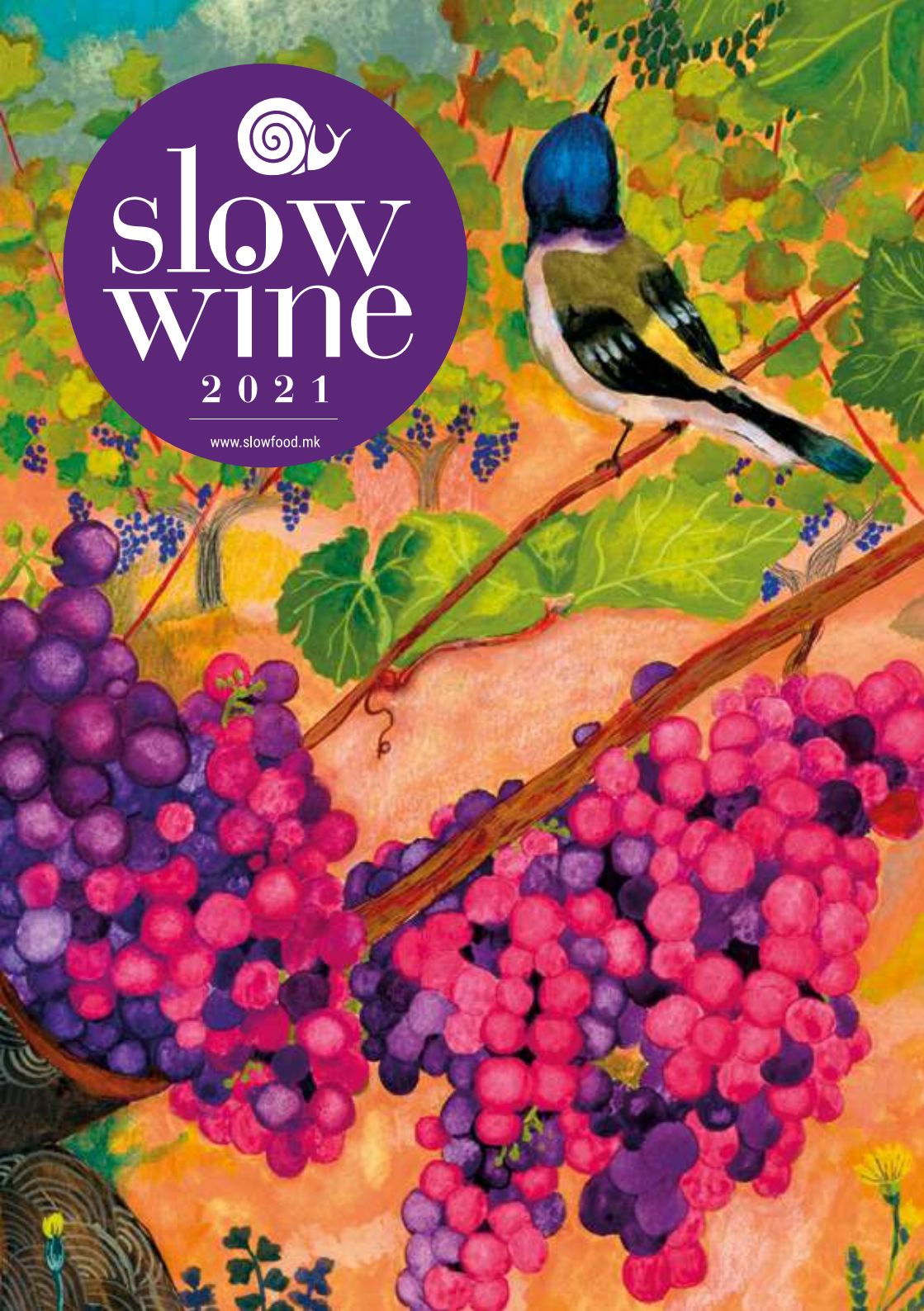

slow
wine
2021
www.slowfood.mk

Овој проект е кофинансиран од Француската амбасада во Скопје и имплементиран од невладината организација ***Слоу Фуд Битола***.
Целокупната работа, проектите и анализите на оваа невладина организација не е нужно да ги одразуваат позициите на Француската влада.

Ce projet est cofinancé par l'ambassade de France à Skopje et mis en œuvre par l'association ***Slow Food Bitola***.
Tous les travaux, projets et analyses de l'association ne reflètent pas nécessairement les positions du Gouvernement français.

This project is co-funded by the French Embassy in Skopje and implemented by the NGO ***Slow Food Bitola***.
The whole work, the projects and the analysis by this NGO are not necessarily representative of the position of the French government.

AMBASSADE
DE FRANCE
EN MACÉDOINE
DU NORD

Liberté
Égalité
Fraternité


slow
wine
2021
www.slowfood.mk

РЕДАКЦИЈА

Уредници:
Слободен Чокревски
Николче Николовски

Автор на текст: Ивана Симјановска

Членови на Slow Wine комитет:
Слободен Чокревски, проф. д-р Виолета Димовска; проф. д-р Горан Миланов, Ивана Симјановска; Александар Вучковски; Дејан Донев; Илија Малинковски; Марија Николовска; Петар Величковиќ; Трајан Димкоски; Лазар Плетварски; Елена Богева; Милица Плетварска; Кире Петров; Горан Колев; Страшко Милошевски; Николче Николовски; Васко Марковски; Александар Клинчаров;

Превод на англиски јазик:
Селпи Пошка
Агим Пошка

Лектура: Марина Геческа-Василевска

Дизајн: ОРТОГРАФ графичка работилница
Уредување: Жарко Стојановиќ
Фотографии: Петкамен

Насловна страница и илустрации: Рената Атаин (2021)

Тираж: 500 примероци
Печати: „Арс Ламина“, Скопје

Каталогизација: Универзитетска библиотека „Св. Климент Охридски“, Скопје

Издавач: Slow Food Macedonia © 2021
info@slowfood.mk
www.slowfood.mk

Сите права се задржани. Ништо не смее да се копира и објавува во целина или во делови без писмена дозвола од издавачот.

EDITORIAL TEAM:

Editors:
Sloboden Chokrevski
Nikolce Nikolovski

Author of the text: Ivana Simjanovska

Members of Slow Wine Committee:
Sloboden Chokrevski, Prof. Violeta Dimovska PhD; Prof. Goran Milanov PhD; Ivana Simjanovska; Aleksandar Vuckovski; Dejan Donev; Ilija Malinkovski; Marija Nikolovska; Petar Velickovic; Trajan Dimkoski; Lazar Pletvarski; Elena Bogeva; Milica Pletvarska; Kire Petrov; Goran Kolev; Strasko Milosevski; Nikolce Nikolovski; Vasko Markovski; Aleksandar Klincharov;

English translation:
Selpi Poshka
Agim Poshka

Proof-reading: Marina Gecheska Vasilevska

Design: Design Studio “ORTOGRAF”
Editing: Zarko Stojanovic
Photos: Petkamen

Cover page and illustrations: Renata Atain (2021)

Circulation: 500 copies
Print: Ars Lamina, Skopje

Cataloging: University Library St. Kliment Ohridski, Skopje

Publisher: Slow Food Macedonia © 2021
info@slowfood.mk
www.slowfood.mk

All rights reserved. Nothing may be copied and published in whole or partially without the written permission of the publisher.

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

663.28(497.7)(036)

СИМЈАНОВСКА, Ивана
Slow wine : 2021 / [автор на текст Ивана Симјановска = author of the text Ivana Simjanovska ; превод на англиски јазик Селпи Пошка Агим Пошка = English translation Selpi Poshka Agim Poshka]. - [Bitola] : Slow Food Macedonia, 2021. - [37] стр. : илустр. ; 21 см

Текст на мак. и англ. јазик

ISBN 978-608-65857-7-8

а) Винарии -- Македонија -- Водичи

COBISS.MK-ID 54924037

Вовед

Introduction

Почитувани љубители на виното

Пред нас е првото македонско издание на Slow Wine 2021, концепт граден низ годините на развој на Слоу Фуд движењето, кое од самите почетоци негува култ кон виното, а последниве години го преточува во независен вински водич. Ова наше издание е мал придонес кон идејата.

Slow Wine, преку водичот, усвојува нов пристап на вреднување и промоција на виното и го разгледува неговиот квалитет од аспект на уважување на биодиверзитетот и традиционалното производство.

Идејата на Slow Wine е да ги презентира уникатните приказни за винарите, нивната страст и поврзаност со земјата, лозјата, локалните вински сорти грозје и пејзажите, традицијата и технологијата на вино, со фаворизирање на оние кои спроведуваат еколошки одржливи практики на одгледување винова лоза и производство на вино.

Оваа публикација е посветена на македонските винарии кои како нов бран се појавуваат во последниве години на винската сцена. Изборот на вина е направен врз основа на посети на винариите, разговори со винарите и сесии на сензорно оценување, благодарение на нашиот тим на експерти за вино, здружен во Slow Wine комитет.

Водичот ги пренесува новитетите од винариите, кои ќе им помогнат на љубителите на вино да направат посвесен избор. Ова е само прв чекор, во следните изданија водичот ќе се проширува со нови винарии и вина. Благодарност за поддржувачите во реализацијата на нашата идеја, пред сè Амбасадата на Република Франција во Скопје. Нека со првото издание Slow Wine 2021 биде важна година за постоењето на македонските лозја и вина.

Нека ни е на здравје!
Уредниците

Dear wine lovers

The first Macedonian Edition of Slow Wine 2021 is in front of us, and it is a concept built through the years of development of the Slow Food movement, which from the very beginning nurtures the wine as a cult, while as in the recent years it has transformed it into an independent Wine Guide. This edition of ours is just a small contribution to that idea.

