

slow wine 2024

Овој проект е имплементиран благодарение на поддршката од Слоу Фуд Негрони Вик Фанд (Slow Food Negroni Week Fund) и реализиран од страна на невладината организација Слоу Фуд Македонија.

Севкупната работа, проектите и анализите на оваа невладина организација не е нужно да ги одразуваат позициите на Slow Food Negroni Week Fund.

This project was implemented thanks to the contribution of the Slow Food Negroni Week Fund and realized by the NGO Slow Food Macedonia.

The whole work, the projects and the analysis by this NGO are not necessarily representative of the position of the Slow Food Negroni Week Fund.

slow wine

Macedonia

www.slowfood.mk

РЕДАКЦИЈА

Уредници:
Слободен Чокревски
Николче Николовски

Автор на текстови: Ивана Симјановска
Ко-автор: Валентина Вања Тодоровска

Членови на Slow Wine комитет:
м-р Слободен Чокревски, Ивана Симјановска, Николче Николовски, Елена Каровска Гошевска, проф. д-р Виктор Ѓамовски, проф. д-р Горан Миланов, проф. д-р Климе Белески, проф. д-р Душко Неделковски, Милица Плетварска, Елена Богева, Кристина Анѓелкова, Јадранка Кларић Кимова, д-р Марија Ѓошева Ковачевиќ, м-р Розе Џољевска – Миленковска, Виктор Рајчин, проф д-р Виолета Иванова Петропулос, Наташа Бреслиска, Дејан Донев.

Превод на англиски јазик:
Јане Божиновски и Ивана Симјановска

Лектура: Марина Геческа-Василевска

Дизајн: Кирил Гагачев

Фотографии: Коста Дупчинов, Концепт Продакшн и приватна архива на винариите

Насловна страница и илустрации:
Владимир Карер (2024)

Тираж: 500 примероци
Печати: „БАБУК", Битола
Каталогизација: Универзитетска библиотека „Св. Климент Охридски", Скопје
Издавач: © Slow Food Macedonia, Битола, 2024

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 texts: Ivana Simjanovska
Co-author: Valentina Vanja Todorovska

Members of the Slow Wine Committee:
MSc Sloboden Chokrevski, Ivana Simjanovska, Nikolce Nikolovski, Elena Karovska Goshevska, Prof. Viktor Gjamovski PhD, Prof. Goran Milanov PhD, Prof. Klime Beleski PhD, Prof. Dushko Nedelkovski PhD, Milica Pletvarska, Elena Bogeva, Kristina Andjelkova, Jadranka Klaric Kimova, Marija Gjosheva Kovachevic PhD, MSc Roze Dzoljevska Milenkovska, Viktor Rajchin, Prof. Violeta Ivanova Petropulos PhD, Natasha Bresliska, Dejan Donev.

Translation in English:
Jane Bozhinovski & Ivana Simjanovska

Proof-reading: Marina Gecheska Vasilevska

Design: Kiril Gagachev

Photos: Kosta Dupchinov, Concept Production and Wineries' Private Archive

Cover page and Illustrations: Vladimir Carrer (2024)

Circulation: 500 copies
Print: BABUK, Bitola
Cataloging:
University Library St. Kliment Ohridski, Skopje
Publisher: © Slow Food Macedonia, Bitola, 2024

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 : 2024 / [автор на текст Ивана Симјановска = author of the text Ivana Simjanovska ; превод на англиски јазик Јане Божиновски = English translation Jane Bozhinovski]. - [Bitola] : Slow Food Macedonia, 2024. - [86] стр. : илустр. ; 21 см

Текст на мак. и англ. јазик

ISBN 978-608-4966-00-5

а) Винарии -- Македонија -- Водичи

COBISS.MK-ID 54924037



СОДРЖИНА

БЛАГОДАРНОСТ 7

АВТОРКИ НА ВОДИЧОТ 8

ВОВЕД 10

SLOW WINE МАНИФЕСТ 12

РЕГЕНЕРАЦИЈА НА ПОЧВИТЕ И ЗАЧУВУВАЊЕ НА ЖИВОТОТ ВО НИВ 16

ОЗНАКИ ЗА ВИНАРИЈА. 24

ЛИСТА НА ВИНАРИИ. 26

ЛИТЕРАТУРА 84

CONTENT

ACKNOWLEDGMENTS. 7

AUTHORS OF THE GUIDE 8

INTRODUCTION 11

SLOW WINE MANIFESTO 14

SOIL REGENERATION AND PRESERVATION OF SOIL LIFEFORMS 20

TAGS FOR WINERIES 25

LIST OF WINERIES 27

LITERATURE. 84

БЛАГОДАРНОСТ

Slow Wine Македонија би сакале особено да се заблагодарат на следниве институции и поединци кои со својата експертиза дадоа допринос кон ова издание:

- **Слоу Фуд Негрони Вик Фанд (Slow Food Negroni Week Fund)**
- **Слоу Фуд Интернешнал (Slow Food International)**
- **Слоу Вајн Коалишн (Slow Wine Coalition)**
- **Слоу Вајн комитет при Слоу Фуд Македонија (Slow Wine Committee – Slow Food Macedonia)**
- **УКИМ Земјоделски Институт - Скопје**

- **Проф. д-р Виктор Ѓамовски**, директор и редовен професор, УКИМ Земјоделски институт Скопје
- **Проф. д-р Душко Неделковски**, заменик директор и вонреден професор, Одделение за лозарство, УКИМ Земјоделски институт - Скопје
- **Проф д-р Виолета Иванова Петропулос**, редовен професор по Сензорна и аналитичка евалуација на вино и Енологија, на Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип
- **Симона Младеновска**, Експерт по комуникации
- **Горан Колев** - ПРО-ЦЕРТ Македонско контролно и сертификационо тело

ACKNOWLEDGEMENT

Slow Wine Macedonia would like to especially thank the following institutions and individuals who contributed to this edition with their expertise:

- **Slow Food Negroni Week Fund**
- **Slow Food International**
- **Slow Wine Coalition**
- **Slow Wine Committee - Slow Food Macedonia**
- **Institute of Agriculture - Skopje, University Ss. Cyril and Methodius**

- **Prof. Viktor Gjamovski Ph. D.**, Director and Full Professor, Institute of Agriculture, University Ss. Cyril and Methodius in Skopje
- **Prof. Dushko Nedelkovski Ph. D.**, Deputy Director and Associate Professor, Department of Viticulture, Institute of Agriculture, University Ss. Cyril and Methodius in Skopje
- **Prof. Violeta Ivanova-Petropulos Ph. D.**, Full Professor of Sensory and Analytical Evaluation of Wine, Faculty of Agriculture, University "Goce Delchev"-Shtip
- **Simona Mladenovska**, Communications Expert
- **Goran Kolev**, PRO-CERT, Macedonian Inspection and Certification Body

АВТОРКИ НА ВОДИЧОТ

AUTHORS OF THE GUIDE



Авторка
ИВАНА СИМЈАНОВСКА

Author
IVANA SIMJANOVSKA

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, Citadelles du Vin итн. Таа е самостоен долгогодишен промотор на македонските вина, промовирајќи ги на вински салони ширум светот, а пишува за вино на нејзиниот портал *www.ivanasimjanovska.com*. Основач е на „Калем-ење“ – Здружение на вински консултанти и едукатори и вински водич во Macedonia Experience (Македониа Експириенс). Автор е на првото издание на Slow Wine (Слоу Вајн) водичот од 2021 год. и ко-автор и издавач на два вински водичи за македонските вина – Македонски вински водич 2011 и Водич низ винариите во Македонија 2015. Во периодот од 2013 до 2021 година Ивана 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, Citadelles du Vin etc. She has been single-handedly promoting Macedonian wines at wine events around the world and has been writing about wine on her blog *www.ivanasimjanovska.com*. Ivana is founder of “Kalem-enje” – Association of wine consultants and educators and a wine guide for Macedonia Experience. She is author of the first edition of Slow Wine Guide for 2021, 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). Ivana was editor-in-chief of vino.mk, the first wine web site in the country, from 2013 until 2021.



Коавторка
ВАЛЕНТИНА ВАЊА ТОДОРОВСКА

Co-author
VALENTINA VANJA TODOROVSKA

Своето 25-годишно новинарско искуство го стекна во дневните весници „Утрински весник“, „Вечер“, политичкиот магазин „Зум“, потоа, во „Винобар“, „Стори“ и „Блеф“. Во светот на гастрономијата навлезе преку ангажманите од оваа област: ПР на Националната асоцијација на готвачи и шефови на кујни од Македонија „Гастромак“ (2019), судија на манифестациите: Слатка мистерија (2018), Интерскопјекејкс (2018), и рецензиите за ресторани што ги пишуваше во „Утрински весник“ од 2007 - 2017 година. Автор е на Слоу фуд гостилници, кој ѝ беше предизвик поради тоа што е лична карта на нашата домаќинска гастрономија.

She gained her 25 years of experience through the daily newspapers "Utrinski vesnik", "Vecher", the political magazine "Zum", then through "Vinobar", "Stobi" and "Blef". She got into the world of gastronomy through her arrangements in this field: PR of National Association of cooks and chefs in Macedonia "Gastromak", judge of the event - Slatka misterija (2018), Interskopjecakes (2018), and through the restaurant reviews, which she wrote in "Utrinski vesnik" from 2007 until 2017. She is the author of "Slow food gostilnici", which was a challenge due to her personal card in our domestic gastronomy.

ВОВЕД

Почитувани љубители на виното,

Во временска дистанца од три години од првото издание на Slow Wine водичот македонската винска сцена несомнено претрпува промени кои се добредојдени.

Идејата на Slow Wine да ги презентира уникатните приказни за винарите, нивната страст и поврзаноста 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, поттикна многу винари да размислуваат во оваа насока и да дадат придонес со менување на начинот на кој се грижат за лозјето или на кој создаваат вина во своите вински подруми. Денес се повеќе и повеќе од нив ги одгледуваат лозјата со органски производи, а во винскиот подрум се практикува минимална интервенција, спонтана ферментација и ионокулација со селектирани квасци.

Ако до пред неколку години регионалната сорта смедеревка беше скромно вреднувана, сега таа добива на битност кај винарите: во првиот Slow Wine водич 2021 имаше само 2 винарии кои правеа вино од оваа сорта, а во новиот водич имаме дури 7 винарии кои создаваат одлични вина од смедеревката.

Станушината беше произведувана од неколкумина винари кои беа упорни да ја спасат од изумирање нашата автохтона сорта и таа во меѓувреме стана сè позначајна добивајќи го својот Ден на станушината, што го прославуваме на 7 мај. Нужноста за спроведување на еколошки практики при производство на грозје добива сè поголемо значење и ќе остане да биде важна повеќе од било кога и тоа со една единствена цел – да се зачува животот во лозјето и животот во почвата.

Ова второ македонско издание на Slow Wine водичот се фокусира токму на битноста на почвите, задржување на животот во нив и им дава ветер во грб на сите винари, предадени на оваа мисија. Публикацијата е посветена токму на македонските винари кои неуморно работат во лозјата и винските подруми, оние кои за да ја постигнат целта, се соочени со секојдневни предизвици: климатските промени, борбата за зачувување на биодиверзитетот, локалните вински сорти грозје и пејзажите, традицијата и технологијата на вино и менување на размислувањата на средината во која живеат.

Изборот на вината 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 комитетот.

Водичот ги пренесува новитетите од винариите и ќе им помогне на љубителите на вино да направат посвесен избор. Благодарност за поддржувачите во реализацијата на нашата идеја, пред сè.

Со второто издание Slow Wine 2024 нè очекува година значајна за постоењето на македонските лозја и вина.

Нека ни е на здравје!

- Ивана Симјановска

INTRODUCTION

Dear wine lovers,

In the three years since the first edition of the Slow Wine Guide, the Macedonian wine scene has undoubtedly seen some welcome changes.

The idea behind Slow Wine – to present the unique stories of the winemakers, their passion and their bond with the soil, the vineyards, the local vine grape varieties and the wine scenery, tradition and technology, and to prioritize the ones that use environmentally sustainable practices for growing their vineyards – was an incentive to many winemakers to start thinking in this direction and to contribute by changing the way in which they look after their vineyards or in which they make wines in their wine cellars. Today, more and more of them are growing their vineyards using organic products, while in the wine cellar they use minimal intervention, spontaneous fermentation and inoculation with selected yeasts.

If the regional variety Smederevka was undervalued until a few years ago, now it is gaining traction among winemakers: there were only 2 wineries that were making wine from this variety in the first Slow Wine Guide, in 2021, while in the new Guide we have as many as 7 wineries that make excellent wines from the Smederevka.

The Stanushina was produced by a handful of winemakers who wanted to save our native variety from extinction; meanwhile, it has become more significant, so now, on May 7th, we celebrate Stanushina Day.

It is becoming significantly important to apply environmental practices to grape production, and it will remain to be significant more than ever with a single goal – to preserve the life in the vineyards and in the soil.

The second Macedonian edition of Slow Wine, in 2024, is focused precisely on the significance of the soils, the preservation of life in them, and it gives the wind in the sails of all winemakers who are dedicated to this mission. The publication is dedicated precisely to the Macedonian winemakers who have been tirelessly working the vineyards and wine cellars, the ones who, in order to achieve their goal, have faced challenges on a daily basis: the changes in the climate, the changes in mindset in the environment they live in, as well as the struggle for preserving biodiversity, the local vine grape varieties and the wine landscapes, tradition and technology.

The wines are selected on the basis of the visits to the wineries, the discussions with the winemakers and sensory assessment sessions, thanks to our team of wine experts united in the Slow Wine Committee.

The Guide is showcasing the latest options from the wineries, which will in turn make it easier for wine lovers to make a more informed choice. We would like to express our gratitude to the supporters of our idea, above all.

The second edition of Slow Wine, from 2024, is a prelude to a key year for the existence of Macedonian vineyards and wines.

Cheers, everyone!

- Ivana Simjanovska

SLOW WINE МАНИФЕСТ

Манифест на Слоу фуд за добро, чисто и правично вино е почетната точка од која се водевме при селекцијата на винарии и вината 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, како во Мадеира, Долината Напа, југот на Шпанија итн.

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 RCGM (прочистена концентрирана гроздова шира) или шеќер (во зависност од земјата на производство), со исклучок на пенливите вина или вината во чиешто производство овие практики спаѓаат во традиционалните техники. Дабовите чипсови за ароматизирање на вината, 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. Вината 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 географската област заштитена со ознака (географска деноминација).

8. Вината не смеат да имаат какви било мани настанати во текот на производството, бидејќи тие можат да ги хомогенизираат вината 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.



SLOW WINE MANIFESTO

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.



РЕГЕНЕРАЦИЈА НА ПОЧВИТЕ И ЗАЧУВУВАЊЕ НА ЖИВОТОТ ВО НИВ

„На земјата колку ќе ѝ дадеш, толку ќе ти врати“

– Јован Гелебешев (1938 – 2020), енолог и основач на винаријата „Јостела“

Ако идејата со првиот Slow Wine водич беше да се даде видливост на малите семејни винарии и винарите кои прават вина од локални и регионални сорти, тогаш сегашниот водич има за цел да се фокусира на актуелниот светски предизвик: регенерација на почвите и зачувување на животот во нив.

Наивно е да мислиме дека лозата може да постои одделно, како единствена и самостојна, без да се земат предвид почвата каде што таа вирее, климата и растителниот и животинскиот свет кој ја опкружува. Важноста на екосистемот во кој лозата расте не може да се занемари, бидејќи квалитетот на виното е директно поврзан со здравјето на околината. Кога лозата и човекот ќе се спојат, добиваме добитна комбинација преточена во извонредни вина.

„Лозарството е прекрасна приказна за партнерство меѓу луѓето и земјоделска култура“ **- Џејми Гуди**[1]. Но, оваа комбинација може да биде успешна само ако ние, луѓето, почнеме да се гледаме како дел од земјата која не ја поседуваме, туку од која позајмуваме.

Водичот се стреми да ги едуцира лозарите и винарите да се гледаат себеси како дел од земјата, истакнувајќи ги придобивките од органското лозарство и укажувајќи на потребата за преминување кон регенеративно лозарство. Ова ќе придонесе за обновување на животот во почвите и ќе помогне во воспоставување на природниот круг, каде што нештата се подредени според принципи кои носат благодет.

Денешниот начин на земјоделие е во најголем дел зависен од зголемената потреба на луѓето за храна. Како резултат, начинот на кој се добива таа храна се претвора во нешто што повеќе не може да се нарече одржливо. За да се задоволи светската побарувачка, зголемена е употребата на различни видови пестициди, кои негативно влијаат на природата и нејзиното окружување. Тие ја загадуваат почвата, водата и воздухот, што доведува до губење на биодиверзитетот, намалена биолошка активност на почвите и неможност за задржување на водата. Овие проблеми предизвикуваат ерозии и поплави, додека климатските промени доведуваат до поројни дождови, мраз, слана за време на цутењето на лозата и град кој го уништува родот.

Во оваа ситуација органското лозарство е особено важно, бидејќи има за цел да произведе висококвалитетно грозје и вино, минимизирајќи го влијанието врз животната средина и промовирајќи еколошка рамнотежа.

[1]Џејми Гуди, Регенеративно лозарство, 2022

ОРГАНСКО И БИОДИНАМИЧКО ЛОЗАРСТВО

Органското лозарство не само што го промовира здравјето на почвата, туку и ја подобрува отпорноста на лозите преку употреба на одговорни методи за одгледување и заштитни средства од природно потекло.

Исто така, ја нагласува одржливоста и грижата за животната средина, избегнувајќи синтетички хемикалии, ѓубрива и пестициди, потпирајќи се на природните процеси и органски материјали за одржување на здравјето на почвата и контролата на штетници и болести.

Органското лозарство се фокусира на одржување и подобрување на здравјето на почвата преку компостирање, покривни култури и намалена обработка на почвата. Здравата почва поддржува здрава лоза и ја намалува потребата за употреба на синтетички средства. Наместо синтетички пестициди, органското лозарство користи природни методи за контрола на штетници и болести, како воведување корисни инсекти, органски прскања и практикување на садење различни земјоделски култури. За органските лозја се користат компост, ѓубриво и производи од растителна основа за да ја нахранат почвата и лозите. Плевелите се контролираат со механички средства како косење или рачно плевење, како и со мулчирање, наместо со синтетички хербициди. Органските лозја го поддржуваат биодиверзитетот, бидејќи вклучуваат практики кои ја поттикнуваат биолошката разновидност, како садење покривни култури, одржување на природните живеалишта и поттикнување корисни инсекти.

Органското лозарство има за цел да произведе висококвалитетно грозје и вино, минимизирајќи го влијанието врз животната средина и промовира еколошка рамнотежа.

За лозјето да биде официјално признато како органско, мора да исполнува специфични стандарди и да подлежи на сертификација од акредитирана организација. Во Македонија постојат две контролни и сертификациони тела, ПРО-ЦЕРТ од Кавадарци и Балкан Био Серт Македонија ДООЕЛ од Скопје, кои се овластени за контрола и сертификација на органско производство. Нивниот домен на работа вклучува издавање сертификати за органско грозје. Во моментот само 5% од сертифицираното органско грозје е трпезно, додека 95% е винско. Сепак, сертификат за органско вино сè уште не е можен, бидејќи законот е во фаза на усвојување и се очекува да биде изгласан на почетокот на 2025 година.

Она што е надежно во последниве години е дека интересот за производство на органско грозје е зголемен. „Патот за добивање на сертификат е особено полесен за оние лозари чии лозови насади се лоцирани на локации поволни за органско лозарско производство – вели Горан Колев од ПРО–ЦЕРТ. Имено, на локациите кои се на повисока надморска височина од 350 м, проветриви и без можност за наводнување, заштитата во најголем број случаи се врши со употреба на поевтини бакарни и сулфурни фунгициди, кои се соодветни за органско производство. Заштита од молец со користење инсектициди не се врши, затоа што на таквите локации најчесто нема идеални услови за лет на истиот, а кон ова придонесува и послабата бујност на лозите. Единствено на некои насади во употреба се недозволени за органското производство хербициди, за кои треба да се најде соодветна алтернатива (тримери, мулчери, фрези).“

Биодинамичното лозарство е холистички и одржлив пристап за одгледување грозје кое излегува вонорганските практики. Биодинамичното лозарство ги интегрира техниките на органско земјоделство со

дополнителни практики кои го сметаат лозјето како самоодржлив екосистем. Во биодинамичкото земјоделство се користат специфични препарати направени од природни материјали, како што се компости и билни инфузии. Се верува дека овие препарати ја подобруваат плодноста на почвата и здравјето на растенијата. Некои вообичаени подготовки вклучуваат: кравјо ѓубриво закопано во кравји рог и потоа нанесено на почвата за да се подобри микробната активност и структурата на почвата. Потоа, мелен кварцен кристал измешан со вода и испрскан врз лозите за да се подобри апсорпцијата на светлината и да се стимулира растот на растенијата. Биодинамичкото лозарство ги зема предвид лунарните и космичките циклуси кога планира третирање на лозјето како што се садење, кастрење и берба. Идејата е дека небесните настани влијаат на растот и здравјето на растенијата, така што земјоделските практики се темпирани според овие ритми. Во биодинамичкото лозарство се користи специјално подготвен компост и ѓубриво за хранење на почвата. Овие компости често се збогатени со биодинамички препарати за поддршка на плодноста на почвата и микробната активност.

