndaj duhet kujdes.

Megjithatë, ka verëra më të vjetra, zakonisht ato që paraqesin nivele të larta taninash, përmbajtje alkooli dhe përqendrimi frutash, që me disa minuta në gotë do të përfitonin për t’u hapur plotësisht. Këto verëra kanë përfitim nga dekantimi.

4. Çfarë janë taninat?

Rregulli kryesor për verërat e vjetra është që sa më e lehtë dhe e vjetër të jetë një verë, aq më pak nevojë për ajrosje do të ketë. Kur keni dyshime, hidhni një mostër të vogël në një gotë dhe analizoni. Verërat e kuqe priren të humbin ngjyrën me kalimin e moshës, që do të thotë se sa më e lehtë në ngjyrë të shfaqet vera, aq më pak nevojë për ajrosje do të ketë. Një verë e vjetër, me nuancë rubini, brilante, por edhe pak e errët do të kërkojë më tepër ajrosje. E kundërta ndodh me verërat e bardha, të cilat marrin ngjyrë ndërsa “plaken”.

5. Verërat e bardha dhe ato me gaz nuk kanë nevojë për ajrosje

Kjo nuk do të thotë që të gjitha të bardhat dhe ato me gaz nuk mund të përfitojnë nga pak oksigjen. Nëse dalloni ndonjë mbetje në një verë të bardhë, sigurisht jepini pak ajër me ndoshta 10-15 minuta në një dekantues. E njëjta gjë vlen për të bardhat e arta e të pasura, të cilave mund t’u duhet pak hapësirë për t’u “shtriquar”. Sidoqoftë, pjesa dërrmuese e këtyre verërave dalin nga shishja gati për t’u shijuar.

Nëse testoni një mostër dhe vera është paksa e heshtur ose jo aq aromatike sa pritej, shtoni pak më shumë në gotën tuaj dhe vërtiteni. Zakonisht, problemi zgjidhet vetë.

6. Shijojeni procesin

Një nga aspektet më të bukura në lidhje me provën e verës është të shohim se si zhvillohet që nga çasti i hapjes e deri në gllënjikën e fundit. Asgjë nuk dhuron më shumë kënaqësi sesa kur shija e fundit nga një verë shumë e pritur është më e mira e saj. Kjo lejon vlerësimin e plotë të udhëtimit që ju duhet për të arritur deri në atë pikë. Pra, ndërsa ajrosni dhe dekantoni disa verëra, sigurisht që do t’i ndihmoni të arrijnë në kushte ideale në momentin e pirjes, pasi shijimi i evolucionit natyror të verës kur ajo të hapet, është kënaqësia e madhe e krejt procesit.

BIBENDI 2022
I MIGLIORI VINI D'ITALIA



FIORANO BIANCO 2019

MIGLIOR VINO DELL'ANNO



ALEHANDRO GROUP

FINEST WINES & LUXURY SPIRITS

PP PARK PLAZZA



Shijoni Qëndrimin Tuaj në Hotelin më të Ri dhe Luksoz në Korçë



Blv. Republika, Korçë, Shqipëri, 7001 - Tel: (355) 67 700 1010- Email: info@park-plazza.com

BËNI VERËN DHE KOKOSHKAT GATI: TERRELL OWENS PREZANTON “PASO ROBLES CABERNET”

NFL Hall of Famer debutimin në botën e verës e nis më një prodhim kushtuar Tommy Lasorda dhe Kobe Bryant. Plus, konjaku “Hennessy” u emërua si “Official Spirit” i NBA (Federata Amerikane e Basketbollit)

Kur djaloshi nga Alabama, Terrell Owens, në vitin 1996 niste karrierën e tij në futbollin amerikan me ekipin San Francisco 49ers, vera nuk ishte në planet e tij. Në një prej darkave të para me skuadrën, një nga shokët e tij, William Floyd, i ofroi të provonte një verë. Nuk ishte dashuri me shikim të parë. “Ishte vërtet e thatë... kjo ishte ndjesia që më kujtohej gjithmonë nga vera, por gjatë viteve të fundit jam përpjekur të zgjeroj shijen time”, - tregoi Owens për “Wines Spectator”.

Owens thotë se gjatë atij sezoni qëndroi larg alkoolit, por afërsia e San Francisco me Napa Valley ishte e qartë që do të kishte një ndikim dhe tani NFL Hall of Famer i është bashkuar një liste



në rritje me veteranë të futbollit amerikan që janë përfshirë në biznesin e verës (Midis atyre yjeve të tjerë të këtij sporti që tani po fitojnë në lojën e verës është edhe Charles Woodson, i cili u shfaq në “Getcha Popcorn Ready” me “T.O.” dhe “Hatch” vitin e kaluar për të folur në lidhje me kalimin nga biznesi i futbollit në atë të verës.) Në vitin 2016, Owens pati mundësinë e bashkëpunimit me “Paso Robles” - me qendër në “Lasorda Family Wines”, e themeluar nga legjenda e be-

jsbollit Tommy Lasorda, i cili ndërroi jetë në janar 2021. Në vitet e ardhshme, Owens do të konsultohet me verëbërësin Terry Culton për të krijuar një “Paso Robles Cabernet” të tijën, të cilën do ta quajë “Eighty-One”. Aty ishin 400 arka me prodhim të vitit 2017, teksa kosto ishte 40 dollarë për shishe.

“Ishte disi si karriera ime - e papritur, dhe pastaj unë që përfitoja nga rasti - dhe kjo është ajo që bëra. Në një mënyrë më përshkruan. - Owens qesh, - Isha



i madh. I guximshëm, por absolutisht jo i thatë!”

Owens pranon se projekti i tij i verës reflekton jo vetëm veten e tij, por edhe trashëgiminë e Lasorda dhe mikut të tij të vjetër Kobe Bryant, të cilët ishin të apasionuar pas verës dhe patën ndikime të thella tek Owens.

Muajin e kaluar, Owens kontrolloi vjeljen e vitit 2018 me Culton në “Paso Robles” - është një vjelje e veçantë për Owens teksa pranon se shishja do të përkujtojë vitin kur ai u fut në NFL Hall of Fame.

“Owens ishte atje që nga dita e parë, duke kaluar procesin e përzierjes me ne, duke provuar shumë Cabernet dhe duke shtuar përsëri Syrah në përzierje, - tha David Lasorda, nipi i Tommy dhe drejtor menaxhues i “Lasorda Family Wines”. - Unë mendoj se e kemi gozhduar”.

Por a mund Owens të gozhdojë një verë që shkon me kokoshka? “Sipas mendimit tim, përputhja perfekte për kokoshkat e lyer me gjalpë është një Chardonnay, - na

thotë Owens, - por unë preferoj ta shoqëroj me një Riesling. Unë mendoj se do të zbuloni se një verë e 1981-shit shkon mirë me gjithçka”.

Art promocial me NBA në partneritet me konjakun “Hennessy”

Konjaku “Hennessy” emërohet “Official Spirit of NBA”

NBA dhe atletët e saj kanë përqafuar me pasion verën e mirë gjatë dekadës së kaluar, por gjithmonë do të ketë një vend në tryezë për konjakun - dhe tani është zyrtar. “Hennessy” është emëruar “Official Spirit of NBA” në një partneritet dhe fushatë globale shumëvjeçare që festoi “ata që e çojnë lojën përpara”. Tifozët gjithashtu do të jenë në gjendje të festojnë me shishe “Hennessy VS” dhe “VSOP” prodhim i limituar me rastin e partneritetit me NBA.

“Jemi të nderuar nga dallimi si partneri i parë global në historinë e NBA, - tha në një deklaratë shefja globale e “Hennessy”, Julie Nollet. - NBA është më shumë se basketboll, dhe “Hennessy” është më shumë se konjak. Ne përfaqësojmë komunitetet globale dhe ky partneritet na fuqizon të mbështesim një lojë dhe kulturë që sjell njerëzit së bashku përmes argëtimit dhe shoqërisë, pavarësisht sfidave aktuale me të cilat përballen tifozët në të gjithë globin. Ne ndajmë vlerat thelbësore të NBA-së të integritetit, punës në ekip, respektit dhe inovacionit, të cilat janë më të fuqishme se kurrë, ndërsa punojmë për të frymëzuar dhe bashkuar njerëzit në të gjithë botën”.

ALEHANDRO GROUP
FINEST WINES & LUXURY SPIRITS



Alejandro Group / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447/
web: www.alehandrogroup.al/
email: info@alehandrogroup.al

ÇFARË U BËN VERA DHËMBËVE?

Nuk ka pse të keni frikë nga një buzëqeshje e njollosur me verë, nëse ndiqni disa rregulla të thjeshta, pasi vera, fundja, mund të luftojë bakteret që shkaktojnë prishjen e dhëmbëve

Nëse keni qenë marrë ndonjëherë pjesë në një degustim, atëherë me siguri keni parë efektet e frikshme që vera e kuqe mund të ketë në dhëmbët tuaj. Por përveç një buzëqeshjeje të përkohshme ngjyrë vishnje, çfarë ndikimi tjetër ka vera - e kuqja, e bardha dhe roza - në dhëmbë dhe çfarë mund të bëni për ta luftuar?

“Wine Spectator” mbledhi kërkimet e fundit dhe foli me ekspertë të fushës për të zbuluar se çfarë duhet të dinë adhuruesit e verës për shëndetin e tyre dentar.

Vera dhe smalti

“Dhëmbët tanë janë si mollët: Ata kanë një guaskë të hollë smalti, një bërthamë të trashë dentini dhe më pas, si farat e një molle, kemi pulpën e dhëmbit, - shpjegoi për “Wine Spectator” dr. Ruchi Sahota, një dentiste kozmetike që punon në zonën e gjirit të San Francisco. - Është smalti, ajo lëvore e jashtme e dhëmbit, që preket më shumë

nga vera”.

Sipas Sahota-s, edhe pse smalti është indi më i fortë në trup, ai është jashtëzakonisht i ndjeshëm ndaj erozionit të shkaktuar nga acidet, një përbërës kryesor në të gjitha verërat. “Sapo të keni atë gërryerje, pjesa e brendshme e dhëmbit është e ekspozuar dhe kjo është më e ndjeshme sesa smalti i fortë, - tha doktoresha. - Sa më shumë të futemi në atë bërthamë të brendshme të dhëmbit, aq më të ndjeshëm jemi ndaj prishjes së dhëmbit”. Por Sahota nuk mendon se ata që pinë verë janë domosdoshmërisht më të rrezikuar nga problemet e dhëmbëve sesa ata që nuk pinë fare. Përkundrazi, ka thjesht konsiderata të veçanta që konsumuesit e verës duhet të kenë parasysh kur mendojnë në përgjithësi për shëndetin e tyre të dhëmbëve.