Through this guidebook Slow Wine adopts a new approach of wine evaluation and promotion, and it examines its quality in terms of acknowledging biodiversity and traditional production.

The Slow Wine idea is to present the unique winemakers' stories, their passion and connection to the land, the vineyards, the local grape varieties and landscapes, the wine tradition and technology, by favoring those who implement environmentally sustainable vine growing and wine production practices.

This publication is dedicated to the Macedonian Wineries that in the recent years appear on the wine scene as a new wave. The wine selection is based on winery visits, conversations with the winemakers and sensory evaluation sessions, thanks to our team of wine experts, teamed up in a Slow Wine Committee.

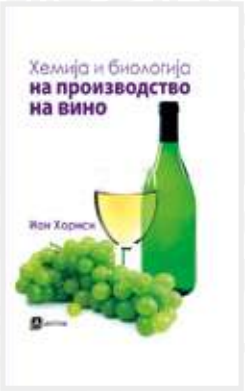
The Wine Guide conveys the news from the wineries, that can help the wine lovers make a more conscious choice. This is only the first step and in the next editions the guide will be expanded with new wineries and wines.

We want to express our gratitude to the supporters, for mostly the Embassy of France in Skopje for supporting our idea implementation.

Let the first edition of Slow Wine 2021 be an important year for the existence of the Macedonian vineyards and wines.

Cheers!
The Editors

ПРЕПОРАЧАНА СТРУЧНА ЛИТЕРАТУРА













lamina

literatura.mk

*достапни во сите книжарници Литература.мк и онлајн.

Slow Wine манифест

Slow Wine Manifest

Манифестот на Слоу Фуд за добро, чисто и правично вино е почетната точка од која се водевме при селекцијата на винарии и винata кои ги препорачуваме на следните страници во водичот. Во Манифестот се препорачува:

1. Винариите самостојно мора да одгледуваат најмалку 70 % од грозјето кое го користат во производството на нивното вино. Дозволени се исклучоци за регионите во кои често е распространета праксата на откуп на грозје.

2. Винариите не смеат да користат хемиски ѓубрива, хемиски средства против плевели или хемиски синтетички фунгициди.

3. Мора да се применува свесен и одржлив пристап при користењето на ресурсите на животната средина во производството на вино. Зависноста од системите за наводнување мора да биде ограничена и минимално да се применува наводнувањето за да се избегнат критичните периоди на недостиг на вода.

4. Просториите на винарската визба треба да бидат изградени на начин на кој ќе се почитува околината и животната средина. Управувањето, одржувањето и евентуалното реновирање на постоечките градби треба да се врши во согласност со нивната одржливост.

5. Винариите не треба да користат техники како реверзна осмоза или додавање концентрирана шира. Понатаму, не е дозволено додавање на прочистена концентрирана гроздова шира или шеќер, со исклучок на пенливите вина или винata во чиешто производство овие практики спаѓаат во традиционалните техники. Дабовите чипсови за ароматизирање на винata, исто така, се забранети за употреба.

6. Дозволените нивоа на сулфити не треба да ги надминуваат границите наведени во регулативите на Европската Унија за органско вино.

7. Винata мора да го презентираат тероарот и да го одразуваат местото на нивното потекло. Поради оваа причина ние ја охрабруваме употребата на автохтоните квасци, како и научните истражувања кои имаат цел да ги изолираат природните квасци коишто може да се размножуваат во лабораторија, а потоа да се користат од страна на винаријата или од разни производители на вино од истата област и заштитената со ознака на географската област.

8. Винata не смеат да имаат какви било мани настанати во текот на производството, бидејќи тие можат да ги хомогенизираат винata и да го уништат нивниот регионален идентитет.

9. Винариите треба активно да се вклучат и да соработуваат со целата заедница во нивната околина. Во овој поглед, винариите мора да одржуваат принципиелен однос со своите соработници, како и со своите вработени, негувајќи личен и професионален раст. Покрај тоа, важно е винариите да соработуваат и да споделуваат знаење со другите производители, избегнувајќи нелојална конкуренција.

10. Одржливиот производител на вино го фаворизира биодиверзитетот преку практики како што се наизменично засадување лозје со

жива ограда и пошумени области; обработка на почвата што вклучува трева и компост и исклучува, во секој случај, гола почва, со исклучок на кратки сезонски периоди; заштита на инсектите што опрашуваат и корисната фауна со употреба, по можност, на инсектициди дозволени во органското земјоделство кога е потребен таквов третман и, во секој случај, избегнување на нивна употреба за време на цветањето на лозата и другите тревни видови присутни во лозјето; размножување на животните во рамнотежа со нивната благосостојба и производство на ѓубриво на фармата; земјоделско производство на компост од остатоци од кастрење и други органски материјали.

The Slow Food Manifesto for good, clean and fair wine is the starting point we used as a guide in the selection of the wineries and wines that we recommend on the following pages of this wine guide. The Manifesto recommends:

1.Wineries must themselves grow minimum 70% of the grapes used in the production of their wine. Exceptions are given for regions in which widespread sourcing is common.

2.Wineries may not use chemical fertilizers, chemical weed suppressants, or chemically synthesized fungicides.

3.A conscious and sustainable approach to the use of environmental resources in winemaking must be applied. Dependence on irrigation systems must be limited and should only been finalized to avoid critical water-stress conditions.

4.Winery buildings, should they need to be constructed, must respect their environmental surroundings. Management, upkeep and eventual restauration of extant buildings should take sustainability into account.

5.Wineries should not utilize techniques like reverse osmosis or the addition of cooked must. Furthermore, the addition of rectified concentrated grape must or sugar is not permitted, with the exception of sparkling wines or wines where these practices fall under traditional techniques. Oak chips to aromatize wines are also prohibited from use.

6.Permitted levels of sulphites should not exceed the limits listed under the European Union's regulations for organic wine.

7.The wines must show terroir and reflect their place of origin. It is for this reason that we encourage the use of indigenous yeasts, and just as scientific research aims to isolate native yeasts that can be replicated in a lab and then used by the winery or by various winemakers of the same area and geographical denomination.

8.The wines must be free of any winemaking defects, as they tend to homogenize the wines and stamp out any regional identity.

9.The winery should actively engage and collaborate with the entire surrounding farming community. In this vein, the winery must maintain a principled relationship with its associates, as well as its employees, fostering personal and professional growth. It is moreover important that the winery cooperates and shares knowledge with the other producers, avoiding unfair competition.

10.The sustainable winemaker encourages biodiversity through practices such as alternating the vineyard with hedges and wooded areas; a soil management that includes grass and green manure and excludes, in any case, bare soil, with eventually the exception for short seasonal periods; the protection of pollinating insects and useful fauna by using preferably insecticides allowed in organic farming when such interventions are necessary, and in any case avoiding their use during the flowering of the vine and other herbaceous species present in the vineyard; the breeding of animals in respect of their welfare and the production of manure on the farm; the farm production of compost from pruning residues and other organic materials.

SLOW WINE
Иднината на виното!



Бавноста е уживање,
традицијата е мудрост,
одржливоста е слобода.

www.slowfood.mk/slowine

Slow Wine комитет

Slow Wine Committee

Развојот на концептот на Slow Wine, изборот на винарии и селекција на вина се врши од страна на секција на Слоу Фуд Македонија,во чии рамки се вклучени членови и соработници на организацијата, чие поле на работа е лозарството и производството, маркетингот и оценување на виното, здружени во Slow Wine комитет.

Координатор: Слободен Чокревски

Членови:

проф. д-р Виолета Димовска; проф. д-р Горан Миланов; Ивана Симјановска; Александар Вучковски; Дејан Донев; Илија Малинковски; Марија Николовска; Петар Величковиќ; Трајан Димкоски; Лазар Плетварски; Елена Богева; Милица Плетварска; Кире Петров; Горан Колев; Страшко Милошевски; Николче Николовски; Васко Марковски; Александар Клинчаров;

The development of the Slow Wine concept, the selection of wineries and the selection of wines is done by the section of Slow Food Macedonia, which includes members and associates of the organization, whose field of work is viticulture and production, marketing and evaluation of wine.

Coordinator: Sloboden Cokrevski

Members:

Prof. Violeta Dimovska PhD; Prof. Goran Milanov PhD; Ivana Simjanovska; Aleksandar Vuckovski; Dejan Donev; Ilija Malinkovski; Marija Nikolovska; Petar Velickovic; Trajan Dimkoski; Lazar Pletvarski; Elena Bogeva; Milica Pletvarska; Kire Petrov; Goran Kolev; Strasko Milosevski; Nikolce Nikolovski; Vasko Markovski; Aleksandar Klincharov;

Автор на текстови

Author of Texts



Фото: Тони Димитров
Foto: Toni Dimitrov

Ивана Симјановска е вински писател и долгогодишен интернационален вински судија на неколку најпрестижни светски вински натпревари како Mundus Vini, Concours Mondial de Bruxelles, The Balkans International Wine Competition итн. Таа е самостоен долгогодишен промотор на македонските вина, промовирајќи ги на вински салони ширум светот, пишува за вино на нејзиниот портал ivanasimjanovska.com и работи како вински водич во Macedonia Experience. Има издадено два вински водичи за македонските вина – Македонски вински водич 2011 и Водич низ винариите во Македонија 2015, а од 2013 до 2021 година беше главен уредник на vino.mk, првиот македонски веб-сајт за вино.