Слично на органските практики, биодинамичното лозарство ја промовира биолошката разновидност во лозјето. Ова може да вклучува садење покривни култури, поттикнување на корисни инсекти и одржување на природните живеалишта за поддршка на балансиран екосистем. Биодинамичното лозарство го гледа лозјето како жив организам со свои уникатни ритми и потреби. Целта е да се создаде самоодржлив систем каде лозјето може природно да напредува, намалувајќи ја зависноста од внес на надворешни влијанија. За лозјето да биде препознаено како биодинамично, мора да биде сертифицирано од организации исто како и кај органското лозарство. Сертификацијата гарантира дека лозјето се придржува до биодинамичките принципи и практики.

Биодинамичното лозарство има за цел да создаде порамномерен и хармоничен однос помеѓу лозјето и неговата околина, со верување дека овој холистички пристап води до поздрави лози и вина кои се поекспресивни.

Во земјава постојат неколкумина винари кои ги применуваат некои од принципите на биодинамиката во лозјата, меѓутоа овој начин на лозарство би можело да се каже дека е сè уште во зародиш. Не толку распространетата примена на биодинамиката во македонските лозја се должи и на фактот што таа не е наведена во Законот за вино, ниту пак постојат тела кои би ја сертифицирале.

РЕГЕНЕРАЦИЈА НА ПОЧВАТА - ПРЕОД КОН РЕГЕНЕРАТИВНО ЛОЗАРСТВО

Следниот чекор кон регенерација на почвите, што всушност е враќање кон првобитниот начин на одгледување на која било земјоделска култура, е регенеративното земјоделие. Ако во текот на годините почвите се злоупотребувани и осиромашувани како резултат на модерниот начин на земјоделие, идејата е преку примена на овој тип на лозарство да се врати животот во почвите, употребувајќи еколошки практики како и да се охрабри обновата на биодиверзитетот затоа што почвата сама по себе претставува еден мал микрокосмос.

Она што треба да го правиме при одгледување на винова лоза е да го цениме и животот кој ја опкружува таа лоза, без разлика дали е растителен или животински, затоа што во природата сите елементи се поврзани за континуирано да даваат живот. Ценејќи го опкружувањето каде вирее лозата, поддржуваме еден цел екосистем кој со сите свои елементи ја поддржува и лозата и родот кој таа го дава. Само на овој начин можеме да се поддржиме себеси и најбитно, генерациите кои ќе дојдат на наше место.

Регенеративното земјоделие се фокусира на обновување на почвата и биодиверзитетот, враќајќи го животот во почвите преку еколошки практики. Целта е да се создаде еден здрав екосистем кој ги поддржува не само лозјата, туку и целиот живот околу нив. Овој пристап признава дека земјата не е само ресурс, туку жив организам кој бара грижа и внимание за да го одржи својот природен баланс. Со почитување и поттикнување на природните процеси, лозарите можат да произведат вина што го отсликуваат уникатниот тероар на регионот, носејќи ја приказната за почвата, климата и екосистемот директно во чашата. На овој начин, ние, како консументи, можеме да придонесеме за зачувување на природата преку избор на вина кои се произведени одржливо.

НАШЕТО ВЛИЈАНИЕ ВО ЗАЧУВУВАЊЕ НА ЖИВОТОТ ВО ПОЧВИТЕ КАДЕ ВИРЕЕ ВИНОВАТА ЛОЗА

Изборот кој го правиме кога купуваме вино е поврзан со зачувување на природата и одржливоста на лозјата повеќе отколку што мислиме. Со купување на вина од винарии кои следат органски, биодинамички или регенеративни практики, ние ги поддржуваме напорите за зачувување на животната средина и одржливоста на лозарството. Ова не само што ја зајакнува нашата врска со земјата, туку и открива нови, уникатни вина и приказни зад нив. Така, нашата чаша вино станува повеќе од само пијалок - тоа е дел од глобалното движење за почитување и зачувување на природата, носејќи ни задоволство додека правиме избори кои се добри за планетата и за идните генерации.

Токму поради гореспоменатите причини, кои всушност се дел од начелата на Slow Wine манифестот, треба да сме љубопитни, да прочитаме повеќе за винарот и винаријата и да се едуцираме за начинот на кој тој винар го одгледува грозјето и го прави виното. Да, овој начин на одгледување на лозјето изискува многу повеќе време, труд и средства, кои многу често може да бидат предизвик за овие винари, и токму затоа ние како консументи, но пред сè, љубители на доброто вино, треба да ги охрабриме со поддршката која ќе им ја дадеме, а која може да биде само правење свесен избор и купување вино кое тие го направиле. Попатно, може да се изненадиме и да откриеме нови вина за кои не сме ни знаеле дека постојат и кои ќе ни откријат еден нов мал свет исполнет со посебните и уникатни приказни на винарите.



SOIL REGENERATION AND PRESERVATION OF ITS LIFEFORMS

"The soil will give back as much as you have given it"

– Jovan Gelebeshev (1938 – 2020), enologist and founder of the Jostela winery

If the idea behind the first Slow Wine guide was to bring to light the small, family-run wineries and the wineries that make wine from the local and regional varieties, then the current guide aims at focusing on the current global challenge: soil regeneration and preservation of its lifeforms.

It would be naive to think that the vine can exist separately, independently, without taking into account the soil where it grows, the climate and the flora and fauna surrounding it. The importance of the ecosystem in which the vine grows is not to be underestimated, since the wine quality is directly linked to the health of the environment. When you mix grapevine and humans, you get a winning combination, resulting in brilliant wines.

"Viticulture is a wonderful story of a partnership between humans and a crop plant" **– Jamie Goode**[2]. However, this combination can be successful only if we, the humans, start seeing ourselves as part of the earth that we do not own, rather than borrow from.

This guide attempts to educate vine growers and winemakers to consider themselves as part of the earth, by underlining the benefits of organic viticulture and pointing to the need of moving towards regenerative viticulture. This will contribute to the regeneration of life in the soils and the establishment of the natural cycle, where everything is aligned with principles that promote wellbeing.

The agricultural methods used today are mainly a result of the greater need for food. Consequently, the way the food is produced is turning into something that can no longer be called sustainable. In order to meet global demand, there is an increase in the use of different pesticides, which have a negative impact on nature and its environment. They pollute the soil, the water and the air, which results in loss of biodiversity, reduced biological activity of soils and the loss of its ability to conserve water. These issues cause landslides and floods, while climate change causes torrential rain, ice, frost when the vine blossoms and hail that decimates the yield.

In such circumstances, organic viticulture is exceptionally important, as its purpose is to produce high-quality grapes and wine while greatly reducing its impact on the environment and promoting ecological balance.

ORGANIC AND BIODYNAMIC VITICULTURE

Apart from promoting soil health, organic viticulture improves resilience of vines by the use of responsible cultivation methods and protective agents of natural origin.

It also emphasizes sustainability and environmental stewardship, avoiding synthetic chemicals, fertilizers, and pesticides. Instead, it relies on natural processes and organic materials to manage soil health and control pests and diseases.

Organic viticulture focuses on maintaining and improving soil health through composting, cover crops, and reduced tillage. Healthy soil supports healthy grapevines and reduces the need for synthetic inputs. Instead of using synthetic pesticides, organic viticulture uses natural methods for pest and disease control such as introducing beneficial insects, using organic sprays, and practicing crop rotation. Organic vineyards use organic fertilizers such as compost, manure, and plant-based products to nourish the soil and vines. Weeds are managed through mechanical means like mowing or hand weeding, as well as mulching, rather than using synthetic herbicides. Organic vineyards often incorporate practices that support biodiversity, such as planting cover crops, maintaining natural habitats, and encouraging beneficial insects.

Organic viticulture aims to produce high-quality grapes and wine while minimizing environmental impact and promoting ecological balance.

For a vineyard to be officially recognized as organic, it must meet specific standards and undergo certification by an accredited organization. In Macedonia there are two bodies that have controlling and certification powers, PRO-CERT from Kavadarci and Balkan Bio Cert Macedonia DOOEL from Skopje, which are authorized for controlling and certification of organic production. Within their line of work, they issue organic grape certificates. At the moment, only 5% of the certified organic grape is table grape, while 95% is vine grape. Still, organic wine certification is still not possible, since the law is being adopted and it is expected to enter into force in early 2025.

The increased interest in organic grape production in recent years has been a source of hope. "The journey to receiving a certificate is especially easier for the winegrowers who have vineyards in locations that are suitable for organic vine production," says Goran Kolev from PRO–CERT. Namely, at locations which are at a greater altitude than 350 meters, which are ventilated and which cannot be irrigated, in most of the cases protection is carried out by using cheaper copper and sulfuric fungicides, which are suitable for organic production. Insecticides are not used for moth protection, as those locations are not ideal for these insects, and this is compounded by the weaker vine vigor. The only thing is that, on some plantations, herbicides which are not acceptable for organic production are used, which should be replaced suitably (trimmers, mulchers, harrows)."

Biodynamic viticulture is a holistic and sustainable approach to growing grapes that extends beyond organic practices. Biodynamic viticulture integrates organic farming techniques with additional practices that consider the vineyard as a self-sustaining ecosystem. Biodynamic farming uses specific preparations made from natural materials, such as composts and herbal infusions. These preparations are believed to enhance soil fertility and plant health. Some common preparations include cow manure buried in a cow horn and then applied to the soil to enhance microbial activity and soil structure. Also, ground quartz crystal mixed with water and sprayed on the vines to enhance light absorption and stimulate plant growth. Biodynamic viticulture considers lunar and cosmic cycles when planning vineyard activities like planting, pruning, and harvesting. The idea is that celestial events influence plant growth and health, so farming practices are timed according to these rhythms. Biodynamic vineyards use specially prepared compost and manure to nourish the soil. These composts are often enriched with biodynamic preparations to support soil fertility and microbial activity.

Similar to organic practices, biodynamic viticulture promotes biodiversity within the vineyard. This can include planting cover

[2] Jamie Goode, **Regenerative Viticulture**, 2022

crops, encouraging beneficial insects, and maintaining natural habitats to support a balanced ecosystem. Biodynamic viticulture views the vineyard as a living organism with its own unique rhythms and needs. The goal is to create a self-sustaining system where the vineyard can thrive naturally, reducing reliance on external inputs. For a vineyard to be recognized as biodynamic, it must be certified by organizations just like with the organic viticulture. Certification ensures that the vineyard adheres to biodynamic principles and practices.

Biodynamic viticulture aims to create a more balanced and harmonious relationship between the vineyard and its environment, with the belief that this holistic approach leads to healthier vines and more expressive wines.

In the country there are several winemakers that apply some of the principles of biodynamics in their vineyards, but this type of viticulture is still in its infancy. The insufficient use of biodynamics in the Macedonian vineyards is also a result of the fact that it is not referred to in the Law on wines, nor are there any bodies that are authorized to certify it.

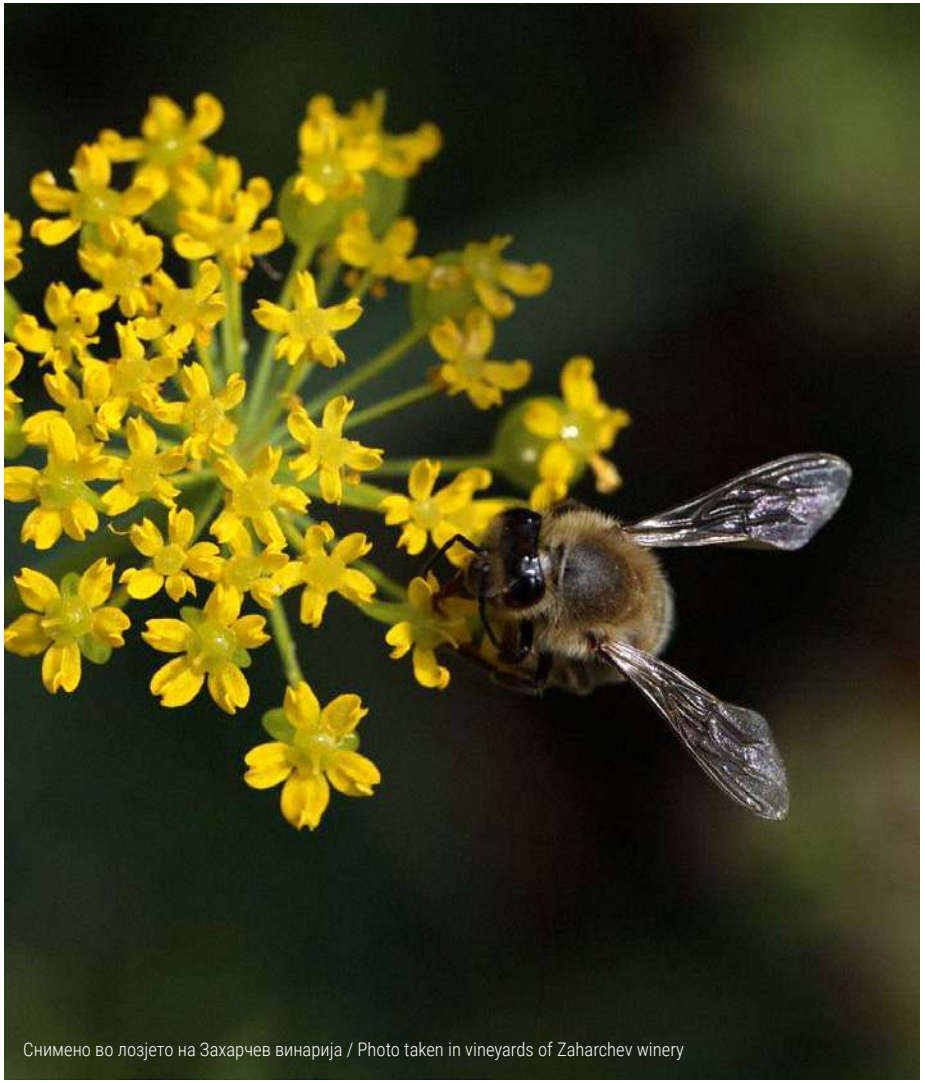
SOIL REGENERATION – A MOVE TOWARDS REGENERATIVE VITICULTURE

The next step towards soil regeneration, which is in fact a journey back to the primeval way of growing any agricultural crop, is regenerative agriculture. If the soils were misused and depleted through the years as a result of modern agricultural methods, the idea is to use this type of viticulture in order to bring back life to the soils by using environmental practices and to encourage the renewal of biodiversity, since the soil is a small microcosm itself.
What we need to do when cultivating a vine is to also appreciate the life that surrounds that vine, no matter if it is plant or animal life, because, in nature, all elements are interlinked to give life continuously. By appreciating the environment where the vine lives, we are supporting an entire ecosystem that, with all its elements, also supports the vine and its crop. Only in this way can we support ourselves, and, most importantly, the generations that will take our place.

Regenerative agriculture is focused on renewing the soil and biodiversity, returning life to the soil by using environmental practices. The goal is to create a healthy ecosystem that supports not only the vines, but also the entire life that surrounds them. Such an approach acknowledges that the earth is not merely a resource, but a living organism that demands care and attention in order to maintain its natural balance. By respecting and inciting natural processes, the winegrowers can produce wines that reflect the unique terroir of the region and send the story of the soil, the climate and the ecosystem straight into the glass. In this way we, as consumers, can contribute to the preservation of nature by choosing wines that were produced in a sustainable manner.

OUR INFLUENCE ON PRESERVING LIFE IN THE SOILS WHERE VINE GROWS

The link between the choice we make when we buy wine, on the one hand and preserving sustainability of nature and vine, on the other is stronger than we think. By buying wines from wineries that utilize organic, biodynamic or regenerative practices, we support the efforts for preserving the environment and viticulture sustainability. This not only fortifies our bond with the earth, but also ensures we discover new, unique wines and the stories behind them. In this way, our glass of wine becomes something more than merely a drink – namely, it becomes part of the global movement for respecting and preserving nature, bringing us joy while we make decisions that are good for the planet and the future generations.
Precisely for the reasons we have outlined above, which are in fact part of the principles of the Slow Wine manifesto, we should be curious, read more about the winemaker and the winery and we should educate ourselves about the way the winemaker is cultivating the grapes and making the wine. Yes, this type of vine cultivation requires much more time, effort and funds, that may frequently be a challenge for these winemakers, and for that reason we, as consumers, but above all, as connoisseurs of good wine, should encourage them with our support, which may only require making a conscious choice and buying the wine they have made. And incidentally, we may be surprised and discover new wines that we never knew existed and that will reveal to us a new, small world filled with the special, unique stories of the winemakers.



Снимено во лозјето на Захарчев винарија / Photo taken in vineyards of Zaharchev winery

ОЗНАКИ ЗА ВИНАРИЈА

- Президиум
- Простор за дегустација
- Ресторан
- Вински бар
- Хотел
- Вино добиено од органско грозје

TAGS FOR WINERIES

- Presidia
- Wine tasting Room
- Restaurant
- Wine bar
- Hotel
- Wine made from Organic Grapes



ЛИСТА НА ВИНАРИИ

ПЕЛАГОНИСКО-ПОЛОШКИ ВИНСКИ РЕГИОН

Тетовско виногорје

Кичевско виногорје

Охридско виногорје
1. Мал Св. Климент 30
2. Манастир 32

Преспанско виногорје

Битолско виногорје

Прилепско виногорје
3. Сарика 34

ПОВАРДАРСКИ ВИНСКИ РЕГИОН

Скопско виногорје
4. Брзанов 36
5. Картал 38
6. Шато Камник 40

Велешко виногорје
7. Олд Скул 42
8. Шато Сопот 44

Овчеполско виногорје
9. Киево 46

Тиквешко виногорје
10. Арабеска 48
11. Венец 50
12. Ерос 52
13. Захарчев 54
14. Иванов 56
15. Илиев 58
16. Јаковлевски 60
17. Клинчаров 62
18. Лазар 64
19. Максимилијан 66
20. Наумчеви ГИ.ЕМ.ЕН. 68
21. Пешков 70
22. Подрум Парацик 72
23. Попов 74
24. Попова Кула 76
25. Попови 78

Струмичко-радовишко виногорје

Кочанско-виничко виногорје

Гевгелиско-валандовско виногорје
26. Јостела 80
27. Керем 82

ПЧИЊСКО-ОСОГОВСКИ ВИНСКИ РЕГИОН

Кумановско виногорје

Кратовско виногорје

Пијанечко виногорје

LIST OF WINERIES

PELAGONIJA - POLOG REGION

Tetovo wine district

Kichevo wine district

Ohrid wine district
1. Mal Sv. Kliment 30
2. Manastir 32

Prespa wine district

Bitola wine district

Prilep wine district
3. Sarika 34

POVARDARJE REGION

Skopje wine district
4. Brzanov 36
5. Kartal 38
6. Chateau Kamnik 40

Veles wine district
7. Old School 42
8. Chateau Sopot 44

Ovche pole wine district
9. Kievo 46

Tikvesh wine district
10. Arabeska 48
11. Venec 50
12. Eros 52
13. Zaharchev 54
14. Ivanov 56
15. Iliev 58
16. Jakovlevski 60
17. Klincharov 62
18. Lazar 64
19. Maksimilijan 66
20. Naumchevi GI.EM.EN. 68
21. Peshkov 70
22. Podrum Paradzik 72
23. Popov 74
24. Popova Kula 76
25. Popovi 78