Shqetësimi më i menjëhershëm

kur bëhet fjalë për verën dhe dhëmbët, natyrisht është ngjyrosja. Vera në gojë mund të shkaktojë disa problematika të vogla në periudhën afatshkurtër. Ajo gjithashtu mund të sjellë prishje apo zbardhje në periudha të gjata. Fajtorja, në këtë mes, mund të jetë vera e kuqe e cila, duke pasur kromogjene me shumicë, mund të prekë ngjyrën e dhëmbëve. Megjithatë gjenden edhe në kafe apo çaj, që gjithashtu mund të njollosin dhëmbët, apo edhe te manaferrat, kromogjenet janë substanca që prodhojnë pigmente që lidhen me dhëmbët duke shkaktuar njollosje të tyre. Taninat, një tjetër përbërës kryesor i verës së kuqe, ndikojnë po ashtu në këtë efekt. Sidoqoftë, në njollosjen e dhëmbëve nuk ndikojnë vetëm taninat, verërat e kuqe apo kromogjenet, pasi edhe vera e bardhë ka efekt ngjyruës.

Mbrojtja e dhëmbëve





Pasojat e verës ndaj dhëmbit mund të duken të frikshme, megjithatë të apasionuarit e verës nuk duhet të kenë frikë se mos dentisti ua ndalon pijen e tyre të preferuar.

“Nëse u ndaloj verën, mund të humbas disa pacientë, - bën shaka dr. John Aylmer, një dentist nga Weston i Floridas. “Nëse një pacient është konsumator i madh vere, për mua nuk është problem për sa kohë i kushton vëmendje shëndetit dhe higjienës së gojës”. Dieta e ekuilibruar, larja e dhëmbëve dhe shpëlarja e gojës mund të mjaftojnë nëse dikush shkon rregullisht tek dentisti e ndërkohë pëlqen verën. “Situata është e ngjashme me ata që preferojnë ëmbëlsira. Nuk u themi të mos i hanë, por që të paktën të kenë kujdes për dhëmbët”, - sqaron Aylmer.

Por, edhe pse këto praktika parandaluese duhet të mbajnë

larg shqetësimin më serioz të prishjes, pirësit e shpeshtë të verës përsëri mund të përfundojnë me dhëmbë të purpurt pas pirjes. Teksa instinkti juaj mund t’ju shtyjë që të pastroni dhëmbët tuaj në momentin që dalloni ato njolla të shëmtuara, ekspertët në të vërtetë ju rekomandojnë t’i lani para se të pini (për të minimizuar sasinë e pllakave që vera mund të ngjitet) dhe për të larë përsëri dhëmbët prisni të paktën 30 minuta pasi keni konsumuar verë.

Pasi keni konsumuar verë, goja përmban aciditet, çka mund të ndikojë për keq të dhëmbët nëse i lani menjëherë. Dr. Sivan Finkel, një dentist nga Manhattan dhe njëkohësisht docent në Fakultetin e Stomatologjisë pranë Universitetit të New York, këshillon një mënyrë të shpejtë dhe më pak të rrezikshme për të luftuar njollat e dhëmbëve për shkak të verës: “Teksa konsumoni verë,

kur kaloni nga gota në gotë, mund të përfitonit për të bërë një shpëlarje të gojës, çka do t’ju ndihmojë të pakësoni njollat. Uji, duke mos qenë as bazik e as acid, ndihmon në ekuilibrimin e pH së gojës dhe largon bakteret që ndikojnë në prishjen e dhëmbit”.

Sidoqoftë, edhe me këto masa shitesë, vera me tepri për një periudhë të gjatë kohore përsëri mund t’i lërë dhëmbët më pak të bardhë sesa dëshirojmë. Nëse është kështu, dr. Finkel rekomandon konsultimin me dentistin tuaj për një regjim profesional të zbardhjes së dhëmbëve, teksa sugjeron që pirësit e shpeshtë të verës të mbajnë edhe trajtime zbardhuese në shtëpi për përdorim rutinë.

Benefitet e verës për gojën

Pas informacioneve për të mbajtur njollat dhe problemet nën kontroll, është koha për disa lajme të mira: Me kalimin e viteve, kanë dalë studime të shumta në lidhje me efektet e dobishme të disa përbërësve të verës në shëndetin oral.

Kohët e fundit, një studim i botuar në “Journal of Agricultural and Food Chemistry” zbuloi se antioksidantët e verës së kuqe parandalonin ngjitjen e baktereve në indet e mishit të dhëmbëve. Në vitin 2014, një studim tjetër i botuar në atë revistë tregoi se vera mund të ndihmojë në parandalimin e paradentozës dhe humbjen e dhëmbëve. Në studim, vera me ekstrakt të shtuar të rrushit ishte efektive në luftimin e tri prej pesë sëmundjeve të gojës që shkaktohen kanë shkaqe bakteriale.

ALEHANDRO GROUP

FINEST WINES & LUXURY SPIRITS



Alehandro Group / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447/
web: www.alehandrogroup.al/
email: info@alehandrogroup.al

Në vitin 2007, hulumtimi nga Universiteti i Pavias në Itali tregoi se si vera e bardhë ashtu edhe ajo e kuqe mund të ndihmojnë në parandalimin e përhapjes së streptokokëve, një lloj bakteri i lidhur ngushtë me prishjen e dhëmbëve dhe dhimbjet e fytyrës. Për më tepër, një studim tjetër nga i njëjti vit zbuloi se polifenolët në kokrrën e rrushit mund të ndihmojnë në frenimin e *Streptococcus mutans*, patogjenit dentar që prodhon acid që prish dhëmbët. Polifenolët gjithashtu parandalojnë krijimin e glukanit, një substancë sheqerore që gjithashtu dëmton dhëmbët.

Midis këtyre polifenolëve, resveratroli mund të luajë një rol

kryesor. Një studim i vitit 2006 i botuar në "Journal of Periodontology" zbuloi se resveratroli uli sasinë e baktereve në 60 për qind në testet laboratorike të kryera tek minjtë, duke performuar më mirë sesa alternativat sintetike që gjenden në treg. Megjithatë këto studime ofrojnë një këndvështrim shpresëdhënës për adhuruesit e verës, nuk ka ende informacion të mjaftueshëm për të bërë rekomandime se si vera mund të përfshihet në një rutinë të rregullt të kujdesit dentar. Sidoqoftë, duke iu përmbajtur një rutine standarde të higjienës orale dhe duke mbajtur parasysh që ajo që pini ndikon në dhëmbët tuaj, konsumatorët që kujdesen për shëndetin e dhëmbëve nuk duhet të kenë frikë nga një gotë verë.





FEMRAT DHE VERA: SI NDIKON ALKOOLI TE SHËNDETI I FEMRAVE

Konsumimi i alkoolit i prek femrat në mënyra të ndryshme, me të mirat dhe problematikat e veta. Meshkujt dhe femra dallojnë mes tyre, madje edhe kur bëhet fjala për verë. Kjo do të thotë se është e rëndësishme për femrat që të kuptojnë se si alkooli qaset me trupin e tyre, ndaj për këtë arsye, “Wine Spectator”, duke përfshirë edhe rezultatet e kërkimeve të fundit shkencore, shpjegon se si alkooli ndikon në shëndetin femëror.

Femrat e “tretin” ndryshe alkoolin
Imagjinoni sikur në një lokal dhe pranë jush është një mashkull. Nuk mund të bëni një garë se kush pi më tepër. Kjo, sepse, jo më kot, këshillohet që femrat të konsumojnë një gotë pije alkoolik në ditë, ndërsa seksi i kundërt dy. Jo vetëm sepse meshkujt përgjithësisht janë më të gjerë në linja.

Në fakt, për sa i përket organizmit, meshkujt kanë më tepër ujëra e për këtë arsye, në gjakun e tyre gjendet më pak alkool sesa në atë të femrës pasi kanë konsumuar të njëjtën sasi. Sipas doktoreshë Jenifer Wider, shkaktari kryesor i këtij dallimi është dehidrogenaza, një enzimë që ndodhet në stomak e që mundëson tretjen e alkoolit. Te femrat, enzima në fjalë është më e paktë, ndaj edhe alkooli hyn më shpejt në qarkullimin e gjakut sesa te meshkujt. Duke pasur një përqendrim më të lartë të alkoolit në gjak, prirja është që pija t’i zërë më shpejt femrat sesa seksin e kundërt. Një tjetër arsye është estrogeni, hormoni femëror, i cili e ndërpret procesin që mundëson prodhimin e dehidrogenazës. Gjatë menopauzës, niveli i estrogenit bie dhe dehidrogenaza prodhohet rregullisht, duke bërë që me kalimin e moshës, femrat të

kenë një qasje më të ngjashme me meshkujt për sa i përket metabolizimit të alkoolit.

Shqetësime shëndetësore

Është fakt që femrat përballen me disa shqetësime të ndryshme shëndetësore kur bëhet fjalë për alkoolin. Për shumicën e tyre, një nga aspektet më të spikatura të shqetësimit është rritja e rrezikut të zhvillimit të kancerit. Në vitin 2009, një studim i madh i botuar në “Journal of the National Cancer Institute” ekzaminoi nivelet e kancerit midis më tepër se 1.28 milionë grave në Mbretërinë e Bashkuar dhe i krahasoi me konsumin javor të alkoolit që ato kishin. U zbulua se çdo nivel i konsumit të alkoolit lidhet me një rrezik më të lartë të kancerit të caktuar - ato të faringut, ezofagut, laringut, mëlçisë dhe gjirit - dhe se rreziku rritet për çdo pije ditore.

Sidoqoftë, disa shkencëtarë flasin për gamën e gjerë të kufizimeve në studim - përfshirë mungesën e shumëllojshmërisë në metodat për mbledhjen e të dhënave dhe pamundësinë për të marrë në konsideratë llojet e pirjes e jo vetëm sasinë e konsumuar. Shumë studiues kërkojnë studime të mëtejshme mbi këtë temë, megjithatë, sipas Center for Disease Control and Prevention (CDC), kanceri i gjirit është ai që prek më së shumti femrat që konsumojnë alkool. Ende i paqartë raporti në këtë aspekt, por ekspertët janë dakord me faktin që rreziku rritet kur tejkalohet sasia e një gote pije alkoolike në ditë. Përveç shmangies së konsumit të tepërt, Shoqata Amerikane e Kancerit u rekomandon femrave që të ushtrohen rregullisht dhe të mbajnë një peshë të shëndetshme në mënyrë që ta zbutin këtë rrezik.

Kanceri i zorrës së trashë, i treti më i zakonshëm te femra, lidhet gjithashtu me alkoolin - megjithëse studime të shumta kanë treguar gjithashtu se konsumimi i moderuar i verës mund të ndihmojë në luftimin e tij.