Ivana Simjanovska is a wine writer and longtime international wine judge at some of the most prestigious wine competitions such as Mundus Vini, Concours Mondial de Bruxelles, The Balkans International Wine Competition, etc. She has been promoting Macedonian wines single-handedly at wine events around the world. Ivana has been writing about wine on her blog www.ivanasimjanovska.com and works as a wine guide for Macedonia Experience. She is co-author and publisher of two wine guides on Macedonian wines, Macedonian Wine Guide (2011) & The Guide to the Wines of the Republic of Macedonia (2015) and from 2013 until 2021 she was editor-in-chief of vino.mk, the first wine web site in the country.

www.ivanasimjanovska.com
www.macedoniaexperience.com

Македонските вински региони,

географски одредници, виногорја, локалитети и нивното значење

Macedonian Wine Regions, Geographical Indications, Wine Districts, Localities and Their Significance

Македонскиот вински сектор, како и во повеќето вински земји, е составен од големи, средни и мали винарии. И додека големите и средни винарии се оние кои го претставуваат поголемиот дел од винопроизводителството во земјава, го одржуваат пазарот на вино и се претежно извозно ориентирани, учеството на малите семејни винарии во македонската винска приказна е подеднакво битно затоа што се носители на поголемиот дел од традициите поврзани со одгледување грозје и правење вино во земјата.

Вински региони

Македонската винска мапа ја сочинуваат три вински региони и тоа:

- Пелагонија – Полог, западен вински регион каде се наоѓаат 7 % (1 817 хектари) од целокупните насади со винско грозје во земјава
- Пчиња – Осогово, источниот вински регион со 6 % (1 733 хектари) на насади и
- Повардарие или **Вардарска Долина**, централниот вински регион, каде се наоѓаат 87 % (24 644 хектари) од сите насади со винско грозје во земјава и каде се лоцирани најголем дел од винариите.

Секој од овие вински региони е сочинет од одреден број виногорја, а ги има вкупно шеснаесет.

Овие три вински региони денес се споени во една единствена географска област, т.е. реон кој ја претставува целата територија на земјава.

The Macedonian wine sector, as in most wine countries, is composed of large, medium-sized and small wineries. While the large and the medium-sized wineries are the ones that represent the majority of the wine production in the country, maintain the wine market and are mostly export-oriented, the participation of the small family wineries in the Macedonian wine story is equally important since they are the bearers of the majority of the traditions that are related to the process of growing grapes and winemaking in the country.

Wine Regions

The Macedonian wine map is consisted of three wine regions:

- **Pelagonija - Polog**, western wine region where 7% (1,817 hectares) of the entire wine grape plantations in the country are located
- Pchinja - Osogovo, the eastern wine region with 6% (1,733 hectares) of plantations and
- **Povardarie** or **Vardarska Dolina** (Vardar Valley), the central wine region, where 87% (24 644 hectares) of all the wine grape plantations in the country and most of the wineries are located.

Each of these wine regions is made up of a certain number of wine districts and their total number is sixteen.

Today, these three wine regions are merged into a single geographical area i.e. region that represents the entire territory of the country.

Географски одредници – ВГО, ВКП и ВКПГ

Географските одредници се однесуваат на регионот или местото на потекло на виното и често може да се забележат на винските етикети. Ова е битно затоа што регионот од каде потекнува грозјето може да има влијание и да го дефинира стилот и квалитетот на виното.[1]

Според македонскиот Правилник *заозначувањето на географските области погодни за производство на вина со географски назив*[2], географската област на потеклото на регионалното вино (или трпезно вино со географска ознака - ВГО) е **реон**, т.е. реонот за производство на регионално вино е целата територија под лозови насади на Република Македонија.

Географската област на потекло погодна за производство на вино со контролирано потекло (ВКП) е **виногорје**, а во земјава ги има вкупно шеснаесет и тоа: Скопско, Велешко, Тиквешко, Гевгелиско-валандовско, Струмичко-радовишко, Овчеполско (кои го сочинуваат **Повардарскиот Регион**), Кочанско-виничко, Кумановско, Кратовско, Пијанечко (кои го сочинуваат регионот **Пчиња-Осогово**), Прилепско, Битолско, Преспанско, Охридско, Кичевско и Тетовско виногорје (кои го сочинуваат регионот **Пелагонија-Полог**).

Географските области на потекло погодни за производство на вино со контролирано и гарантирано потекло (ВКГП) се **локалитети, месности и/или ограничени лозарски единици** и во секое од овие виногорја ги има десетици. На пример, само во Тиквешкото виногорје има вкупно 121 локалитет

.

1 Understanding Wines, Explaining Style & Quality, An Accompaniment to the WSET® Level 3 Award in Wines 2015-16, Wine & Spirit Education Trust 2015

2 Министерство за земјоделие- врз основа на член 40, став 2 од Законот за виното („Службен весник на Република Македонија" бр. 50/10

Geographical Indications – WGI, WCO and WCGO

The geographical determinants refer to the region or the place of origin of the wine and can often be found on wine labels. This is important because the region where the grapes come from can have an impact and define the style and the quality of the wine[1]

According to the Macedonian *Rulebook on Marking Geographical Areas Suitable for Wine Production with a Geographical Name*[2], the geographical area of wine with regional origin (or table wine with a geographical indication - WGI) is called a **region** and the region for production of regional wine is the whole vineyard territory of N. Macedonia.

The geographical area of origin suitable for production of wine with controlled origin (WCO) is called a **wine district** and there are total of sixteen in the country: Skopje, Veles, Tikvesh, Gevgelija-Valandovo, Strumica-Radovish, Ovchepole (which make up the **Povardarie Wine Region**), Kochani-Vinica, Kumanovo, Kratovo, Pijanechko (which make up the **Pchinja-Osogovo region**), Prilep, Bitola, Prespa, Ohrid, Kicevo and Tetovo Wine Districts (which make up the **Pelagonija-Polog region**).

The geographical areas of origin suitable for production of wine with controlled and guaranteed origin (WCGO) are **localities, places and/or limited wine-growing units** and in each of these wine districts there are dozens of localities. For example, in the Tikvesh Wine District only there are a total of 121 localities.

1 Understanding Wines, Explaining Style & Quality, An Accompaniment to the WSET® Level 3 Award in Wines 2015-16, Wine & Spirit Education Trust 2015

2 Ministry of Agriculture- based on Article 40, paragraph 2 of the Law on Wine („Official Gazette of the Republic of Macedonia "no. 50/10

Македонските виногорја, локалитети и нивното значење

И токму во гореспоменатите шеснаесет виногорја „изникнуваат“ имиња на локалитети /месности кои до пред неколку години можеби го немаа истото значење за винскиот познавач и љубител кое го имаат денес. Па, така, многу често на етикетите како бренд име на одредено вино ќе забележите имиња како Дисан, Бела вода, Орле, Вршник, А'ѓупка, Барово, Кориа, Смолник, Фариш, Сопот, Терзели, кои се, всушност, имиња на локалитети и отсликуваат места со особени карактеристики на почвата, климата, производствените процеси и сè она што е опфатено со терминот тероар (Fr. Terroir)[3], кај нас познато (но не толку користено како израз) како поднебје, и кои стануваат синоним за места каде се одгледува винско грозје со особени карактеристики и квалитет.

Macedonian Wine Districts, Localities and Their Significance

In the abovementioned sixteen wine districts, names of localities / places "emerge", which maybe did not have the same meaning for the wine connoisseurs and wine lovers a few years ago as they have today. However, very often on the labels as a name of a certain wine you will notice names like Disan, Bela Voda, Orle, Vrshnik, A'gjupka, Barovo, Koria, Smolnik, Farish, Sopot, Terzeli, which are in fact names of micro-locations and depict places with specific characteristics of the soil, climate, production processes and everything that is comprised with the term terroir (Fr. Terroir)[3], known to us (but not so widely used as an expression) as “podnebje”, and which become synonyms for places where wine grapes with exceptional characteristics and quality are grown.



[3] Тероар (/tɛˈrwɑːr/, француски: terroir [tɛʁwaʁ]; од terre, „земја") е француски термин кој се користи за да се опишат факторите на животната средина кои влијаат на фенотипот на одредена култура, вклучувајќи ги единствените контексти на локалната животна средина, практики на одгледување и специфичното место на растење на културата.

[3] Terroir (/tɛˈrwɑːr/, French: [tɛʁwaʁ]; from terre, "land") is a French term used to describe the environmental factors that affect a crop's phenotype, including unique environment contexts, farming practices and a crop's specific growth habitat.

Одржливо производство на грозје и вино

Винскиот свет одамна е свртен кон одржливо одгледување на винско грозје и производство на вино, а овој начин, иако не е новина во земјава, се чини дека влегува во фокусот последниве две години. Дел од винариите во земјава, особено овие семејни винарии кои се дел од водичот, следејќи го трендот на одржливо производство, залагајќи се за заштита на пејзажот, природата и биодиверзитетот, генетскиот материјал, автохтоните и регионалните сорти, како да отвораат пат за многу од останатите винарии во земјава, без разлика на нивната големина, да ја сменат својата филозофија на производство на вино во оваа насока и со тоа да помогнат во зачувување на природата.

Она што пријатно изненадува последниве години е следењето на овој тренд и појавата на семејни винарии и во другите, до вчера релативно занемарени виногорја, кои се посветени пред сè на правење секојдневни, непретенциозни и допадливи вина, најмногу од локални и регионални вински сорти. Па, така ја имаме винаријата „Сарика“ од Прилепското Виногорје, која прави вина од регионалните жупјанка и прокупец, вила „Мал свети Климент“ од Охридското Виногорје и нивните охридско црвено, вранец, како и памид, ферментиран во амфори донесени дури од Грузија, и уште многу други кои допрва ќе ги полнат страниците на следните Slow Wine водичи.