Strumica - Radovish wine district

Kochani - Vinica wine district

Gevgelija - Valandovo wine district
26. Jostela 80
27. Kerem 82

PCHINJA - OSOGOVO REGION

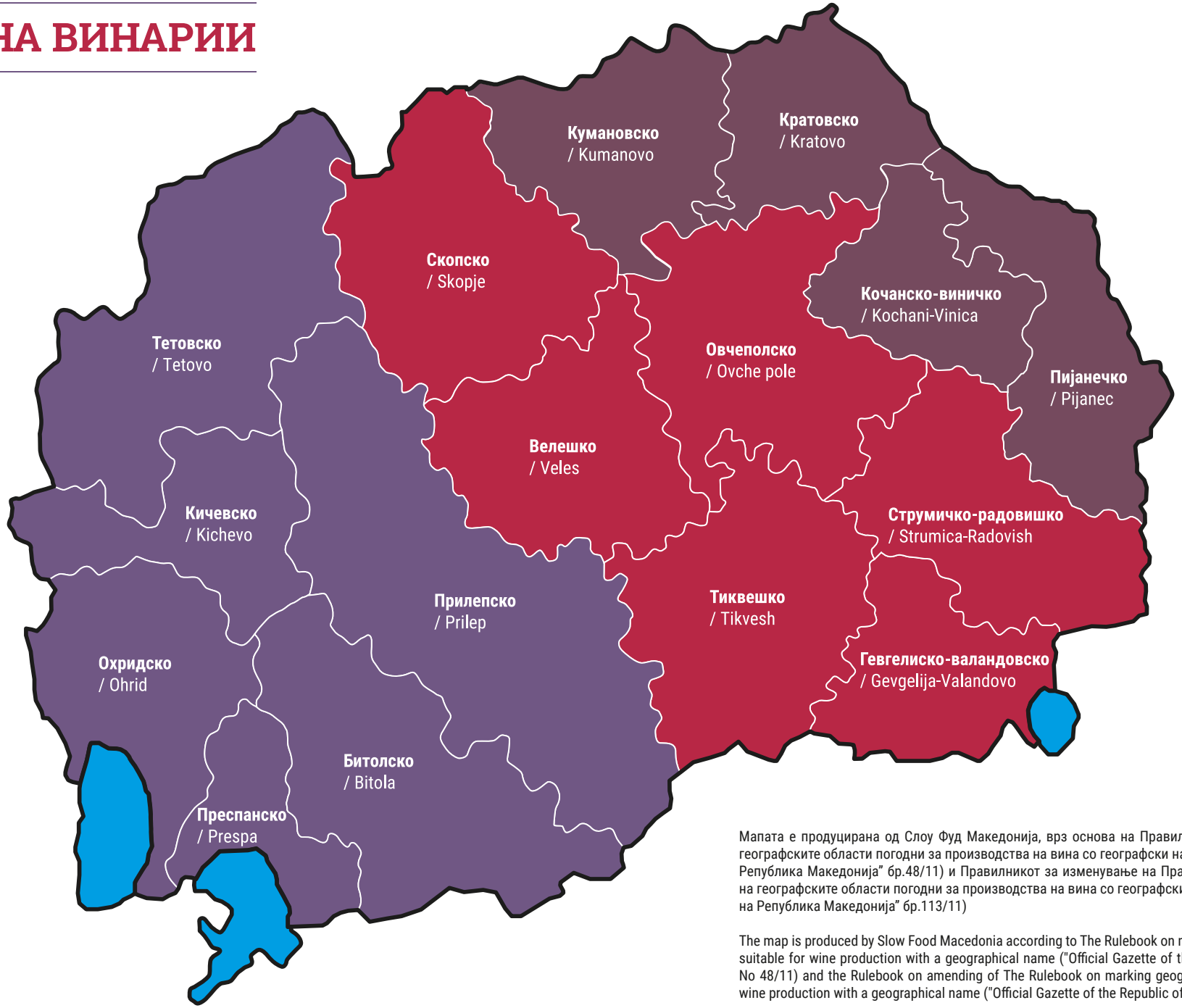
Kumanovo wine district

Kratovo wine district

Pijanec wine district

МАПА НА ВИНАРИИ

MAP OF WINERIES



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)

1. МАЛ СВ. КЛИМЕНТ

PELAGONIJA - POLOG REGION, Ohrid wine district: **Mal Sv. Kliment**

Винар
Вистинската среќа е хоби да ти стане работа, а таков ксмет имаше Будимир, кој за себе вели дека е самоук винар, страствен љубител на едрење и сопственик на „Мал Св. Климент“, сместен во Варош, во стариот дел на Охрид. На почетокот виното се правело само за домашни потреби за да стане семеен бизнис во кој се вклучени сите членови на семејството Соколовиќ.

Лозје
Лозјата на винаријата се наоѓаат на три локации во близина на Охрид: во село Климештани каде на 750 м се наоѓаат насадите на памид (1,500 м²) и вранец (1750 м²), потоа во с. Мешеишта, на истата надморска височина е уште еден насад на вранец (2000 м²) и прокупец (1250 м²), а се докупува грозје од село Велгошти каде на 800 м е лозјето на охридско црно (1200 м²). Заедничко за овие три локации е тоа што типот на почвата е песоклива.

Вина
Вината на Будимир се добиени по пат на спонтана ферментација, а дел од нив одлежуваат во амфори донесени од далечната Грузија.

Amfora White 2020 - Бленд на р'кацители 70% и смедеревка 30%. Изразени ароми на суво бело грозје, медести ноти, на непце се осеќа трпкавоста на танините проследено со средна киселина. Вино кое е мацерирано 30 дена во амфори.

Amfora White 2016 - Вино добиено од сортата памид. Ароми и вкусови на сува дренка и слатко од шумска јагода, со трпкави танини на непце и нежна киселина. Винифицирано во глинени амфори од 500 л закопани во земја.

Klimeshko Cuvée 2018 - Памид 40%, вранец 30%, прокупец 20% и црн мускат 10%. Овошно и флорално на нос – божур и плејада од црвени овошја како сува вишна, компот од цреша, ноти на каранфилче, цимет и топли зачини. На вкус е полно, со блага горчина на какао во прав и семка од кајсија, со фини танини и хармонична киселина.

Vranec 2017 - Вранец кој е доказ за одличниот потенцијал за зреење на оваа сорта. На нос - ароми на компот од сува слива, џем од цреши и свеж тутун. На вкус имаме сува вишна, честак и кафе, со кадифени танини, високи, но добро избалансирани киселини.

Winemaker
You must be born under a lucky star if your hobby becomes your job, and such ‘fate’ befell Budimir, a self-proclaimed self-taught winemaker, a sailing afficionado and the owner of Mal Kliment, which is in Varosh, in the Ohrid old town. Initially, the wine was produced only for domestic use, but it became a fully-fledged family business that involves all the members of the Sokolovich family.

Vineyards
The winery vineyards are found in three locations near Ohrid: the village of Klimeshtani, which has plantations of Pamid (1500 m²) and Vranec (1750 m²); the village of Mesheishta, at the same elevation, which is home to plantations of Vranec (2000 m²) and Prokupec (1250 m²), and they buy the extra grapes they need from the village of Velgoshti, where the Ohridsko Crno plantation is located at an altitude of 800 meters (1200 m²). The thing these three locations have in common is the sandy soil.

Wines
Budimir’s wines are made using spontaneous fermentation, while some of them are aged in amphoras brought all the way from Georgia.

Amfora White 2020 - Blend of Rkaciteli 70% and Smederevka 30%. Pronounced aromas of raisins, honey notes, with noticeable tannins followed by medium acidity. Wine that was macerated in amphoras for 30 days.

Amfora White 2016 – A wine from Pamid variety. Aromas and flavours of dry dogwood and wild strawberry with pronounced tannins and soft acidity. It was vinified in 5000 Lit clay amphoras buried in the ground.

Klimeshko Cuvée 2018 - A blend of Pamid 40%, Vranec 30% and Black Muscat 10%. Fruity and floral on the nose – peonies and a plethora of red fruits such as dry sourcherry, cherry compote and warm spices such as clove and cinnamon. Rich on the palate with slight bitterness of cocoa and apricot kernel with fine tannins and harmonic acidity.

Vranec 2017 - Vranec that shows the excellent ageing potential of this variety. The nose displays dry plum compote (oshav), cherry jam and fresh tobacco leaves. The palate opens broadly in dry cherry, undergrowth and coffee beans, with velvety tannins, high but well-balanced acidity.

Винарија „Мал Св.Климент“
Методи Патчев 8, 2000 Охрид
+389 (0)70 249 497
vilamalsvetikliment@t.mk
www.vilamalsvetikliment.com
www.facebook.com/vilamalsvetikliment
www.instagram.com/vilamalsvetikliment







2. МАНАСТИР

PELAGONIJA - POLOG REGION, Ohrid wine district: **Manastir**

Винари
Во 2018 г., во подрумот на манастирот Свети Кузман и Дамјан, кој се наоѓа над самата винарија, Стефан Кочовски - инженерот, Димче Ѓорѓиески - свештеникот и Господ, почнале да прават божја напивка. „Правевме вино за нас и за нашите пријатели“, велат тие, а една вечер посакавме и другите да го пробаат нашето вино. Така, следната година регистриравме винарија во блискиот објект кој претходно беше фарма за кози.“ Инаку, Манастир се наоѓа во селото Опеница, на десетина километри од Охрид, опкружен со планина и река.

Лозје
Лозјето на винаријата се наоѓа на две микролокации: на местото наречено Трно (на надморска височина од 750 м), каде почвата е песоклива и каде се наоѓаат 40-годишните насади на вранец, прокупец и ркацители и место наречено Косел, каде на 750 м на песоклива почва, се наоѓаат 40-годишните насади на хамбург, вранец и прокупец. Од Вевчани, купуваат семијон чии 40-годишни насади се на почва песочна црвеница и мускат хамбург од Мешеишта, чии 20-годишни насади се на песоклива почва. Грозје се докупува и од Тиквешкото Виногорје, село Бегниште, каде на почва песочна црвеница се насадите на станушина, вранец, каберне совињон, мерло, темјаника и совињон блан.

Вина
Вината се направени со класична винификација, дел одлежуваат во дабови бурија, а екпериментално се прават и вина со спонтана ферментација, без сулфури и без филтрирање. Се произведуваат и природни вина од мускат отонел, семијон и вранец.

Muscat Ottonel Orange 2022 - Ароматично вино со ароми на зрела праска, кајсија и суво грозје. На вкус бела слива, со свежа киселина.

Biljana Rose 2023 - Раскошно розе од станушина. Интензивно, со ароми на црвени цвеќиња, јагода и цреша. На вкус малина, сок од јагода и нежна киселина.

Black Swan 2022 - Прокупец, кој е овошен на нос и вкус, со ароми на вишна и цреша, дискретна хербалност и свилени танини.

King David 2022 - Вранец, кој е свеж, овошен и сè уште млад, со ароми и вкусови на модра слива, со меки танини и игрива киселина.

Winemakers
In 2018, in the cellar of the Ss. Kuzman and Damjan monastery, which hovers above the winery itself, Stefan Kochovski – the engineer, Dimche Gjorgjieski – the priest, and God, began creating a divine beverage. “We were making wine for ourselves and our friends,” they say, “and one night we wished for the others to try our wine, too. So, the following year, we registered a winery in the nearby building, which used to be a goat farm”. Parenthetically, Manastir is in the village of Openica, some ten kilometers away from Ohrid, surrounded by a mountain and a river.

Vineyard
The winery’s vineyard is spread over two microlocations: at Trno (which is at 750 m ASL), where the soil is sandy and there are 40-year-old plantations of Vranec, Prokupec and Rkaciteli, and Kosel, where the sandy soil at 750 m ASL is home to 40-year-old plantations of Hamburg, Vranec and Prokupec. They buy sémillon from Vevcani, which is planted on 40-year-old sandy terra rossa soil, and Muscat Hamburg from Mesheishta, planted on 20-year-old sandy soil. Additional grapes are purchased from the village of Begnishte in the Tikvesh wine district, where, on sandy terra rossa, there are plantations of Stanushina, Vranec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Temjanika and Sauvignon Blanc.

Wines
The wines are made using classic vinification, part of them are aging in oak barrels, and, as an experiment, wines are being made using spontaneous fermentation, without any sulfurs and unfiltered. Natural wines are also made from Muscat Ottonel, Semillon and Vranec.

Muscat Ottonel Orange 2022 - Aromatic wine with ripe peach, apricot and raisin aromas. The palate showcases mirabelle plum with bright acidity.

Biljana Rosé 2023 - Gorgeous rosé from Stanushina. Intense in aromas of red flowers, strawberry and cherry. Full of flavours - juicy raspberry, mashed strawberry and soft acidity

Black Swan 2022 - Prokupec that showcases fruitiness on the nose and palate, with cherry and sour cherry aromas, discreetly herbal with silky tanins.

King David 2022 - Vranec that is fresh, fruity and still young, with aromas and flavours of damson plum, soft tannins and playful acidity.

Винарија „Манастир“
Село Опеница, 6000 Охрид
+389 (0)71 317 625
info@monasterywinery.com
www.monasterywinery.com
www.facebook.com/monasterywinery
ww.instagram.com/monasterywinery







3. САРИКА

PELAGONIJA - POLOG REGION, Prilep wine district: **Sarika**

Винар
Во многуте интересни приказни за Гоце, па и тоа дека е тазе пензионирано воено лице, се издвојува онаа со орањето на лозје со коњ, аманет пренесуван од колено на колено. Сосема последователно, фамилијата Станоески е четврта генерација што ја продолжува традицијата на виното благодарение на љубовта и ентузијазмот на нивниот прадедо, кој од грозјето на семејното лозје, кое датира од 1934 година, правел вино и тоа во регионот познат по производството на тутун. Последните 2 години лозјето се одржува само со косење на плевелот, а во правењето вино Гоце се консултира со докажаниот енолог Лазар Плетварски.

Лозови насади
Со поглед на преубавите планини и огромната мермерна ископина, на чекор до градот се наоѓаат лозјата на винаријата. Токму затоа, почвата е предоминантно песоклива, одлична за одгледување висококвалитетно винско грозје. Инаку, трите лозја се со вкупна површина од 0,7 хектари, а две од нив се наоѓаат во месноста викана Сарика и едно во месноста викана Селце каде на 730 м се засадени прокупец, пловдина, жупјанка и р'кацители (вкупно 0,35 ha, 50 годишни насади), мускат (0,5 декари засаден 2012 год.) и вранец (0.6 ха, засаден 2017 година).

Вина
Вината на Гоце се направени со класична винификација, а дел од црвените вина одлежуваат во дабови буриња.

Sarika White 2023 - Бленд од жупјанка 70% и р'кацители 30%. Овошно, минерално, свежо и игриво на непце со хармонична киселина.

Plovdina 2023 - Розе добиено од сортата пловдина. Свежо, со ароми и вкусови на сочна црвена рибизла, со висока, но избалансирана киселина.

Prokupec 2021 - Пријатен цветен аромат, ароми на темјанушка и божур. Свежо, овошно, пивливо на вкус. Допадливо вино со висока, но елегантна киселина, во одличен баланс.

Vranec Barrique 2022 - Елегантен, заводлив вранец, кој освојува со аромите на сува модра слива, кашест сок од цреши и далечни ноти на даб. Вино кое го гали вашето непце со меки, кадифени танини и кое изобилува со суво темносино ситнозрнесто овошје со хармонична киселина.

Winemaker
The myriad stories about Goce, including the one that he has just retired from military service, pale in comparison to the one that he uses horses to plough the vineyards, a tradition that has been passed down from previous generations. Logically, the Stanoeski family is the fourth one that continues the tradition of wine thanks to the love and enthusiasm of their grandfather, who used the grapes of the family vineyards, dating from 1934, to make wine in a region known for tobacco production. In the last 2 years, the vineyard has been maintained only by mowing the weeds, and while making the wine, Goce is consulting renowned enologist Lazar Pletvarski.

„Сарика"
Мирче Ацев 128-А, 7500 Прилеп
+389 (0)71 278 316
sarikawinery@gmail.com
www.facebook.com/sarikawinery
www.instagram.com/sarikawinery

Vineyards
The winery's vineyards are located at a stone's throw from the city, with a view of the breathtaking mountains and the mammoth marble quarry. That is precisely why the soil is mostly sandy and suitable for cultivating high-quality wine grapes. Parenthetically, the three vineyards take up a total of 0.7 hectares; two of them are located in Sarika, while one in Selce, where, at an altitude of 730 m, Prokupec, Plovdina, Zhupjanka and Rkaciteli are planted (a total of 0.35 ha, 50-year-old plantations), Muscat (0.5 decares, planted in 2012) and Vranec (0.6 ha, planted in 2017).

Wines
Goce's wines are made using classical vinification, and some of the reds are aging in oak barrels.

Sarika White 2023 - Blend of Zhupjanka 70% and Rkaciteli 30%. Fruity, mineral, fresh and playful on the palate with harmonic acidity.

Plovdina 2023 - Rosé from Plovdina variety. Displaying freshness both on the nose and the palate with aromas and flavours of juicy red currant, with high but well-balanced acidity.

Prokupec 2021 - Pleasant floral aromas of violets and peony. Fresh, fruity and easy drinking wine with high but elegant and balanced acidity.

Vranec Barrique 2022 - Elegant, seductive Vranec that captivates with its aromas of dry damson plum, cherry juice and distant oak notes. A wine that caresses the palate with soft, velvety tannins, abundant in dry blue small grained fruit with harmonic acidity.











4. БРЗАНОВ

POVARDARJE REGION, Skopje wine district: **Brzanov**

Винар
Антонио Брзанов, винарот кој ги следи своите правила, а ги крши сите останати кога прави вино. Човекот е миленик на винската публика, онаа која сака да излезе од познатата зона и да проба нешто сосема ново, неочекувано, но страшно моќно. Неговите татко и дедо правеле вино и тука се случило запознавањето со оваа божја напивка, а најважното искуство го стекнува во Италија. Неговата винарија се наоѓа во Скопје, каде може слободно да се изгубите во огромниот избор на етикети кои овој енолог ги произведува.

Лозје
Брзанов не поседува свое лозје и купува винско грозје од неколку виногорја во земјава и тоа од Овчеполското Виногорје (Свети Николе), Кочанско-виничкото виногорје, од Гевгелиско-валандовското (Гевгелија), од Тиквешкото и од Кумановското виногорје (Горно Коњаре). Сортите кои може да ги најдете кај Брзанов се темјаника, рајнски ризлинг, шардоне, гренаш блан, р'кацители, барбера, прокупец, пино ноар, вранец, сира, каберне совињон, мерло, темпраниљо, кратошија, небиоло и каберне франк.

Вина
Вината се прават со класична винификација, како и спонтана ферментација во зависност од состојбата на грозјето и годината, а се произведуваат и органски вина (Vranec Elixir Organic 2020/ 2021/ 2022).

Artisan Rkaciteli 2022 - Освежително и допадливо со ароми и вкусови на зелено јаболко, зелена пиперка, цитрусно овошје и нежна киселина.

Artisan Grenache Blanc 2022 - На нос имаме зелено јаболко, цвет на портокал и мандарина. На вкус е сочно, со освежителна киселина и зачински финиш.

Pashino Rosé Prokupec 2022 - Розе со ароми и вкусови на млада цреша и малина, со хармонична киселина.

Artisan Vranec 2017 - Одлична година на берба. Овој комплексен вранец е интензивен на нос и вкус – сува капина, џем од сливи и тонови на даб и тутун. Хармоничен, структурен со сомотести танини и освежувачка киселина. Зреен 24 месеци во дабови буриња.

Elixir Vranec 2015 - Вранец кој го прикажува потенцијалот на сортата. Моќен, со одлична структура, свиленкасти танини и висока но хармонична киселина која му дала век.

Winemaker
Antonio Brzanov, the winemaker who follows his own, and violates all other rules when making wine. This guy is a fan favorite of the wine connoisseurs who are ready to leave their comfort zone and try something entirely new, unexpected, but exceptionally potent. His father and grandfather were winemakers, so here is where he got acquainted with the drink of the gods, while he acquired his most important experience in Italy. His winery is in Skopje, where you can get completely lost in the extensive selection of labels produced by this enologist.

Vineyard
Brzanov does not own his own vineyard and he buys his wine grape from several wine districts in the country, such as the Ovchepole (Sveti

„Брзанов Артисан" винарија
Ул. „1", бр. 4, Трубарево, Гази Баба, 1047 Скопје
art@brzanov.mk
www.brzanov.mk / www.vranec.mk
www.facebook.com/BrzanovWinery
www.instagram.com/brzanovartisanwinery

Nikole), the Kochani-Vinica, the Gevgelija-Valandovo (Gevgelija), the Tikvesh and the Kumanovo wine districts (Gorno Konjare). The varieties you can find at Brzanov's winery include Temjanika, Rhein Riesling, Chardonnay, Grenache Blanc, R'kaciteli, Barbera, Prokupec, Pinot Noir, Vranec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranilio, Kratoshija, Nebbiolo and Cabernet Franc.

Wines
The wines are made using classical vinification, as well as spontaneous fermentation depending on the condition the grape is in and the year. Organic wines are also being made (Vranec Elixir Organic 2020/ 2021/ 2022).

Artisan Rkaciteli 2022 - Refreshing and pleasant with aromas and flavours of green apple, green pepper and citrus fruits with soft acidity.

Artisan Grenache Blanc 2022 - Green apple, orange and tangerine blossoms. Juicy on the palate with refreshing acidity and spicy finish.

Pashino Rosé Prokupec 2022 - Rosé that showcases aromas and flavours of young cherry and raspberry with harmonic acidity.