Një shqetësim tjetër për gratë në lidhje me alkoolin është se si mund të ndikojë në shëndetin riprodhues. Ndërsa debati i vazhdueshëm rreth alkoolit dhe shtatzënisë tenton të vjedhë vëmendjen, ka aspekte të tjera që gjithashtu meritojnë vëmendje. Disa studime kanë vërejtur ndikimin e alkoolit në pjellori dhe përveçse nuk janë bindëse, janë kontradiktore. Ndërkohë, një nga studimet më të fundit, i botuar në "BMJ" në 2016, u përpoq të qartësonte situatën dhe tregoi se



konsumi e 1-7 pijeve në javë nuk kishte asnjë efekt në aftësinë e një gruaje për t'u riprodhuar. Studiuesit, megjithatë, zbuluan se 14 racione ose më shumë ulin gjasat për të mbetur shtatzënë me 18 për qind krahasuar me ata që nuk konsumojnë alkool. Sigurisht, ka edhe kritere të tjera. Së pari, është e rëndësishme të shikosh edhe zakonet e pirjes së babait - pasi në fund të fundit, nevojiten dy njerëz për të bërë një fëmijë. Ndërsa pirja e madhe mund të ndikojë negativisht në aftësinë e njeriut për të konceptuar, konsumi i moderuar i verës mund të forcojë spermatozoidet. Diçka tjetër për t'u mbajtur në mend: Për të zbutur rrezikun e sindromës së alkoolit në fetus, shumë mjekë rekomandojnë që gratë të cilat përpiqen të mbeten shtatzëna, të shmangin alkoolin plotësisht, sepse ato mund të jenë shtatzëna për disa javë përpara se ta dinë.

Një tjetër rrezik që u kanoset femrave që konsumojnë alkool, është ai i acarimit të mëlçisë. "Nuk e dimë 100 për qind arsyen përse kjo ndodh, - tha doktoresha Wider, duke vënë në dukje se ndryshimet meshkuj-femra që regjistrohen në hulumtim nuk është se

studiohen imtësisht. - Mund të ndodhë sepse niveli i alkoolit në gjak është më i lartë [tek gratë] teksa kalon nëpër mëlçi". Duke pasur parasysh studimet e shumta që lidhin konsumin e moderuar të verës me përmirësimin e shëndetit të mëlçisë, studimet specifike për seksin do të ishin të dobishme. Sipas Wider, asnjë nga këto çështje nuk duhet të bëjë që gratë e apasionuara pas verës të vendosin në raft gotat e tyre. Përkundrazi, ato duhet t'i bëjnë gratë të mendojnë për rolin e verës në shëndetin e tyre. "Mesazhi për t'u mbajtur mend është se ne duhet të jemi më të kujdesshme si gjini sesa burrat për sa i përket pirjes të së njëjtës sasi alkooli", - përfundoi ajo.

Benefitet shëndetësore

Në anën tjetër, studime të shumta kanë treguar se prej verës ka përfitime specifike edhe për femrat. Për shembull, osteoporoza, një gjendje në të cilën kockat bëhen të dobëta dhe të brishta, është më e zakonshme te femrat, veçanërisht pas menopauzës, sesa te burrat. Për fat të mirë, studime të shumta kanë treguar se konsumimi i moderuar i alkoolit rrit dendësinë e kockave. Sipas dr. Sherry Ross, eksperte shëndetësore për femra dhe autore e librit të njohur "She-ology", shkak mund të jetë fakti që alkooli rrit nivelet e estrogenit, i cili është çelësi për mbrojtjen kundër humbjes së kockave. Për femrat me gjendje inflamatore, siç është artriti, ka studime që vërtetojnë se konsumimi i moderuar i alkoolit u siguron lehtësim. Në vitin 2012, një studim suedez raportoi se femrat që konsumonin

më shumë se tri gota në javë kishin 37 për qind më pak të ngjarë të zhvillonin artritis reumatoid sesa ato që nuk pinë, ndërsa femrat që pinin një ose dy gota në javë kishin 14 për qind më pak rrezik. Një tjetër studim, i botuar në 2010 nga Universiteti i Sheffield në Angli, ka zbuluar se femrat që nuk konsumojnë fare alkool kanë 4 herë më shumë mundësi për të zhvilluar artritis sesa ato që pinin rregullisht alkool; për të sëmërat që pinë, nivelet e inflamacionit ishin më të ulëta.

Pavarësisht se asnjë nga këto studime nuk ishte specifik mbi alkoolin, vlerësohet se vera, veçanërisht e kuqe, duke qenë e pasur me antioksidantë dhe resveratrol, mund të ketë efekte pozitive mbi inflamacionet. Resveratroli (lloj polifenoli), në mënyrë të veçantë, ka treguar potencial për të ndihmuar femrat me sindromën e cisteve vezoreve (PCOS), e cila bën që femra të prodhojë nivele të larta të hormoneve të tilla si testosteroni, që nga ana e tyre mund të ndikojnë për keq në pjellori, në peshë dhe çrregullime menstruale. Një studim i vitit 2016 testoi efektet e suplementeve të resveratrolit te femrat me PCOS dhe zbuloi se ato që i kishin marrë këto treguan nivele më të ulëta të testosteronit sesa individët që u ishte dhënë placebo (preparat mjekësor). Shëndeti i zemrës është një fushë tjetër në të cilën vera shkëlqen dhe sot, mbase më shumë se kurrë, gratë duhet të jenë të vetëdijshme për përfitimet: pasi konsiderojnë një "sëmundje burrash", sipas CDC. Patologjitë e zemrës janë kthyer në shkaku kryesor të vdekjes për femrat në SHBA. Në vitin 2015,

një studim nga disa institucione, duke përfshirë Universitetin e Indiana-s dhe Harvard School of Public Health zbuluan se femrat që ndoqën gjashtë zakone të shëndetshme, njëra prej të cilave ishte pirja e moderuar, shfaqën më pak gjasa të zhvillonin sëmundje kardiovaskulare.

Një studim tjetër i vitit 2015 zbuloi se, krahasuar me ato që nuk pinë fare alkool, femrat që konsumojnë në mënyrë të moderuar kishin më pak rreziqe për infarkte, teksa ma herët në 2010, një studim i botuar në revistën mjekësore "Heart Rhythm" tregoi se femrat që konsumojnë alkool në mënyrë të moderuar kanë më pak rrezik për vdekje të papritur për shkaqe kardiale.

Femrat që pinë verë mund të kenë më shumë mbrojtje ndaj diabetit. Në vitin 2014, një studim nga French Institute of Health and Medical Research zbuloi se femrat që nisën të konsumonin verë në moshë të re kishin më pak shanse për të zhvilluar diabet të tipit 2. Studimi në fjalë gjithashtu tregoi

se konsumi i verës ndihmoi në parandalimin e diabetit të tipit 2 te femrat në mbipeshë.

Studime të shumta specifike për seksin kanë vënë në dukje një lidhje pozitive midis pirjes së moderuar të alkoolit dhe shëndetit të trurit te femrat. Një studim i vitit 2008 i botuar në "American Journal of Epidemiology" ndoqi 1458 femra në Suedi dhe zbuloi se ato që ishin pirëse të rregullta të verërave kishin një rrezik të reduktuar të vuanin nga demenca. Në vitin 2005, dy studime të veçanta mbi perceptimin te femrat e moshuara zbuluan se pirja e lehtë ose e moderuar e alkoolit mund të ndihmojë në ruajtjen e aftësive njohëse dhe uljen e rrezikut të përkeqësimit të trurit.

Ka shumë më shumë çështje të shëndetit të femrave në të cilat vera mund të luajë një rol të dobishëm, duke përfshirë kancerin e vezoreve, funksionin seksual dhe shëndetin mendor, por për seksin nevojiten studime specifike të mëtejshme.

Tani për tani, ekspertë të shëndetit, si Wider dhe Ross, inkurajojnë gratë që pinë verë të jenë të vetëdijshme për rreziqet dhe përfitimet e këtij zakoni dhe të kenë kujdes masën e alkoolit. "Unë mendoj se është e rëndësishme të parandalojmë disa kancere apo situata mjekësore përmes stilit tonë të jetës, - tha Ross. - Ka të bëjë shumë me vetëdukimin... dhe me faktin që të pirit në mënyrë të përmbajtur, jo vetëm që është e këndshme nga ana shoqërore, por gjithashtu mund të ketë disa përfitime shëndetësore të cilat mund të përmirësojnë jetëgjatësinë".





VERA DHE PESHA: SI NDIKON VERA NË KRIJIMIN E BARKUT?

Ndërsa Amerika përballet me një epidemi të mbipeshës, adhuruesit e verës pyesin nëse pija e preferuar mund të jetë pjesë e dietës së tyre

Nëse doni të dobësoheni apo po planifikoni një transformim total të trupit ose thjesht po përpiqeni të shmangni marrjen e disa kilogramëve shtesë, ka shumë nocione konfliktuale në lidhje me marrëdhënien midis verës dhe peshës. Bollëku i studimeve, artikujve dhe mendimeve mund ta bëjë të vështirë vendimin nëse kemi nevojë për ndryshim në zakonet e të konsumuarit verë.

Të pasurit kujdes për kaloritë në një gotë verë nuk ka të bëjë vetëm të dukurin bukur. Në SHBA, sipas Centers for Disease Control and Prevention, më shumë se një e treta e të rriturve janë mbi peshë, çka e rrit rrezikun për sëmundje të zemrës, ishemi, diabet të tipit 2 dhe lloje të caktuara të kancerit. Për vite me radhë, "Wine Spectator" ka vërtetuar shkencën që studion verën dhe peshën për të kuptuar më mirë se si mund të mbahet një mënyrë jetese e shëndetshme pa hequr dorë nga pija e preferuar.

Shifrat e verës: Numërim kalorish,

karbohidratesh dhe të tjera

Sipas Departamentit Amerikan të Bujqësisë (USDA), një gotë mesatare 150 ml me verë tryeze mes 11 dhe 14 për qind alkool në vëllim (ABV) do të përmbajë 120-130 kalori. Por, meqenëse vetëm një numër i vogël i prodhuesve japin informacion ushqyes në etiketat e tyre, është e vështirë të dihet saktësisht sa kalori po konsumoni në të vërtetë me çdo gllënjë dhe llogaritja e fundit mund të ndryshojë. Shumë madje.

Një mënyrë për të marrë një ide se sa kalori po pini është të shikoni përmbajtjen e alkoolit në verë. Një gotë 150 ml me verë që është 12 për qind alkool do të përmbajë 14 gramë alkool. Një gram alkool përmban 7 kalori, kështu që sa më e lartë të jetë përqindja e alkoolit në një verë, aq më shumë kalori do të konsumojmë (Kini kujdes për ato verëra që janë të përforcuara me alkool!).

