



Adresa: Kallmeti Sh.P.K • Kallmet, Lezhë, Albania.

tel. +355 68 20 35892

e-mail: info@kantinakallmeti.com • web: www.kantinakallmeti.com





Lavdia e Origjinës

Kallmeti është një zonë përgjithësisht kodrinore ku lidhen në mënyrë harmonike fusha e Zadrimës me malin e Velës. Ndodhet 11 km nga qyteti i Lezhës, 18 km nga bregdeti i Shëngjinit dhe 55 km nga Tirana. Dallohet si zonë me traditë të hershme në kultivimin e rrushit. Përveç rrushit ekzistojnë edhe dy prodhime të tjera me emërtimin "Kallmet" siç janë ulliri dhe fasulja.

Kantina Kallmeti u themelua në 2006 falë pasionit të tre vellezërve Gjini për verën dhe dashurisë për territorin ku ata jetojnë, në zemër të vendlindjes, në Kallmet, aty ku rrushi ka marrë këtë emër. Qellimi i kantinës është të prodhojë më të mirën e verës Kallmet, të rrisë sasinë dhe të përmirësojë cilësinë vit pas viti. Nga një prodhim prej 50 Hl verë në vitin 2007, kjo kantine është rritur vit pas viti. Vera prodhohet tërësisht nga rrushi Kallmet, kultivuar në zonën e tij të origjinës, në Kallmet dhe fshatrat përreth. Gjithashtu një pjesë kultivohet në kodrat e mrekullueshme të Bukmirës në lartësi mbi 500 m mbi nivelin e detit.

Rrushi Kallmet, është varietetet autokton shqiptar, unik e me cilësi të larta për prodhimin e verës. Ky rrush ka marrë emrin nga fshati Kallmet pikërisht për shkak të përshtatjes së tij të përkryer me këtë territor. Zona e kultivimit të rrushit Kallmet shtrihet në Qarqet e Lezhës dhe të Shkodrës.

Vreshtat janë përgjithësisht me sipërfaqe relativisht të vogla të ngritura nga familjet e zonës në terrene kodrinore dhe në rrafshet të pjerrëta me strukturë zallore ku rrushi mund të shprehë maksimumin e potencialit të tij. Spikasin disa vreshta të vjetra mbi 30-vjeçare në terrene krejtësisht zallore ku cilësia e rrushit Kallmet na ka lejuar të prodhojmë "Kallmet Prestigj", i cili është produkti jonë i ekselencës.

Proçesi i verëbërjes kryhet duke u fokusuar tek cilesia: rrushi përzgjidhet dhe verëzimi mbikqyret nga SEA (Studio Enologico Associato), një studio italiane nga rajoni Marche, me përvojë të gjatë, e drejtuar me dashuri dhe passion nga Pr. Dr. Luigi Costantini.

Tradita e kultivimit të rrushit dhe bërjes së verës në këto zona është shumë e hershme. Familjet vreshtare dhe verëprodhuese të zonës, të ndihmuara edhe

nga hierarkia religjioze disa shekuj më parë kanë arritur edhe të eksportojnë verë.

Vera Kallmet dallohet midis verërave shqiptare dhe për këtë arsye ka marrë edhe çmime në konkurse kombëtare. Kantina jonë prodhon 3 variante të verës Kallmet: Verë e Kuqe Kallmet (version bazë); Verë e bardhë Kallmeti, dhe Kallmet Prestigj. Prodhime të tjera të Kantinës Kallmeti janë edhe Rakia e rrushit dhe Vaji i Ullirit.