Artisan Vranec 2017 - An excellent vintage. This complex Vranec is intense both on the nose and the palate – dry blackberry, damson plum jam and oak and dry tobacco leaves undertones. Harmonic, structured with velvety tannins and refreshing acidity. Aged for 24 months in oak barrels.

Elixir Vranec 2015 - Vranec that shows the potential of the variety. Powerful, with an amazing structure, silky tannins and high but harmonic acidity that has given it longevity.







ПОВАРДАРСКИ ВИНСКИ РЕГИОН, Скопско виногорје

5. КАРТАЛ

POVARDARJE REGION, Skopje wine district: **Kartal**

Винари
Доколку нурнете подлабоко во она што го прават двајцата дипломирани агрономи, браќата Јордан и Филип, ќе бидете сигурни дека се работи за уметност. Со поддршка на татко им Панче, речиси 20 години тие создаваат вина од грозје кое доаѓа од најдобрите микролокалитети во земјава. Нивната винарија се наоѓа на само 5 километри од центарот на Скопје и е вистински предизвик за винските љубители.

Лозови насади
Карталови купуваат грозје од кооперанти со кои имаат долгогодишна соработка, а чии лозја се наоѓаат во Велешкото Виногорје: микролокалитетот Сопот (на 300 метри со алувијална почва) каде се наоѓаат 35-годишните насади на ризлинг и шардоне; микролокалитетот Бела Вода (на 300 метри со алувијална почва), каде се сместени 45-годишните насади на мерло и микролокалитетот Војница (на 550 м со црвеница почва) каде се 15-годишните насади на сира и каберне франк. Исто така, купуваат и од Тиквешкото Виногорје, Долни Дисан, каде на надморска височина од 350 метри, алувијална почва, се насадите на темјаника, вранец и каберне совињон.

Вина
Кај Карталовци може да се најде лепеза на вина од различни сорти; се работи класична ферментација, а дел од белите и црвените вина одлежуваат во буриња.

Temjanika 2023 - Интензивна, со ароми на бозел, босилок и кора од лимон. Освежувачка на непце каде имаме сочна бела праска, лимон и треперлива киселина.

Chardonnay Barrel Fermented 2023 - Интензивно со ароми и вкусови на печени јаболка, дуња и ванила. Елегантно и путересто на непце, со свежа киселина и зачински послевкус. Ферментирано во дабови буриња и одлежано на фин талог.

Merlot Barrique 2018 - Моќно вино, со ароми на зрели вишни, темно чоколадо и печени костени, со полно тело, нежни танини и хармонична киселина. Зреено 12 месеци во дабови буриња.

Vranec Reserva 2019 - Раскошно вино со ароми и вкусови на џем од црна слива, зрела капина и чоколадни гриоте бонбони, со ноти на даб и сува смоква. Избалансирано е со свежа киселина и сомотести танини. Зреено 40 месеци во дабови буриња.

Winemakers
If you take a closer look at the work of Jordan and Filip, the two brothers who hold degrees in agronomy, you can tell it is art. With the support of their father, Panche, they have been creating wines from grapes sourced from the country's best microlocations for almost 20 years now. Their winery is located a mere 5 kilometers away from downtown Skopje and it is a true challenge for wine lovers.

Vineyards
The Kartal family purchases its grapes from cooperatives whom they have worked with for some time now, and whose vineyards can be found in the Veles wine district: the Sopot microlocation (at 300 m ASL, featuring alluvial soil), which contains the 35-year-old Riesling plantations and Chardonnay; the Bela Voda microlocation (at 300 m ASL, featuring

„Картал" винарска визба
Ул. 1519, бр.7, 1000 Скопје
+389 (0)70 262 829
info@kartal.com.mk
www.kartal.com.mk
www.facebook.com/winerykartal
www.instagram.com/kartalwinery

alluvial soil), which contains the 45-year-old plantations of Merlot and the Vojnica microlocation (at 550 m ASL, terra rossa soil), which contains the 15-year-old plantations of Shiraz and Cabernet Franc. In addition, they buy from the Tikvesh wine district, or more specifically from Dolni Disan, where, at 350 m ASL, one can find the plantations of Temjanika, Vranec and Cabernet Sauvignon.

Wines
The Kartal family offers an assortment of wines of different varieties; they are using classic fermentation, and part of the whites and reds are aging in barrels.

Temjanika 2023 - Intense with elderflower, basil and lemon rind aromas. Refreshing on the palate that opens in juicy white peach, lemon and vibrant acidity.

Chardonnay Barrel Fermented 2023 - Rich in aromas and flavours of roasted apples, quince and vanilla. Elegant and buttery on the palate with fresh acidity and spicy aftertaste. Fermented in oak barrels and aged on fine lees.

Merlot Barrique 2018 - A powerful wine with aromas of ripe sour cherries, dark chocolate and roasted chestnuts. Full-bodied wine with fine tannins and harmonic acidity. Aged for 12 months in oak barrels.

Vranec Reserva 2019 - This gorgeous wine showcases aromas and flavours of damson plum jam, ripe blackberry and chocolate cherry liqueur candies, as well as oak and dry fig notes. It is balanced by bright acidity and velvety tannins. Aged for 40 months in oak barrels.











6. ШАТО КАМНИК

POVARDARJE REGION, Skopje wine district: **Chateau Kamnik**

Винари
„Шато Камник“ значи симбиоза на македонската винска традиција и иновација, како патување низ сензуалниот свет на вината каде младите енолози Сандра Георгиевска, Сандра Спасовска Тапшанова и Дејан Мицов прават вистински вински волшебства. Винаријата е уникатна, со прекрасен поглед кон Скопје за поинакво и елегантно винско доживување.

Лозје
Лозјата се наоѓаат во две виногорја. Во Скопското, микролокалитет Камник (300 м), на 17 ха, на циметна почва збогатена со глина, се наоѓаат насадите од 2005 г. на мерло, монтепулчано, санџовезе, карменере, каберне франк, каберне совињон, сира, пино гриџо, шардоне, совињон блан, траминер, аринарноа, темјаника, москато џало, виоње, греко ди туфо, пино ноар. Во Велешкото, микролокалитетот Војница (550 м), на делувијална глинеста почва, скелетна врз карпест супстракт, на 21 ха се наоѓаат насадите на каберне совињон, мерло, вранец, каберне франк, темпраниљо, сира, како и 2,5 ха засадени со повеќе сорти, меѓу кои станушина, белан и смедеревка.

Вина
Вината се прават со класична винификација, се работи и спонтана ферментација (Orange 2021), а дел од белите и црвените одлежуваат во буриња.

Winemakers' Selection White 2023 – Бленд од смедеревка, греко ди туфо и траминец. Заводливо, сочно на непце, со ароми и вкусови на тропско овошје и зелено јаболко.

Temjanika 2023 – Свежа, богата во ароми на бели цветови и ананас. Игрива на непце со нежна киселина.

Winemakers' Selection Red 2022 – Бленд од вранец, мерло и карменере. Вино со овошно-зачински ароми и вкусови на охридска цреша и зелен бибер. Меко на вкус, со кадифени танини, треперлива киселина и какао финиш.

Terroir Vranec Grand Reserva 2020 – Големо вино! Елегантно, со ароми на зрели капини и кафе. Моќно на непце каде се отвора во слоеви, па имаме џем од сливи и чоколадо, свилени танини, хармонична свежина и мока финиш.

Vranec Late Harvest 2019 – Слатко вино со ароми и вкусови на ликер од црна рибизла, сува слива и топли зачини. Полно на вкус, екстрактивно и хармонично.

Winemakers
Chateau Kamnik represents a symbiosis of Macedonian wine tradition and innovation, a veritable journey through the sensual world of wines, where young enologists Sandra Georgievska, Sandra Spasovska Tapshanova and Dejan Micov do wonders with the wine. The winery is unique, and it offers a wonderful view of Skopje for a different, elegant wine experience.

Vineyards
The vineyards are located in two wine districts. In the Skopje wine district, the Kamnik micro-location (at 300 m), on 17 ha, on cinnamon, clay-enriched soil, one can find the 2005 plantations of Merlot, Montepulcano, Sangiovese, Carménère, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer, Arinarnoa, Temjanika, Moscato Giallo, Viognier, Greco di Tufo, Pinot Noir. In the Veles wine district, the Vojnica micro-location (550 m),

„Шато Камник“ винарија
Љубиша Самарџиќ 40, 1000 Скопје
+389 (0)70 343 488
contact@chateaukamnik.com
www.chateaukamnik.com
www.facebook.com/ChateauKamnikWinery
www.instagram.com/chateaukamnikwinery

on deluvial clay soil, skeletal on rocky substrate, spread on 21 ha, is home to the plantations of Cabernet Sauvignon, Merlot, Vranec, Cabernet Franc, Tempranilio, Syrah and 2.5 ha of various varieties, including Stanushina, Belan and Smederevka.

Wines
The wines are made using classical vinification, spontaneous fermentation is also made (Orange 2021), and some of the whites and reds are aging in barrels.

Winemakers' Selection White 2023 – Blend of Smederevka, Greco di Tufo and Traminec. Seductive, juicy on the palate with aromas and flavours of tropical fruit and green apple.

Temjanika 2023 – Fresh and rich in aromas of white flowers and pineapple. Playful on the palate with soft acidity.

Winemakers' Selection Red 2022 – Blend of Vranec, Merlot and Carménère. A wine with fruity-spicy aromas and flavours of Ohrid cherry and green pepper. Soft on the palate with velvety tannins, vibrant acidity and cocoa finish.

Terroir Vranec Grand Reserva 2020 – Big wine! Elegant with aromas of ripe blackberries and coffee. Powerful on the palate - it opens in layers showcasing damson plum jam and chocolate, silky tannins, harmonic acidity and mocha coffee finish.

Vranec Late Harvest 2019 – Sweet wine with aromas and flavours of cassis liqueur, dry plum and warm spices. Full-bodied, extractive and harmonic.







7. ОЛД СКУЛ

POVARDARJE REGION, Veles wine district: **Old School**

Винари
Визијата и целта на Гајдови е да го вратат Велешкото Виногорје на винската мапа кај нас ама и надвор од границите, бидејќи е декларирано како едно од најдобрите вингорја во земјава. Винаријата Олд Скул е сместена на брегот на Езерото Младост во околината на градот Велес, а љубовта кон виното и целото знаење во таа област, Ангел ги наследил од својот татко, Тодор Гајдов, еден од доајените на македонското винарство. Како енолог во винаријата го имаат Стефан Амбарков.

Лозови насади
Винаријата не поседува сопствен лозов насад и грозјето го откупува од своите кооперанти чии лозја се наоѓаат во Велешкото Виногорје. Во селото Сопот (на 220 м) се триесетипетгодишните насади на шардоне и ризлинг, на микролокацијата Сујаклари (на 280 м) се десетгодишните насади на каберне совињон и петнаесетгодишните насади на вранец (на 300 м), а во село Милино (на 270 м) се петгодишните до десетгодишните насади на темјаника. Во село Иванковци (на 450-500 м) се пет и дваесетгодишните насади на смедеревка.

Вина
Вината на Ангел се прецизни, каде во прв план е овошниот аромат. Во винскиот подрум се работи класична винификација, а дел од белите и црвените вина одлежуваат и во дабови буриња.

Cuvée Blanc 2022 - Бленд од ризлинг 90 % и темјаника 10 %. Освежително со примамливи ароми на бело коскесто овошје како млада праска, свеж ананас, крупен босилок и ливадски мед. На вкус сочна праска, пријатна киселина, блажина на кајсија и зачински послевкус на рендана кора од портокал. Вино кое го задоволува вкусот на секој винољубец.

My Theodora 2022 - Бленд од каберне совињон 90% и мерло 10%. Овошно вино, каде сортноста на кабернето доаѓа до израз, па имаме презреана цреша, црна маслинка, божур и ноти на даб како дел од виното е зреено неколку месеци во дабови барици. Полно, сочно и овошно на вкус каде се има преплет на сок од боровница, мармалад од цреша, со треперлива киселина, одлично интегриран даб и послевкус на какао кој му дава комплексност.

Winemakers
The vision and purpose of the Gajdov family is to put back the Veles wine district on the wine map of our country, but also beyond our borders, as it has received the accolade of being among the best wine districts in the country. The Old School winery is located on the coast of Lake Mladost in the vicinity of the city of Veles. Angel inherited the love and the know-how in this field from his father, Todor Gajdov, one of the pioneers of Macedonian winemaking. Stefan Ambarkov is their enologist at the winery.

Vineyards
The winery does not have its own vineyard and buys off its grapes from its cooperatives which have vineyards in the Veles wine district. The village of Sopot (at an altitude of 220 meters) is home to the 35-year-old plantations of Chardonnay and Riesling; at the Sujaklari

Олд Скул Винери ДОО Отовица
1400 Велес
+389 (0)75 355 900
oldschoolwinery@gmail.com
www.facebook.com/OldSchoolWinery2020
www.instagram.com/oldschoolwinery

microlocation (at an altitude of 280 meters) one can find the 10-year-old plantations of Cabernet Sauvignon and the 15-year-old plantations of Vranec (at an altitude of 300 meters); the 5 to 10-year-old plantations of Temjanika can be found in the village of Milino (at an altitude of 270 meters); the 5 and 25-year-old plantations of Smederevka are located in the village of Ivankovci (at an altitude of 450-500 meters).

Wines
Angel's wines are precise, and the fruity aroma takes center stage. The wine cellar uses classic vinification, and some of the white and red wines are also aging in oak barrels.

Cuvée Blanc 2022 - Blend of Riesling 90 % and Temjanika 10 %. Refreshing with enticing aromas of white stone fruits like young peach, fresh pineapple, Genovese basil and meadow honey. The palate showcases juicy peach, pleasant acidity, apricot sweetness and spicy aftertaste of orange rind. A crowd-pleaser wine.

My Theodora 2022 - Blend of Cabernet Sauvignon 90% and Merlot 10%. Fruity wine where the Cabernet Sauvignon's character comes to the fore bringing ripe cherry, black olive, peony flower and oak notes as part of the wine has been aged for a few months in oak barrels. Full-bodied, juicy and fruity on the palate with blueberry juice, cherry jam with vibrant acidity, well integrated oak and cocoa aftertaste giving it complexity.








8. ШАТО СОПОТ

POVARDARJE REGION, Veles wine district: **Chateau Sopot**

Винар
Винаријата „Шато Сопот“ се наоѓа во срцето на Велешкото Виногорје, опкружена со бескрајни лозови насади распослани на околните ритчиња, во чие подножје тече реката Вардар. Преубавиот поглед од винаријата на лозјата е инспирација за креирање одлични вина, па енологот Божидар Илиевски со години го вади најдоброто од тероарот во Сопот. Идејата на „Шато Сопот“ е преку вината да се прикаже богатиот тероар и да се даде признание на микролокалитетите, велешките поети, легенди и градот Велес.

Лозови насади
„Шато Сопот“ поседува 94 ха лозови насади во микролокалитетите Сопот, Ридот и Камењата кои ја обиколуваат винаријата или се во непосредна близина. Тука, на 210 - 280 м се насадите на рајнски ризлинг (на почва камбична), шардоне (на почва црвеница и варовник) и каберне совињон (на почва камбична и смолник) засадени во 1995 год., и темјаника од 2006 г. (на почва црвеница). Се докупува пино гриџо од Тиквешкото Виногорје (Вршник) и вранец од Овчеполското Виногорје (Црнилиште).

Вина
Вината се направени со класична винификација, а дел од белите и црвените одлежуваат во дабови барици.

Vineyards Selection Sopot Cuvée White 2022 - Бленд од шардоне, ризлинг и темјаника. Флорално и овошно со ароми и вкусови на цитрусно овошје и багремов цут со освежителна киселина.

Vineyards Selection Убава 2023 - Полуслатка и привлечна темјаника со ароми на роза и слатко од лимон. Свежа на вкус со блажина на локум од ружа и нежна киселина.

Vineyards Selection Џинот 2022 - Вранец - богат со ароми и вкусови на ситнозрнесто црвено овошје, со нагласена, но избалансирана киселина и блага горчина на какао во послевкусот.

Vineyards Selection Vranec Reserve 2018 - Елегантен вранец со изразени ароми на темјанушки, гриоте бонбони и слатко од капини. Сочен на непце, со вкусови на сува боровинка, темно чоколадо и пура, со сомотести танини и нежна киселина.

Grande Reserve Ридот 2015 - Моќно каберне совињон, со ароми на џем од капини, ноти на кафе и даб. На непце имаме сува црна рибизла, со кадифени танини и зачинска завршница.

Winemaker
The Chateau Sopot winery lies smack in the middle of the Veles wine district, surrounded by endless vineyards scattered around the nearby hills, the Vardar river meandering between them. The beautiful view of the vineyards offered by the winery is an inspiration for excellent wines, and so enologist Bozhidar Ilievski has been making the most of Sopot's terroir for many years now. The idea behind Chateau Sopot is to use the wines as a tapestry for the rich terroir and to pay homage to the micro-locations, the Veles poets, the legends and the city of Veles itself.

Vineyards
Chateau Sopot owns 94 ha of vineyards in the micro-locations Sopot, Ridot and Kamenjata that surround the winery or are in its immediate vicinity. Here, at 210 – 280 m, one can find the plantations of Rhine Riesling (on cambisol),

„Шато Сопот“

+389 (0)78 663 300
info@chateausopot.mk
www.chateausopot.mk
www.facebook.com/chateausopotmacedonia
www.instagram.com/chateausopot

Chardonnay (on terra rossa and limestone) and Cabernet Sauvignon (on cambisol and vertisol) planted in 1995, and Temjanika from 2006 (on terra rossa soil). Pinot Grigio from the Tikves wine district (Vrshnik) and Vranec from the Ovce Pole wine district (Crniliste) are being procured on a per-need basis.

Wines
The wines are made using classical vinification, and some of the whites and reds are aging in oak barrels.

Vineyards Selection Sopot Cuvée White 2022 - Blend of Chardonnay, Riesling and Temjanika. Floral and fruity with aromas and flavours of citrus fruits and acacia blossom, and refreshing acidity.

Vineyards Selection Ubava 2023 - Semi-sweet, seductive Temjanika with aromas of roses and lemon marmalade. Fresh on the palate with Turkish delight sweetness and soft acidity.

Vineyards Selection Dzinot 2022 - Vranec with aromas of dark berry fruits, high but well-balanced acidity and mild cocoa bitterness in the aftertaste.

Vineyards Selection Vranec Reserve 2018 - Elegant Vranec with accentuated aromas of violets, chocolate cherry-liqueur filled bonbons and blackberry jam. Juicy on the palate with flavours of dry blueberry, dark chocolate and cigar notes, with velvety tannins and soft acidity.

Grande Reserve Ridot 2015 - Powerful Cabernet Sauvignon with aromas of blackberry jam accompanied by coffee and oak notes. The palate showcases dry blueberry, silky tannins and spicy finish.











9. КИЕВО

POVARDARJE REGION, Ovche Pole wine district: **Kievo**

Винар
Фамилијата на Филип се занимаваат со земјоделие од кога знаат за себе, а правењето вино и ракија се убавиот дел од таа макотрпна работа и традиција во ова семејство. Тој како енолог заедно со неговиот татко Сашо, мајката Валентина и останатите членови, се вклучени во целиот производствен процес на правење вино – од лозјето, па сè до ставање етикета на флашите вино. Идејата на овој млад човек со комерицијализирање на вината од Овчеполието (она што го правеле со децении) е да го покаже огромниот потенцијал на ова виногорје за тоа да биде вреднувано како што заслужува.

Лозје
Во селото Долно Трогерци, на 320 м надморска височина и површина од 7 хектари се наоѓа лозјето на Киево. Тука каде има многу ветар, високи дневни температури и студени ноќи. На почва смолница се насадите на ризлинг (2 ха) засадени во 2009 година, вранец (1 ха), насад од 2009 година и 3 ха од 2012 година.

Вина
Филип произведува вино со минимална интервенција и никаква корекција во винскиот подрум за да го прикаже богатиот тероар на Овчеполието.

Riesling 2023 - Допадливо на нос каде имаме огрозд, зелено јаболко и медести ноти. На вкус сочен лимон, млада круша и кора од зелен лимон, со 'рскава киселина.

Riesling 2022 - Интензивно на нос со ароми на зрел лимон, саќе и терцијарни ароми на ланолин. Полно на непце, со вкусови на сочен зрел лимон, кора од портокал и зачински послевкус на бел бибер.

Vranec 2021 - Допадлив, овошен и свеж вранец, со изразени ароми на сок од слива и сува црвена пиперка. Пивлив, со средно тело, висока, но пријатна киселина и нежни танини. Вранец за секоја пригода и секој ден од годината.

