



Nota bene : info histoire

La République de Macédoine reste l'un des derniers pays viticoles non découverts d'Europe: un paradis naturel de vignobles, de montagnes, de lacs et de rivières, où la vie évolue à un rythme différent, au milieu de la grandeur tentaculaire de riches ruines historiques et de villages idylliques qui sont restés pratiquement inchangés depuis des siècles.

Le pays situé au milieu de la péninsule balkanique produit des vins depuis l'Antiquité. Dans ce domaine, la vigne était cultivée il y a encore 4000 ans. De nombreux artefacts trouvés sur les sites antiques témoignent de la longue tradition de la culture du raisin. Une partie de ces artefacts sont des dessins de raisins et de vignes sculptés dans la pierre, le marbre et la terre cuite et peuvent être vus dans les musées de Macédoine, mais un grand nombre de ces artefacts décorent maintenant les vitrines des musées de Sofia, Belgrade, Berlin et autres.

La viticulture en Macédoine du Nord

La viticulture en Macédoine remonte à l'antiquité. Son climat continental est propice à la production de vins, aujourd'hui on retrouve des vins de hautes qualités, reconnus mondialement dans la sphère vitivinicole.

Superficie totale des vignobles : 28000 hectares et 80 domaines

60% de vins rouges pour 40% de vins blancs. Le cépage le plus représentatif et produit du pays est le Vranec (Vranac) , cépage rouge .

Nombreux cépages endémiques

3 grandes régions viticoles : Région Ouest autour de Pelagonija-Polog, région centrale Vallée de la rivière Vardar et région de l'Est Osogovo.



Les cépages macédoniens :

La temjanika est une variété de vigne dont l'origine est peu connue, mais on suppose qu'elle est originaire du Proche-Orient. C'est une des variétés les plus anciennes et les plus répandues du monde. En Macédoine, ce cépage au nez très prononcé de thym d'où il tient son nom, est surtout présent dans la région de Tikves. Cultivé sur des sols légers et modérément humides, ce cépage à rendement moyen, atteint sa maturité vers la fin du mois d'août ou le début du mois de septembre. La temjanika est le cépage muscat le plus approprié aux climats chauds.

Le Vranec (Vranac) Le mot Vranec signifie cheval fort, noir et puissant (étalon noir), et le vin élaboré à partir de ce cépage est associé à la force, la puissance et le succès. Vranec signifie également couleur corbeau ou noir, c'est pourquoi le vin est également connu sous le nom de vin noir en Macédoine.

Le Vranec est un cépage local des Balkans et ses vins représentent le caractère des habitants de ces régions - à sang chaud et forts. On suppose qu'il a été créé par croisement naturel ou à la suite de mutations spontanées.