Pjesëmarrja dhe bashkëpunimet e Kantinës Kallmeti shtrihen në gjithë rrjetin e operatorëve të të njëjtës fushe. Konkretisht, jemi anëtarë të Shoqatës Kombëtare të Prodhuesve të Verës; Shoqatës Kombëtare të Prodhuesve të Vajit të Ullirit; Konsorciumit të Vreshtarëve dhe Verëtarëve të Veriut të Shqipërisë; (www.kvvvsh.org) Organizatës Shqiptare të Somelierisë (www.somelier-al.org) Bashkëpunojmë me operatorë të fushës si: Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinare (ISUV); Laboratori SEA, Enoalba etj. Rrjeti i klientave të produkteve tona përfshin restorante më në zë dhe numri i tyre shtohet vazhdimisht pikërisht për shkak të rritjes së kërkesës për cilësi dhe siguri.

Glory of Origin

Kallmet is a mostly hilly area where Zadrima field is related in harmony with Vela Mountain. Located 11 km from the town of Lezha, 18 km from the coast of Shengjin and 55 km from Tirana. It is known as an area with an early tradition of grape cultivation. Besides grapes, there are two other products with designation "Kallmet": olive and beans.

Kallmeti Winery was established in 2006 thanks to the Gjini brothers' passion for wine and their love for the land where they live, in the heart of their birthplace, Kallmet, after which the grape was named. The main purpose of the winery is to produce the best Kallmet wine, to increase the quantity and improve the quality year after year. From a production of 50 hl of wine in 2007, the winery has grown year after year. Wine is produced entirely from Kallmet grape, cultivated in its area of origin, in Kallmet and the surrounding villages. Part of it is cultivated in the hills of the wonderful Bukmira hills over 500 m above sea level.

Kallmet Grape is an Albanian variety, unique and high quality for wine production. This grape is named after the village Kallmet, precisely because of its perfect adaptation to this territory.

Kallmet Grape cultivation area lies in the regions of Lezha and Shkodra.

Vineyards generally occupy relatively small areas, set up by the families of the area in the hilly and inclined terrains with sandy structure, where the vines can express its maximum potential. Particularly distinguished are some old vines over 30 years old in entirely sandy terrain, where Kallmet grape quality has allowed us to produce "Kallmet Prestige", which is our product of excellence.

The production process is carried out by focusing on quality: after the grape is selected, the wine production process is monitored by SEA (Enologico Studio Associato), an Italian company from the Marche region, with a long experience, run with love and passion by Pr. Dr. Luigi Costantini.

The tradition of grape growing and wine making in these areas begins very long ago. Viticultural and winemaking families of the area, assisted by a religious hierarchy several centuries ago have also managed to export wine.

Kallmet Wine is distinguished among the Albanian wines and therefore has also received awards in national competitions. Our winery produces three varieties of Kallmet wine: Kallmet Red Wine (basic version); Kallmet White Wine, and Kallmet Prestige. Other products of Kallmet winery are Grape Brandy and Olive Oil.

Participations and collaborations of Kallmet Winery lie throughout the network of operators in the same field. Specifically, we are members of the National Association of Wine Producers; National Association of Olive Oil Producers; Consortium growers and Wine makers of northern Albania; (www.kvvvsh.org) Albanian Sommeliers Organization (www.somelier-al.org)

We cooperate with operators of the field, such as the Institute of Food Safety and Veterinary (VRI); SEA Lab, Enoalba etc. Our client network includes important restaurants and their number rises steadily, precisely because of the growing demand for quality and safety.





Verë e Kuqe / Red Wine

Emërtimi i verës: Verë e Kuqe Kallmet (version bazë).

Klasifikimi i veres: Verë e kuqe e thatë

Origjina (Zona e prodhimit): Zona e Kallmetit dhe fshatrat perreth, në një gjatësi gjeografike jo me larg se 30 km nga vendndodhja e Kantinës Kallmeti.

Varieteti i Rrushit: 100 % Kallmet, i cili është varieteti i lashtë autokton shqiptar i kultivuar në zonën e origjinës dhe i përhapur kryesisht në rrethet e Lezhës dhe Shkodrës. Rendimenti mesatar në vreshtat është 50-60 Kv/Ha.