Kamber 2022 - Ова вино го добива името по црниот пастув на дедото на Филип, а всушност таков е и овој вранец – моќен, силен и во случајов, припитомен. Јако вино во поглед на богатството на ароми и вкусови на сушена боровница, лист од црна рибизла и топли зачини како сладунец и какао. Елегантно и свежо на вкус, со меки танини и високи киселини, но во одличен баланс.

Winemaker
Filip's family have been farmers for ages, and the wine and rakiya they produce are the bright side of the hard work and tradition of the family. Filip, an enologist, together with his father Sasho, his mother Valentina and the other family members, are involved in the entire wine production process – starting from the vineyard and ending with the labels on the wine bottles. The idea of this young man is to promote the enormous potential of this wine-growing area by commercializing the Ovche Pole wines (which they have been doing for decades), so that it gets the appreciation it deserves.

Vineyard
The Kievo vineyard is located in the village of Dolno Trogerci, at an altitude of 320 m, and it takes up 7 ha. The area features plenty of wind, high daily temperatures and frigid nights. The vertisol is home to a plantation of Riesling (2 ha) from 2009 and two Vranec plantations, 1 ha planted in 2009 and 3 ha planted in 2012.

Wines
Filip produces wines with minimal intervention and no corrective measures in order to showcase the rich terroir of the Ovche Pole wine district.

Riesling 2023 - Pleasant on the nose that showcases aromas of gooseberry and green apple, and honey notes. Round and soft on the palate with flavours of zesty lemon, young pear and lime rind with bright acidity.

Riesling 2022 - Intense in aromas of ripe lemon, honeycomb and tertiary aromas of lanolin. Full on the palate with flavours of juicy ripe lemon, orange rind and spicy white pepper finish.

Vranec 2021 - This Vranec offers fruitiness and freshness, and pronounced aromas of damson plum juice and red pepper. Easy drinking with medium body and high but very pleasant acidity and soft tannins. Vranec for every occasion and every day of the year.

Kamber 2022 - This wine gets its name by the black stallion of Philip's grandfather, and in fact, that is what this *Vranec is – powerful, strong, and in this case, tamed. A powerful wine rich in aromas and flavours of dried blueberry, red currant leaf and warm spices such as licorice and cocoa. Elegant and full of freshness on the palate with soft tannins and high acids but in excellent balance.

Винарска визба „Киево“
Долни Балван ББ
+389 (0)78 420 672
kievo.dooel@gmail.com
www.facebook.com/kievovinarija
www.instagram.com/vinarijakievo







10. АРАБЕСКА

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Arabesca**

Винари
Во живописното село Сопот, во срцето на Тиквешијата, се наоѓа винаријата „Арабеска“. Нивната приказна започнува пред повеќе од триесет години, кога Милан Наумов, дедото на Кирил, ја засадил првата лоза. Традицијата на винарството ја продолжува таткото му Владко, проширувајќи го лозовиот насад и подобрувајќи го процесот на производство на вино, останувајќи верен на традиционалните методи кои гарантираат врвен квалитет. „Мајка ми Гордана, со својата поддршка и посветеност кон семејната винарија е важен дел од оваа традиција“ - забележува Кирил кој денес заедно со сестра му Љубица ја води винаријата.

Лозје
Лозјето се наоѓа во селото Сопот, каде на 300 м и површина од 15 декари на варовничка почва се наоѓаат 28-годишните насади на каберне совињон (4 декари) и ризлинг (4 декари), 30-годишните насади на р’кацители (4 декари) и 31-годишните насади на вранец (3 декари).

Вина
Вината се направени со класична винификација.

R'kaciteli 2022 – Елегатно и допадливо на нос со ароми на младо коскесто овошје како млада праска, кајсија и флорални ноти на цут од цреша. На вкус е меко, нежно, со висока, но одлично избалансирана киселина и кора од лимон во завршетокот.

Rhein Riseling 2022 – Полусув ризлинг со ароми на зимска круша и развиени терцијарни ароми на петролеј. На вкус е со изразени киселини и вкусови на зрел лимон и кора од грејпфрут.

Rosé 2022 – Едно од ретките македонски розе вина од вранец. Ароми на млада цреша и млада модра слива. Ем зачинско, ем овошно на непце, со високи, но добро избалансирани киселини. Одлично розе кое е како створено за интересни спарувања со храна.

Vranec 2021 – Она што го прави овој вранец толку посебен е бистрината на овошноста со која е дарен. Заводливо на нос со нагласени ароми на темјанушки, божур и презреана модра слива. На вкус зрела цреша, кадифени танини и зачински финиш.

Karadzo 2022 – Полусуво вино добиено од вранец. Сочно и овошно, со ароми и вкусови на презреана цреша и одличен баланс помеѓу блажината и киселината.

Winemakers
The Arabeska winery is located in the vibrant village of Sopot, in the heart of the Tikvesh area. Their story begins more than thirty years ago, when Milan Naumov, Kiril’s grandfather, planted the first vineyard. His father Vlatko continued the winery tradition by expanding the vineyard and improving the wine production process, staying faithful to the traditional methods that guarantee top-notch quality. “My mother Gordana, with her support and dedication to the family winery, is a core element of the tradition,” says Kiril, who, together with his sister Ljubica, is in charge of the winery today.

Vineyard
The vineyard is in the village of Sopot, where, at an altitude of 300 meters and on an area of 15 decares, on limestone soil, the 28-year-old

„Арабеска“ семејна винарија и апартмани
Илинденска 94, с. Сопот 1427
+389 (0)72 313 538
arabeskawinery@yahoo.com
www.instagram.com/arabeskafamilywinery

plantations of Cabernet Sauvignon (4 decares) and Riesling (4 decares) can be found, along with the 30-year-old plantations of R'kaciteli (4 decares) and the 31-year-old Vranec plantations (3 decares).

Wines
The wines are made using classical vinification.

Rkaciteli 2022 – Elegant and pleasing on the nose with aromas of stone fruit such as young peach, apricot and floral notes of cherry blossom. Soft and delicate on the palate with noticeable but well-balanced acidity, and a lemon rind finish.

Rhein Riseling 2022 – Off-dry Riesling with aromas of winter pear and developed tertiary aromas of petroleum. The palate displays pronounced acidity and ripe lemon and grapefruit rind flavours.

Rosé 2022 – One of the rare Macedonian rosé wines made of Vranec variety. The nose shows aromas of young cherry and damson plum. Equally spicy and fruity on the palate with high but well-balanced acidity. An excellent rosé for food pairings.

Vranec 2021 – This Vranec is gifted with the purity of fruit that makes it being so special. Seductive on the nose with accentuated aromas of violets, peony and overripe damson plum. The palate showcases ripe cherry, velvety tannins and spicy finish.

Karadzo 2022 – Off-dry wine from Vranec variety. Juicy and fruity with aromas and flavours of ripe cherry and an excellent balance between sweetness and acidity.







11. ВЕНЕЦ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Venec**

Винар
Винаријата „Венец“, која датира од далечната 1956 г е сместена во Долни Дисан и го носи името според истоименото брдо (490 м) кое го обиколува поголемиот дел од ова село. Со доаѓањето на енологот Кире Ристов на чело на винаријата, преточувањето во врвни вина на повеќе од квалитетните грозја на едни од најпознатите микролокалитети во земјата, зема импресивен замав.

Лозје
Лозјата се распослани на 430 ха во околината на винаријата, на 150 до 700 м во 13 микролокалитети во Тиквешијата. Во Орле се наоѓаат насадите на вранец (на мешана почва - карбонатна и смолник); во Вешје (на црна смолник почва) се насадите на смедеревка; во Вешје Крушите (на смолник почва) има кратошија и вранец; во Курија (на песоклива почва) има темјаника; во Аѓупка (на почва црна - смолник) има вранец, смедеревка, траминец и шираз. Останатите микролокалитети се Муратов Дол, Селиов Брест, Соколче 1 и Соколче 2, Зад Градиште, Горна Чешма, Белград и Калница.

Вина
Вината се прават со класична винификација, а дел од белите и црвените одлежуваат во буриња.

Disan S 2023 - Уште една смедеревка во ново руво. Освежителна со ароми на зелено јаболко, млада круша и билки. Мека и нежна на вкус, со пријатна киселина.

Koria Temjanika 2023 - Раскошна, интензивна и свежа темјаника! Заводлива со ароми на крин, саќе и ситен босилок. На вкус е сочна, полна, со вкусови на бела праска, блажина на багремов мед, хармонична киселина и зачински финиш.

Disan Valley Rosé 2023 - Розе од каберне совињон и шираз. На нос ароми на јагода и хербални ноти на копар. Полно на вкус со сочна јагода и црвен грејпфрут, зачинско, со нежна киселина.

Single Block Prokupec 2021 – Елегантно вино со ароми и вкусови на компот од цреши, црвено цвеќе и цимет, со хармонична киселина и меки танини.

Orle 2020 – Моќен вранец! Интензивен и богат во ароми на ликер од темна цреша, сува слива, пчелин восок и пура. На непце се отвора во слоеви, па уживаме во сувата боровница, ошав од слива, со кадифени танини и игрива киселина.

Winemaker
The Venec Winery, established way back in 1956, is located in Dolni Disan and is named after the hill of the same name (490 m) which gives shape to most of the village. When the enologist Kire Ristov took the helm of the winery, the production of top-of-the-line wines from quality grapes at one of the most famous micro-locations in the country really took off.

Vineyards
The vineyards cover 430 ha in the vicinity of the winery, at 150 to 700 m at 13 micro-locations in the Tikvesh wine district. Orle is home to the Vranec plantations (on mixed soil – carbonate and vertisol); in Veshje (on black vertisol soil) one can find the Smederevka plantations; there is Kratoshija and Vranec in Veshje Krushite (on vertisol soil); in Kurija (on sandy soil) one can find Temjanika; there are Vranec, Smederevka,

Винарија „Венец“,
с.Долни Дисан,1443 Неготино
+389 (0)43 369 200 / +389 (0)43 366 106
info@venec.mk
www.venec.mk
https://www.facebook.com/venecwinery
https://www.instagram.com/venecwinery

Traminec and Shiraz plantations in Agjupka (on black vertisol soil). The other micro-locations include Muratov Dol, Seliov Brest, Sokolche 1 and Sokolche 2, Zad Gradishte, Gorna Cheshma, Belgrad and Kalnica.

Wines
The wines are produced using classical vinification, and some of the whites and reds are aged in oak barrels.

Disan S 2023 - Another Smederevka in a new guise. Refreshing with aromas of green apple, young pear and herbal notes. Soft and gentle on the palate with a pleasant acidity.

Koria Temjanika 2023 - Captivating, intense and fresh Temjanika! Seductive on the nose with lily, honeycomb and basil aromas. Juicy and full on the palate that showcases white peach, acacia honey sweetness with harmonic acidity and spicy finish.

Disan Valley Rosé 2023 - Rosé from Cabernet Sauvignon and Shiraz that showcases strawberry aromas with herbal notes such as dill. Full on the palate with flavours of juicy strawberry and red grapefruit, spicy with a soft acidity.

Single Block Prokupec 2021 – Elegant wine with aromas and flavours of cherry compote, red flowers and cinnamon with harmonic acidity and soft tannins.

Orle 2020 – Powerful wine! Intense and rich in aromas of dark cherry liqueur, dry plum, beeswax and cigar. On the palate it opens in layers offering dry blueberry, plum oshav, with velvety tannins and playful acidity.











12. ЕРОС

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Eros**

Винари
Посветеноста на зачувување на биодиверзитетот во лозјата, спроведување на биодинамичките процеси и ноќните берби се она по што е познат младиот енолог Сашко Андов, кој заедно со неговиот татко Душко речиси 20 години ја живее приказната на виното.

Лозови насади
Лозјата на винаријата „Ерос“, со површина од 2 ха се наоѓаат во селото Марена. Од нив 1,2 ха се насади кои од 2021 г. се органски сертифицирани. Изоставена е постапката орање на почвата заради обогатување на биодиверзитетот. Тука, во селото Марена (Голем Рид) на 215 м, се органски сертифицираните насади на темјаника (засадена во 2014 г.), вранец (засаден во 2003 и 1978 г.), мускат отонел (5 години старост на калем на 35 години стар насад) и во месноста викана Овчка Река каде на 350 м е засадена жилавка, органски третирана (засадена во 1993 г.). Андови купуваат грозје и од кооперанти кои ги одгледуваат лозјата со органски производи, а чии лозја се наоѓаат во Тиквешкото Виногорје - во селото Бегниште (на 400 м) каде се наоѓаат насадите на станушина, во Неготино (на 150 м) се насадите на совињон блан и во с. Марена (Смолник, на 210 м) се наоѓаат насадите на кратошија и вранец.

Вина
Повеќето од вината на Ерос се добиени од органски сертифицирани насади, а во подрумот се работи и спонтана ферментација и инокулација со диви квасци.

Talisman 2022 - Жилавка која е нефилтрирана и одлежана на фин талог. Изобилува со ароми и вкусови на цитрусни овошја, со минералност и освежителна киселина.

Eva 2023 - Бело вино добиено од станушина. Ароми и вкусови на бела рибизла, со пријатна киселина.

Stellar 2023 - Темјаника берена ноќно време под ѕвездено небо што му дава дополнителен сјај на ова вино. Ароми на цвет од бозел, вкусови на зелен лимон и нежна киселина.

Rubin Karmin 2021 - Бленд од вранец 40%, кратошија 40% и станушина 20%. Полусуво вино кое на нос има ароми на сува слива и презреана цреша потопена во алкохол. Комплексно овошно вино со блажина на сладунец, кадифени танини и долг послевкус.

Winemakers
The dedication to preserving the biodiversity of the vineyards, the implementation of biodynamic processes and the night harvests are the hallmark of young enologist Sashko Andov, who, with his father Dushko, has been living the wine story for almost 20 years.

Vineyards
The vineyards of the Eros Winery, which cover an area of 2 ha, are located in the village of Marena. Out of them, 1,2 ha are plantations that have organic certification from 2021. In order to enhance biodiversity, the soil is not plowed. Here, in the village of Marena (Golem Rid), at an altitude of 215 meters, one can find the organic certified plantations of Temjanika (planted in 2014), Vranec (planted in 2003 and 1978) and Muscat Ottonel (5-year-old graft of a 35-year-old plantation). In addition, organically treated Zhilavka (planted in 1993) can be found around

„Ерос“ винарија
с. Марена, 1426 Кавадарци
+389 (0)71 375 795
eros_trade_as@yahoo.com
www.facebook.com/eroswinery
www.instagram.com/eroswinery/

Ovchka Reka, at an altitude of 350 meters. The Andov family also buy grapes from cooperatives that grow their vineyards using organic products. Their vineyards are located in the Tikvesh wine district – the village of Begnishte (at an altitude of 400 meters) has Stanushina plantations, Negotino (at an altitude of 150 meters) has Sauvignon Blanc plantations, and the village of Marena (Smolnik, at an altitude of 210 meters) is home to the plantations of Kratoshija and Vranec.

Wines
Most of the Eros wines are made from organic certified plantations, and in the cellar spontaneous fermentation and wild yeast inoculation are being used.

Talisman 2022 - Zhilavka that is unfiltered and aged on fine lees. Abundant in aromas and flavours of citrus fruits, mineral, with crisp and refreshing acidity.

Eva 2023 - White wine from Stanushina. Gushing in aromas and flavours of white currant with a pleasant acidity.

Stellar 2023 - These Temjanika grapes were picked at night time under a starry sky which gives this wine an extra sparkle. Elderflower aromas, lime flavours and soft acidity.

Rubin Karmin 2021 - A blend of Vranec 40%, Kratoshija 40% and Stanushina 20%. Off-dry wine, abundant in aromas of dry damson plum and cherry liqueur. Complex, fruity wine with liquorice, velvety tannins and long aftertaste.







13. ЗАХАРЧЕВ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Zaharchev**

Винар
За врската помеѓу виното и математиката и за винската информатика допрва ќе се слуша, но Ѓоре, информатичар по професија, веќе пет години е сериозно посветен на овој божји пијалок. Всушност, тој е трета генерација винари во фамилијата Захарчев и тоа благодарение на татко му Трајко, кој пак е целосно предаден на грижата за лозјето. Секако, тука е и огромната поддршка од Елена Богева, докажан енолог и консултант во винаријата.

Лозје
Лозјето на Захарчев, на површина од 5 хектари на почва белувка (варовник), се наоѓа во селото Ресава, каде се седумгодишните насади на вранец (0,5 ха), 23-годишен насад на прокупец (0,5 ха) и 25-годишни насади на станушина (0,5 ха), темјаника (0,2 ха) и пловдина (0,05 ха), 35-годишен насад на кардинал (1,5 ха), афус али (1 ха) и останати сорти на 0,3 ха. Интересно е да се спомене дека производството на грозје е органско во преод со почеток на 2022 година.

Вина
Посветеноста на локалните сорти е императив за оваа винарија и нивните вина се одраз на потенцијалот што го имаат, потпомогнати со уникатноста на почвата. Во винскиот подрум на Захарчев се применува класична внификација, а црвените вина одлежуваат во дабови буриња.

Stanushina Rosé 2023 - Елегантно, овошно розе кое на нос изобилува со ароми на јагоди, малини и дискретни ноти на нане. Полно на вкус каде повторно наоѓаме јагода и сочно цитрусно овошје, со нежна киселина и пријатен послевкус.

Prokupec Barrique 2021 - Богато со ароми на зрела вишна и цреша, со ноти на прегорено дрво и цимет. Поедеднако овошно на вкус со дополнителни ноти на просушено црвено овошје, со треперлива киселина и послевкус на сува смоква. Вино со полно тело, припитомени танини и мека киселина.

Vranec Barrique 2021 - Моќно вино со ароми на зрело црно ситнозрнесто овошје и ноти на даб, како резултат на неколку месечното одлежување во дабови буриња. Вино со висок екстракт, поедеднако интензивно и овошно на вкус, со тонови на Гриоте бонбони и какао, со кадифени танини и хармонична киселина.

Winemaker
The link between wine and mathematics, as well as wineinformatics, are about to capture widespread interest, but Gjore, an IT-expert by trade, has been dedicated to this divine beverage for five years now. In fact, he is the third-generation winemaker in the Zaharchev family, thanks to his father, Trajko, who is in turn fully devoted to taking care of the vineyards. Of course, one must not discount the extensive support of Elena Bogeva, a prominent enologist and a consultant at the winery.

Vineyard
Zaharchev's vineyard, which spans 5 hectares of beluvka (limestone) soil, is located in the Resava village, where one can find the seven-year-old plantations of Vranec (0.5 ha), the 23-year-old plantation of Prokupec (0.5 ha), the 25-year-old plantations of Stanushina (0.5 ha), Temjanika (0.2 ha) and Plovdina (0.05 ha), the 35-year-old plantation of Cardinal (1.5 ha), Afus Ali (1 ha) and 0.3 ha of other varieties. It is interesting to note that grape production has been organic in

Винарија и дестилерија „Захарчев“,
Косовска 16, 1430 Кавадарци
+389 (0)70 743 742
info@zaharchev.mk
www.zaharchev.mk
www.facebook.com/ZaharchevFamilyWinery
www.instagram.com/zaharchevfamilywinery

transition since 2022.

Wines
The dedication to local varieties is an imperative for this winery and their wines reflect the potential they have, helped by the unique qualities of the soil. Classic vinification is performed in Zaharchev's wine cellar, and the red wines are aging in oak barrels.

Stanushina Rosé 2023 - Elegant, fruity rosé showing abundance of strawberry and raspberry aromas and discreet mint notes. Mouthful on the palate, which delivers more of those strawberry and zesty citrus fruit flavours, with pleasant acidity and lovely aftertaste.

Prokupec Barrique 2021 - Rich in aromas or ripe sour cherries and cherries with notes of charred wood and cinnamon. Equally fruity on the palate with additional notes of dried red fruits, vibrant acidity and dry fig aftertaste. Full-bodied wine with tamed tannins and soft acidity.

Vranec Barrique 2021 - Powerulf wine with aromas of ripe blackberry fruits and oak notes – result of the ageing for several months in oak barrels. A wine with high extract, equally intense and fruity on the palate, with chocolate bonbons filled with cherry liqueur and cocoa notes, velvety tannins and harmonic acidity







14. ИВАНОВ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Ivanov**

Винар
Винаријата „Иванов“ е плод на долгогодишната љубов која Орданчо ја наследил, но и длабоко ја чувствува кон лозарството и винарството, што и го предизвикало да ја стартува својата винска биографија. Неговите дедовци правеле и вино и ракија, а денес тој ја води винаријата со најблиските, се едуцира и во теорија и во пракса. Консултант му е докажаниот енолог Лазар Плетварски, а многубројните часови кај енолог му помогаат да навлезе во комплексноста на виното.