Кон овие винарии се приклучува и добро етаблираната винарија „Шато Камник“, која последниве години се насочува кон производство на вина од органско грозје. Се повикуваат и сите оние винарии, без разлика на нивната големина, кои работат во согласност со филозофијата на Слоу Фуд, делумно или целосно, како и винариите поддржувачи на Slow Wine концептот, да бидат дел од ова движење и во следното издание да станат дел од водичот Slow Wine.

Sustainable Grapes and Wine Production

The wine world has been focused on sustainable wine grape cultivation and wine production for a very long time. However, this production method, although not a novelty to the country, seems to have been getting in the spotlight in the last couple of years. Some of the wineries in the country, especially the family ones that are part of this guidebook, by following the trend for sustainable production, advocating for protection of the environment, nature, biodiversity, the genetic material, the indigenous and regional varieties, seem to be paving the way for many others wineries, regardless of their size, to change their philosophy of wine production in this specific direction and thus help preserve nature.

What has been pleasantly surprising us in recent years is the following of this trend and the emergence of family wineries in other, until recently relatively neglected wine districts, which are dedicated primarily to making everyday, unpretentious and likable wines, mostly from local and regional wine varieties. Thus, we have the "Sarika" winery from Prilep Wine District, which makes wines from the regional Zupjanka and Prokupec, Villa "Mal Sveti Kliment" from Ohrid Wine District and their Ohrid red wine, Vranec, as well as Pamid, fermented in amphoras brought from Georgia, and many more that are yet to fill the pages of the following Slow Wine guides.

The well-established “Chateau Kamnik” Winery, which in recent years has been focusing on producing wines from organic grapes, joins these wineries as well. All wineries, regardless of their size, which operate in accordance with the Slow Food philosophy, in part or in full, as well as wineries supporting the Slow Wine concept, are invited to be part of this movement and become part of the next edition of the Slow Wine Guide.

Листа на винарии

List of wineries

MK

1. **Винарија Ерос**, Кавадарци 20
2. **Винарија Захарчев**, Кавадарци 22
3. **Винарија Јаковлевски**, Кавадарци . . 24
4. **Винарија ГМ Наумчеви**, Кавадарци . 26
5. **Винарија Пешков**, Кавадарци 28
6. **Вински подрум Попови**, Кавадарци . 30
7. **Шато Камник винарија**, Скопје. 32

EN

1. **Eros winery**, Kavadarci 20
2. **Zaharchev winery**, Kavadarci 22
3. **Jakovlevski winery**, Kavadarci 24
4. **GM Naumcevi winery**, Kavadarci 26
5. **Peshkov winery**, Kavadarci 28
6. **Wine cellar Popovi**, Kavadarci 30
7. **Chateau Kamnik winery**, Skopje 32



Мапа на винарии

Winery map





Мапата е продуцирана од Слоу Фуд Македонија, врз основа на Правилникот за означување на географските области погодни за производства на вина со географски назив („Службен весник на Република Македонија" бр.48/11) и Правилникот за изменување на Правилникот за означување на географските области погодни за производства на вина со географски назив („Службен весник на Република Македонија" бр.113/11)

The map is produced by Slow Food Macedonia according to The Rulebook on marking geographical areas suitable for wine production with a geographical name ("Official Gazette of the Republic of Macedonia" No 48/11) and the Rulebook on amending of The Rulebook on marking geographical areas suitable for wine production with a geographical name ("Official Gazette of the Republic of Macedonia" No 113/11)

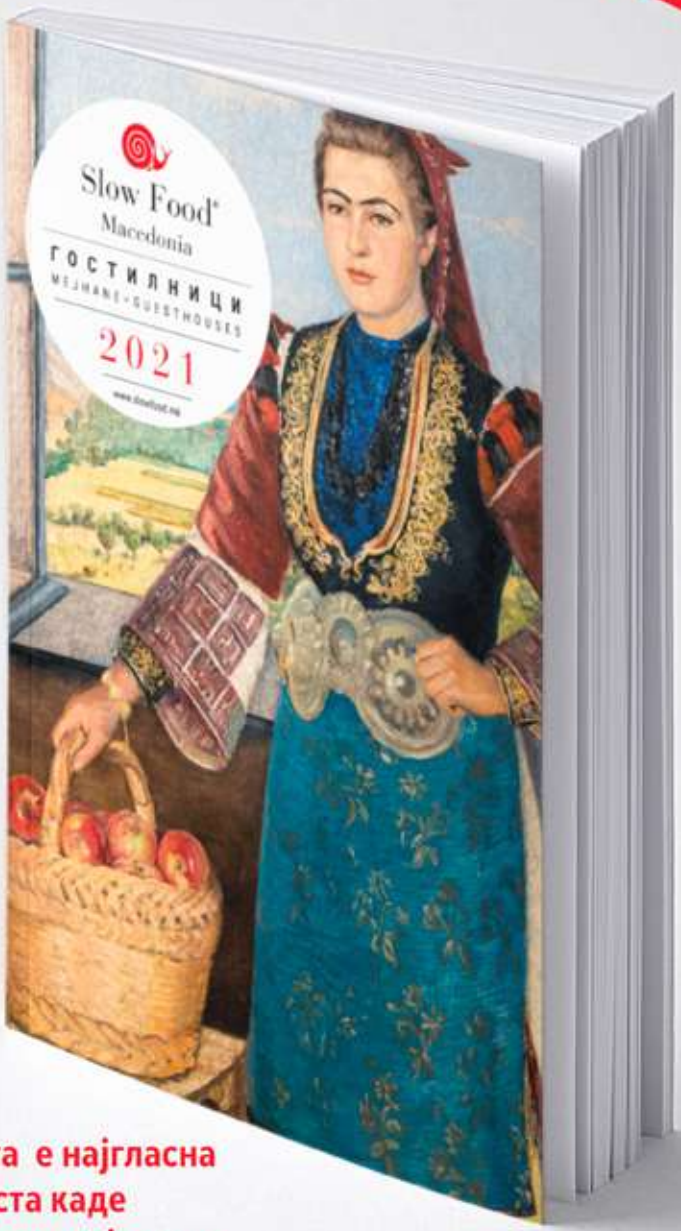


DOMATO

ДОМАШНИ ПРОИЗВОДИ
ДОСТАВЕНИ ДО ВАШИОТ ДОМ

DOMATO.MK

Слоу Фуд гостилници 2021
препорачани од Slow Food Macedonia



Смеата е најгласна на места каде храната е највкусна

www.slowfood.mk
www.slowfoodtravel.mk

1. Винарија „Ерос“

1. "Eros" Winery

Одржливо производство во хармонија со природата
Sustainable production In harmony with nature

Винар
Сашко Андов е млад винар кој е во целосен допир со природата, посветен на органското лозарство, виновата лоза и зачувувањето на нејзиното опкружување. Заедно со неговиот татко Душко ја започнуваат приказната за „Ерос“, уште во 2005 година кога ја регистрираат винаријата.

Лозови насади
Лозјата на Андови, со површина од два хектари насадени со темјаника, мускат отонел и вранец, се наоѓаат во селото Марена. Последниве години не ги ораат насадите, туку само ги косат, а корисните плевели ги оставаат да прецветаат, со што помагаат во обнова на биодиверзитетот. Дополнително откупуваат винско грозје од кооперанти кои ги одгледуваат лозјата со органски производи, а исто така земаат лозја под закуп за кои самите се грижат.

Вина
Винаријата „Ерос“ прави вина од локалната сорта станушина, која е еден од президиумите на Слоу Фуд Македонија, како и одрегионалните вински сорти вранец, и од интернационалните шардоне, мускат отонел и темјаника.

Талисман жилавка 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) – грозјето е од насади во локалитетот Овчка Река. Вино кое е освежително, со цитрусни ароми, тронка минералност и пријатна киселина.
П’на месечина 2020 (ВКП Тиквешко виногорје), мускат отонелот е од насади во месноста Ресава, берен за време на полна месечина, па оттука и името п’на месечина. Освежително, нефилтрирано вино, кое изобилува со ароми и вкусови на сок од бозел и цитрусно овошје.
Стелар темјаника 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) – Марена е месноста од каде доаѓа грозјето. Ароми на бели праски, бозел и цветови од крин, цитрусна свежина на вкус и полност што се должи на тримесечното зреење на фин талог.
Шардоне 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) – грозјето е од насади во селото Бохула на планината Кожуф. Нефилтрирано, богато со ароми и вкусови на свежо тропско овошје како сочен ананас, банани и ноти на мед.
Ева станушина 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) – грозјето е од насади во месноста Бегниште. Вино со ароми и вкусови на калинка, свежи црвени цреши и суви листови од црвена рибизла. На непце нуди црвени рибизли, со меки танини, поткрепено со одлична киселина.

Winemaker
Sashko Andov is a young winemaker who is utterly connected with the nature, dedicated to the organic viticulture, grapevines and preservation of the environment surrounding them. He started the story of "Eros", together with his father, Dushko, back in 2005, right after registering the winery.

Vineyards
The Andovi family vineyards, planted with Temjanika, Muscat Ottonel and Vranec varieties, stretch out across two hectares area in the village of Marena. In recent years, they do not plough the vine plantations, but only mow them, leaving the useful weeds to finish blooming, thus helping to restore the biodiversity. In addition, they buy wine grapes from subcontractors who grow grapes with organic products and also rent other vineyards for which they take care themselves.