Çfarë kontribuon gjithashtu në marrjen e kalorive? Karbohidratet. Me 4 kalori për gram, sasia e karbohidrateve - përfshirë sheqernat - në gotë mund të ndikojë në numrin e përgjithshëm të kalorive, kështu që teksa një gotë verë mesatare përmban 3-4 gramë karbohidrate, një gotë tipike 100 ml me verë të ëmbël do t'i kalonte 12 gramet, madje në gotë më të vogël. Në fakt, karbohidratet nuk ndikojnë vetëm te kaloritë, pasi në trup ato shpërbëhen duke u kthyer në glukozë e cila digjet për t'u shndërruar në energji. Kur ka glukozë me tepri, atëherë ajo stacionohet në trup në formën e yndyrës. Por, ka edhe shumë verëra që kanë karbohidrate të ulëta. Një rregull i vyer: Sa më e ëmbël të jetë vera, aq më i lartë do të jetë numri i karbohidrateve; të kuqet dhe të bardhat e thata, plus ato me gaz shpesh janë mundësi të shkëlqyera nëse kërkojmë karbohidrate të ulëta (Gjithashtu, vëreni gotat: Shumë konsumatorë e nënvlerësojnë sasinë, por 30 gramë më shumë janë të

barasvlershme me kalori dhe alkool shtesë.).

Në fakt, ka edhe një faktor tjetër: Alkooli prish procesin metabolik. Për shkak se është toksinë, trupi nuk mund ta ruajë atë siç bën me proteinat, yndyrat dhe karbohidratet. Alkooli duhet të tretet menjëherë dhe të filtrohet nga trupi. Meqenëse nuk mund ta ruajë, trupi i jep përparësi përpunimit të alkoolit dhe ndalon atë të të gjithë elementeve të tjera ushqyese. Praktikisht, karbohidratet që kemi konsumuar digjen me vonëse e në këtë mënyrë rritet mundësia e ruajtjes së tyre në trup në formë sheqeri dhe yndyre.

Megjithatë, nuk është e drejtë të thuash se alkooli rrit peshën. Të paktën kështu thotë Tanya Zuckerbot, dietologe nga New York-u dhe themeluese e "F-Factor Diet". "Janë ushqimet e tjera që po hani dhe që mund të shndërrohen në yndyrë kur pini shumë. Ideja është që të mos konsumojmë shumë karbohidrate. Kur klientët e mi pinë

alkool dhe e kombinojnë atë me proteina apo perime, të cilat janë të dyja ushqime me pak karbohidrate, është pothuajse e pamundur të shtohet pesha", - shpjegon ajo.

Si mund të përfshihet vera në një dietë të shëndetshme?

Sigurisht që do të ishte e pamundur të jetonim vetëm me verë, por çfarë roli mund të luajë ajo në një dietë të shëndetshme?

Dieta më popullore që jo vetëm lejon verën, por shpesh e përfshin atë si një përbërës kryesor, është ajo mesdhetare, e cila promovon konsumimin e peshkut, perimeve, frutave, drithërave, vajit të ullirit dhe sasive të moderuara të verës, ndërsa qëndron larg nga mi-shi i kuq, qumështi me shumë yndyrë dhe ushqimet e përpunuara. Studimet kanë treguar se këto zakone të ngrënies (dhe konsumit të verës) janë lidhur me përfitime të shumta shëndetësore, duke përfshirë shëndet më të mirë të zemrës dhe një rrezik më të

ulët për diabet të tipit 2.

Sipas prof. dr. Curtis Ellison, nga Boston University School of Medicine, i cili analizon dhe rishikon alkoolin dhe studimet e lidhura me shëndetin, vera luan rol domethënës në dietën mesdhetare dhe dieta të tjera të ngjashme: "Shumë studime kanë vërejtur përbërësit e stileve të jetesës së shëndetshme... dhe një prej tyre është konsumi i moderuar i alkoolit. Në secilin prej këtyre studimeve, kur analizohen përbërësit, shihet se secili prej tyre kontribuon në mënyrë të pavarur [në rezultatet pozitive të shëndetit]".

Një raport i vitit 2016 mbi zakonet globale të pirjes së verës shpjegon se si dy nga këta faktorë të jetesës - të pirit dhe dieta - mund të bashkëprojnë me njëri-tjetrin për të dhënë përfitime shëndetësore. Studimi arriti në përfundimin se përfitimet në shëndetin e zemrës nga vera rriten kur ajo konsumohet në sasi të kufizuara dhe me një vakt të ekuilibruar mirë në

vlera ushqimore. Studiuesit vërtetuan se këto përfitime vijnë për shkak të përbërjeve të caktuara në verë, siç janë polifenolët, të cilët është e vërtetuar se përmirësojnë shëndetin. Ata gjithashtu vërejnë se pirja gjatë ngrënies ul sasinë e alkoolit në gjak, çka mbron mëllçinë.

Por, kur bëhet fjalë për kërkime mbi mënyrën e saktë se si vera mund të ndikojë drejtpërdrejt në peshë, ka më pak siguri. "Askush nuk i ka parë aq shumë efektet e alkoolit në peshë gjatë një studimi. Sigurinë e vetme e jep një jetë e shëndetshme dhe të ushtruarit", - përfundoi Ellison, duke theksuar se shumë faktorë që kontribuojnë në humbjen e peshës dhe shtimin e saj do ta bënin edhe me të vështirë studimin. Ndër vite, ka pasur studime mbi alkoolin dhe ushtrimet fizike. Pavarësisht nga titujt joshës që pretendojnë se një gotë verë e kuqe është "ekuivalente me një orë në palestër", të gjithë (do ta donim diçka të tillë) e dimë se nuk ka asnjë pije magjike që na mban të dobët pa u munduar. Sidoqoftë, studimet kanë treguar se konsumi i alkoolit dhe ushtrimet fizike mund të jenë të ndërlidhura, pasi që të dyja aktivitetet lëshojnë kimikate që e bëjnë të ndihet mirë në trurin tonë dhe që të dyja gjithashtu priren të përfshijnë socializimin. Studimi në fjalë tregoi se pirësit e moderuar mund të stërviten më fort

sesa jopirësit dhe të ushtrohen më shumë në ditët kur pinë më shumë.

Një studim tjetër i vitit 2015 mbi minjtë zbuloi se resveratroli, një polifenol që gjendet në lëkurat e rrushit dhe në verën e kuqe, mund të ndihmojë realisht muskujt që të rikuperohen pas një stërvitjeje të vështirë, duke mundësuar kështu frekuentimin më të shpeshtë të palestrës dhe normalisht, rezultate më të shpejta.

Këshilla praktike për të apasionuarit e verës: Gjithçka lidhet me ekuilibrin

Shumica e ekspertëve do të bien dakord që nëse do të pini ndërkohë që përpiqeni të humbni peshë ose të qëndroni në formë, vera është një nga bastet tuaja më të mira. "Njerëzit thonë që të ndërpritet alkooli sepse nuk ka asnjë përfitim shëndetësor, - thotë Zuckerbot. - Për shembull, një gotë verë nuk përmban proteina ose kalcium, kështu që njerëzit thonë se është kalori boshe". "Sidoqoftë, janë të shumtë ata që besojnë se përfitimet e mundshme shëndetësore të verës e bëjnë atë më tërheqëse sesa, një koktej", - përfundoi doktoresha.

Mitzi Dulan, dietolog për ekipin e Kansas City Royals, sugjeron krijimin e një "buxheti kalorish" ditor në mënyrë që vera të shijohet pa konsumuar më

shumë kalori sesa mund të digjen.

"Thjesht duhet kuptuar se si mund të funksionojë brenda dietës dhe gjithashtu ndoshta të bëhen sakrifica në aspekte të tjera [për shembull], për dikë, një gotë verë mund të jetë më e rëndësishme sesa një ëmbëlsirë".

Brooke Alpert, një dietologe dhe themeluese e "B Nutritious", paralajmëron që të mos konsumohet ushqim me tepri pas një ose dy gotash. "Kur jeni duke pirë, uria pakësohet, kështu që ka më shumë të ngjarë që ushqimin e nevojshëm ta marrim në vaktin e fundit të ditës. Zgjedhjet mund të ndikohen nga alkooli e kjo bën që kaloritë të tejkalohen, madje edhe më tepër se vetë vera", - tha ajo. Për të arritur qëllimet, Alpert, e cila krijon plane diete të personalizuar për klientët e saj, ofron dy sugjerime të besueshme. "Ose do të ndalim konsumin e verës në disa ditë të caktuara, ose do të do bien dakord për sasinë maksimale javore", - shpjegon ajo. Është e lehtë të futesh në çfarëdo diete që aktualisht po dominon mediat sociale, por duke ndjekur disa udhëzime themelore shëndetësore (përfshirë këshillat nga mjeku juaj), të qëndrosh i kënaqur duke ruajtur peshën - dhe madje edhe të humbësh disa kilogramë - është ende plotësisht e mundur. Dhe vera mund të jetë një pjesë e shijshme e kësaj.





Alehandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447
web: www.alehandrodistribution.com /
email: info@alehandrodistribution.com

*Dedicated to a finer
wine world*
castellobanfi.com



Where the class really makes difference!



Tel:
+355 52 90 90 90

Mob:
+355 68 40 555 41

E-mail:
info@palacehotel.al

Facebook:
www.palacehotelresort.com

Instagram:
@PalaceHotelSpaDurrës

Web:
www.palacehotel.al

Adresa:
Lgji. 13, Rr. "Pavarësia",
plazhi "Apollonia", Durrës



MITE SHËNDETI RRETH VERËS

Mësoni të vërtetën që gjendet pas besimeve mbi alkoolin dhe mirëqenien

Keqinformimi mbi verën dhe shëndetin na rrethon, kështu që biseduam me ekspertët (profesionistë aktualë të shëndetit, e jo me fqinjën që di gjithçka) për të ndarë faktin nga trillimet, duke hedhur njëkohësisht poshtë pesë mite të përrjetshme mbi verën dhe zbulimin e së vërtetës pas secilit.