Лозје
Лозовите насади на површина од 1,2 хектари се наоѓаат во Тиквешкото Виногорје, во селото Сопот и од 2023 година се во преод кон органското производство. Тука, во месноста Лепово, на 250 м, каде почвата е песочно-варовничка, се сместени насадите на темјаника (0,4 ха, засадена во 2006 година), вранец (0,1 ха, засаден во 1974 година), малвазија (0,1 ха, засадена во 1974 година), смедеревка (0,3 ха, засадена во 1974 година и 0,3 ха, засадена во 2018 година). Орданчо единствено купува станушина и тоа од селото Ресава, во Тиквешкото Виногорје, месност Солена Вода (450 м), каде се насадите од 0,4 ха (засадена во 1994 година) и каде почвата е песочно-варовничка.

Вина
Во винскиот подрум Иванов користи најчесто класична винификација. Сепак, вранецот го прави со спонтана ферментација, а планира на овој начин да ја прави и станушината.

Cuvée White 2022 - Бленд од смедеревка 40%, малвазија 45% и темјаника 15%. На нос се преплетуваат ароми на бело грозје и дискретни медести ноти. На вкус се повторува ароматот на бело грозје, со пријатна киселина.

Stanushina Rosé 2022 - Розе добиено од нашата автохтона сорта станушината. По малку сремежлива на нос, со ароми на млада цреша и јагода. Лесно и пивливо со свежа киселина.

Cuvée Red 2022 - Необичен бленд на вранец 90% и малвазија 10%. На нос имаме ароми на модра слива и презреана капина. На вкус е пријатно, овошно, каде имаме мармалад од модри сливи, со смирени танини и сеприсутна киселина.

Winemaker
The Ivanov winery is the fruit of the longstanding love for viticulture and winemaking that Ordancho has inherited, but also feels deep in his bones, and which has spurred him to launch his winemaking biography. His grandfathers were making wine and rakiya, and today he is running the winery with his closest of kin, while at the same time he is getting educated in theory and in practice. His consultant is the well-known enologist Lazar Pletvarski, and the many hours he has spent with an enologist have helped him take a deep dive into the complexity of wine.

Vineyard
The vineyards spread across 1.2 hectares are located in the Tikvesh Wine District, in the village of Sopot, and since 2023 have been organic in transition. Here, in the Lepovo area, at an altitude of 250 meters, the sandy-limestone soil is home to the plantations of Temjanika (0.4 ha, planted in 2006), Vranec (0.1 ha, planted in 1974), Malvasia (0.1 ha, planted in 1974), Smederevka, (0.3 ha, planted in 1974 and 0.3 ha planted in 2018). Ordancho buys Stanushina exclusively, from the village of Resava, in the Tikvesh wine district, in the area of Solena Voda (at an altitude of 450 meters), where the 0.4 ha plantations (planted in 1994) can be found on sandy-limestone soil.

Wines
Ivanov uses mostly classic vinification in his wine cellar. Still, he makes his Vranec using spontaneous fermentation, and he plans to use the same method for the Stanushina, too.

Cuvée White 2022 - Blend from Smederevka 40%, Malvasia 45% and Temjanika 15%. The nose shows aromas of white grape and discret honey notes. The taste follows the nose in more of those white grape flavours with fresh acidity.

Stanushina Rosé 2022 - Rosé from Stanushina – our indigenous wine variety. A little bit shy on the nose with aromas of young cherry and strawberry. Easy and breezy with refreshing acidity.

Cuvée Red 2022 - An unusual blend of Vranec 90% and Malvasia 10%. The nose displays aromas of damson plum and ripe blackberry. Quite pleasant and fruity on the palate showing damson plum marmalade with soft tannins and omnipresent acidity.

„Иванов“ винарија
Игман, 11, 1430 Кавадарци
+389 (0)75 350 084
ivanovwinery@gmail.com
www.facebook.com/IvanovWinery
www.instagram.com/ivanovwinery











15. ИЛИЕВ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Iliev**

Винар
Ова е мала семејна винарија со големо искуство. Приказната започнува во с. Сопот, уште пред 60 години, кога прадедото започнал да се занимава со лозарство, а подоцна и со производство на вино и ракија. Во 2005 г. Димче го произведува своето прво вино, а денес неговиот син, младиот сопственик и енолог Стојанче, покажа и докажа што сè може да се направи од грозје кое е плод на негувано лозје и моќен тероар. Застанувајќи на кормилото на Илиев, тој со сериозни чекори создава возбудливи вина што ја рефлектираат земјата како најскапоцен ресурс.

Лозје
Семејното лозје е на две микролокации во Сопот. Првата е Кошариште (240 м) каде на 18 ха, на почва која е песочна, варовник и смолница, има насади на вранец (засаден 2001 г.), 17-годишни насади на мерло и вранец; сира, шардоне, темјаника (од 2008 г.), ризлинг и смедеревка (од 2010 г.), мускат хамбург (од 2012 г.), темјаника, вранец и смедеревка (од 2013 г.) и гевурцтраминер (од 2019 г.). Втората е Лазарици каде се наоѓаат насадите на каберне совиньон од 2000 г. на 0,7 ха песоклива почва.

Вина
Тие се прецизни, енергични и свежи, а идејата на Стојанче е да дојде до израз сортата и тероарот.

Temjanika 2023 - Интензивно богата во ароми и вкусови на бела праска, бозел, цут од цреша, а провејува нота на ситен босилок кој дава свежина, проткаено со елегантна киселина.

Rhein Riesling 2022 - На нос праска, кора од лимон и мед. На вкус експлозија: бело коскесто овошје, зелен лимон и зимска круша со совежителна киселина.

Lastar Collection Gewurtztraminer 2022 - Освежително со ароми на личи, роза и ѓумбир. На вкус зрел лимон и кајсија со треперлива киселина.

Syrah 2022 - Изразена овошност, ароми на темјанушка, кожа и анасон. На вкус џем од капина, сок од вишна, меки танини и нежна киселина.

Lastar Collection Red Antler 2022 - Големо вино! Бленд од каберне совиньон 50% и сира 50%. Елегантно, раскошно, со овошно-зачински карактер, свилени танини и треперлива киселина. Зреено 12 месеци во унгарски дабови буриња.

Winemaker
This is a small family-run winery teeming with experience. The story begins in the village of Sopot, an amazing 60 years ago, when the grand-grandfather took up viticulture, and later on production of wine and rakiya. In 2005 Dimche makes his first wine, and today, his son, the young owner and enologist Stojanche, has demonstrated and proven all the things that can come out of grapes which have been produced in a nurtured vineyard and a strong terroir. Taking the helm of the Iliev winery, he is achieving great strides in making exciting wines that show that the soil is the most precious resource.

Vineyard
The family vineyard can be found in two micro-locations in Sopot. The first one is Kosharishte

„Илиев“ винарија,
Коле Василев 24, с. Сопот, 1430 Кавадарци
+389 (0)72 613 616
info.ilievwinery@yahoo.com/
www.facebook.com/Vinarijalliev
www.instagram.com/ilievwinery

(at 240 m ASL), where 18 ha of soil comprising sand, limestone and vertisol is home to plantations of Vranec (planted in 2001), 17-year-old plantations of Merlot and Vranec; Syrah, Chardonnay, Temjanika (2008), Riesling and Smederevka (2010), Muscat Hamburg (2012), Temjanika, Vranec and Smederevka (2013) and Gewürztraminer (2019). The second one is Lazarici, where the plantations of Cabernet Sauvignon from 2000 take up 0.7 ha sandy soil.

Wines
They are precise, lively and fresh, and Stojanche's idea is to emphasize the variety and the terroir.

Temjanika 2023 - Intensely rich in aromas and flavours of white peach, elderflower, cherry blossom and basil note giving freshness, with elegant acidity.

Rhein Riesling 2022 - The nose reveals peach, lemon rind and honey. Explosion of flavours on the palate - stone fruit, lime and winter pear with a bracing acidity.

Lastar Collection Gewurtztraminer 2022 - Refreshing with lychee, rose and ginger aromas. It gushes with ripe lemon and apricot flavours backboned by vibrant acidity.

Syrah 2022 - Intensely fruity wine with aromas of violets, leather and anise. Generous on the palate with bramble jam and sour cherry juice flavours, soft tannins and gentle acidity.

Lastar Collection Red Antler 2022 - Big wine! Blend of Cabernet Sauvignon 50% and Syrah 50%. An elegant, splendid wine with fruity-spicy character, silky tannins and vibrant acidity. Aged for 12 months in Hungarian oak barrels.







16. ЈАКОВЛЕВСКИ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Jakovlevski**

Винар
Боите и вкусовите на вината, 20-годишното траење и искуствата пренесувани и наследени од дедовците го потпишуваат семејството Јаковлевски, сега во најновата генерација со Горан, сопругата Соња и синот Јане, студент по енологија. Во подрумот на фамилијарната куќа во Кавадарци, вината сегашни и идни ја продолжуваат традицијата за создавањето на оваа божја напивка.

Лозови насади
Јаковлевски поседуваат 7 декари лозје кои се наоѓаат на две микролокации: Умата каде на 200 м се наоѓаат насадите на вранец (2,5 декари, 20-годишен насад) и Тисовец каде се 50-годишните насади на станушина (2 декари) и смедеревка (2,5 декари). И тие практикуваат да докупуваат винско грозје од кооперанти од лозјата во селата: Бегниште (350 м) каде се насадите на станушина (30 г. стар насад), во Ресава (300 м) се насадите на темјаника (10 г. стар насад) и во Манастирец (300 м) се насадите на траминец (30 г. стар насад).

Вина
Вината на Горан се направени со класична винификација, а некои од нив одлежуваат во дабови буриња.

Bianca 2023 - Бленд на смедеревка 90% и траминец 10%. Изобилува со ароми и вкусови на зелено јаболко, ливадски мед и хербални ноти, а на непце е свежа со нежна киселина.

Stanushina 2023 - Ароми и вкусови на крцкава цреша и бонбона од малина, а на непце нѐ пречекува свежина, сок од цреши и треперлива киселина.

Cabernet Sauvignon 2022 – Заводливо и елегантно, со ароми кои опишуваат едно одлично каберне - презреана охридска цреша, црна рибизла и ментол бонбона. Моќно и структурно на непце, со свилени танини и ’рскава киселина.

Vranec 2023 – Моќен вранец со ароми на боровница, капина и ноти на даб и тутун. Интензивен, овошен и елегантен на непце со меки танини, треперлива киселина и зачински послевкус на какао.

Vranec King 2021 – Елегантен вранец кој изобилува со ароми на џем од слива, цимет и ванила. На непце е сочен, каде се преплетуваат овошно-зачински вкусови со блага горчина на темно чоколадо во завршницата. Танините се кадифени, а киселината хармонична.

Winemaker
The colors and tastes of the wines, the 20 years of existence and the experiences conveyed and inherited from the grandfathers are all hallmarks of the Jakovlevski family, now in its latest iteration with Goran, wife Sonja and son Jane, an enology student. The basement of the family house in Kavadarci is the place where the present and future wines continue the tradition for the creation of this divine drink.

Vineyards
The Jakovlevski family own 7 decares of vineyards that can be found in two micro-locations: Umata, where, at 200 m ASL, one can find the Vranec plantations (2.5 decares, 20-year old plantation) and Tisovec, which houses the 50-year-old Stanushina (2 decares) and Smederevka (2.5 decares) plantations. They also usually buy the extra wine grapes they need

Семејна винарија „Јаковлевски“
4 Јули, 16, Кавадарци
+389 (0)75 480 478
goranjak111@gmail.com
www.facebook.com/JakovlevskiWinery
www.instagram.com/jakovlevski_winery

from cooperatives in the following villages: Begnishte (350 m ASL), with its Stanushina (30-year-old plantations), Resava (300 meters), with its Temjanika (10-year-old plantations) and Manastirec (300 m), which is home to the 30-year-old plantations of Traminec.

Wines
Goran’s wines are made using classical vinification, and some of them are aged in oak barrels.
Bianca 2023 - Blend of Smederevka 90 % and Traminec 10%. Both the nose and the palate show freshness and aromas and flavours of green apple, meadow honey and herbal notes, and soft acidity.

Stanushina 2023 - Aromas and flavours of crunchy cherry and raspberry bonbons. The palate showcases freshness, cherry juice and vibrant acidity.

Cabernet Sauvignon 2022 – Seductive and elegant with aromas describing an excellent Cabernet Sauvignon – ripe Ohrid cherry, black currant and mint. Powerful on the palate with a good structure, silky tannins and crisp acidity.

Vranec 2023 – Powerful Vranec with aromas of blueberry and blackberry with oak and tobacco notes. Intense, fruity and elegant on the palate with soft tannins, vibrant acidity and spicy cocoa finish.

Vranec King 2021 – Elegant Vranec abundant in aromas of plum jam, cinnamon and vanilla. Juicy on the palate where fruit and spicy flavours intertwine with a slight bitterness of dark chocolate in the finish. The tannins are velvety and the acidity harmonic.











17. КЛИНЧАРОВ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Klincharov**

Винар
Александар, магистер по земјоделски науки - биодиверзитет, докторанд на тема: Македонската автохтона сорта станушина на Европскиот универзитетот во Благоевград - Бугарија, е вистински пример за константноста и предаденоста. Израснат е на изворот на семејните лозови насади, а првите сознанија за божјата напивка ги добива од дедо му Цандо и бабата Цвета. Во Ресава неговата фамилијата важела за голем производител на вино и ракија, а според китабите на турската власт тие плаќале огромен данок на шира. Денес, во процесот на производството на грозје и вино е вклучено потесното семејство, а како енолог консултант ја имаат докажаната Елена Богева.

Лозови насади
Клинчаров има лозје на површина од 1,5 ха на неколку локации во Тиквешкото Виногорје: во селото Ресава, микролокација Лаките (280 м), на песоклива/глинена почва, има насади на ризлинг (засаден во 1998 г.), а на микролокацијата Бела Чешма (300 м), почва варовник/белувка, се наоѓаат насадите на смедеревка (од 1986 г.), станушина (црн вариетет, од 1995 г.) и вранец на почва смолница (од 1995 г.). На микролокацијата Чаковец (350 м) на почва црница има насади на кардинал (од 2005 г.) и италијански мускат (од 2005 г.). Во селото Бегниште, на микролокацијата Црвено Брдо (400 м), каде почвата е црвеница, се наоѓаат насадите на станушина (розов вариетет, од 1996 г.) и белан (од 1992 г.). Тој купува каберне совињон од селото Дисан (Орашец) каде почвата е смолница.

Вина
Во винскиот подрум се користи класична винификација, а дел од црвените вина одлежуваат во буриња.

Temjanika Ultima 2023 - Раскошно вино со интензивни ароми на праска, бозел и босилок. На вкус сок од лимон и бозел, со треперлива киселина и долг зачински послевкус.

Moma Resavka 2023 - Розе од станушина, кое го прикажува типичниот карактер на сортата – ароми и вкусови на шумска јагода и рибизла, со нежна киселина.

Cabernet Sauvignon Barrique 2022 - Вино со овошно-зачински карактер на нос и вкус, со меки танини и ноти на даб.

Winemaker
Aleksandar has a Master's degree in agricultural science, and his PhD dissertation is on the Macedonian native variety Stanushina. He has received his PhD from the university in Blagoevgrad – Bulgaria, and he is a paragon of persistence and dedication. He was raised at the heart of the family vineyards, and his grandparents Cando and Cveta imparted the initial knowledge for the divine beverage to him. In Resava, the family was well-known as a producer of wine and rakiya, and according to the kitabs of the Turkish authorities, they were heavily taxed for their grape must. Today, the nuclear family is involved in the production of grapes and wine, and renown Elena Bogoeva is their enologist consultant.

Семејна винарија „Клинчаров“
Пионерска 1, 1430 Кавадарци
+389 (0)70 789 282
aceklincarov@gmail.com
www.facebook.com/alekklincarov
www.instagram.com/klincharov_family_winery

Vineyards
Klincharov owns a vineyard spanning 1.5 ha at several locations in the Tikvesh wine district: in the village of Resava, at the Lakite microlocation (at 280 m ASL), on a sandy/clay soil, he has Riesling plantations (planted in 1998), and at the Bela Cheshma microlocation (at 300 m ASL), on a limestone soil, the following plantations can be found: Smederevka (from 1986), Stanushina (red variety, from 1995) and Vranec on vertisol (from 1995) and Vranec on vertisol (from 1995). At the Chakovec microlocation (at 350 m ASL), on chernozem, there are Cardinal plantations and Italian Muscat (from 2005). In the village of Begnishte, at the Crveno Brdo microlocation (at 400 m ASL), on terra rossa soil, the Stanushina (pink variety, from 1996) and Belan (from 1992) plantations can be found. He buys Cabernet Sauvignon from the village of Disan (Orashec, at 500 m ASL), where the soil is vertisol.

Wines
In the wine cellar, classic vinification is used, and some of the red wines age in oak barrels.

Temjanika Ultima 2023 - Gorgeous wine with intense aromas of peach, elderflower and basil. The palate showcases lemon and elderflower juice with vibrant acidity and long spicy aftertaste.

Moma Resavka 2023 - Rosé from Stanushina that displays the typical character of the variety – wild strawberry and red currant aromas with soft acidity.

Cabernet Sauvignon Barrique 2022 - This fruity and spicy red showcases silky tannins and oak notes.







18. ЛАЗАР

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Lazar**

Винар
Во непосредна близина на археолошкото наоѓалиште Стоби, покрај самото течение на Црна Река, се наоѓа винаријата „Лазар“. Четири генерации на фамилијата Ристови се занимавала со лозарство, а се правеле и мали количини вино за домашни потреби. Лазар, докажан енолог во македонското винарство, ја регистрира винаријата во 2001 година и оттогаш започнува успешната приказна на производство на одлични вина, а фокусот во последниве години е производството на одлични пенливи вина.

Лозје
Лазар поседува 6 хектари лозје во Тиквешкото Виногорје кое е распослано на ритчиња во близина на винаријата, на надморска височина од 150 до 600 метри, на камено-песочни почви со глинени честички и добра пропустливост. Винаријата купува грозје од 15 фамилии на фармери чии лозја се на површина од 24 хектари, исто во Тиквешкото Виногорје. Оваа долгогодишна соработка е со единствена и битна цел - одржливо производство на грозје.

Вина
Belan 2022 - Вино добиено од сортата белан, кое е прецизно и овошно. На нос имаме коскесто зрело овошје како кајсија и праска, грејпфрут, а бидејќи е одлежано во француски буриња, имаме дополнителни ноти на ванила и штотуку испечен леб. На вкус се повторува сочно и зрело коскесто овошје, со заднински ноти на добро интегриран даб, вибрирачка киселина и послевкус кој трае.

Erigon Kratoshija 2020 - Големо вино! Примамливо и раскошно на нос каде се преплетуваат ароми на слатко од капина, презреана охридска цреша, сува слива и сладунец. Елегантно и повеќеслојно на вкус, каде имаме презреана боровница и капина, кадифени танини, пропратено со сеприсутна киселина која му дава век на ова вино.

Bukefal Vranec 2021 - Интензивно на нос со ароми на ошав од сливи, сува смоква и слатки зачини како каранфилче и цимет, резултат на повеќемесечното одлежување во буриња. Моќно на непце со висок екстракт и вкусови на презреано темно шумско овошје, сува слива и дискретни ноти на црно чоколадо, кафе и тост, со кадифени танини, треперлива киселина и долготраен послевкус.

Winemaker
The Lazar winery is located in the immediate vicinity of the Stobi archeological site, adjacent to the Crna Reka river. Viticulture has been the bread and butter of four generations of the Ristov family, and they had made small quantities of wine for domestic use, as well. Lazar, a renown enologist in Macedonian winemaking, registered the winery in 2001, when the success story of production of great wines began, and the focus in recent years has been the production of excellent sparkling wines.

Vineyard
Lazar owns 6 hectares of vineyards in the Tikvesh wine district, which extends over hills near the winery, at an altitude of between 150 and 600 meters, on stone-sandy soil with clay particles and good permeability. The winery buys off grapes from 15 farmer families whose vineyards spread over 24 hectares, also in the Tikvesh wine district. This long-term cooperation has a unique and very important goal – sustainable grape production.

„Лазар“ винарија
Вано Ташев, 21, 1440 Неготино
+389 (0)71 281 566 / + 389 (0)71 338 195
contact@lazarwinery.mk
www.lazarwinery.mk/
www.facebook.com/lazarwinery
www.instagram.com/lazarwinery

Wines
Belan 2022 - A wine from Belan variety, that is both precise and fruity. Expressive on the nose with ripe stone fruit such as apricot and peach, grapefruit, and additional notes of vanilla and freshly baked bread, result of ageing in French barrels. The palate brings more of that juicy and ripe stone fruit with background notes of well-integrated oak, vibrant acidity and long-lasting aftertaste.