Tradita: Kultivimi i këtij varieteti rrushi dhe vera e prodhuar prej tij janë trashëguar falë famullive dhe familjeve verëprodhuese të zonës, të cilat, e kanë bërë të famshëm këtë varietet në të gjitha epokat historike.

Konsulenca enologjike: Ofrohet nga SEA (Studio Enologico Associato), Itali. Fermentimi bëhet në temperaturë të kontrolluar. Kjo verë është stazhuanuar 10 muaj në enë inoksi, më pas 6 muaj në fuçi lisi francez dhe 4-6 muaj në shishe përpara daljes në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet me ngjyrë gurëgjak, e shprehur dhe e larmishme ku spikatin aromat e freskëta tipike të varietetit, mjaftueshëm tanike, e plotë në trup dhe e ekuilibruar. Grada alkolike në varesi të vitit të prodhimit varion në 13–13.5 % Vol.

Këshilla e somelierit: Përshtatet mirë me antipasta sallamrash të stazhuanuar, pasta me mish të grirë, mishra të kuq të pjekur në furrë dhe gatime kërpudhash. Temperatura e këshilluar e shërbimit: 16-18°C.

Wine Name: Red Wine Kallmet (in its basic version).

Classification of wine: Dry red wine

Origin (production area): Kallmetit area and surrounding villages in a geographical length no more than 30 km from the location of the winery in Kallmet, Lezha.

Grapes: 100% Kallmet, which is an ancient Albanian native variety grown in the area of origin and spread mainly in the regions of Lezha and Shkodra. The average yield in vineyards is 50-60 kv / Ha.

Tradition: Cultivation of this variety of grapes and wines produced from it are inherited from parishes and winemaking families of the area, which, through wine production, made this variety famous in all historical eras.

Enological Consultancy: Offered by SEA (Enologico Studio Associato), Italy. This wine is seasoned 10 months in stainless steel containers, then 6 months in French oak barrels and 4-6 months in the bottle before release on the market.

Organoleptic Characteristics: Presented in a blood red, expressed and diverse, dominated by fresh fragrances typical of the variety, fairly tannic, full in body and balanced. The alcoholic degrees depending on the year of production varies from 13-13.5% Vol.

Sommelier Recommendation: Pairs well with ham appetizers, pasta with minced meat, red meats roasted in the oven and mushroom dishes. Advising service temperature: 16-18 °C.

Verë e Bardhë / White Wine

Klasifikimi i verës: Verë e bardhë e thatë.

Origjina (Zona e prodhimit): Zona e Kallmetit dhe fshatrat përreth, në një gjatësi gjeografike jo më larg se 30 km nga vendndodhja e Kantinës Kallmeti.

Varietetet e Rrushit: 70 % Kallmet i zi, 15 % Kallmet i bardhë, 15 % Sheshi i bardhë. Të tre këto janë varietete autoktone shqiptare. Kallmeti, në të dy versionet: i zi dhe i bardhë, kultivohen në zonën e origjinës. Sheshi i bardhë kultivohet përgjithësisht në të gjithë territorin e Shqipërisë.

Tradita: Kultivimi i këtyre varieteteve të rrushit është trashëguar falë famullive dhe familjeve verëprodhuese të zonës, të cilat i kanë kanë bërë të famshme këto varietete në të gjitha epokat historike. Ndryshe nga vera e kuqe Kallmet, nuk ka patur traditë të mirëfilltë në prodhimin e verës së bardhë. Rrushi i bardhë Kallmet, ndonëse në sasi modeste ka qënë përdorur i gjithi për prodhimin e rakisë. Kantina Kallmeti në vitin 2009 e nisi si eksperiment prodhimin e verës së bardhë duke kryer vinifikimin në të bardhë të rrushit të zi Kallmet dhe duke e miksuar me dy varietetet e sipërpërmendura. Meqënëse rezultati ishte shumë i mirë, kantina e vazhdoi prodhimin e kësaj vere edhe në vitet e mëvonshme. Vit pas viti po pëlqehet nga konsumatori.

