Makedonski paviljon VINO-SKOP

INTERFEST NOVI SAD
26-28.06 2008,

Vino-Skop - Skopje, Makedonija
+389 70 608598 Fimka Sopova
+389 71 882854 Pane Temov
vinoskop@gmail.com

Таму каде што сонцето се бакнува со свежината и го создава најубавото грозје, љубовта кон виното преточена во чаша Пинот Ноар, Мерло и Каберне Совињон на винаријата Грков, само ја разубавуваат и продолжуваат винската историја на Македонија.
Винаријата располага со капацитет за производство од 120 000 литри вино, со можност за зголемување. Суровината за производство на вино е од сопствено производство со вкупно 11 хектари лозови насади во непосредна близина на винаријата и тоа од сортите Каберне, Мерлот и Пинот Ноар. При подигнувањето на насадите користен е првокласен увозен посадочен материјал. Во првиот квартал на 2007 година лозовите насади се сертифицирани за органски начин на производство со цел на финалниот производ да му се додаде вредност преку обезбедувањето на органскиот предзнак.
Самиот објект на винаријата не претставува единствено преработувачки капацитет туку јадро на еден поширок концепт на развивање на вински и рурален туризам.
Винаријата е лоцирана на 600 метри надморска височина во подножјето на Кожув, 26 километри јужно од градот Кавадарци.

WINERY GRKOV

Where the Sun kisses the freshness and creates the most tasteful wine, the love poured in a glass of Pinot Noir, Merlot and Cabernet Sauvignon from the wine cellar Grkov, only beautify and continue Macedonian wine history.
The winery "Grkov" has a production capacity of 120 000 l. of wine with the possibility or increasing that capacity. The raw materials for our production are our own with total of 11 hectares of vine plants near the winery; the plants include the varieties of Caberne, Merlot and Pinot Noar. We used first-class imported planting material while planting the vine plant.
In the first quarter of 2007 the vine plants are certified for organic production with the goal to give the final product an organic auspice. The winery object itself does not only represent a production capacity but also a core for wider concept or wine production and rural tourism. The winery is located 25 km south of the town Kavadarci. The winery's attractive location gives the possibility for developing rural tourism. For that goal, in 2007 we build, in addition to the winery, a hall for wine-tasters and a restaurant, and currently we are building apartments for guest accommodation.

Pinot Noir - вино од бургундска сорта со нежна црвена боја.
Младото вино изобилува со овошни ароми на малина, цреша и шумска јагода, но и арома на ментол. Ноти на зрно кафе се откриваат во постарите вина како и арома на свеж бифтек. Изобилството на свежина го прави ова вино пивко и прифатливо за сите љубители на понежни вина. Ова вино спаѓа во групата на лесни, ефирни вина. Добар пријател на сите видови предјадења, дивеч и тестенини, а и одличен придружникна сите видови риба и морски плодови. Се служи на температура од 12 - 14 °C

Cabernet Sauvignon - со изразито темна рубин боја и арома на зрели шумски плодови, боровинка, црна рибизла и капина. Поради специфичноста на поднебјето, се одликува и со "диви" растителни ароми; арома на свежа зелена пиперка, ментол, еукалиптус, тутун и месо. Ова е вино за оние што го ценат квалитетот и претпочитаат потешки, структурни и полни вина. Неговата структура дозволува тоа да биде чувано во шише по неколку години, поради што е омилено на колекционерите. Се сервира на температура од 18 - 20 - °C, а се препорачува да се консумира со црвено и јагнешко месо, сирење и темна чоколада.