Erigon Kratoshija 2020 - Big wine! Tempting and gorgeous on the nose where aromas of sweet blackberry, overripe Ohrid cherry, prune and licorice intertwine. Elegant and multi-layered on the palate that showcases overripe blueberry and blackberry, velvety tannins, accompanied by an omnipresent acidity that gives this wine an ageing potential.

Bukefal Vranec 2021 - Intense on the nose with aromas of oshav from damson plums, dry fig and sweet spices such as clove and cinnamon, the result of several months of ageing in barrels. Powerful on the palate with high extract and flavours of overripe dark forest fruits, dry damson plum and discreet notes of dark chocolate, coffee and toast, with velvety tannins, vibrant acidity and lingering aftertaste.








ПОВАРДАРСКИ ВИНСКИ РЕГИОН, Тиквешко виногорје

19. МАКСИМИЛИЈАН

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Maksimilijan**

Винар
Во Пепелиште, под едно огромно гнездо на штркови, едно од многуте во селото, се наоѓа винаријата „Максимилијан“. Ивица, трета генерација винар, инаку политиколог по професија, во 2011 г. од хоби започнува да произведува вино. Дедо му, инаку бочвар цел живот, во 1930 година се доселува од Србија и здогледувајќи го лозјето, почнува да прави вино. Денес целото семејство е вклучено во негување на лозјето и правење вино, па дури и најмалите, четврта генерација винари. Консултант во винаријата е докажаниот енолог Игно Тасев.

Лозје
Лозјето на Златковиќи се наоѓа во селото Пепелиште, на микролокацијата Ада, каде на 150 м на песочна почва се насадите на рајнски ризлинг (0,3 ха, засаден во 1994), а на микролокацијата Крива, на песочно-каменеста почва се лозјата со смедеревка (0,3 ха, засадена во 1992) додек лозјето на каберне франк (0,4 ха, засаден во 2004 година) е на почва која е комбинација на песок и мил. Ивица докупува грозје од микролокацијата Студена Вода каде на 150 м се насадите на вранец (0,3 ха, засаден во 1985 год.) каде почвата е милувка.

Вина
Во винскиот подрум се прави класична ферментација, белите вина на Ивица се свежи, додека сите црвени се моќни и одлежуваат во бочви.

Secret Barrique Cuvée 2022 - Бленд од вранец 50% и каберне франк 50%. Овошно вино кое изобилува со ароми на зрела капина, слива и темјанушка. Структурно вино, подеднакво овошно и на вкус, со меки танини и изразени зачински ноти.

Icone Vranec Barrique 2022 - Елегантно и комплексно вино. На нос имаме ароми на мармалад од капина и зрела слива. Робусно, па на вкус имаме зрело црно овошје и ошав од слива, со припитомени танини, треперлива киселина и ноти на топли зачини како ванила, резултат на 12-месечното одлежување во бочви.

American Vranec Barrique 2021 - Вино со нагласена нота на овошје, ароми на мармалад од сливи, слатко од капина и зачински ноти. Полно тело, кадифени танини и долг послевкус.

Winemaker
The Maksimilijan winery is located in Pepelishte, under an enormous stork nest, one of the many in the village. Ivica, a third-generation winemaker, who is a political scientist by trade, started producing wine in 2011 as a hobby. His grandfather, who had been a cooper his entire life, moved in from Serbia in 1930 and, when he saw the vineyards, he started making wine. Today the entire family is involved in nurturing the vineyard and making wine, which includes even the youngest ones, the fourth generation of winemakers. The renown enologist Igno Tasev is the consultant at the winery.

Vineyard
The Zlatkovic vineyard is in the village of Pepelishte, at the Ada microlocation, where, the sandy soil at an altitude of 150 meters is home to Rhein Riesling plantations (0.3 ha, planted in 1994), and at the Kriva microlocation, where the Smederevka vineyards are planted in

„Максимилијан“ винарија
село Пепелиште, 1440 Неготино
+389 (0)71 261 335
ivizlc@yahoo.com
www.instagram.com/maksimilijan.family.winery

sandy-rocky soil (0.3 ha, planted in 1992), while the Cabernet Franc vineyard (0.4 ha, planted in 2004) is found on a soil which is a mixture of sand and silt. Ivica buys the extra grapes he needs from the Studena Voda microlocation, where, at an altitude of 150 meters, the Vranec plantation (0.3 ha, planted in 1985) is planted in carbonate soil.

Wines
Classic fermentation is performed in the wine cellar. Ivica's white wines are fresh, while all reds are strong and are aging in oak barrels.

Secret Barrique Cuvée 2022 - Blend from Vranec 50% and Cabernet Franc 50%. Fruity wine showing abundance of ripe bramble, damson plum and violets aromas. A wine with a good structure, equally fruity on the palate, with soft tannins and pronounced spicy notes.

Icone Vranec Barrique 2022 - Elegant and complex wine. The nose shows bramble marmalade and ripe damson plum. Robust on the palate which opens broadly in ripe black fruits and damson plum oshav, with tamed tannins, vibrant acidity and warm spices notes such as vanilla, the result of 12 months of ageing in oak barrels.

American Vranec Barrique 2021 - A wine with accentuated fruitiness, damson plum jam and blackberry marmalade aromas and a hint of spiciness. Full-bodied wine with velvety tannins and long aftertaste.







ПОВАРДАРСКИ ВИНСКИ РЕГИОН, Тиквешко виногорје

20. НАУМЧЕВИ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Naumchevi**

Винар
Ѓорѓи, поранашен професионален кошаркар е втората генерација винари во фамилијата Наумчеви, но притоа е и многу духовит. Често на шега знае да каже дека тој ги навлекувал луѓето на пиење, а татко му, кој бил доктор за зависности, ги лекувал. Патем, тој е еден од првите винари во земјава кој започнува да прави вино од македонската автохтона сорта станушина. Во својот вински подрум, кој се наоѓа во фамилијарната куќа во Кавадарци, Ѓорѓи прави вистински вински чудесии.

Лозови насади
Семејното лозје од осум декари се наоѓа во месноста Голи Гас (Бел Камен) каде на 300 м надморска височина, на песковито-варовничка почва се 15-годишните насади на вранец и станушина и 5-годишните на темјаника. Наумчев дополнително откупува винско грозје од кооперанти чии лозја на темјаника се наоѓаат во Бегниште (на 350-400 м, песоклива почва), темјаника од Фариш (на 500-550 м, песоклива почва), станушина од Овчка Река (на 300 м , песоклива почва), вранец од Бел Камен (на 300 м), шираз од Куриите (на 300 м, песоклива почва), каберне совињон од Неготино (на 250 м) и мерло од село Сопот (на 240 м, глинеста почва).

Вина
Сите вина на Ѓорѓи се направени со класична ферментација: белите вина се ароматични, особено темјаниката, по што е надалеку познат, а сите црвени вина одлежуваат во дабови буриња.

Temjanika 2023 - Неодолива и раскошна темјаника со заводливи ароми на сок од бозел, презреан лимон и ноти на саќе од мед. На вкус е елегантна, каде имаме сочно младо коскесто овошје, сочен лимон и освежувачка и треперлива киселина.

Stanushina Rosé 2023 - Освежувачко розе од станушина, со ароми на презреана јагода и црвена рибизла, а на непце сок од калинка и кора од црвено јаболко, поткрепени со нежна киселина.

Vranec 2021 - Моќно вино, со ароми на мармалад од модри сливи, капини, цимет и ноти на даб, резултат на повеќемесечното одлежување во дабови буриња. Робусно вино, со висок екстракт, а на вкус имаме просушена слива, сува смоква, меки танини и хармонична киселина.

Winemaker
Gjorgji, a former professional basketball player, is the second generation of winemakers in the Naumchevi family, but he is extremely witty. He frequently jests that he would get people hooked on drinking, and his father, who was a doctor who treated addiction, would offer them medical attention. By the way, he is among the first winemakers in the country who started making wine from Stanushina, an indegnous Macedonian variety. In his wine cellar, which is located in his family house in Kavadarci, Gjorgji is a true winemaking miracle worker.

Vineyards
The eight decare family vineyard is located in the Goli Gas area (Bel Kamen), where the 15-year-old plantations of Vranec and Stanushina and the 5-year-old plantation of Temjanika can be found at 300 m ASL, on a sand-limestone soil. Naumchev supplements

Винарија „ГИ.ЕМ.ЕН “ Наумчеви,
Рајна Соколова, 14-а, 1430 Кавадарци
+389 (0)70 324 178 / +389 (0)78 324 178
gmnvinarija@gmail.com
www.facebook.com/NaumcheviWinery
www.instagram.com/NaumcheviWinery

his wine grapes from cooperatives which have Temjanika vineyards in Begnishte (at an altitude of 350-400 m, sandy soil), Temjanika vineyards in Farish (at 500-550 m ASL, sandy soil), Stanushina vineyards in Ovchka Reka (at 300 m ASL, sandy soil), Vranec vineyards in Bel Kamen (at 300 m ASL), Shiraz vineyards in Kuriite (at 300 m ASL, sandy soil), Cabernet Sauvignon vineyards in Negotino (at 250 m ASL) and Merlot vineyards in the village of Sopot (at 240 m ASL, clay soil).

Wines
All of Gjorgji's wines are made using classic fermentation: the white wines are aromatic, especially the Temjanika, which he is renowned for, and all red wines are aging in oak barrels.

Temjanika 2023 - Irresistible and captivating Temjanika with seductive aromas of elderberry juice, overripe lemon and honeycomb. Elegant on the palate with juicy stone fruits, zesty lemon and refreshing and vibrant acidity.

Stanushina Rosé 2023 - Refreshing rosé from Stanushina, rich in aromas of overripe strawberry and red currant, and on the palate pomegranate juice and red apple peel, backboned by gentle acidity.

Vranec 2021 - Powerful wine with aromas of damson jam, blackberries as well as cinnamon and oak notes, the result of several years of ageing in oak barrels. Robust wine with high extract, and on the palate, we find dry plum and fig, soft tannins and harmonic acidity.











21. ПЕШКОВ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Peshkov**

Винар
Петре е трета генерација лозар, но прв винар и дипломиран енолог во семејството Пешкови. Трите генерации на семејството се сè уште вклучени во негување на лозјето. Тој ја оствари својата визија и на земјава ѝ ја понуди смедеревката во ново руво, како мирно вино, ферментирана и зреена во француски буриња, а го создаде и првиот пет-нат (petilant naturell) од оваа сорта која до вчера се сметаше дека е доволно добра само за познатиот шприцер. Петре ја почитува и традицијата, потенцирајќи ја важноста во зачувувањето на сортите кои ја отсликуваат историјата на македонското винско производство.

Лозје
Лозјето на Пешков е одгледувано во согласност со промените во природата и тој поседува сертификат за органско грозје за своите насади. Во селото Ресава, на површина од 2,7 ха, на 450 м, на почва песок-црвеница, се насадите на вранец (0,5 ха, засаден во 1998 г.) и розов траминец (0,2 ха, засаден во 2020 г.) на песоклива почва. На 480 м, исто песоклива почва, е насадот на смедеревка (0,5 ха, засадена во 2003 г.), а насадот на темјаника е на 420 м, исто на песоклива почва (0,3 ха, засаден во 2016 г.).

Вина
Петре експериментира со спонтана ферментација, а има и смедеревка која зрее во дабови буриња, исто како и вранецот.

Pet-Nat Smederevka 2022 - Првиот македонски пет-нат и тоа од смедеревка. Се одликува со живост, ароми на бело грозје, игриви меурчиња на непце и нежна киселина.

Farish 2023 - Смедеревка која е привлечна и богата во ароми на зелени јаболка, огрозд и зелен лимон. Интензивна и сочна на вкус, каде имаме зелена кајсија, нежна киселина и зачински финиш. Одлежана 8 месеци на фин талог.

Temjanika 2023 - Темјаника која плени. Изобилува во ароми на ситен босилок и млади праски, надополнети со суптилни ноти на зелена кајсија. Одлежана 5 месеци на фин талог.

Vranec 2022 - Вино кое ја покажува комплексноста на вранецот. Ароми на божур, вишна и ноти на цимет. На вкус е свежо, со обилие на сочна капина, боровинка и ноти на кедрово дрво, со меки танини.

Winemaker
Petre is a third-generation winegrower, but a first generation winemaker and a graduated enologist in the Peshkov family. The three generations of the family are still involved in winegrowing. He made his vision come true and offered this country a reimagined Smederevka, in a calm demeanor, fermented and aged in French barrels, and he created the first Pét-Nat of this variety which was until recently believed to be good enough only for the well-known spritzer. Petre also upholds tradition, and he underlines the importance of preserving the varieties that reflect the history of Macedonian wine production.

Vineyard
The Peshkov vineyard is maintained in touch with nature and the grapes have organic certification. In the village of Resava, on a land covering 2.7 ha, at an altitude of 450 m, sandy terra rossa is home to the Vranec plantation (0.5 ha, planted in 1998) and the pink Traminec (0.2 ha, planted in 2020) on a sandy soil. At 480 m ASL, on sandy soil as well, lies the Smederevka plantation (0.5 ha, planted in 2003), while the Temjanika plantation is found at an altitude of 420 meters, also on sandy soil (0.3 ha, planted in 2016).

Семејна винарија „Пешков“,
Пешо Самарџиев 37, 1430 Кавадарци
+389 (0)70 204 799
petrepeshkov@yahoo.com
www.facebook.com/petrepeshkov
www.instagram.com/peshkov_winery

Wines
Petre has been experimenting with spontaneous fermentation, and his Smederevka ages in oak barrels, similar to the Vranec.

Pét-Nat Smederevka 2022 - The first Macedonian Pét-Nat, and from Smederevka variety. It is characterized by liveliness, grapey on the nose with playful bubbles and vibrant acidity on the palate.

Farish 2023 - Smederevka that is attractive and rich in aromas of green apples, gooseberry and lime. Intense and juicy on the palate that showcases green apricot, soft acidity and spicy finish. Aged on fine lees for 8 months.

Temjanika 2023 - A captivating Temjanika abundant in aromas of fresh basil and young peaches accompanied by subtle apricot notes. Aged for 5 months on fine lees.

Vranec 2022 - A wine that shows the complexity of Vranec variety. Aromas of peony flower, sour cherry and cinnamon notes. The palate showcases an immense freshness, juicy blackberry and blueberry flavours with cedar wood notes, and soft tannis.







22. ПОДРУМ ПАРАЏИК

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Podrum Paradzik**

Винар
И во фамилијата Стојановски, лозарството и винарството се традиција што трае со години, ама во лични рамки, за свои потреби. Блаже, третата генерација винар е дипломиран енолог и неговата одлука винаријата да работи професионално е прифатена од сите генерации во неговото семејство. Така, денес владее вистинска хармонија во целиот производствен процес што резултира со одлични вина.

Лозови насади
Блаже поседува два лозови насади и тоа: во микролокалитетот Моклиште (450 м надморска височина), каде почвата е смолница и каде се наоѓаат насадите на темјаника (од 2020 год.) и на микролокалитет Колник (350 м надморска височина) на песоклива почва варовник каде се насадите на смедеревка (засадена 2012 год.). Блаже докупува станушина од селата Бегниште и Дабот Катуниште. Станушината од Бегниште, микролокалитет Ливадиште (350 м надморска височина), е стар лозов насад подигнат 1975 година. Жилавката и смедеревката се од микролокалитетите Рамниште и Сува Гора, Ресава (од 1988 год., 400 м). Насадите на вранец и каберне совињон се од микролокалитетот Чаирот – Катуниште (350 м надморска височина), а малвазија е од локалитетот Црвенка (250 м).

Вина
На овие вина овошноста и сортноста им се во преден план, се користи класична винификација, а дел од црвените вина одлежуваат во дабови барици.

Kolnik Smederevka 2023 - На нос ароми на бело грозје и праска. Овошна, полна смедеревка, со вкусови на круша и бела праска и освежувачка киселина.

Zhilavka 2022 - Свежо вино со цитрусни ароми. Кристално чисто на вкус, каде имаме сочен зелен лимон и хербални ноти.

Stanushina Rosé 2023 - Интензивна, овошна и свежа станушина со нагласени ароми на шумска јагода и црвено ситнозрнесто овошје. Подеднакво интензивна на вкус, каде имаме сочна јагода и блага горчина на рендана кора на црвен грејпфрут во послевкусот која му дава комплекност.

Cabernet Sauvignon Late Harvest 2021 - На нос имаме мармалад од зрела слива и сува црвена пиперка. Полно вино, со кадифени танини и нежна киселина.

Winemaker
Viticulture and winemaking have been a long tradition in the Stojanovski family, as well, but for personal purposes only. Blazhe, a third-generation winemaker, holds a degree in enology, and his decision to turn the winery into a business was accepted by all the generations in his family. So, today the entire production process operates in harmony, which yields excellent wines.

Vineyards
Blazhe owns two vineyards, in the Moklishte micro-location (at an altitude of 450 meters), where the soil is vertisol and which is home to the Temjanika plantations (from 2020), and in the Kolnik micro-location (at an altitude of 350 meters), on sandy limestone soil where one can find the Smederevka plantations (planted in 2012). Blazhe buys the extra Stanushina he needs from the villages of Begnishte and Dabot Katunishte. The Begnishte Stanushina, at the Livadishte micro-location (at an altitude of 350 meters), is an old vineyard planted in 1975. The Zhilavka and Smederevka come from the Ramnishte and Suva Gora micro-locations, in Resava (from 1988, at 400 meters). The Vranec and Cabernet Sauvignon plantations come from the Chairot – Katunishte micro-location (at an altitude of 350 meters), and Malvazija comes from the location of Crvenka (250 meters).

Wines
These wines are dominated by their fruitiness and variety-specific aroma, classical vinification is being used, and some of the red wines are aged in oak barrels.

Kolnik Smederevka 2023 - The nose displays aromas of white grapes and peach. Fruity, full-bodied Smederevka with pear and white peach aromas, and a refreshing acidity.

Zhilavka 2022 - Freshness on the nose with citrus aromas. Brightness on the palate that showcases juicy lime and herbal notes.

Stanushina Rosé 2023 - Intense, fruity and fresh rosé from Stanushina with accentuated aromas of wild strawberry and redberry fruits. Equally intense on the palate that shows juicy strawberry and slight bitterness of red grapefruit rind in the aftertaste that adds to the complexity.

Cabernet Sauvignon Late Harvest 2021 - The nose displays damson plum jam and dry red pepper. Full-bodied wine with velvety tannins and soft acidity.

„Подрум Параџик“,
Даскал Камче 4, 1425 Ваташа
+389 (0)78 265 591
podrumparadzik@yahoo.com
www.facebook.com/PodrumParadzik
www.instagram.com/podrum.paradzik







23. ПОПОВ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Popov**

Винар
Во срцето на с.Сопот се наоѓа „Попов“. Наликува на шпанска хациенда со најубави зајдисонца, опкружена со лозја и миризливи рози. Винаријата е плод на љубовта кон виното што ја имаат Владислав, страствен колекционер на вина, сопругата Зоја и синот Миро, кој ја води винаријата. Од вештите раце на енологот Влатко Анчев излегуваат вина кои се сласт за душата, а сообносот на цената и квалитетот е совршен.

Лозје
Лозјето на Попови се наоѓа на три микролокации: Смолник, Вршник и Кошариште. На Смолник на 200 м се лозјата од 15 ха на шардоне, совињон блан, темјаника, мерло, вранец и каберне совињон. На Вршник (300 м), каде почвата е делувијална, се наоѓаат 35 ха насади на шардоне, пино гри, траминец, совињон блан, темјаника, мерло, сира, каберне совињон, каберне франк и кратошија. На Кошариште се наоѓаат 12 ха стари лозја на кратошија, вранец, каберне совињон, каберне франк, сира и карменере. Староста на лозјата е од 10 до 20 год. Во 2021/2022 год. се засадени 5 ха со кратошија, сира, каберне франк и карменере.

Вина
Вината се прават со класична винификација, а дел од белите и поголемиот дел од црвените одлежуваат во дабови буриња.

Smolnik Temjanika 2023 - Ароматична темјаника со хербални ноти. Свежа, пивлива, со нежна киселина и зачински финиш.

Domaine Vrshnik 2023 - Купажа од совињон блан, шардоне и траминер. Изразени ароми на тропско овошје, кајсија и бели цветови. Сочно на непце. Вино за секој винољубец.

Kosharishte Rose 2023 - Розе добиено од каберне франк, каберне совињон и сира. Овошно и елегантно со ароми и вкусови на цреша, јагода и зачински ноти.

Kratoshija Reserva 2021 - Раскошна кратошија, со ароми на суво црно овошје, кафе, чоколадо и топли зачини. Моќна и овошна на непце, со треперлива киселина и кадифени танини.

Vranec Reserva 2019 - Елегантен вранец кој е приказ на потенцијалот на оваа сорта. Ароми на суво црно овошје како капина и слива. На вкус ошав од сува слива, блажина на сладок корен и какао, со свилени танини и хармонична свежина.