Konsulenca enologjike: Ofrohet nga SEA (Studio Enologico Associato), Itali. Fermentimi bëhet në temperaturë të kontrolluar. Kjo verë është stazhonuar 6 muaj në enë inoksi, më pas 2-4 muaj në shishe përpara daljes në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet e shprehur dhe e larmishme, shumë e qendrushme, me trup të mirë dhe e ekuilibruar, me ngjyrë kashte në gjelbërroshë, spikatin aromat e freskëta. Grada alkoolike në varësi të vitit të prodhimit varion në 12.5-13 % Vol.

Këshilla e somelierit: Përshtatet mirë me gatime peshku, pjata mishi të bardhë dhe djathra të butë. Temperatura e këshilluar e shërbimit: 8 - 10 °C.

Naming of wine: White wine Kallmeti.

Origin (production area): Kallmetit area and surrounding villages in a geographical length not more than 30 km from the location of the winery in Kallmet Lezha.

Classification of wine: dry white wine

Grapes: 70% Kallmet black, white Kallmet 15%, 15% white Esplanade: Albanian native varieties. Kallmeti black is mainly spread in the districts of Lezha and Shkodra, and white Kallmeti in a space close Mee, Kallmet and little villages around, where is known as "white grape". While white grape is cultivated generally throughout the territory.

Tradition: The cultivation of these varieties of grapes inherited winemaking thanks to parishes and families of the area, which have made it famous these varieties in all historical eras. Unlike red wine Kallmet tradition there was genuine production of white wine. Kallmet white grapes, although in modest amounts has been used entirely for the production of brandy. Kallmeti winery in 2009 began as an experiment in the production of white wine by performing vinifikimin in white grape Kallmet black and mixed with two varieties of the above. As the result was very good, cellars continued production of this wine in subsequent years.

Oenological Consultancy: Offered by SEA (Enologico Studio Associato), Italy. This wine is seasoned in stainless steel containers for 8 months, then 4 months in bottle before release on the market.

Organoleptic Characteristics: Presented expressed and diverse, very stable with good body and balanced. Straw colored in greenish expressed diverse and dominated by fresh fragrances.

Sommelier Recommendation: Fits well with fish dishes, white meat dishes and soft cheeses. Advising service temperature: 10 ° C. Also it advised to consume fresh in the third year of production.





Vere E Kuqe E Vjeteruar / Aged Red Wine

Klasifikimi i verës: Verë e kuqe e thatë e vjetëruar.

Origjina (Zona e prodhimit): Vetëm nga Zona e Kallmetit, jo më larg se 5 km nga vendndodhja e kantinës, në Kallmet të Lezhës. Ekskluzivisht nga vreshta të përzgjedhura të zonës së ashtuquajtur "CRU".

Varieteti i Rrushit: 100 % Kallmeti, i cili është varieteti i lashtë autokton shqiptar i kultivuar në zonën e origjinës dhe i përhapur kryesisht në rrethet e Lezhës dhe Shkodrës. Rendimenti mesatar në vreshtat e Kallmetit të destinuara për këtë verë nuk kalon 50 Kv/Ha. Vjelja bëhet e vonë, atëherë kur rrushi është tejpekur dhe sapo ka filluar të rrudhoset në hardhi.

Tradita: Diferencimi i verës së kuqe në dy versionet: "Kallmet" (bazë) dhe "Kallmet Prestigj" nuk është aplikuar më përpara por është prodhuar e unifikuar. Ky diferencim është realizuar duke filluar nga viti 2010 në Kantinën Kallmeti, duke parë karakteristikat superiore të rrushit Kallmet, të prodhuar ekskluzivisht në disa vreshta në terrene zallorë të fshatit Kallmet.