с.Марена, 1430 Кавадарци
v.Marena, 1430 Kavadarci
+389 71 375 795
www.facebook.com/eroswinery
www.instagram.com/eroswinery
eros_trade_as@yahoo.com





Wines

"Eros" Winery produces wines from the local wine variety Stanushina, which is one of the Slow Food Macedonia Presidia, as well as from the regional wine variety Vranec and the international Chardonnay, Muscat Ottonel and Temjanika.

Talisman Zilavka 2020 (WCO Tikves Wine District) The grapes come from a location known as Ovchka Reka. A refreshing dry wine, with fairly juicy citrus fruits and just a lick of salinity accompanied by firm acidity.

P'na Mesecina Muscat Ottonel 2020 (WCO Tikves Wine District) The wine got its name due to the fact that the grapes, that come from vineyard in the village of Resava, were harvested during Full Moon (П'на месечина- a local Kavadarci dialect for Full Moon). Unfiltered, refreshing wine, abundant in citrus fruits and elder flower juice aromas and flavours.



Stellar Temjanika 2020 (WCO Tikves Wine District) – Dry wine for which the grapes come from vineyards located in the village of Marena. Young white peaches, elder flower and lily aromas await us on the nose. The taste is citrusy fresh and ever so mouthful as the wine was aged on fine lees for three months.



Chardonnay 2020 (WCO Tikves Wine District) – Dry, unfiltered wine with grapes coming from vineyards in the village of Bohula on the Kozuf Mountain. Aromas and flavours of young tropical fruits such as fresh pineapple, crisp yellow bananas and honey notes.

Eva Stanushina 2020(WCO Tikves Wine District) – The grapes come from the village of Begnishte. The wine has pomegranate, crispy red cherries and dry red currant leaves aromas and flavours, offering red currants on the palate, with soft tannins, all backboned by good acidity.



2. Винарија „Захарчев“

2. "Zaharchev" Winery

Биодиверзитетот во шише
Biodiversity in a bottle

Винар
Ѓоре Захарчев потекнува од фамилија каде винопроизводителството датира од средината на шеесеттите години од минатиот век кога неговите дедо и татко започнуваат да прават вино. Години подоцна, поточно во 2015 година, Ѓоре ја продолжува традицијата и во 2020 ја регистрира винаријата. Неговите заложби се во скора иднина сите негови вина да бидат органски.

Лозови насади
Фамилијата Захарчев поседува лозје во селото Ресава, од каде се протега личен, пејзажен поглед на Тиквешкото Езеро. Тука, на површина од пет хектари, се насадите на станушина, македонската автохтона винска сорта и регионалните пловдина, прокупец и вранец. Дополнително винаријата откупува грозје од кооперанти со кои имаат долгогодишна соработка.

Вина
Захарчев прави вина од локалната станушина и регионалните пловдина, вранец и прокупец, а темјаниката е единствената интернационална сорта во неговото винско портфолио. Интересно е што оваа винарија е една од ретките во земјава кои прават вино од пловдина, винска сорта позната по тоа што дава доста овошни вина. И токму со елегантното розе вино од пловдина Захарчев се истакнува во секој можен поглед.

Темјаника 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето за ова суво вино е од насадите во Ресава, локалитет викан Чаковец. Се одликува со цитрусни и ароми на бозел. На вкус има тревести и ноти на лимон, со изразени киселини.

Пловдина розе 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Од сопствените насади кои се наоѓаат во селото Ресава, поточно месноста Бела Чешма/Крловец, е добиено ова суво вино кое е овошно, со интензивни ароми на свежо ситнозрнесто овошје, како црвена рибизла и огрозд со пријатна киселина, коишто прават ова розе да е допадливо и питко.

Станушина розе 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Розе вино кое е суво и добиено од грозје од насади во селото Ресава, локалитет викан Градевица. По малку сремежливо на нос, со ароми на црвена рибизла, со лесно тело, а на вкус преовладува калинка со тревести ноти, особено листови од црна рибизла.

Winemaker
Gjore Zaharchev comes from a family where winemaking dates back from the mid-1960s when his grandfather and father started making wine. Years later, more precisely in 2015, Gjore decided to continue with the family winemaking tradition and in 2020 he registered the winery. His endeavours are all of his wines to be organic in the near future.

Vineyards
The Zaharchev family owns vineyards in the village of Resava from where a breathtaking, picturesque view of the Tikvesh Lake stretches out. Here, on an area of five hectares, plantations of Stanushina, the Macedonian indigenous wine variety, and the regional Plovdina, Prokupec and Vranec can be found. In addition, the winery buys

ул. Косовска бр.16, 1430 Кавадарци
str. Kosovska no.16, 1430 Kavadarci
+389 70 743 742
zaharchev.mk/
www.facebook.com/ZaharchevFamilyWinery
www.instagram.com/zaharchevfamilywinery/
gjore.zaharchev@gmail.com



grapes from cooperants with which they have a long-term collaboration.

Wines

The "Zaharcev" winery makes wines from the local variety Stanushina and the regional Plovdina, Vranec and Prokupec, while the Temjanika is the only international variety in their wine portfolio. An interesting fact is that the winery is one of the few in the country that makes wine from Plovdina, a wine variety known for giving exceptionally fruity wines. The "Zaharcev" winery truly stands out with their particularly elegant rosé wine from Plovdina.



Temjanika 2020 (WCO Tikves Wine District) The grapes for this dry wine come from the village of Resava, location known as Chakovec. A wine with zesty character and faint fragrance of elder flower. On the palate it is grassy with an accentuated acidity.



Plovdina Rosé 2020 (WCO Tikves Wine District) The grapes for this wine come the winery's own plantings in the village of Resava,location known as Bela Cheshma/ Krlovec. A fruit driven,dry wine, with attractive and expressive crisp, red berry fruits on the palate such as red currants and gooseberries, with pleasant acidity that make this rose lovely and highly drinkable.



Stanushina Rosé 2020 (WCO Tikves Wine District) This dry wine is produced from grapes grown in the village of Resava, location called Gradevica. It is fairly restrained on the nose with red currant aromas. A light-bodied wine with pomegranate and herbaceous notes with black currant leaf in the taste.



3. Винарија „Јаковлевски“

3. "Jakovlevski" Winery

Јас само продолжив онаму каде дедо ми застана
I just continued from where my grandfather stopped

Винар
Горан Јаковлевски произведува вино повеќе од петнаесет години, а својата винарија ја регистрира во 2020 година. Во неговата фамилија се правело вино со генерации, а воден од традицијата и љубовта за виното, Горан ја продолжува винската приказна.

Лозови насади
Јаковслевски поседува седум декари лозје засадени со станушина, смедеревка и вранец кои се наоѓаат во месноста викана Породници, во близина на Тиквешкото Езеро, а докупува винско грозје и од кооперанти.

Вина
Горан прави вина од локалната сорта станушина, регионалните смедеревка и вранец, а од интернационалните, од каберне совињон. Тој ги фаворизира сортите типични за регионот со цел да покаже дека од нив може да се направат и добри, игриви, секојдневни вина.

Бјанка Куве 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Оваа смедеревка од насади во месноста Бегниште е купажа со 10 % гренаш блан и изобилува со ароми и вкусови на цитрусно овошје и зелени јаболка. Се чини дека оваа сорта е омилена кај овие винари кои се трудат да направат добро вино и да ги охрабрат винските љубители да ја пијат како таква, а не да ја мешаат со газирана вода, за добро познатиот и меѓу народот омилен шприцер.
Станушина розе 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од сопствени насади во локалитетот Породници. Ароми на свежо ситнозрнесто црвено овошје на нос, а на непце нѐ пречекуваат светлоцрвени цреши и калинки.
Каберне совињон лежер 2019 (ВГО Република С Македонија) Локалитетот Манастирец е местото од каде е грозјето за ова вино. Богато со ароми на вишни и суви листови од црна рибизла, кои се исто приметливи и на непце, со меки танини и игрива киселина.
Македон вранец барик 2019 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од насади во локалитетот Породници. Интензивни ароми и вкусови на џем од капина и модра слива, надополнети со ноти на тутун и даб, што се должи на зреењето делумно и во беровски дабови буриња. Се одликува со густина, сочно зрело темно овошје, живи танини и хармонична киселина.

Winemaker
Goran Jakovlevski has been producing wine for more than fifteen years and registered his winery in 2020. Wine has been made in his family for generations and Goran, motivated by tradition and love for the wine, simply continued the story.

Vineyards
The Jakovlevski family owns seven acres of vineyards planted with Stanushina, Smederevka and Vranec which are located in the area called Porojnici, near the Tikvesh Lake. He also buys wine grapes from other subcontractors.

Wines
Goran makes wine from the local variety Stanushina, the regional Smederevka and Vranec, and the international Cabernet Sauvignon. He favors the typical region varieties with the aim to show that they can be used to make good, playful, everyday wines.

ул.4 јули бр.16, 1430 Кавадарци
str. 4 July no. 16, 1430 Kavadarci
+389 75 480 478
www.facebook.com/JakovlevskiWinery
www.instagram.com/jakovlevski_family_winery/
goranjak@mail.net.mk











Bianca Cuvée 2020 (WCO Tikves Wine District) This Smederevka (the grapes come from plantings in the village of Begnishte) was blended with 10% Grenache Blanc and it features citrus fruits and Granny Smith apple aromas and flavours backboned by refreshing acidity. It seems that this variety is becoming popular among the younger winemakers as they are eager to make decent wine from it and encourage wine drinkers to have it as it is and not mixed with sparkling water for the yet, nationwide favourite, spritzer.