Pinot Noir - is a typical bugrundian wine sort with a fine red color.
The young wine is rich in fruit aromas such as raspberry, cherry and wild strawberry, and in menthol aroma... Older wines have traces of coffee beans, and meat aromas such as steak. The abundance of freshness makes this wine to be drank and accepted by all smooth-wine lovers. This wine belongs to the mild, leading wines group. It can be consumed with all kinds of aperitifsand pasta and tastes wonderfully when combined with fish.
Serving temperature 12 - 14 °C

Cabernet Sauvignon - is characterized by a dark ruby color and an aroma of ripe wild fruits, such as blueberry, blackcurrant and blackberry. Due to the special climate, "wild" floral aromas also characterize the wine: aroma of fresh green pepper, menthol, eucalyptus, tobacco and meat. This wine is drank by people who prefer strong wines and know how to appreciate quality. It's structure allows us to keep it bottled even years later, which makes it favorite with the collectioners and old-wine lovers. Serving temperature 18 - 20 ° C, and we recommend you consume it with red meat and lamb, cheese and dark chocolate.

1. Златен Медал- Agrofood Skopje - CABERNET SAUVIGNON 2005

2. Сребрен медал - Novi Sad Fair - PINOT NOIR 2006

3. Сребрен медал -Agrofood Skopje- PINOT NOIR 2006

4. Бронзен медал - Vinoskop Skopje - PINOT NOIR 2004

5. Бронзен медал - Vinoskop Skopje - CABERNET SAUVIGNON 2004

6. Бронзен медал - Split Fair - PINOT NOIR 2006

7. Бронзен медал - Split Fair - DION 2004

1. Golden medal - Agrofood Skopje - CABERNET SAUVIGNON 2005

2. Silver medal - Novi Sad Fair - PINOT NOIR 2006

3. Silver medal - Agrofood Skopje- PINOT NOIR 2006

4. Bronze medal- Vinoskop Skopje - PINOT NOIR 2004

5. Bronze medal- Vinoskop Skopje - CABERNET SAUVIGNON 2004

6. Bronze medal - Split Fair - PINOT NOIR 2006

7. Bronze medal - Split Fair - DION 2004

CHATEAU

Kamnik

Bold and assertive with an approachable velvety texture, the wines of Kamnik deliver a variety of vibrant spice flavors with one of the primary winemaking innovative techniques used and further enhanced by French and American oak barrel aging.

Authentically Macedonian, the winery "Chateau Kamnik" expresses the greaness of the ancient Macedonian traditions, soils and spirits in a truly contemporary wine style.

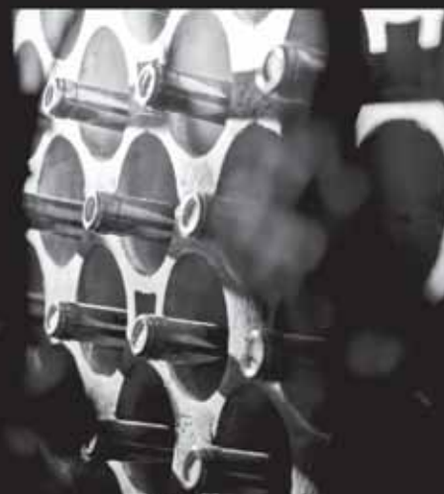
Our mission is to maintain the quality and style that we have been reconized for, while we continue to improve our metods of for growing unique grapes and crafting exceptionally fine wines.

Our passion: Crafting wines that reflect the experience and knowledge we have been accumulating through hard work and obsession for fine wine making.

Kamnik wines make every occasion special and memorable

Chateau Kamnik

Kamnik b.b. 1000 Skopje, Macedonia
Phone: + 389 2 252 35 23 Fax: + 389 2 252 20 39
e-mail: contact@chateaukamnik.com
www.chateaukamnik.com



Funded by USAID / Macedonia Agribusiness Activity (AgBiz)

Winery KARTAL

Macedonia's purest

Винарската визба КАРТАЛ е основана како резултат на фамилијарна традиција, почит кон виното и виновата лоза. Лоцирана во главниот град на Македонија, Скопје, со својот мал капацитет од 200.000 литри на годишно ниво, најсовремена опрема за преработка и зреење на виното и грижливо одбраното сортно грозје од скопското виногорје, нашата винарска визба Ви овозможува висок квалитет и уживање во секоја капка вино. Спојот на традицијата и науката е идеална комбинација која нашите енолози ја претвораат во совршенство. Одлично избалансираните вина, сортните карактеристики, овошните тонови и љубовта која им е дадена го заслужуваат вашето внимание.