Konsulenca enologjike: Ofrohet nga SEA (Studio Enologico Associato), Itali. Rrushi vilet me dorë dhe në fazë të tejpekur dhe bëhet seleksionim shumë i kujdesshëm. Fermentimi bëhet në temperaturë të kontrolluar. Kjo verë është stazhonuar 12 muaj në enë inoksi, më pas 12 muaj në fuçi lisi francez dhe 12 muaj në shishe përpara daljes në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet me ngjyrë gurëgjak, e shprehur dhe e larmishme ku spikatin aromat e tipike të varietetit, mjaftueshëm tanike, e plotë në trup dhe e ekuilibruar. Dallohen karakteristikat e këndshme të tejpekjes duke dalë në pah edhe aroma dytësore dhe tretësore. Grada alkoolike në varësi të vitit të prodhimit varion në 14-15 % Vol.

Këshilla e somelierit: Përshtatet mirë me antipasta sallamrash të stazhonuar, pasta me mish të grirë, mishra të kuq të pjekur në furrë dhe gatime kërpudhash. Temperatura e këshilluar e shërbimit: 16 - 18°C.

Classification of wine: dry aged red wine

Origin (production area): Only the area of Kallmeti, not further than 5 km from the winery, in Kallmet, Lezha. Exclusively from the vineyards of the area called "CRU".

Grapes: 100% Kallmeti, which is an ancient Albanian native variety grown in the area of origin and spread mainly in the regions of Lezha and Shkodra. The average yield in Kallmeti vineyards intended for this wine does not exceed 50 quintals / ha. Harvesting is done later, when grape is overripe and has just started to crease in the vine.

Tradition: Differentiation of red wine in two versions: "Basic" and "Prestige" was not applied since the beginning; it was produced unified. This differentiation began in 2010 in the cellar Kallmeti, noticing the superior characteristics of the grapes produced in some vineyards in the sandy Kallmeti terrain.

Oenological Consultancy: Offered by SEA (Studio Enologico Associato), Italy. The grape is harvested by hand in the stage of overripe and is very carefully selected. This wine is seasoned for 12 months in stainless steel containers, then for 12 months in French oak barrels and 12 months in bottle before its release on the market.

Organoleptic characteristics: Presented in a blood red, expressed and diverse, dominated by fresh fragrances typical of the variety, fairly tannic, full in body and balanced. Distinguished pleasant features of the overripe and emerging of the second and third smell. The alcoholic degrees depending on the year of production varies from 14-15% Vol.

Somelier's advice: Pairs well with ham appetizers, pasta with minced meat, red meats roasted in the oven and mushroom dishes. Recommended service temperature: 16 - 18 ° C.



Raki Rrushi / Grape Brandy

Emërtimi: Raki Rrushi Kallmet (normale, transparente).

Klasifikimi: Distilat me metode tradicionale nga lengu i fermentuar i rrushit Kallmet.

Origjina: (Zona e prodhimit): Zona e Kallmetit dhe fshatrat përreth, në një gjatësi gjeografike jo më larg se 30 km nga vendndodhja e Kallmetit.

Varieteti i Rrushit: 100 % Kallmet, i cili është varieteti i lashtë autokton shqiptar i kultivuar në zonën e origjinës dhe i përhapur kryesisht në rrethet e Lezhës dhe Shkodrës. Rendimenti mesatar në vreshtat është 50-60 Kv/Ha.

Tradita: Kultivimi i këtij varieteti rrushi dhe rakia e prodhuar prej tij janë trashëguar nga të gjitha familjet e zonës, si për konsum familjar ashtu edhe për treg.

Metoda e prodhimit: Pas perfundimit të fermentimit në temperaturë të kontrolluar, lengu i përtuar pas presimit të bërsive, shkon në distilëri. Kjo raki prodhohet me distilatore (kazane rakië prej bakri) me metodën tradicionale. Rakia ruhet 6 muaj në enë inoksi dhe më pas 6 muaj në shishe qelqi përpara daljes në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet e kthjellët kristal, e shprehur dhe e larmishme ku spikatin aromat e freskëta tipike të varietetit. Grada alkoolike në varësi të vitit të prodhimit varion në 45–50 % Vol.