Stanushina Rosé 2020 (WCO Tikves Wine District) The grapes come from the winery's vineyards located in the village of Porojnici. Fragrant on the nose with lively red berry aromas. Rainer cherries and juicy pomegranate await us on the palate.

Cabernet Sauvignon Légèr 2019 (WGI Republic of N. Macedonia) The grapes come from vineyards in the village of Manastirec. Fruit forward wine with aromas of sour cherries and black currant leaves that continue on the juicy palate, which has zippy acidity and soft tannins.

Makedon Vranec Barrique 2019 (WCO Tikves Wine District) The grapes come from winery's vineyards in the village of Porojnici. It's generous with intense aromas of blackberry and damson jam allied to tobacco and oak spices due to one year aging in partly new barrels from Berovo. It has a dense but sappy ripe dark fruit palate, grippy tannins and harmonic acidity.

4. Винарија „ГИ ЕМ ЕН Наумчеви“

4. „GI EM EN Naumcevi“ Winery

Од секое зрно грозје протекува најубаво вино што дава здравје, сила и моќ
The best wine that gives health, strength and power leaks out from every grape

Винар
Ѓорѓи Наумчевски, имајќи лозје кое го наследил од татко си и откако се повлекол од професијата професионален кошаркар, започнува да прави вино. Винаријата „ГИ ЕМ ЕН Наумчеви“ ја регистрира пред дваесетина години, постепено зголемувајќи го како капацитетот на винаријата, така и квалитетот на вината.

Лозови насади
Ѓорѓи поседува лозје од девет декари, кое се наоѓа во местоните Љубош и Овчка Река, каде почвата е претежно варовничка. Наумчев дополнително откупува винско грозје од кооперанти чии лозја се наоѓаат во Бегниште, Ресава, Фариш, Овчка Река, Кожуф и Богданци.

Вина
Наумчевски е еден од првите винари во земјава кој започнува да прави вино од македонската сорта станушина. Тој произведува вина и од интернационалните сорти темјаника, шардоне, траминец, каберне совињон и сира, а вранецот е единствената регионална сорта во неговото портфолио.

Темјаника 2020 ((ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од насади во локалитетите Фариш и Бегниште. Ароматично вино со ароми на ситен босилок и бозел, меко на непце, богато со сочно коскесто овошје, со цитрусна свежина и игрива киселина.
Станушина розе 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од сопствени насади во локалитетот Породници. Ароми на свежо ситнозрнесто црвено овошје на нос, а на непце нѐ пречекуваат светлоцрвени цреши и калинки.
Станушина розе 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од четириест и петгодишни насади во месностите Фариш и Ресава. Освежувачко со ароми на калинка, малина и шумска јагода, а на непце се преплетуваат вкусови на дренки и калинки, поткрепени со хармонична киселина.
Каберне совињон барик 2018 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од насади на планината Кожуф. Богато со ароми и вкусови на ситнозрнесто темно овошје, сладок корен и ноти на ванила што се должи на повеќемесечното одлежување во дабови буриња. Раскошно вино со полно тело и меки танини.
Вранец барик 2018 (ВКП Тиквешко виногорје) Локалитетот Бегниште е местото од каде доаѓа грозјето за ова вино. Богато во ароми на џем од модри сливи и капини, со ноти на даб и ванила, резултат на повеќемесечното одлежување во дабови буриња. Полно на вкус, со сомотести танини и хармонична киселина.

Winemaker
Gjorgji Naumchevski began making wine inheriting a vineyard from his father and after retiring from a career as a professional basketball player. He registered “GI EM EN Naumcevi” winery twenty years ago and since then has been gradually increasing both the capacity of the winery as well as the quality of the wines.

Vineyards
Gjorgji owns nine decares of vineyards, which are located in the localities Ljubosh and Ovchka Reka, where the soil is mostly limestone. He additionally buys wine grapes from subcontractors whose vineyards are located in Begnishte, Resava, Farish, Ovchka Reka, Kozuf and Bogdanci.

ул. Рајна Соколова бр.14-а, 1430 Кавадарци
str. Rajna Sokolova no.14-a, 1430 Kavadarci
+38970 324 178; +389 78 324 178
www.facebook.com/NaumcheviWinery
www.instagram.com/NaumcheviWinery
gmnvinarija@gmail.com



Wines

Naumchevski is one of the first winemakers in the country who started making wine from the Macedonian indigenous variety Stanushina. He also produces wines from the international varieties Temjanika (Muscat Blanc à Petits Grains), Chardonnay, Traminec, Cabernet Sauvignon and Syrah, while Vranec is the only regional variety in his portfolio.



Temjanika 2020 (WCO Tikves Wine District) The grapes come from plantings in the villages of Farish and Begnishte. Aromatic wine, with aromas of basil and elderflower. Smooth on the palate with juicy stony fruit, citrus freshness and zippy acidity.

Stanushina Rosé 2020 (WCO Tikves Wine District)The Stanushina grapes come from 45 year old plantings in the villages of Farish and Resava. Refreshing wine with pomegranate and raspberry aromas and faint fragrance of forest strawberry. The palate is soft and packed with cornel cherries and pomegranate, finishing dry and full of zesty acidity.



Cabernet Sauvignon Barrique 2018 (WCO Tikves Wine District)The grapes come from vineyards located on the Kozuf Mountain. Dry wine rich in dark berries and licorice aromas and subtle vanilla hints due to it being aged in oak barrels for a few months. Full-bodied & luscious wine with soft tannins.



Naumchevi Vranec Barrique (WCO Tikves Wine District) Made from Vranec grapes that come from the village of Begnishte. It shows richness of plummy fruit and blackberry jam aromas allied to spicy oak and vanilla notes due to a few months ageing in oak barrels. It has a dense ripe black fruit palate with velvety tannins and harmonic acidity.



5. „Пешков“ винарија

5. „Peskov“ Winery

Да се работи со природата, а не против неа
To work with nature, not against it

Винар
Младиот енолог Петре Пешков од самиот почеток кога ја наследува винската приказна од својот татко и по завршените студии за енологија, има јасна визија за тоа како треба да изгледаат неговите вина - органски, со почит кон природата, свежи за да може да се консумираат секојдневно и, пред сè, овошноста да им биде водечка карактеристика.

Лозови насади
Пешков поседува 2,7 хектари засадени со темјаника, смедеревка и вранец лоцирани во селото Ресава. Лани винаријата го доби сертификатот за органско вино за смедеревката, а од следната година сите вина ќе бидат сертифицирани како органски. Петре откупува грозје и од кооперанти кои ги почитуваат строгите принципи за одгледување органско грозје.

Вина
Петре произведува вина од регионалните сорти смедеревка и вранец, како и од интернационалната мускат блан а петит гран (Muscat Blanc à Petits Grains), кај нас позната под синонимот темјаника. Овој млад енолог се впушта во експериментирање во винскиот подрум, попатно водејќи грижа за лозјата и природата која ги опкружува, а сето ова е лесно приметливо и во неговите вина.

Фариш 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Оваа органска смедеревка е од насади во локалитетот Фариш. Интензивна на нос и вкус, богата во ароми на зелени јаболка, огрозд и зелен лимон. Се одликува со живост, свежина и привлечна леснотија - стил кој треба да се поттикне и охрабри.
Темјаника 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Суво вино добиено од сопствените насади во месноста викана Ресава. Изобилува со ароми на ситен босилок и млади праски, надополнети со суптилни ароми на кајсија. На вкус повторно имаме сочно бело коскесто овошје и кора од лимон, хармонична киселина и зачински последователен вкус.
Вранец 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Суво вино добиено од сопствените насади во месноста викана Ресава. Овошно вино со ароми на божур, вишна и суптилни ноти на цимет. На вкус нè пречекува исто толкаво обилие на црвено ситнозрнесто овошје и боровинки, меки танини и игрива киселина.

Winemaker
The young oenologist Petre Peshkov, from the very beginning when he inherited the wine story from his father and after completing his studies in oenology, had a clear vision of how his wines should look like - organic, respectful towards the nature, fresh so that they can be consumed daily, and in the first place, having fruitness as their leading characteristic.

Vineyards
Peshkov owns 2.7 hectares planted with Temjanika, Smederevka and Vranec located in the village of Resava. Last year the winery received the certificate for organic wine for their Smederevka, and as of next year, all the wines will be certified as organic. Petre buys grapes from subcontractors who adhere to the strict principles of growing organic grapes.

ул. Пешо Самарџиев бр.37, 1430 Кавадарци
str. Pesho Samardziev no.37, 1430 Kavadarci
+389 70 204 799
www.facebook.com/petrepeshkov
www.instagram.com/peshkov_winery/
petrepeshkov@yahoo.com





Wines

Petre produces wines from the regional varieties Smederevka and Vranec, as well as from the international Muscat Blanc à Petits Grains, known by the synonym Temjanika in our country. This young oenologist engages himself in experimentation in the wine cellar and at the same time takes care of the vineyards and the nature that surrounds them - and all of this is easily noticeable in his wines.



Farish 2020 (WCO Tikves Wine District)The grapes for this dry Smederevka come from the village of Farish. Certified organic as of last year, this wine has much to offer- it has the intensity of Granny Smith apples, gooseberry and lime aromas and flavours. It's zingy, with an overwhelming freshness of green apples and appealing lightness of touch- a style that should be encouraged.

Temjanika 2020 (WCO Tikves Wine District) Dry wine made from grapes from the winery's own vineyards located in the village of Resava.It is zesty with basil and young peaches aromas, accompanied by subtle apricot undertones. We find more of that crispy stone fruits and young lemon peels on the palate, accompanied by gripping acidity and white pepper spiciness in the aftertaste.