Alkooli vret qelizat e trurit

Megjithëse truri mund të ndihet i paqartë pas disa gotash verë, në të vërtetë nuk është një shenjë e

vdekjes së qelizave. Etanoli (lloji i alkoolit që gjendet në verë, birrë dhe pije të tjera alkoolike) ka aftësinë për të dëmtuar qelizat, por trupi i njeriut ka mënyra për ta përpunuar atë, për të frenuar shkatërrimet e mëdha afatgjata, përfshirë edhe në qelizat e trurit. Në mënyrë tipike, ato që përjetojmë pas konsumimit të alkoolit, janë simptoma afatshkurtra, të cilat do të zhduken pasi organizmi të pastrohet nga alkooli. Megjithatë, ajo që mund të ndodhë kur pini është dëmtimi i dendriteve, të cilat janë zgjatime

të qelizave nervore që bartin mesazhe midis neuroneve. Ky efekt i alkoolit, i cili u zbulua në 1999 nga shkencëtarja Roberta Pentney, mund të ndryshojë strukturën e një neuroni, duke mos shkatërruar plotësisht qelizat teksa procesi në fjalë besohet të jetë kryesisht i kthyeshëm. Sigurisht, ka shqetësime serioze kur bëhet fjalë për konsumin e alkoolit dhe shëndetin afatgjatë të trurit. Ekspozimi ndaj alkoolit gjatë periudhave kritike të zhvillimit (të tilla si në mitër ose gjatë viteve të adoleshencës) mund të

shkaktojë dëme të qëndrueshme, ashtu si konsumi i tepruar gjatë çdo faze të jetës.

Në mënyrë të veçantë, konsumatorëve të vazhdueshëm u kanoset rreziku për zhvillimin e sindromës Wernicke-Korsakoff, një çrregullim kronik i kujtesës që shkaktohet nga mungesa e vitaminës tiaminë.

Nga ana tjetër, studimet e fundit kanë treguar përfitimet e mundshme në shëndetin e trurit nga pirja e moderuar e verës. Ashtu si me shumicën e shqetësimeve të alkoolit dhe shëndetit, duket se kujdesi ndaj sasisë është thelbësor.

Vera e kuqe, më e shëndetshme se e bardha

Vera e kuqe ka prirje të tërheqë gjithë vëmendjen dhe lavdërimet kur bëhet fjalë për përfitimet shëndetësore, kryesisht falë përmbajtjes së saj polifenolike. Polifenolë të tillë si resveratro-

li, kuercetina dhe acidi elagjik, gjenden të gjithë në lëkurat e rrushit dhe për këtë arsye janë më të pranishme në verën e kuqe sesa në të bardhën. Teksa këta përbërës kanë veti të dobishme, ato nuk janë elementet e vetme të verës që kanë potencial për përmirësimin e shëndetit.

Nëse vera e kuqe apo vera e bardhë është “e shëndetshme”, kjo varet nga aspektet e shëndetit për të cilat flitet. Një studim i vitit 2015, botuar në “Annals of Internal Medicine”, tregoi se ndërsa pirësit e verës së kuqe gëzonin nivele të rritura të kolesterolit HDL (lloji i mirë), pirësit e verës së bardhë gëzonin nivele më të mira të sheqerit në gjak.

Sidoqoftë, ka ende shumë për të zbuluar për të mirat e secilës verë. “Shumë studime tregojnë se lloji i alkoolit - verë e kuqe, verë e bardhë, birra ose pije alkoolike - ka të ngjarë të ketë më

pak rëndësi dhe se vetë alkooli është ai që i nxit këto përfitime të vëzhguara”, - deklaroi për “Wine Spectator” dr. Howard Sesso, studiues në Brigham and Women’s Hospital.

Një gotë verë ndihmon për një gjumë më të mirë

Sigurisht, pirja e alkoolit mund shkaktojë përgjumje, por nuk është ide e mirë të përdorni pije alkoolike për të ndihmuar gjumin. Falë efekteve qetësuese të alkoolit, një gllënjë mund të ndihmojë në një përgjumje më të shpejtë dhe madje ka prova se disa varietete rrushi për verë përmbajnë sasi të larta melatoninë, një hormon që njihet edhe si ndihmues për gjumin.

Sidoqoftë, gjumi i paraprirë me alkool ka më pak të ngjarë të jetë qetësues dhe rikuperues. Një studim i botuar në 2015 në revistën “Alcoholism: Clinical and



Experimental Research” zbuloi se individët që konsumonin alkool përpara se të flinin, përjetuan një rritje të gjumit të thellë në orët e para, por më pas prishje të tij gjatë natës, duke hasur një numër më të madh zgjimesh dhe më shumë kohë të kaluar pa fjetur. Për këtë arsye, ndoshta nuk është problem të pini diçka përpara se të flini, por alkooli nuk rekomandohet për të përmirësuar raportin me gjumin.

Reagimet e meshkujve dhe femrave ndaj të njëjtit alkool

Shpesh kemi dëgjuar të thuhet se një femër 180 cm që peshon 70 kg mund të tresë tri gota verë të konsumuara në tri orë njësoj si një mashkull. Kjo nuk është e vërtetë. Alkooli i prek ndryshe femrat në mënyra që variojnë që nga metabolizmi e deri të mënyra e daljes së pijes. Për këtë arsye, U.S.D.A. Dietary Guidelines rekomandon dy gota pije në ditë

për meshkujt dhe vetëm një për femrat. Vërtet reagimi ndaj alkoolit mund të varet nga përmasat fizike, por këtu nuk mund të mos përfshijmë karakteristikat kimike të gjithsecilit prej nesh. Siç shpjegon doktoresha Jennifer Wider, femrat nuk kanë aktivitet dehidrogjeneze po aq sa meshkujt e kjo do të thotë që nuk mund ta procesojnë alkoolin në të njëjtën mënyrë përpara se ai të futet në gjak. Ky është shkaku kryesor që femrat janë të prira të dehen më shpejt sesa seksi i kundërt.

Sulfitet shkaktojnë dhimbje koke dhe të ashtuquajturat probleme të pasdehjes, ja shkaqet

Sulfitet janë ndoshta burimi i mitit më të madh rreth verës. Ato rrjedhin natyrshëm dhe shumica e prodhuesve të verës gjithashtu i shtojnë në verë për ta mbrojtur atë nga prishja dhe oksidimi. Sulfitet shpesh fajësohen për dhim-

bje koke dhe të ashtuquajturat probleme të pasdehjes, por sipas shkencës, kjo nuk është një akuzë e drejtë.

Sipas FDA, vetëm 1 për qind e popullsisë është e ndjeshme ndaj sulfiteve. Dhe edhe nëse jeni ndër grupet e vogla të njerëzve që kanë reaksione ndaj sulfiteve, këto substanca nuk kanë faj për vështirësitë që lindin pasi keni konsumuar alkool. Dëmi më i madh që mund të japin, është një reaksion alergjik.

Megjithëse nuk ka asnjë përgjigje shkencërisht se çfarë i shkakton të ashtuquajturat probleme të pasdehjes, e dimë që sasia e tyre mund të ndërlidhet drejtpërdrejt me sasinë e alkoolit dhe kohën në të cilën ai është konsumuar. Dehidrimi luan gjithashtu një rol të madh, ashtu si edhe sasia e kongjenerëve që një person ka konsumuar përmes pijeve të tjera si uji apo lëngje të ndryshme.



A ËSHTË VERA PA GLUTEN?

Udhëzues për të sëmurët celiakë dhe ata që kanë probleme me glutenin

Siç e thotë edhe vetë emri, një dietë pa gluten ka të bëjë me shmangien e glutenit, një proteinë që gjendet në grurë, thekër, elb dhe në një mori drithërash të tjera. Kjo do të thotë që buka, makaronat, drithërat dhe birrat e përgatitura tradicionalisht duhet të përjashtohen automatikisht nga tryeza.

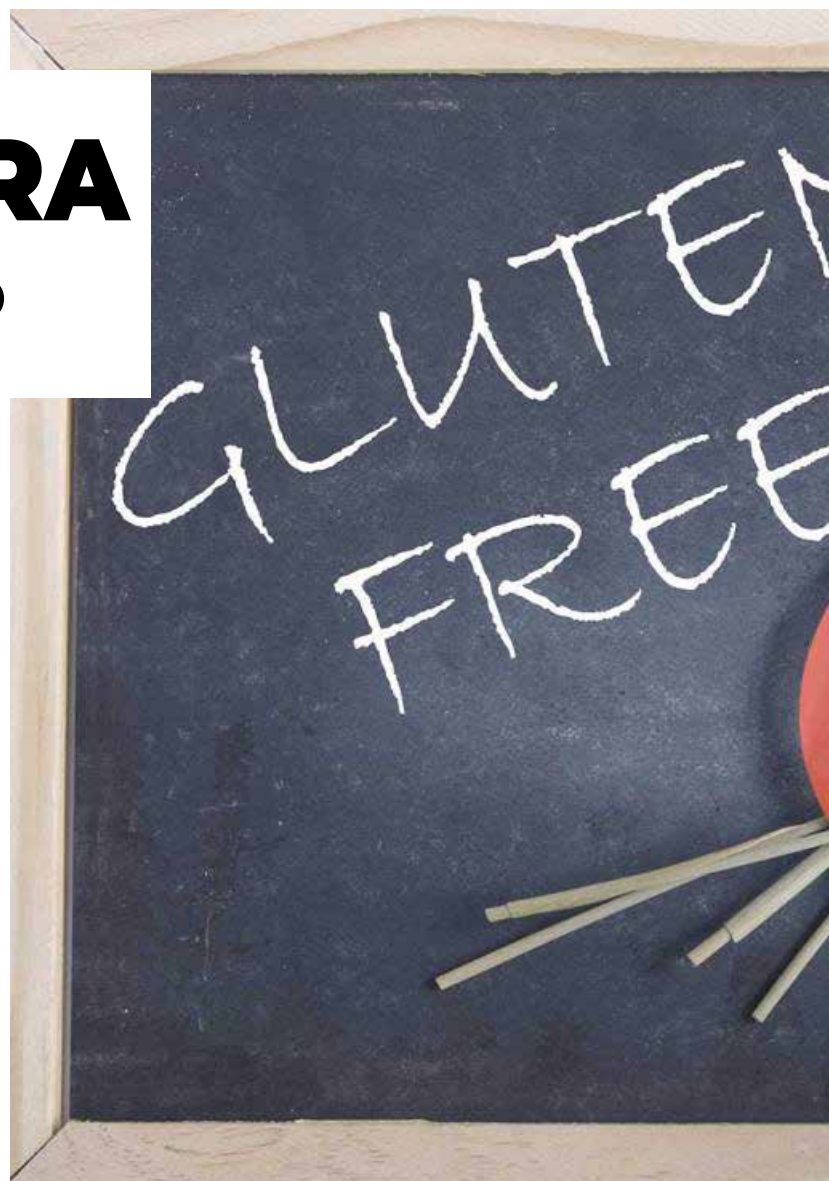
Gjatë dekadës së kaluar, shumë njerëz e kanë ndjekur këtë dietë si një mjet për të humbur peshë dhe për të rritur nivelet e energjisë - përfshirë edhe aktoren Gwyneth Paltrow - por gluteni mund të jetë një problem serioz shëndetësor për ata që kanë intolerancë ose alergji ndaj saj ose që vuajnë nga sëmundja celiake, çrregullimi autoimun në të cilin gjellitja e glutenit çon në dëmtime në zorrën e hollë dhe komplikime të tjera shëndetësore afatgjata. Për njerëzit me këto gjendje mjekësore, të dinë nëse një ushqim apo pije përmban gluten është domosdoshmëri.