Këshilla e somelierit: Përshtatet mire me djathë, ullinj, antipasta mikse dhe sallamra të stazhonuar. Këshillohet të konsumohet në sasi të vogla edhe pas vaktit të ushqimit. Temperatura e këshilluar e shërbimit: 12-14°C.

Name: Kallmet Grape Brandy (normal, transparent)

Classification: Traditional method of distillation from fermented Kallmet grape juice

Origin (production area): The area of Kallmet and surrounding villages, in geographic length not further than 30 km from the location of Kallmet Winery.

Grapes: 100 % Kallmet grapes an ancient autochthonous Albanian variety, cultivated in the area of origin and mainly spread in Lezha and Shkodra. The average yield in the vineyards is 50-60 KV / Ha.

Tradition: Cultivation of this variety of grapes and the brandy produced from it are inherited from the winemaking families of the area, for family consumption as well as for the market.

Production method: After the fermentation in a controlled temperature is done, fluid obtained after pressing the marc, goes to the distillery. This brandy is produced in distillers (brandy caldrons made of copper) with the traditional method. The brandy is stored for 6 months in stainless steel containers and then 6 months in glass bottles before release on the market.

Organoleptic Characteristics: Presented in a crystal clear color, expressed and diverse, with dominating fragrances typical of the variety. The alcoholic degree depending on the year of production varies between 45-50% Vol.

Sommelier's Recommendation: Pairs well with cheese, olives, mixed antipasti and matured sausages. It is recommended to be consumed in small quantities and after the meal. Recommended service temperature: 12-14 ° C. It can be served with ice.

Raki Rrushi e Vjetëruar / Aged Grape Brandy

RAKI RRUSHI KALLMET (e vjetëruar, me ngjyrë ari).

Klasifikimi: Distilat me metodë tradicionale nga lengu i fermentuar i rrushit Kallmet dhe e vjetëruar në vozga lisi francez.

Origjina (Zona e prodhimit): Zona e Kallmetit dhe fshatrat perreth, në një gjatësi gjeografike jo më larg se 30 km nga vëndndodhja e Kallmetit.

Varieteti i Rrushit: 100 % Kallmet, i cili është varieteti i lashtë autokton shqiptar i kultivuar në zonën e origjinës dhe i përhapur kryesisht në rrethet e Lezhës dhe Shkodrës. Rendimenti mesatar në vreshtat është 50-60 Kv/Ha.

Tradita: Kultivimi i këtij varieteti rrushi dhe rakia e prodhuar prej tij janë trashëguar nga të gjitha familjet e zonës, si për konsum familjar ashtu edhe për treg. Vjetërimi është bërë në vozga druri të tipeve të ndryshme të prodhuara nga artizanët e zonës.

Metoda e prodhimit: Pas përfundimit të fermentimit në temperaturë të kontrolluar, lengu i përtuar pas presimit të bërsive, shkon në distilë. Kjo raki prodhohet me distilatore (kazanë rakie prej bakri) me metodën tradicionale. Rakia ruhet 6 muaj në enë inoksi pastaj 3 vjet në vozga druri lisi francez dhe më pas 6 muaj në shishe qelqi përpara daljes në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet me ngjyrë ari, e shprehur dhe e larmishme, më e rumbullakosur ku spikatin aromat tipike të varietetit si dhe aroma të veçanta të drurit të marra gjatë vjetërimit. Grada alkoolike në varësi të vitit të prodhimit varion në 45-50 % Vol.

Këshilla e somelierit: Përshtatet mirë me djathë, ullinj, antipasta mikse dhe sallamra të stazhonuar. Këshillohet të konsumohet në sasi të vogla edhe pas vaktit të ushqimit. Temperatura e këshilluar e shërbimit: 12-14°C. Mund të konsumohet edhe me akull.

Name: Aged Kallmet Grape Brandy

Classification: Traditional method of distillation from fermented Kallmet grape juice and aged in French oak barrels.