Vranec 2020 (WCO Tikves Wine District) Dry red wine produced from the Vranec variety from the winery's own vineyards located in the village of Resava. Red fruit driven Vranec with aromas of sour cherries, peony flowers and subtle cinnamon undertones. Medium-bodied wine with soft tannins and more of that red and blackberry fruit richness await us on the palate, backboned by crisp, playful acidity.



6. Вински подрум „Попови“

6. Wine cellar "Popovi"

Виното ги поврзува луѓето
Wine Connects People

Винар
Вински подрум Попови е семејна винарија во сопственост на Гоце и неговата сопруга Весна, големи љубители на вино, кои обожуваат да шетаат по вински региони низ светот. Дедовците на Гоце и Весна на времето правеле вино, па таа љубов се пренесла и кај овој брачен пар кој во 2020 година ја регистрира винаријата. Ова е засега единствената винарија во Кавадарци која нуди сместување за гости, во преубави новоизградени апартмани.

Лозови насади
Попови имаат четириесет до педесетгодишни насади на кратошија на површина од 3 ха во месноста викана Белград, за кои имаат амбициозни планови. Засега откупуваат винско грозје од едни од најдобрите локации во земјата како Барово, Смолник, Дисан и Бегниште.

Вина
Гоце и Весна прават вина од интернационалните сорти шардоне, темјаника и каберне совињон, а од регионалните од вранец. Од следната година во својата понуда ќе имаат и органски вранец од насади во месноста Фариш.

Темјаника голд 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето е од лозови насади кои се наоѓаат во селото Бегниште. Суво вино, богато со ароми на бели цвеќиња, липа и бозел. На вкус откриваме сочно цитрусно овошје, надополнето со медести ниски тонови.
Шардоне смолник 2020 (ВКП Тиквешко виногорје) Суво вино од сортата шардоне од лозови насади во месноста викана Смолник. Се одликува со изразени ароми на ананас, банана и праска. Вино со средно тело, каде на непце се преплетуваат вкусови на компот од праски, свежина на зелено јаболко и суптилна блажина на свилени бонбони од лимон, поткрепени со хармонична киселина.
Дарк хорс вранец барик 2019 (ВКП Тиквешко виногорје) Грозјето за ова суво вино е од лозови насади во Дисан, локалитет познат по висококвалитетен вранец. Изобилува со ароми на зрели модри сливи и боровинки, надополнети со зачински ноти на даб и ванила поради делумното зреење на виното во дабови бурија. На непце е доста суво и богато со зрело, сочно црвено и црно ситнозрнесто овошје со ниски тонови на тутун. Вино со полно тело, игрива киселина и живи танини.

Winemaker
The Wine Cellar Popovi is a family winery owned by Goce and his wife Vesna who are great wine lovers and enjoy travelling to wine regions around the world. Goce and Vesna's grandparents used to make wine back in the day, and that wine love was transferred to this couple who registered the winery in 2020. So far, this is the only winery in Kavadarci that offers accommodation for guests, in beautiful, newly built apartments.

Vineyards
The Popov family has forty to fifty years old plantations of Kratoshija, that stretch on an area of 3 hectares in the locality called Belgrade, for which they have ambitious plans. So far, they have been buying wine grapes from some of the best

ул.Сремски фронт бр.18, 1430 Кавадарци
str. Sremski Front no.18, 1430 Kavadarci
+389 75 423 370
www.facebook.com/Wine-cellar-Popovi
www.instagram.com/winecellar_popovi/
info@vinoshop.mk



locations in the country such as Barovo, Smolnik, Disan and Begnishte.

Wines

Goce and Vesna make wines from the international varieties Chardonnay, Temjanika and Cabernet Sauvignon, as well as from the regional Vranec. As of next year, they will offer wine made from organic Vranec grapes that come from the plantations in the locality of Farish.



Temjanika Gold 2020 (WCO Tikves Wine District) The grapes come from the village of Begnishte. Dry wine featuring aromas of white flowers, linden blossoms and elder flower. Yellow citrus fruits with honey undertones await us on the palate followed by a medium stony finish.



Chardonnay Smolnik 2020 (WCO Tikves Wine District) Dry wine from the Chardonnay variety from vineyards located in the village of Smolnik. Pineapplish on the nose with subtle yellow banana and peach aromas. Medium bodied wine with peach compote and apple zest flavours allied to subtle candied lemon sweetness backboned by harmonic acidity.



Dark Horse Vranec Barrique 2019 (WCO Tikves Wine District) The grapes for this dry wine come from the village of Disan, a place known for growing high quality Vranec. Rich in aromas of ripe damson plums and blueberries complemented by oak and vanilla spice hints as the wine was aged in oak barrels. On the palate it is quite dry and it shows richness of ripe juicy red and dark berry fruits such as Morello cherries, blackberries and intriguing tobacco undertones. Full-bodied wine with gripping acidity and firm tannins.



7. „Шато Камник“ винарија

7. "Chateau Kamnik" Winery

Страст за совршенство
Passion for Perfection

Винар
Приказната за винаријата „Камник“ започнува во 2004 година како остварување на визијата на Илија Малинковски, сопственик и пасиониранински ентузијаст, кој заедно со тимот на енолози, Сандра Ѓеорѓиевска и Сандра Спасовска се целосно посветени на креирање вино кое ги достигнува светските стандарди во винопроизводството.

Лозови насади
„Камник“ поседува 17 хектари сопствени лозови насади лоцирани во Скопското виногорје во истоименот локалитет Камник. Насадите се карактеризираат со голем број на интернационалниински сорти како: совињон блан, пино гриџо, темјаника, греко ди туфо, виоње, мерло, каберне совињон, каберне франк, сира, карменере, како и регионалниот вранец.

Вина
Вината Камник се креации кои ја оживуваат приказната, комбинирајќи ги минатото и сегашноста, раскажувајќи за раскошот од вкусови и мириси од винскиот свет.

Спарк мускат 2014 (ВКП Скопско виногорје) Полуслатко пенливо вино од темјаника од сопствени насади, добиено со традиционален метод. Богато во ароми на амарето колачиња и кандирана кора од мандарина, а на непце бриош, компот од јаболка и слатки бадеми. Блажината и киселината совршено се надополнуваат.
Сингл винјард темјаника 2020 (ВГО Република С Македонија) Изразено ароматична, со вкусови на праска, тронка минералност и тежина, која се должи на неколку месечното зреење на квасци.
Вајнмејкерс селекшн црвено 2019 (ВГО Република С Македонија) Купажа од органски вранец (40 %), мерло (40 %) и карменере (20 %). Игриво, богато со ароми на зрели цреши и зачински ноти на ванила.
Куве де престиж 2018 (ВГО Република С Македонија) Бленд од вранец (38 %), мерло (43 %) и каберне франк (19 %). Моќно, овошно, зачинско, со меки танини и вкусови на зрело црвено и црно зрнесто овошје.
Тероар вранец гранд резерва 2015 (ВГО Република С Македонија) Елегантно, со ароми на слива, црно овошје, ноти на нане и какао. Робусно, со вкусови на џем од темно овошје, струготини од темно чоколадо и пура, припитомени танини и хармонична киселина.

Winemaker
The "Kamnik" winery story began in 2004 as a realization of the vision of the owner and passionate wine enthusiast, Ilija Malinkovski, who together with the team of oenologists, Sandra Gjeorgjievska and Sandra Spasovska, have been fully committed to creating wine that meets the world standards in wine production.

Vineyards
"Kamnik" owns 17 hectares of vineyards located in the Skopje Wine District, in the eponymous locality Kamnik. The plantations are characterized by a large number of international wine varieties such as: Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Temjanika, Greco di Tufo, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Carménère, as well as the regional Vranec.

ул.Камник бб, 1000 Скопје
str.Kamnik bb Skopje MK, 1000
+389 2 252 1786
www. chateaukamnik.com
www.facebook.com/ChateauKamnikWinery
www.instagram.com/chateaukamnikwinery/
contact@chateaukamnik.com





Wines

The Kamnik wines are creations that enliven the story, by combining the past and the present and by retelling the splendor of tastes and aromas of the wine world.

Sparк Muscat 2014 Demi-sec (WCO Skopje Wine District) Semi-sweet sparkling wine made from the Temjanika variety from the winery's own vineyards, using the traditional method. It boasts aromas of amaretto cookies and candied tangerine peels continuing on the bright palate that shows lovely brioche, apple compote and sweetened almonds. The sweetness that comes like a wave, clashes with the acidity, bringing perfect balance.

Single Vineyard Temjanika 2020 (WGI Republic of N. Macedonia) Intensely aromatic with flavours of prickly pear, a dash of minerality and certain weight due to a few months ageing on the lees.

Winemaker's Selection Red 2019 (WGI Republic of N. Macedonia) A blend of organic Vranec grapes (40%), Merlot (40%) and Carménère (20%). Playful wine with fairly overt fruity & spicy aromas, ripe cherries and vanilla undertones.Rich on the palate with lot to entertain.

Cuvée de Prestige 2018 (WGI Republic of N. Macedonia)Blend with Vranec(38%), Merlot(43%) and Cabernet Franc (19%).Powerful, fruity, spicy,playful on the palate with velvety tannins and crunchy red and black fruit.

Terroir Vranec Grand Reserva 2015 (WGI Republic of N. Macedonia) An elegant wine made from late harvest Vranec grapes. Showcasing dark ripe fruit, damson plum and blackberry aromas, with notes of mint and cocoa. A luscious, full-bodied wine,rich in dark berries jam, dark chocolate shavings and cigar box, with tamed tannins and harmonious acids.