Winemaker
Popov is located in the heart of the village of Sopot. It resembles a Spanish hacienda, with glorious sunsets and smelly roses. The winery is the product of the love towards wine shared by Vladislav, a passioned wine collector, his wife Zoja and their son Miro, who runs the winery. The skillful hands of enologist Vlatko Anchev concoct wines that soothe the soul, and the price-quality ratio is perfect.

Vineyards
Popovi's vineyards are in three micro-locations – Smolnik, Vrshnik and Kosharishte. At an altitude of 200 m, Smolnik is home to 15 ha of vineyards of Chardonnay, Sauvignon Blanc, Temjanika, Merlot, Vranec and Cabernet Sauvignon. At 300 m ASL, Vrshnik, with its deluvial soil, has 35 ha of vineyards of Chardonnay, Pinot Gris, Traminec, Sauvignon Blanc, Temjanika, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Kratoshija. At Kosharishte, one can find 12 ha of old vineyards of Kratoshija, Vranec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah and Carménère. The vineyards are aged between 10 and 20 years. In 2021/2022, 5 ha of Kratoshija, Syrah, Cabernet Franc and Carménère were planted.

Wines
The wines are produced using classical vinification, and some of the whites and most of the reds are aged in oak barrels.

Smolnik Temjanika 2023 - Aromatic Temjanika with herbal notes. Fresh, easy-drinking wine with crispy acidity and spicy finish.

Domaine Vrshnik 2023 - A Sauvignon Blanc, Chardonnay and Traminer blend. Pronounced aromas of tropical fruits, apricot and white flowers. Juicy on the palate. A crowd pleaser wine.

Kosharishte Rosé 2023 - Rosé from Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Syrah. Fruity and elegant in aromas and flavours of strawberry, raspberry with spicy notes.

Kratoshija Reserva 2021 - Gorgeous Kratoshija, packed with aromas of dry black fruits, coffee, chocolate and warm spices. Powerful and fruity on the palate with vibrant acidity and velvety tannins.

Vranec Reserva 2019 - Elegant Vranec showing the potential of the variety. Aromas of dry black fruits such as blackberry and damson plum. The palate showcases dry plum oshav, licorice sweetness and cocoa with silky tannins and harmonic freshness.

„Попов“ винарија,
с. Сопот 1427, Кавадарци
+389 (0)43 551 000 / +389(0)2 551 1050
popov@popovwinery.com.mk
popovwinery.com.mk
www.facebook.com/popovwinery
www.instagram.com/popovwinery







24. ПОПОВА КУЛА

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Popova Kula**

Винар
Попова кула е винаријата која помогна да се врати во живот македонската сорта станушина. Сместена е во Демир Капија, на јужната падина на Велико Брдо од каде се протега поглед на лозовите насади, Демиркаписката Клисура и планината Кожуф. Со години, Попова Кула на чело на винопроизводството имаше жени енолози кои одлично се справуваа со деликатните сорти како станушината и вранецот, а со доаѓањето на младиот енолог Невен Андонов, оваа традиција продолжи.

Лозје
Лозјата, со површина од 18,9 ха се протегаат околу и во непосредна близина на винаријата. Во микролокалитетот Попова Кула - Демир Капија (180 м), на калциум карбонатна почва се насадите на вранец, станушина, каберне совињон, а во микролокалитетот викан Бесвички Ливадки (400 м), на истиот тип на почва се насадите на шардоне, мускат отонел, темјаника, совињон блан и прокупец (засадени во 2011 год.).

Вина
Во винскиот подрум се користи класична винификација, а дел од белите и поголемиот дел од црвените одлежуваат во дабови буриња. Следејќи го одржливото производство на грозје и вино, во 2022 год. винаријата го започна процесот за сертифицирање за органско производство.

Zhilavka 2021 - Освежителна, со ароми на млада праска, диња и косена трева. На вкус овошна, со тронка минералност и зачински послевкус.

Aristokrat Temjanika 2022 - Интензивна и свежа, ароми на багремов цут, босилок и саќе. Ароматот се повторува и на вкус кој е пропратен со нежна киселина.

Stanushina Rosé 2023 - На нос ароми на шумска јагода и блажина на бонбона од малина. Интензивна на вкус - сок од дренка, сочна јагода и срцевина од грејпфрут со освежувачка киселина.

Aristokrat Prokupec 2021 - Ароми на зрела цреша и сок од вишна. Интензивно на вкус, со овошно-зачински карактер, нежна киселина и меки танини.

Aristokrat Vranec 2015 - Големо вино! Елегантен вранец кој го доловува потенцијалот на оваа сорта. На нос сува слива и боровинка, листови од тутун и кедрово дрво. На вкус моќен, со свилени танини и треперлива киселина.

Winemaker
Popova Kula is the winery that brought the Macedonian variety Stanushina back to life. It is located in Demir Kapija, on the southern slope of Veliko Brdo, which offers a view of the vineyards, the Demir Hisar gorge and the mountain of Kozhuf. For many years, the Popova Kula winemaking was run by female enologists who handled the delicate varieties such as Stanushina and Vranec with aplomb, and the tradition continued with the arrival of young enologist Neven Andonov.

Vineyard
The winery's vineyard, spanning 18.9 ha, cover the winery and its immediate vicinity. In the Popova Kula – Demir Kapija microlocality (at an altitude of 180 meters), the calcium carbonate soil is

ВВ „Попова кула“ АД
Булевар на виното 1, 1442 Демир Капија
+389 (0)76 432 630
contact@popovakula.com.mk
www.popovakula.com.mk
www.facebook.com/popovakulawinery
www.instagram.com/popovakulawinery

home to the plantations of Vranec, Stanushina, Cabernet Sauvignon, while at the microlocality Besvichki Livadki (at an altitude of 400 meters), the same soil type nurtures the plantations of Chardonnay, Muscat Ottonel, Temjanika, Sauvignon Blanc and Prokupec (planted in 2011).

Wines
The wine cellar uses classic vinification, and some of the whites and most of the reds are ageing in oak barrels. In order to ensure sustainability of grape and wine production, the winery started the organic production certification process in 2022.

Zhilavka 2021 - Refreshing with young peach, melon and freshly cut grass. Fruity on the palate with a hint of minerality and a spicy aftertaste.

Aristokrat Temjanika 2022 - Intense and fresh, gushing in aromas of acacia blossom, basil and honeycomb. The palate follows the nose with soft acidity.

Stanushina Rosé 2023 - The nose shows aromas of forest strawberry and raspberry bonbon sweetness. Intense on the palate – dogwood juice, juicy strawberry and grapefruit pith with a refreshing acidity.

Aristokrat Prokupec 2021 - It is full of ripe cherry and sour cherry juice aromas. Intense on the palate with a fruity-spicy character, gentle acidity and soft tannins.

Aristokrat Vranec 2015 - Big wine! Elegant Vranec that captures the potential of this variety. Dry damson plum and blueberry, tobacco leaves and cedar wood on the nose. Powerful on the palate with silky tannins and vibrant acidity.







25. ПОПОВИ

POVARDARJE REGION, Tikvesh wine district: **Popovi**

Винари
За брачната двојка Весна (стоматолог) и Гоце (фотограф) виното е извор на радост. Смело и креативно, често во консултација со локални енолози, во винскиот подрум во семејната куќа во Кавадарци, создаваат вина следејќи ја семејната традиција на дедовците. А, понатаму, особено за време на бербите, Попови таа традиција ја пренесуваат на нивните две ќерки.

Лозови насади
Лозјето на Попови се наоѓа во Тиквешкото Виногорје, во месноста викана Белград каде на 350 м се наоѓаат 50-годишните насади на вранец и кратошија. Од месноста Фариш, исто во Тиквешкото Виногорје купуваат органски сертифициран вранец, а од микролокалитетите Барово, Смолник, Дисан и Бегниште се снабдуваат со темјаника, шардоне, станушина и каберне совињон.

Вина
Попови прават вина кои се одликуваат со комплексност, се користи класична ферментација, а црвените вина одлежуваат во дабови буриња. Поседуваат сертификат за вино добиено од органско грозје за Dark Horse Vranec Barrique 2021.

Temjanika Gold 2023 - Интензивна на нос, ароми на цутови од крин и бозел. Освежителна и подеднакво интензивна на вкус, каде имаме сочен зелен лимон и ноти на ливадски мед, со тронка минералност.

Momina Solza 2023 - Розе од станушина каде на нос имаме преплет од ароми на зрела јагода, кора од ајдарет јаболко и црвена рибизла. Ароматот се повторува и на вкус, со игрива киселина.

Cabernet Sauvignon Barrique 2022 - Елегантно вино кое повикува со аромите и вкусовите на зрели боровинки, џем од капини и топли зачини, со полно тело и свиленкасти танини. Зреено 12 месеци во француски бочви. Вино кое го задоволува вкусот на секој љубител на вино.

My Story 2022 - Бленд од вранец 40%, каберне совињон 30% и мерло 30% каде секоја од овие три сорти е засебно зреена 9 месеци како вино во три различни бочви. Интензивни ароми на црвено и црно ситнозрнесто овошје и ноти на даб. Комплексно вино, а на вкус се преплетуваат зрела вишна, капина и ноти на сладунец, танините се сомотести, киселината хармонична, а послевкусот долг.

Winemakers
Wine brings joy to the married couple Vesna (a dentist) and Goce (a photographer). Boldly and creatively, while often seeking advice from local enologists, they create wines in the wine cellar in the family house in Kavadarci following the family tradition of their grandfathers. And then, especially during harvest, the Popov couple pass down the tradition to their two daughters.

Vineyards
The Popov vineyard is located in the Tikvesh Wine District, in the Belgrad area, at an altitude of 350 meters, where the 50-year-old plantations of Vranec and Kratoshija can be found. They buy certified organic Vranec from the Farish area, also in the Tikvesh Wine District, and they source their Temjanika, Chardonnay, Stanushina and Cabernet Sauvignon from Barovo, Smolnik, Disan and

Вински подрум „Попови“
Сремски фронт 18, 1430 Кавадарци
+389 (0)75 423 370 / +389 (0)75 423 371
winecellarpopovi@yahoo.com
vinoshop.mk
www.instagram.com/winecellar_popovi

Begnishte microlocalities.

Wines
The Popov family make wines that are characterized by complexity, they use classic fermentation, and the red wines are aging in oak barrels. Their Dark Horse Vranec Barrique 2021 has received a certificate for wine made from organic grapes.

Temjanika Gold 2023 - Intense on the nose with aromas of lily and elderflower blossoms. Refreshing and equally intense on the palate displaying an abundance of juicy lime and meadow honey flavours with a hint of minerality.

Momina Solza 2023 - A rosé from Stanushina grapes that on the nose offers burst of ripe strawberries, red apple peel and red currant aromas. The palate follows the nose, backboned by playful acidity.

Cabernet Sauvignon Barrique 2022 - Elegant wine that beckons with aromas and flavours of ripe blueberries, bramble jam and warm spices. Full-bodied wine with silky tannins. Aged for 12 months in French barrels. A crowd pleaser wine.

My Story 2022 - Blend of Vranec 40%, Cabernet Sauvignon 30% and Merlot 30% where each of these varieties has been separately aged as a wine for 9 months in three different barrels. Intense aromas of red and black berry fruits and oak notes. A complex wine that on the palate offers ripe sour cherry and blackberry flavours, with licorice notes, velvety tannins, harmonic acidity and long aftertaste.







26. ЈОСТЕЛА

POVARDARJE REGION, Gevgelija-Valandovo wine district: **Jostela**

Винарка
Срцето на виното се мери со километри, особено кога е запишано во гените. Поради тоа е создадена „Јостела“, од страна на Јован Гелебешев, етаблирано име во нашиот вински свет и еден од првите македонски енолози школувани во Франција. По тој ветувачки чекор, сите останати значеа лелеаво и лесно патување. Инаку, хероината на овој текст е магистер по енологија и е ќерка на Јован. Опремена со голема љубов и знаење, Венера заедно со синот Стефан го негува семејното лозје и гордо ја продолжува традицијата на правење вино.

Лозови насади
Лозјата што ја опкружуваат винаријата се наоѓаат во близина на Гевгелија, од каде погледот на планината Кожуф е величествен. Тука, на 64 метри надморска височина, типот на почвата е еродиран алувиум, а тука, пред речиси 20 години, засадени се 0,4 ха каберне франк и мерло. Инаку, и тие купуваат винско грозје жилавка (10-годишен насад) од Гевгелиско- валандовското Виногорје (се наоѓа на 100 м на еродирана песоклива почва), а од Тиквешкото Виногорје од надалеку познатото село Вешје (на 400 м) каде почвата е црвеница, купуваат каберне совињон (12-годишен насад).

Вина
Вината на Венера се направени со класична ферментација, белите се ароматични со нежна структура, со изразени киселини, а речиси сите црвени одлежуваат во барици.

Zhilavka 2022 – Жилавка со ароми и вкусови на млада праска, зелено јаболко и круша. На непце е допадлива, подеднако овошна, со тронка минералност и пропратена со треперлива киселина.

Rosé 2022 - Розе добиено од каберне франк, а како и што е напишано на етикетата, ова е вино кокетирање и забава. Изобилува во ароми и вкусови на јагода и малина, сочно на непце, со нежна киселина.

Gaudium 2019 - Бленд од каберне франк, каберне совињон и мерло. Заводливо на нос каде имаме ароми на зрела цреша, модра сува слива, тутун и зачински ноти на црн бибер. Ароматот се повторува и на вкус. Вино со полно тело, свиленкасти танини и хармонична киселина

Winemaker
The heart of a wine is measured in kilometers, especially if it is hard-wired in the genes. That is why Jostela was established by Jovan Gelebeshev, a renowned wine expert and one of the first Macedonian enologists educated in France. After this promising step, all the other steps resulted in a flamboyant, easy journey. Parenthetically, the heroine of this passage holds an MA in enology and is Jovan's daughter. Equipped with plenty of love and knowledge, Venera, together with her son Stefan, nurtures the family vineyards and upholds the winemaking tradition.

Vineyards
The vineyards that surround the winery are located near Gevgelija, which offers magnificent views of mount Kozhuf. Here, at an altitude of 64 meters, the soil is eroded alluvium, and here, almost 20 years ago, 0.4 ha of Cabernet Franc and Merlo were

„Јостела“, Моински пат“ 154,
фирма: ул. Ристо Фршинин 2, 1480 Гевгелија
+389 (0)75 480 478
info@jostela.com
www.jostela.com
www.facebook.com/JostelaWinery
www.instagram.com/jostelavinae/

planted. Parenthetically, they also buy vine grape – Zhilavka (10-year-old plantation) from the Gevgelija-Valandovo wine district (at an altitude of 100 meters, eroded sandy soil), and from the famed village of Veshje in the Tikvesh wine district, (at an altitude of 400 meters), where the soil is terra rossa, they are buying Cabernet Sauvignon (12-year-old plantation).

Wines
Venera's wines are made using classical fermentation, the whites are aromatic with a gentle structure, with accentuated acidity, and virtually all reds are aged in oak barrels.

Zhilavka 2022 – A wine made from Zhilavka variety with aromas and flavours of young peach, green apple and pear. Enjoyable and equally fruity on the palate with a dash of minerality and a vibrant acidity.

Rosé 2022 - Rosé from Cabernet Franc, and, as the label reads, this wine is both flirty and fun. Abundant in strawberry and raspberry aromas and flavours, juicy on the palate with soft acidity.

Gaudium 2019 - Blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot. Seductive on the nose, displaying aromas of ripe cherry and dry damson plum with spicy notes of tobacco and black pepper. The palate follows the nose. Full-bodied wine with silky tannins and harmonic acidity.







27. КЕРЕМ

POVARDARJE REGION, Gevgelija-Valandovo wine district: **Kerem**

Винар
Сопственикот Филип Трајковски, инаку инженер по екологија и веб-девелопер, со својата винарија сведочи дека во земјава има публика за благи и зајакнати вина. Почетоците на „Керем“ биле насочени кон анализа и истражување на потенцијалите и стиловите на вина кои можат да се произведуваат во Гевгелискиот Регион, па така од 2013 година нивниот знак на препознавање се заводливите благи и зајакнати вина, во годините кои одговараат на тоа производство.

Лозови насади
Од 2016 година „Керем“ купува грозје од Гевгелиско-валандовското Виногорје од атарот на селата Богородица и Негорци, од кооперанти кои ги третираат лозјата само со бакар и сулфур. Во Негорци (50 м) е лозјето на вранец, подигнато 2015 година на површина од 1,2 ха каде што почвата е песоклива, а во Богородица (70 м) е лозјето на вранец и кратошија од 2010 година на површина од 8 декари, каде почвата е црвеница. Како резултат на климатските и почвените услови во ова виногорје некои години се забележени со природна дехидратација на грозјето на самата винова лоза.

Вина
Вината на „Керем“ се благи или зајакнати (ликерски)* добиени од сортите вранец и кратошија по пат на спонтана ферментација.

Max 2020 - Зајакнато вино добиено од сортата вранец. Елегантно и допадливо на нос, каде се отвора во слоеви, па имаме ароми на суво црвено и темно ситнозрнесто овошје како вишна, па слатко од цреша, со изразени ноти на каранфилче, цимет и кедрово дрво. Полно на непце каде се преплетуваат вкусови на гриоте бонбони, кандирана цреша, со меки танини, хармонична киселина и зачински завршеток на темно чоколадо и црн бибер.

Ad Astra 2019 - Зајакнато вино кое е купажа од вранец 50 % и кратошија 50 %. Заводливо на нос со ароми на ошав од суви сливи, струготини од темно чоколадо и зачински ноти на сладок корен. Комплексно вино, со полно тело и одлична структура. На непце се прелеваат вкусови на сува слива потопена во алкохол со ноти на ванила и пура, со нежна киселина и кадифени танини.

Winemaker
Owner Filip Trajkovski, who is by the way an environmental engineer and a web developer, demonstrates with his winery that this country has an audience for sweet and fortified wines. When it started operation, Kerem carried out an analysis and research of the potential and the styles of wine that can be produced in the region of Gevgelija, so since 2013 the seductively sweet and fortified wines have been their trademark, in the years when the conditions were suitable for such vintages.

Vineyards
Since 2016, Karem has been purchasing grapes from the Gevgelija-Valandovo wine district, from the area around the villages of Bogorodica and Negorci, from cooperatives that treat the vineyards exclusively with copper and sulfur. In Negorci (at 50 meters), the grapes are Vranec, and the vineyard was planted in 2015 on an area of 1.2 ha, on sandy soil; on the other hand,

* Во македонскиот Закон за вино бр. 08-2152/1, 28 март 2024 година, за зајакнато вино се користи терминот ликерско вино.

„Керем“ ДОО Гевгелија
4 Јули 12, 1480 Гевгелија
+389 (0)70 470 004
keremwinery@yahoo.com
www.kerem.com.mk
www.facebook.com/winery.kerem
www.instagram.com/kerem.winery

in Bogorodica (at 70 meters) the vineyards are Vranec and Kratoshija, from 2010, on an area of 8 decares, on terra rossa soil. As a result of the climate and the soil of this wine district, in some years there has been natural dehydration of the grapes on the vine itself.

Wines
Kerem's wines are sweet or fortified (liqueur)* wines, produced from the Vranec and Kratoshija varieties by means of spontaneous fermentation.

Max 2020 - Fortified wine from Vranec variety. Elegant and likeable on the nose. It opens in layers offering aromas of dry red and dark berry fruit such as sour cherry, cherry jam and accentuated notes of clove, cinnamon and cedar wood. Full on the palate that showcases chocolate cherry-filled bonbons and candied cherry, with soft tannins, harmonic acidity and spicy aftertaste of dark chocolate and black pepper.

Ad Astra 2019 - Fortified wine that is a blend of Vranec 50% and Kratoshija 50%. Seductive on the nose with aromas of dry plum oshav (compote), dark chocolate shavings and spicy notes of licorice. Complex, full-bodied wine with an excellent structure. The palate showcases flavours of damson plum soaked in alcohol and vanilla and cigar notes, with soft acidity and velvety tannins.











* In the Macedonian Law on Wine No. 08-2152/1, 28 Mar 2024, for fortified wine we use the term liqueur wine.

Литература / References:

- Џејми Гуди,
  Регенеративно лозарство, 2022

- Закон за виното,
  Бр. 08-2151/1, 28 март, 2024 година,
  Скопје, Службен весник на РСМ,
  бр. 74 од 2.4.2024 година.

- Jamie Goode,
  Regenerative Viticulture, 2022

- Law on Wine,
  No. 08-2151/1, 28 Mar 2024, Skopje,
  Official Gazette of the Republic of North
  Macedonia, No. 74, 02 Apr 2024





www.slowfood.mk

ISBN 978-608-4966-00-5