KARTAL winery has been founded as a result of family tradition as well as deep respect for wine and grapevine. Our winery, which is located in Skopje, the capital of Macedonia, has a small capacity of 200.000 liters per year, the most contemporary wine processing and riping equipment as well as carefully chosen grapes from Skopje vineyards enable very high quality and pleasure with every drop of wine. Mergence of tradition and science is an ideal combination which our enologists have turned into perfection. These excellently balanced wines, their sort characteristics, fruit nuances and the love devoted deserve your attention.

str.Prvomajska 34/1a
1000 Skopje, R.Macedonia
tel/fax: + 389 2 2461 700
info@kartal.com.mk
www.kartal.com.mk

Funded by USAID/Macedonia Agribusiness Activity (AgBiz)

Cabernet Sauvignon

Квалитетно суво црвено вино добиено со современа модерна постапка на контролирана ферментација и традиционално чување и негување, што на ова вино му дава извонреден квалитет со препознатлив вкус на преша, вишна и црвени шумски плодови. Благородните танини и пурпурно црвената боја го прават ова вино едно од најкомплексните. Се служи на температура од 16-18°C.

Quality dry red wine known as **Cabernet Sauvignon**, manufactured by a combination of modern procedures with controlled fermentation and traditional procedures in storage and nourishment that give this wine extraordinary quality, and a specific taste of cherry, sour cherry and red berries. Noble tannins and the purple color add to the complexity of this wine. This wine is to be served at temperature of 16-18°C.

Riesling

Квалитетно суво бело вино добиено со современа модерна постапка на контролирана ферментација и традиционално чување и негување, што на ова вино му дава извонреден квалитет со препознатлив освежителен вкус на цитруси и зелено јаболко и жолто-зелена боја. Се служи на температура од 10-12°C.

Quality dry white wine known as **Rhein Riesling**, manufactured by a combination of modern procedures with controlled fermentation and traditional storage and nourishment that give this wine extraordinary quality, recognizable refreshing taste of citrus and green apples as well as yellow-green color. This wine is to be served at temperature of 10-12°C.

Vranec

Квалитетно суво црвено вино добиено со современа модерна постапка на контролирана ферментација и традиционално чување и негување, што на ова вино му дава извонреден квалитет со препознатлив вкус на боровинки и шумски плодови и темно рубин црвена боја. Се служи на температура од 16-18°C.

Quality dry red wine known as **Vranec**, manufactured by a combination of modern procedures with controlled fermentation and traditional storage and nourishment that give this wine extraordinary quality, recognizable blueberry taste and ruby color. This wine is to be served at temperature of 16-18°C.

Winery Radevski

st. Dame Gruev n.n. - 1442 Demir Kapija, R. Macedonia
st. Majakovski 26 - 1000 Skopje, R. Macedonia
Phone: ++389 (0)2 3109 520; Fax: ++389 (0)2 3117 262
e-mail: comprad@mt.net.mk www.comprad.com.mk

Винарија Радевски је породична винарија, лоцирана у Демир Капији, у Тиквешком винарском региону.
У клисури у којој се сусрећу и облагорођују меедитеранска и континентална клима, негује се вековна традиција производње вина, допуњен модерном технологијом, врхунским енолошким знањима и пажљиво одабраним сортама грожђа, а капацитет винарија омогућава строго контролисани квалитет вина са чудесним укусом и аромом и осећај сласти...

The winery "Radevski" is a family winery located in Demir Kapija, in the Tikves wine region.
In the gorge where Mediterranean and continental climes meets and cultivate, ancient tradition of wine making,
accomplished with modern technology, exceptional oenologic knowledge and careful chosen grape sorts, and the capacity of the winery enables rigorously controlled quality of wines - with stunning taste and aroma and delight feeling .....