Тиквешки семејни винарии

Tikvesh Family Wineries

Во времиња како денешниве кога значењето на локалното и домашно производство на храна е побитно од кога било, неодминлив и составен дел од оваа приказна е и правењето вино.

Здружението „Тиквешки семејни винарии“ е оформено во 2019 година со цел да придонесува за негување на лозарските и винските традиции, како и промовирање вино, ракија, мацун и други производи од грозје добиени на традиционален начин.

Овие винарии предничат во уважување на локалните и регионални сорти, фокусирање на органското производство и храброста да се експериментира.

Вината на овие винари можеби не се вообичаените македонски блокбастер вина на кои сме навикнати, но секако дека тоа не е целта на овие производители. Нивната идеја е да направат секојдневни и допадливи вина, со повремени еп тен добри исклучоци.

Здружението соработува со Слоу Фуд Македонија, каде членуваат дел од винариите или се дел од Президиумот Станушина. Поттикнати од почетниот успех на Тиквешките семејни винарии кои ја следат филозофијата на Slow Wine, сè повеќе семејни винарии од останатите виногорја се приклучуваат кон ова движење.

Nowadays, when the significance of local and home food production is more important than ever, an inevitable and integral part of that story is the wine making as well.

The association "Tikvesh Family Wineries" was established in 2019 in order to contribute to the process of nurturing viticultural and wine traditions, as well as to promoting wine, rakija, majun and other grape products obtained by traditional ways.

These wineries excel in respecting local and regional varieties, focusing on organic production and courage to experiment

The wines produced by these winemakers may not be the usual Macedonian blockbuster wines we are used to, but that is certainly not what they aim at. Their idea is to make everyday, likable wines, with occasionally very good exceptions.

The association cooperates with Slow Food Macedonia, where some of the wineries are members or are part of the Stanushina Presidium. Inspired by the initial success of the Tikvesh Family Wineries, that follow the Slow Wine philosophy, more and more family wineries from other Wine Districts are joining this movement.

facebook.com/TikveskiSemejniVinarii





Идентитет на изданието

The Edition's Identity

Виното секогаш се поврзува со убавите уметности и во тој дух насловната страница на водичот Slow Wine им ја отстапуваме на млади и талентирани уметници.

Инспирација во првото издание е станушината, автохтона сорта грозје, „македонското девојче", со нежна розе боја, овошни ароми, грациозно тело, елегантна и префинета.

Рената Атаин е исто македонско девојче од Битола која на 19 години го напушта својот град, водена од вродената жед да открива нови култури и уметност. По годините поминати во Лондон каде што студира фотографија, продолжува со студии за илустрација во Коруња, Шпанија и крајна одредница ѝ е Тарагона, каде специјализира уметност и дизајн. Инспирирана од поезијата, експериментира и ги трансформира секојдневните моменти во магија. Својот свет го гради помеѓу рацете, четките и хартијата. Нејзините дела го прикажуваат нејзиниот свет од сништата.

Опкружена со органски лозови насади околу својот дом во селото Ла Ноу де Гаја, Шпанија, мечтаејќи за својата татковина и македонското вино, го прифаќа нашиот предизвик да пренесе на насловната страница пејзаж од лозје со станушина и колоритот на богатиот биодиверзитет наоколу.

Станушината е президиум на Слоу Фуд Македонија, наша гордост и иденитет и неодминлива понуда за вистинските вљубеници во виното.

Wine has always been associated with fine arts, and in that context we leave the Slow Wine Guide cover to young and talented artists.

The inspiration in this first edition is the Stanushina, an autochthonous grape variety, the "Macedonian girl" with a gentle pink color, fruit aromas, graceful body, elegant and refined.

Renata Atain is also a Macedonian girl from Bitola, who left her hometown at the age of 19, driven by her innate wish to reveal new cultures and arts. After years of studying photography in London, she furthered her studies in the field of illustration in Corugna, Spain, and her final destination was Tarragona, where she specialized in the field of art and design. Inspired by poetry, she experiments and transforms everyday moments into magic. Her world is being built betwixt her hands, brushes and paper. Her works depict her dream world.

While being surrounded by organic vineyards around her home in the village of La Nou de Gaia, Spain and while dreaming of her homeland and the Macedonian wine, she accepted our challenge to convey a landscape of a vineyard with Stanushina and the color of the surrounding rich biodiversity on the cover page.

Stanushina is a Presidium of Slow Food Macedonia, it is our pride and our identity, as well as an inevitable offer for true wine lovers.



Рената Атаин
Renata Atain
https://renatain.com
https://renatain.bigcartel.com/

Слоу Фуд проекти

Slow Food projects

www.slowfood.mk/arka

Арка на вкусови – онлајн-каталог, создаден за да го презентира постоењето на агробиодиверзитетот и традиционалните прехранбени производи и да привлече внимание за ризикот од нивно исчезнување.

Ark of taste- online catalogue, created to point out the existence of agricultural biodiversity and traditional food products as well as to draw attention to the risk that they might disappear.

www.slowfood.mk/prezidiumi

Президиуми – проекти насочени кон поддршка на малите производители за идентификување, заштита и промовирање на нивните автентични производи кои се изложени на опасност од исчезнување, како и обновување на традиционалните методи на преработка, заштита на домашните раси и локалните растителни сорти.

Presidia - projects focused on supporting small producers in order to identify, protect and promote their authentic products that are in danger of extinction, as well as supporting the renewal of the traditional processing methods, protection of domestic breeds and local plant varieties.

www.slowfood.mk/alijansa

Слоу Фуд алијанса на готвачи – мрежа на готвачи од ресторани, гостилници, кантини и улични кујни кои ги поддржуваат малите производители, секојдневно користејќи производи од проектите Арка на вкусови и президиуми, посветени се на зачувувањето на биодиверзитетот на храната и гастрономските традиции.

Slow Food Cook`s Alliance - A network of chefs from restaurants, guesthouses, cantines and street kitchens who support small producers, by using on daily basis products from the Presidia and the Ark of Taste projects, committed to preserving the food biodiversity and the gastronomic traditions.

www.slowfood.mk/pazari

Пазар на фармерите – проекти и настани каде протагонисти се малите производители и занаетчии за храна. Тие го продаваат само она што го произведуваат и можат лично да го гарантираат квалитетот на нивните производи. Тие нудат добра, чиста и правична храна: производите се локални, свежи и сезонски; тие ја почитуваат животната средина и работата на производителите; нудат фер цени за оние што купуваат и за оние кои продаваат.

Farmer`s Market – projects and events, where the protagonists are small producers and food craftsmen. They sell only what they produce and can personally guarantee the quality of their products. They offer good, clean and fair food: the products are local, fresh and seasonal; they respect the environment and the work of the producers; they offer fair prices, for those who buy as well as for those who sell.

Master of Food www.slowfood.mk/edukacija

Master of food – еднодневни едукативни курсеви и посети на места за производство и продажба на храна. Часовите содржат симулации, дегустации, сензорни игри, вежби во кујната. Едукација не само да се препознае задоволството од вистинската храна и вредноста на трпезата, туку и како да се избере секојдневна храна.

Slow Food Macedonia гостилници 2021 www.slowfood.mk/gostilnici

Слоу Фуд гостилници – годишен водич кој ја промовира локалната кујна и придонесува за заживување на местата за јадење кои ги рефлектираат локалните вкусови и идентитет. Препорачува места кои служат храна позната по квалитетот, вредноста и верноста кон традицијата и иднината.

Slow Food Guesthouses - an annual guidebook that promotes local cuisine and contributes to the revitalization of dinning venues that reflect local tastes and identity. It recommends places that serve food known for its quality, value and loyalty to the tradition and the future.

Slow Food Travel www.slowfoodtravel.mk

Slow Food Travel – платформа која нуди нов модел на туризам, кој го сочинуваат средби и размени со фармери и производители, кои заедно со готвачите кои ги готват нивните производи ќе бидат раскажувачи на нивните локални области и уникатни водичи за локалните традиции кои можат да станат единствено туристичко доживување.

Slow Food Travel - a platform that offers a new model of tourism, which consists of meetings and exchanges with farmers and producers, who together with the chefs who cook their products, will be narrators of their local areas and unique guides to local traditions that can become a unique tourist experience.



книги

книги за деца

училиштен прибор

literatura.mk

игри и забава

уметност и изработки

подароци

кафе

Café literatura

literatura.mk superstore

Ул. „Македонија“, бр. 21
Телефон: 078 264 754
prodavnica.makedonija@literatura.mk

ТЦ „Буњаковец“, приземје
Телефон: 078 459 472
prodavnica.bunjakovec@literatura.mk

ТЦ „Рамстор“, приземје
Телефон: 078 264 835
prodavnica.ramstore@literatura.mk

ГТЦ, приземје
Телефон: 078 475 283
prodavnica.gtc@literatura.mk

Вero Центар, ниво 1
Телефон: 078 459 273
prodavnica.verocentar@literatura.mk

Literatura.mk Superstore
„Скопје Сити Мол“ – втор кат
Телефон: 078 475 291
prodavnica.citymall@literatura.mk

Широк Сокак 40, Битола
Телефон: 078 475 283
prodavnica.bitola@literatura.mk



Зачлени се во Слоу Фуд!

www.slowfood.mk

Поддржано од:

AMBASSADE
DE FRANCE
EN MACÉDOINE
DU NORD
Liberté
Égalité
Fraternité

Реализирано од:

Slow Food®
Bitola

Петкамен

Тиквешки
семејни винарии

www.slowfood.mk

ISBN 978-608-65857-7-8