“Nëse nuk zbatojnë një dietë pa gluten, ata sëmurën. Nuk kanë rrugë tjetër, sepse nëse nuk e përqafojnë dietën, do të paguajnë patjetër një çmim”, - tha për “Wine Spectator” dr. Alessio Fasano, drejtor i Center for Celiac Research and Treatment pranë Massachusetts General Hospital.

Pavarësisht se shumë njerëz zgjedhin të shmangin glutenin, natyrshëm lind pyetja:

A mund të përfshihet vera në një dietë pa gluten?

Le të themi “po” për t’u përgjigjur sa më shkurt: “Vera është shembulli më i mirë i një pijeje alkoo-



like pa gluten. Ajo bëhet nga rrushi dhe procesi i përgatitjes, të paktën në rrethana normale, nuk përfshin gluten”. Institucionet përkatëse në SHBA i lejojnë prodhuesit e verës të shkruajnë nëpër etiketa se produkti i tyre është pa gluten, për sa kohë që ato përputhen me kërkesat e FDA-së të cilat nuk e lejojnë glutenin, një kriter ky që shumica dërrmuese e verërave e plotëson pa asnjë vështirësi.

A ka përjashtime?

Teksa vera konsiderohet kolektivisht e sigurt për ata me çrregullime të lidhura me glutenin (duke përjashtuar çështje të tjera shëndetësore që lidhen me konsumimin e alkoolit), ata me reagime të ashpra duhet të jenë akoma të vetëdijshëm për dy



raste në të cilat vera mund të bjerë në kontakt me glutenin.

Skenari i parë është nëse fuçia që përdoret për të vjetërsuar verën vulozet me pastë gruri, e cila përmban gluten. Në të gjithë industrinë e verës, kjo pastë është zëvendësuar kryesisht nga dylli që nuk përmban gluten. Sidoqoftë, edhe kur vera ekspozohet ndaj tij, ndikimi është praktikisht i papërfillshëm. Për të dëshmuar këtë, Tricia Thompson, themeluese e “GlutenFreeWatchdog.org”, bëri një provë në vitin 2012. Ajo testoi dy vula me pastë gruri dhe asnjëra prej tyre nuk i tejkalonte standardet e glutenit. Një pikë tjetër e mundshme që vera të bjerë në kontakt me glutenin është gjatë filtrimit, por kjo është ekstremisht e rrallë. Pra, edhe një



herë, rezulton se vera nuk ka të ngjarë të ketë (nëse ka) mjaftueshëm gluten për të shkaktuar reaksion. Një studim i vitit 2011 i botuar në “Journal of Agricultural and Food Chemistry” testoi verëra të filtruara me përbërës glutenikë dhe zbuloi se pija përmbante shumë pak ose aspak gluten. Sidoqoftë, edhe sikur verëbërësi të bëjë ndonjë gabim dhe të shtojë në verë gluten, ai do të binte në kontakt me fenolët e pijes e do të tretej më tej gjatë proceseve si dekantimi apo filtrimi.

Sidoqoftë, teksa vera e tryezës është e rregullt, jo të gjitha verërat (ose produktet e saj) janë krijuar në të njëjtën mënyrë. “Disa lloje përmbajnë një sasi të pasigurt gluteni për njerëzit me sëmundje celiake, siç janë elementet me ngjyrë të shtuar ose aromatizues, por edhe ato të prodhuara me malt elbi. Për këto aspekte, konsumatorët duhet të kontrollojnë etiketën”, - tha Marilyn Geller, shef ekzekutiv i organizatës jofitimprurëse “Celiac Disease Foundation”.

Përfundimisht, pothuajse në çdo rast, mund të themi se vera është e sigurt edhe në dietat pa gluten. Sidoqoftë, nëse doni të jeni 100 për qind të sigurt se jeni duke konsumuar një verë e cila nuk ka rënë në kontakt me glutenin, kontaktoni për konfirmim kantinën e verës.



POLI
DAL 1898
GRAPPA POLI
Jaopo Poli



A mundet një përbërës kyç i verës së kuqe të ndihmojë në trajtimin e COVID-19?

Në testet laboratorike, taninat ndaluan një enzimë të cilën Koronavirusi e përdor për t'u shumuar. Një studim i ri tregon se acidet tanike, të gjetura në bimë dhe, veçanërisht, në lëkurën e rrushit, mund të ndihmojnë në asgjësimin e COVID-19. Përfundimet nuk sugjerojnë që një shishe "Barolo" është terapeutike, por studimi mund të zgjerojë mënyrat e kurimit nga virusi në të ardhmen.

Teksa shkencëtarët kanë zhvilluar me ritëm rekord disa vaksina, të tjerë i kanë përqendruar kërkimet e tyre në trajtimet për pacientët të infektuar me COVID-19, duke parë mënyrën e shtypjes së aktivitetit viral pasi një pacient ka rezultuar pozitiv. Remdesivir është aktualisht ilaçi i vetëm i aprovuar nga FDA për t'u përdorur në mënyrë specifike kundër COVID-19. Por disa studime sugjerojnë që medikamenti në fjalë mund të mos jetë aq i efektshëm për ata që bëjnë shtrime të gjata në spital. Hulumtimi më i ri nga China Medical University në Tajvan, i udhëhequr nga presidenti i institucionit, dr. Mien-Chie Hung, ka zbuluar se acidet tanike mund të jenë të suksesshme në kufizimin e riprodhimit SARS-CoV-2, virusi që shkakton COVID-19, te pacientët e sëmurë. Virus rrëmben qelizat njerëzore dhe i përdor për të prodhuar më shumë viruse. Hung dhe ekipi i tij studiuan acidet tanike së bashku me pesë përbërës të tjerë natyrorë për të provuar efektivitetin e tyre kundër aktivitetit viral.



"Mes gjashtë përbërësve të testuar, vetëm acidi tanik tregoi aktivitet të rëndësishëm të frenimit deri në 90 për qind të aktivitetit enzimatik të SARS-CoV-2", - raporton studimi, i botuar në "American Journal of Cancer Research". Ekipi vuri re se si mund të përdoren bashkimet natyrore për të frenuar aktivitetin e enzimave që luajnë një rol kryesor në riprodhimin e viruseve. Ata mblodhën acide tanike dhe i testuan në laborator kundër grimcave të virusit duke zbuluar se Mpro, një proteinë e përdorur nga SARS-CoV-2 për t'u riprodhuar brenda qelizave njerëzore, ishte bllokuar kryesisht nga acidet tanike.

"Nuk është testuar ende kundër COVID-19. Për momentin, dimë vetëm se acidi tanik mund të pengojë Mpro, një proteazë kyçe që nevojitet për riprodhimin e virusit SARS-CoV-2, - tha doktor Hung për "Wine Spectator". - Acidi tanik ka një funksion të dyfishtë - frenimi i infeksionit të virusit SARS-CoV-2 në qelizat njerëzore dhe riprodhimin

e virusit në qeliza (nëse virusi tashmë ka hyrë në qelizat njerëzore) - me një gur, dy zogj". Acidi tanik, një formë e taninës, gjendet në një shumëllojshmëri të lëkurave të frutave, drurëve dhe gjetheve. Në natyrë, taninat gjenden në sasi të mëdha në fruta dhe i pengojnë kafshët t'i konsumojnë para se të piquen plotësisht. Taninat njihen më tepër si një nga përbërësit e verës; ato kontribuojnë në strukturën e saj dhe gjithashtu mund të jenë përgjegjëse për ndjesitë shkarkuese apo tharëse. Zbulimi në fjalë nuk do të thotë që pirja e verës mund të shërojë pacientët me COVID-19, por studimi sugjeron që përbërësi i verës mund të çojë në trajtime të reja. "Kjo përbërje mund të ketë potencial për t'u zhvilluar në terapi për COVID-19, - tha Hung, - megjithatë nevojiten studime të tjera për të provuar aktivitetin e taninës në nivel qelizor dhe shtazor. Më pas do të duhet të bëhen teste klinike të njerëzve për të testuar efikasitetin dhe efektet anësore të mundshme".



SHBA MBAN EUROPËN NË “AJËR”: KLIMË MË E QETË, POR TAKSAT MBETEN. SHPËTON ITALIA

*Asnjë risi nga Dhoma Amerikane e Tregtisë (DAT):
Shpresë për Unionin Italian të Verës (UIV), me Joe Biden
raportet SHBA-Europë mund të përmirësohen*

Situata mbetet e njëjta. Taksat amerikane mbi verërat e Europës ose, më saktë, mbi ato franceze, spanjolle dhe gjermane, nuk do të ndryshojnë. Këtë e ka konfirmuar edhe shefi i Dhomës Amerikane të Tregtisë (DAT), institucion që nuk parashikon të bëjë një rishikim të tarifave aktuale mbi prodhimet e Bashkimit European pas “konfliktit” tregtar mes “Airbus” dhe “Boeing”. Për BE-në, ky nuk ishte një lajm i mirë, teksa ishte i tillë për prodhuesit italianë të verës, siç e konfirmoi edhe Shoqata Amerikane e Importuesve të Pijeve (SHAIP). Për Unionin Italian të Verës (UIV), deklarata e kësaj të fundit është një sinjal i rëndësishëm që shënon një ulje tensioni të raportit mes Europës dhe administratës së re amerikane. Sipas sekretarit të përgjithshëm të UIV, Paolo Castelletti: “Prej ditësh në korridoret e Brukselit po diskutohet një afat pushimi për çështjen mes ‘Airbus’ dhe ‘Boeing’, çka do të ishte një përpjekje e parë për uljen e tensionit me anën tjetër

të Atlantikut. Duke mos shtrënguar masat, administrata ‘Biden’ po jep sinjale pozitive, teksa urojmë që në ditët në vijim të ketë lajme më të mira sepse vera europiane beson në gjetjen e stabilitetit në tregun amerikan”.