Црвена вина / Red wines: Cabernet Sauvignon, Merlot, Vranec

Cabernet Sauvignon - вино са тамном рубин бојом и аромом зрелих шумских плодова.
Cabernet Sauvignon - wine with dark ruby color and an aroma of ripe wild fruits.

Мерло - вино са тамном рубин, црвеном бојом и кадифен укус са аромом воћа и шумских плодова.
Merlot - wine with dark saturated ruby-red color and a distinctive velvet taste with aroma of fruits and ripe wild fruits.

Вранец - вино са јаком бојом, богатим екстрактом који задржава арому грожђа доћарава мирис шуме и шумских плодова.
Vranec - wine with strong color, rich extract, retaining the aromas of grapes reminding of wood scent and forest fruits.

Бело вино / White wine: Chardonnay

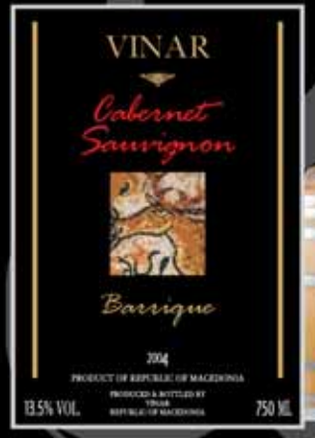
Шардоне - вино с префињеном и дискретном аромом, светло-жуте боје.
Chardonnay - wine with sophisticated and discrete aroma and bright yellow color.

НАГРАДЕ:
- Златна плакета - Виноскоп 2007, Скопје-Македонија
- Сребрена плакета на Меѓународниот саем ГАСТ 2008 - Сплит, Хрватска
Златна медаља - Пољопривредни сајам 2008 Нови Сад Србија
Бронзена медаља - Пољопривредни сајам 2008 Нови Сад Србија

AWARDS:
- Golden plaque - Vinoskop 2007, Skopje-Macedonia
- Silver plaque at International fair GAST 2008 - Split, Croatia
Golden medal – Agriculture fair 2008 Novi Sad Serbia
Bronze medal – Agriculture fair 2008 Novi Sad Serbia

ВИНАРСКА ВИЗБА ВИНАР

Vinar e podrum vina iz Skoplja osnovan 2004 godine.
Proizvodnja vinarskog podruma "VINAR" je sa godisnjem kapacitetom od 50000 litara visoko kvalitetnog vina.
Sva vina su proizvedena od najkvalitetniih sorti grozdja sa dostignutom tehnoloskom zreloscu po kojima I nose ime. Proizvedena su po izvorno tradicionalno putu I savremenoj tehnologii sa kontroliranom fermentacijom I posebnom negom sto omogucava ova vina da imaju prirodnu aromu, gustinu I savrsenu harmoniju.
U 2006 "VINAR" otpocinje proizvodnju visoko kvaitetnig vina sa odlezavanjem u drvenim francuskim "barrique" buradi, cime se omogucava da se vina odlikuju posebnom prepoznatlivom I unikatnom aromom.



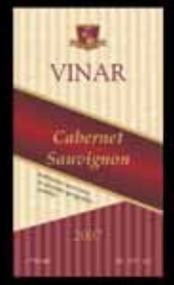
Cabernet Sauvignon - Barrique

Cabernet Sauvignon je suvo crveno vino sa purpurnom crvenom bojom, diskretnom vocnom aromom, visnje, maline i suvo voce.
Sazrevanjem i hrastovim buradima postize se puno telo, dobro izbalansirani tanini, harmonija i karakteristican dug i elegantan produzen ukus.
Dobitnik srebrene medalje na medjunarodnom saemu u Novom Sadu 2007
SAMPION Makedonije za crvena vina na Agrofood - Skoplje 2007 i dobitnig vise zlatnig medalja.