Zyrtarisht, shefi i Dhomës Amerikane të Tregtisë (DAT) ka kërkuar një përjashtim juridik për të pezulluar “një tjetër masë shtrënguese”, pasi edhe industrialistët amerikanë kanë rënë dakord se raportet tregtare me Europën nuk kanë nevojë të rishikohen. Duke cituar modifikimet e bëra në janar të këtij viti, të cilat prekën shumë prodhime mes të cilave verërat gjermane dhe franceze, u duk sikur DAT do të merrte në konsideratë shtimin e masave. Me pak fjalë, sipas UIV, e gjitha kjo është bërë për të fituar kohë, teksa Shoqata Amerikane e Importuesve të Pijeve (SHAIP) mendon se vendimi për të mos shtuar dëmet ekonomike ndaj importuesve të verës është diçka pozitive, aq më tepër që kjo

industri nuk ka kurrfarë lidhjeje me çështjen “Airbus-Boeing”. Kjo e fundit lindi në fund të 2019-ës, kur Organizata Botërore e Tregtisë taksoi me 7,5 miliardë dollarë shërbimet dhe produktet me origjinë europiane që importoheshin çdo vit. Në 12 muaj distancë, e njëjta organizatë autorizoi BE-në që të vendoste 4 miliardë dollarë taksë mbi shërbimet dhe produktet me origjinë amerikane. Taksimi amerikan u shtri deri në fund të vitit 2020, praktikisht deri në fund të mandatit të Donald Trump dhe më së shumti ishte i lidhur me prodhimet franceze dhe gjermane: +25% ndaj verërave pa gaz, mushtit dhe konjakut, teksa +15 ishte mbi komponentët e tjerë ajrorë. Tashmë, me ndryshimin e kryesisë në Shtëpinë e Bardhë, shpresa e përbashkët mes Amerikës dhe Europës është tejkalimi i kësaj problematike që duhet të vijë më heqjen e ndërsjellë të taksave e cila do t’i japë fund kësaj situatë që nuk i nevojitet askujt.

STANLEY TUCCI EKSPLORON VERËRAT DHE KUZHINËN ITALIANE NË SERITË E REJA TË DOKUMENTARËVE TË “CNN”

“Në kërkim të Italisë”, aktori i vlerësuar me çmime zhytet në artin figurativ të picës napolitane, skenës verore siciliane dhe më tej



Stanley Tucci është i fiksuar me kulturën dhe kuzhinën e shtëpisë të të parëve të tij. Dhe tashmë aktori, shkrimtari dhe producenti italo-amerikan po sjell në ekranin e vogël fiksimit e tij me makaronat, verën dhe kulturën italiane. “Në kërkim të Italisë”, një serial dokumentarësh me gjashtë episode do të transmetohet për herë të parë në “CNN”. Protagonist, siç thamë, do të jetë pikërisht Tucci, teksa shijon rrugëtimin e tij nëpër Toskanë, Siçili dhe shumë rajone të tjera të Gadishullit Apenin.

“Dëshira më e madhe e Stanley ishte të përçonte specifikën e kuzhinës të secilit rajon të Italisë duke mbajtur parasysh historinë, gjeografinë dhe politikën e tyre unike, - tha producenti ekzekutiv i “Në kërkim të Italisë”, Eve Kay, për “Wine Spectator” në versionin e saj elektronik. - Kjo e servir serialin te ata që kanë pasion dhe njohuri të madhe për atë që Stanley bën”.

Tucci u bashkua me “Raw TV”, kompania e prodhimit me qendër në Londër dhe “CNN” për të prodhuar serialin e tij. Episodi i parë hapet në Napoli, ku Tucci takohet me picierë të njohur, si Enzo Coccia, dhe bën ture në Quartieri Spagnoli, teksa disa skena tregojnë në sfond një pamje të vullkanit Vezuv. Episodet e tjera e ndjekin Tucci-n në Romë, Bolonja, Milano dhe Firenze, ku ai merr pjesë në një degustim vere të miratuar për kushtet e pandemisë për të provuar disa “Sangiovese” vendase.

Në Sicili, Tucci u takua me verëbërësen Arianna Occhipinti nga kantina “Azienda Agricola Arianna”. Ndër të tjera, ata biseduan në lidhje me përpjekjet e saj për të luftuar zhvendosjen demografike të të rinjve të cilëve u ofron mundësi punësimi.

“Occhipinti përdor metoda organike për të kultivuar hardhitë vendase të rrushit Nero d’Avola dhe Frappato për të krijuar vreshta delikate, - tha Kay. - Si rajoni më i varfër i Ital-

isë, Sicilia nuk është e njohur për verërat e saj, teksa as gratë siciliane nuk kanë qenë tradicionalisht aktive në aspektin ekonomik apo tregtar si prodhuese të suksesshme të verës, kështu që ne donim të ndryshonim perceptimin e përbashkët për dy arritje ku kampionet e marra flasin për verë vendase me cilësi të shkëlqyer”.

Katër episodet e para të “Në kërkim të Italisë” janë filmuar në vjeshtë të vitit 2019, para se pandemia COVID-19 të kishte mbyllur pjesën më të madhe të Italisë, teksa dy të fundit u filmuan në shtator 2020, kur mbajtja e distancës së sigurisë në publik u bë si një provë për aktorët e filmave kult. “Një nga sfidat më të mëdha ishte përcaktimi i itinerarit tonë me Stanley-n, ndërkohë që rrugët ishin të mbushura me njerëz, - tha producenti ekzekutiv Adam Hawkins. - Të gjithë donin një fotografi me të!” Duke kërkuar më të mirën e Italisë.

MONTIANO



Alehandro Group / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrogroup.al / email: info@alehandrogroup.al



PËRMËSHUMËPËRFITIME, VERËN SHOQËROJENI ME USHQIM

Përse vera është më e mirë kur konsumohet paralelisht me ushqimin? Ja çfarë duhet të dini

Kur bëhet fjalë për zakone të ushqimit dhe pirjes, këshillat e dhëna nga ekspertët e shëndetit shpesh përfshijnë pakësimin e gjërave që pëlqejmë dhe shtimin e më shumë prej gjërave që nuk bëjnë pjesë në dietën e përditshme - jo shumë argëtuese për personat që u pëlqen të hanë. Por, ka të paktën një këshillë që zakonisht është mirëpritur: Kur pini verë, duhet ta shoqëroni me ndonjë ushqim.

Tashmë dihet që vera e shoqëruar me një vakt është më e shëndetshme se vera e konsumuar pa diçka. Po përse? Revista "Wine

Spectator" vrojtoi studimet dhe foli me ekspertë të ushqimit për të zbuluar arsyen.

"Mos pini me stomakun bosh!" Me siguri e keni dëgjuar këtë fjali me qindra herë - nga mjeku apo nga miqtë. Të pasurit ushqim në stomak ndihmon në ngadalësimin e përthithjes së alkoolit në qarkullimin e gjakut duke e mbajtur atë në sistemin tretës më gjatë, gjë që nga ana tjetër ju ruan që të mos deheni shpejt (dhe ju jep më shumë mundësi të shmangni ndonjë dhimbje koke më vonë). "Kur stomaku është bosh, niveli i alkoolit në gjak arrin

kulmin rreth një orë pas konsumimit të pijes dhe më pas bie me shpejtësi lineare gjatë katër orëve pasardhëse", - tha Ginger Hultin, dietolog dhe zëdhënës i Academy of Nutrition and Dietetics. Kur pija shoqërohet me një vakt, përqendrimi i alkoolit në gjak nuk rritet aq shpejt.

Pirja e shoqëruar me ushqim lehtëson gjithashtu ngarkesën e punës së mëlçisë. Kur alkooli qëndron në stomak, dehidrogenaza e alkoolit (ADH) - enzimë e pranishme në stomak dhe në mëlçi - mund të fillojë ta metabolizojë atë. Por nëse nuk ka



ushqim për të thithur alkoolin, ai kalon më shpejt në zorrë, duke i lënë kështu ADHD-së së mëlçisë të gjithë barrën e punës. Në planin afatgjatë, mbingarkesa e mëlçisë mund të çojë në probleme më serioze, siç është cirroza.

Konsumi i verës me stomakun plot ose bosh ndikon gjithashtu në mënyrën e depozitimit të kalorive në trup. Nëse mëlçia po punon jashtë orarit për të përpunuar alkoolin të cilin nuk mundi ta treste stomaku (sepse nuk kishte ushqim për të mbajtur alkoolin), metabolizmi i ushqimeve të tjera qëndron në pritje. Kjo mund të çojë shtimin e yndyrës së ruajtur. Kjo është një arsye më shumë që të sigurohemi se ushqimi që po hamë është i shëndetshëm. Nëse ka ushqim në bark për të “thithur” pak nga alkooli i konsumuar, por ai ushqim nuk është i shëndetshëm, kjo mund të shkaktojë ruajtjen e yndyrës.

Rëndësia e kohës

Mund të duket pa logjikë, por shijimi i verës shoqëruar me vakt ndihmon në ruajtjen e peshës. “Pirja e verës në stomak bosh mund të rrisë sasinë e ushqimit që do të konsumojmë më vonë”, tha Hultin, duke iu referuar një studimi të botuar në 2007 në revistën “Physiology & Behavior”, i cili zbuloi se pirja e rreth dy gotave verë me stomak bosh rriti konsumin e ushqimit me 25 për qind në vaktin pasardhës (Plus, megjithëse askush nuk e ka studiuar fenomenin, ka të ngjarë të bëni zgjedhje ushqimi më të shëndetshëm para se të pini, sesa më pas, kur disa gota mund të ulin kujdesin tuaj e të përfundoni duke konsumuar patatina.). Studime të shumta kanë treguar gjithashtu se ngrënia gjatë pirjes mund të forcojë përfitimet shëndetësore të verës. Në vitin 2016, një përmbledhje e botuar në revistën “Food and Function” vërejti një gamë të gjerë të variablave

për të kuptuar më mirë se si ndikojnë modelet e të pirit në shëndetin e njeriut. Arritja më e madhe e raportit ishte se pirja e verës në mënyrë të moderuar e shoqëruar me vakte jep përfitime maksimale shëndetësore, sidomos në shëndetin e zemrës.

Ushqimi ndihmon verën dhe vera ndihmon ushqimin

Ushqimi e bën më të shëndetshëm konsumin e verës, por edhe vera bën të njëjtën gjë me ushqimin, megjithëse në mënyra disi specifike. Nëse, për shembull, hamë pa dashje diçka të prishur, alkooli ul rrezikun e helmimit.

“Ajo që ndodh me patogjenët e transmetuar nga ushqimi është se ato hyjnë në stomakun ku gjejnë një mjedis jashtëzakonisht acid. Ambienti [acid] në stomak, i kombinuar me alkoolin, është si një goditje e dyfishtë për patogjenët të cilët nuk janë

më në gjendje të na dëmtojnë”, shpjegon për “Wine Spectator”, Randy Worobo, profesor mikrobiologjie në Cornell University në një intervistë të vitit 2017.

Nuk është vetëm ushqimi i ndotur që vera ju ndihmon ta përpunoni. “Gjatë procesit të tretjes dhe rritjes së metabolizmit, ka një tendencë të shtuar [për trupin] për të krijuar përbërës që shkaktojnë sëmundje, si radikale të lira të oksigjenit, - tha Katherine Tallmadge, një tjetër zëdhënëse e Academy of Nutrition and Dietetics, përveç se dietologe. - Ndërkohë që trupi është duke tretur ushqimin, lëndët ushqyese në verë, kryesisht polifenolët, ndihmojnë në zvogëlimin e dëmit që mund të sjellë oksidimi ose ndoshta edhe ta eliminojnë krejtësisht atë duke qenë se kundërvepron negativisht me procesin e tretjes”.

Një mori studimesh përforcojnë idenë se pirja e verës e shoqëruar me ushqim ndihmon në

tretje. Një studim i vitit 2013 nga Hebrew University of Jerusalem zbuloi se shoqërimi i kotëletave të gjelit të detit me verën e kuqe parandalon rritjen e malondialdehidës, një molekulë e lidhur me plazmën e gjakut të njeriut. Pothuajse në të njëjtën kohë, një studim tjetër, i botuar në “Journal of Cardiovascular Pharmacology”, zbuloi se individët që pinin verë të kuqe ndërsa konsumonin një vakt me yndyrë të lartë me patatet të skuqura dhe salsicë derri, shfaqën nivele më të ulëta të inflamacionit në enët e tyre të gjakut sesa ata që konsumuan të tjera pije.

Një studim i botuar në vitin 2010 nga “British Medical Journal” (tani BMJ) tregoi se shoqërimi i verës së bardhë me një vakt të rëndë me djathë të shkrirë ishte më efektiv në ndihmën e tretjes sesa pirja e çajit krahas të njëjtë vakt. Një vit më parë, një ekip studiuesish portugezë zbuluan se polifenolët në verën e kuqe shkaktojnë çlirimin e oksidit të azotit,

një kimikat që qetëson muret e stomakut, duke ndihmuar përmirësimin e tretjes.

Gjithashtu, një studim i vitit 2008 i botuar në “Journal of Agricultural Food Chemistry” zbuloi se vera e kuqe ndihmon stomakun të largojë substancat potencialisht të dëmshme që gjenden në mishrat e kuq (si edhe tek ushqimet e skuqura apo të përpunuara) të quajtura hidroperokside lipidesh dhe malonaldehyde, të cilat çliroheshin gjatë tretjes.

Për më tepër, diabetikët mund të shohin një përfitim shtesë nga konsumi i verës së bashku me ushqimin e tyre. Sipas hulumtimit të botuar në 2008 në “Journal of Food Biochemistry”, vera e kuqe mund të ndihmojë pacientët me diabet të tipit 2 të metabolizojnë sheqernat dhe amidonin (niseshtenë) siç duhet. Sidoqoftë, njerëzit me diabet duhet të flasin gjithmonë me mjekun e tyre për të pirë verë që të shohin nëse është e përshtatshme për ta.



VERA DHE SHËNDETI

A duhet të mos pini fare për hir të shëndetit?

Të hequrit dorë nga të pirit për një kohë të caktuar duket se është një vendim që shumë njerëz e marrin për hir të shëndetit, por është e paqartë nëse një muaj pa pirë është më mirë sesa të reduktoarit e sasisë së konsumuar.

Që nga shokët të cilët kanë hequr dorë përkohësisht e deri te kolegët që të kërkojnë t'i bashkohesh nismës për të mos pirë fare për një kohë të caktuar, janë këto tendencat më të përhapura për një jetë më të shëndetshme. Megjithatë ka njerëz që bëhen pjesë, ka edhe të tjerë që nuk heqin dorë nga një gotë vere, ndaj është e rëndësishme të kuptojmë se çfarë ndikimi mund të kenë këto “ndalesa”.

Kur bëhet fjalë për efekte në afate të shkurtra, Jessica Cording shpjegon: “Nëse flasim për biokimi, atëherë alkooli mund të konsiderohet si një makroushqim sepse ndikon në mënyrën se si trupi kryen metabolizimin dhe na bën më të prirë për të ruajtur yndyrën. Nuk duhet harruar se prek edhe ciklin e gjumit”. Ka shumë arsye që dikush mund të zgjedhë për të qëndruar pa pirë për një afat të caktuar dhe ato variojnë që nga dëshira për të përmirësuar gjumin, për të pasur një bel më të hollë, për një lëkurë më të mirë, për më shumë energji



apo për të qenë më të kthjellët. Shumë njerëz e bëjnë edhe për të treguar se munden të qëndrojnë pa pirë. Përveç benefiteve, dr. Cording shpjegon se shumë njerëz vlerësojnë zakonin e tyre të të pirit duke qëndruar disa kohë pa konsumuar alkool. Sidoqoftë, ajo qartëson se përfitimet e një zgjedhjeje të tillë ndryshojnë shumë mes individëve.

Një nga shkaqet më popullore që shtyn njerëzit të mos konsumojnë alkool është dëshira për t'i dhënë pak pushim mëlçisë, që

është organi i cili bën punën më të rëndë kur bëhet fjalë për të tretur alkoolin. Por, a mundet një muaj pa pirë të rregullojë dëmet që i bëhen mëlçisë duke pirë për 11 muajt e tjerë? Sipas ekspertës së shëndetit dr. Jennifer Wider, ndalesa e alkoolit mund të ndihmojë, por jo edhe aq shumë sa shpreson shumica e njerëzve. “Qetësimi i mëlçisë, në një anë, nuk është ide e keqe, sepse shumica prej nesh nuk i kushtojmë shumë vëmendje mëlçisë, e cila me të vërtetë bën një mal me gjëra për organizmin tonë,



ndaj kur shtohet alkool në përditshmëri, mëlçia ka prirje të jetë e mbingarkuar. Sa herë që teprohet me pijen, ka pasoja, siç ka pasoja kur vendoset që të mos konsumohet alkool për një periudhë të caktuar”, - shpjegoi Wider për “Wine Spectator”. Sidoqoftë, megjithëse pranon meritat e ndalesës së përkohshme, Wider nuk dëshiron që njerëzit ta shohin si një leje për të mbingarkuar çdo muaj tjetër të vitit.

Edhe doktoresha Cording ka të njëjtin mendim, teksa thekson: “Kam parë disa nga pacientët e

mi që e praktikojnë ndalesën e përkohshme, por kur muaji mbaron dhe ata ‘çmenden’. Kam vënë re se njerëzit që kanë tendencë të tërheqin vëmendjen drejt sjelljeve ekstreme kanë më shumë të ngjarë të zgjedhin këtë model privimi dhe më pas ta teprojnë kur i rikthehen alkoolit”.

Një nga studimet më të mëdha, kryer së bashku me “Alcohol Concern”, tregoi se pjesëmarrja në sfidat e lënies së përkohshme të alkoolit mund të shoqërohet

me ndryshime që çojnë në konsum më të shëndetshëm. Sidoqoftë, pjesëmarrësit në studim vetëraportuan qëndrimet dhe sjelljet e tyre ndaj alkoolit, kështu që ka vend për paragjykime apo gabime njerëzore. “Mospirja për disa kohë është jashtëzakonisht popullore, por vlerësimi që mund t’i bëjmë është tejet i kufizuar”, - thotë dr. Ian Hamilton, i cili ia njeht meritat që të qëndruarit pa pirë ka në individët të cilët konsumojnë alkool në mënyrë të moderuar. Këtij vendimi i duhet vlerësuar edhe aspekti psikologjik. “Mendoj se kur bëhet fjalë për alkool, cigare, kokainë apo çfarëdo qoftë, ajo që bëjnë këto ndalesa të përkohshme është të ndihmojnë njerëzit të kuptojnë nëse kanë mundësi të ecin përpara pa diçka, [por] një muaj, është një kohë mjaft e gjatë dhe pacientët me të cilët kam folur në lidhje me të, thonë se nuk ndihen mirë, jo sepse janë të varur, por sepse të pirit një gotë është pjesë e relaksimit të tyre në përditshmëri. Nuk jam i sigurt se të gjithëve u duket përvojë plotësisht pozitive kjo lloj ndalesë e përkohshme”, - përfundoi doktor Hamilton.

Atëherë, çfarë duhet të bëni nëse jeni një adhurues i verës, i cili nuk dëshiron të heqë dorë nga kohëkalimi i preferuar? Në vend të ndalesave të gjata, ekspertët rekomandojnë pushime prej një dite në javë. Mund të mos tingëllojë aq tërheqëse, por të paktën ka më tepër gjasa që të mos e teproni kur t’i ktheheni alkoolit.

Diçka të tillë e këshillojnë edhe hepatologët. “Një nga gjërat më të mira në lidhje me mëlçinë si organ është se për sa kohë që

nuk është dëmtuar shumë, ajo ka aftësinë për t’u rinuar. Prandaj, ne këshillojmë, veçanërisht për shëndetin tuaj të mëlçisë, që të keni dy ose tri ditë radhazi pushimi çdo javë”, - tha për “Wine Spectator” Andrew Langford, drejtor ekzekutiv i “British Liver Trust”. Është e rëndësishme, vuri në dukje ai, që ditët të jenë njëra pas tjetrës, sepse u jep qelizave të mëlçisë kohë të mjaftueshme për t’u rigjeneruar në mënyrë të rregullt dhe efektive.

Një problem me të cilin përballen shumë nga dashamirët e verës, është të kuptuarit e marrëdhënies së komplikuar mes alkoolit dhe shëndetit. Një ditë, u thuhet se një gotë verë do t’i ndihmojë të plaken më mirë, teksa ditën tjetër, atyre u thuhet se mund të shkaktojë kancer. “Kemi parë shumë studime ku përdorimi i moderuar i alkoolit ka përfitime të mundshme shëndetësore, por njerëzit duhet nuk të mendojnë se është pa rrezik. Çdo individ reagon ndryshe; të gjithë kanë histori të ndryshme mjekësore e familjare, kështu që gjithmonë duhet pasur parasysh e gjithë jeta e një personi”, - përfundoi Wider.

Në fund të fundit, ekspertët bien dakord që ndalesa e alkoolit me afat mund të jetë e dobishme, por nuk është mënyra e vetme, as më e mira, për të zhvilluar ose ruajtur zakone të shëndetshme në konsumimin e alkoolit. Nëse doni të humbni peshë, të kurseni disa para ose thjesht të sfidoni veten, mund të konsideroni të provoni një periudhë pa pirë, por nëse jeni seriozë në lidhje me shëndetin afatgjatë, janë ndryshimet e vogla ato që vlejnë.