Merlot
je kvalitetno suvo crveno vino sa intenzivnom rubin crvenom bojom. Odlikuje se sa sortnim karakteristikama i aromama prezrelog grozdja, med i suvih sumskig plodova. Dodir vina Merlot sa hrastom omogucava mu da dobije jedinstven ukus sumskog voca, protkano sa tonovima drveta. izvoredno dug prijatan i harmonican ukus sa elegantnom finisem. Ukus je bogat, pun primesima prijatnih mekih tanina i elegantnom vocnom aromom. Dobotnik zlatne medalje Novosadskog saema 2008.
Sluzi se na temperaturi od 16 do 18 C.

Chardonnay- Barrique
je kvalitetno suvo belo vino dobijeno od istoimene sorte grozdja koje se odlikuje prijatnim aromama svezinom I ukus juznog voca I mekih harmonicnih tanina.
Sluzi se na temperaturi od 10 do 12 C.

Vranac - Barrique
je kvalitetno suvo crveno vino dobijeno od odabranih nasada sorte Vranac, sa impresivnom tamno rubin bojom, bogat ektraktima specificnom aromom na sumske podove protkano sa diskretnom aromom hrasta I suvi sljiva. Sazrevanje u hrastovim buradima postize se specifican ukus mekih I harmonicnih tanina I unikatno produzen ukus.
Dobitnik Grand Prix nagrade na festivala vina Vino Skop 2007, dobitnik zlatne medalje Novosadskopg saema 2008
Sluzi se na temperaturi od 16 do 18 C.



Cabernet Sauvignon
je suvo crveno vino sa purpurnom crvenom bojom, diskretnom vocnom aromom visnje, maline I suvog voca.
Dobitnig Zlatnog Sajemskog Globusa Agro Food 2005.
Vino se sluzi na temperaturi od 16 do 18 C.

Riesling Rajnski
je kvalitetno suvo belo vino sa impresivnom zeleno-zutom bojom, bogat ektraktima, specificna aroma koja se karakterizira specificnim ukusom sa mekim I harmonicnim taninima.
Dobitnig zlatnog medalja Sajemski Globus Agro Food 2005.
Vino se sluzi na temperaturi od 8 do 12 C.

Merlot
je kvalitetno suvo crveno vino sa intenzivnom rubin crvenom bojom. Odlikuje se sa sortnim karakteristikama I aromama prezrelog grozdja, med I suvih sumskig plodova.
Sluzi se na temperaturi od 16 do 18 C.

Vranac
je kvalitetno suvo crveno vino dobijeno od odabranih nasada sorte Vranac, sa impresivnom tamno rubin bojom, bogat ektraktima specificnom aromom na sumske podove protkano sa diskretnom aromom hrasta I suvi sljiva.
Sluzi se na temperaturi od 16 do 18 C.

Riesling Rajnski
je kvalitetno suvo belo vino sa impresivnom zeleno-zutom bojom, bogat ektraktima, specificna aroma koja se karakterizira specificnim ukusom sa mekim I harmonicnim taninima.
Dobitnig zlatnog medalja Sajemski Globus Agro Food 2005.
Pakuje se u ambalazi od 3 I 5 I.
Vino se sluzi na temperaturi od 8 do 12 C.

Vranac
je kvalitetno suvo crveno vino dobijeno od odabranih nasada sorte Vranac, sa impresivnom tamno rubin bojom, bogat ektraktima specificnom aromom na sumske podove protkano sa diskretnom aromom hrasta I suvi sljiva.
Pakuje se u ambalazi od 3 I 5 I.
Sluzi se na temperaturi od 16 do 18 C.

Pakovanje Bag-In-Box omogucava da se vino koristi u trajanju od 6 meseci od otvaranja I pri svakom tocenju pakovanje ne dozvoljava da vino dodje u dodir sa vazduhom sto omogucuje konstantan kvalitet vina za celi perijod koriscenja.

d.o.o. **VINAR**
ul.Sremski Front br.31
1000 Skopje R. Makedonija
www.vinar.com.mk
e-mail:vinar@vinar.com.mk

uvoznik za Srbiju:
"**GRADAR**" - Novi Sad
ul.Matica Srpski br.4
021/6 623 096