Origin (production area): The area of Kallmet and surrounding villages, in geographic length not further than 30 km from the location of Kallmet Winery.

Grapes: 100 % Kallmet grapes an ancient autochthonous Albanian variety, cultivated in the area of origin and mainly spread in Lezha and Shkodra. The average yield in the vineyards is 50-60 kV / Ha.

Tradition: Cultivation of this variety of grapes and the brandy produced from it are inherited from the winemaking families of the area, for family consumption as well as for the market. Ageing is done in wooden barrels of different types produced by the artisans of the area.

Production method: After the fermentation in a controlled temperature is done, fluid obtained after pressing the marc, goes to the distillery. This brandy is produced in distillers (brandy caldrons made of copper) with the traditional method. The brandy is stored for 6 months in stainless steel containers and afterwards for 3 years in French oak wooden barrels and then 6 months in glass bottles before release on the market.

Organoleptic Characteristics: Presented in a golden color, expressed and diverse, with dominating fragrances typical of the variety and special wood aroma obtained during aging. The alcoholic degree depending on the year of production varies between 45-50% Vol.

Sommelier's Recommendation: Pairs well with cheese, olives, mixed antipasti and matured sausages. It is recommended to be consumed in small quantities and after the meal. Recommended service temperature: 12-14 ° C. It can be served with ice.



Vaj Ulliri / Olive Oil

Emërtimi: Vaj Ulliri Kallmet (I virgjër i cilësisë së lartë).

Klasifikimi: Vaj Ulliri, i virgjër i cilësisë së lartë (sipas klasifikimit të vajrave në bazë të ligjit)

Origina (Zona e prodhimit): Zona e Kallmetit dhe fshatrat përreth, në një gjatësi gjeografike jo më larg se 30 km nga vendndodhja e Kallmetit Kallmeti.

Varietetet e ullirit: 50 % Ullin Kallmet, i cili është varietet i lashtë autokton shqiptar i kultivuar në zonën e origjinës, dhe 50 % varietete të ndryshme.

Tradita: Kultivimi i varietetit të ullirit Kallmet dhe vaji i prodhuar prej tij janë trashëguar nga të gjitha familjet e zonës, si për konsum familjar ashtu edhe për treg. Të gjitha familjet e zonës e kanë këtë varietet dhe kanë prodhuar vajin me metoda tradicionale të shtypjes me këmbë ose me mullinj guri. Përveç këtij varietetit autokton në zonë janë kultivuar edhe varietete të tjera shqiptare dhe të huaja.

Metoda e prodhimit: Pas vjeljes në periudhën optimale që është gjithë muaji Nëntor, ullinjë dërgohen në fabrikën e vajt që është me metodën e përpunimit në të ftohtë dhe me ndarje centrifugale të vajt. Modeli Pegasso 500 e markës OMT (Officine Mechanice Toscane). Vaji i përtuar depozitohet në enë inoksi dhe lihet në procesin e dekantimit natyral për një periudhë 3-4 muaj. Pastaj bëhet mbushja në shishe qelqi dhe del direkt në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet me ngjyrë jeshile në të verdhë, me aromën karakteristike të ullirit. Treguesit fiziko kimike që dalin për sasinë e prodhuar, pasi analizohen në laboratorin e ISUV (Instituti të Sigurisë Ushqimore dhe Veterinare), paraqiten në kundëretiketën e produktit.

Këshilla e somelierit dhe dietologut: Përshtatet mirë me sallata dhe për gatime për një gamë të gjërë ushqimesh.

Name: Kallmet Olive Oil (virgin high quality)

Classification: Olive oil, virgin high quality (according to oil classification based on the law)

Origin (production area): The area of Kallmet and surrounding villages, in geographic length not further than 30 km from the location of Kallmet Winery.

Olive varieties: 50 % Kallmet olive - Autochthonous Albanian variety, cultivated in the area of origin and 50% different varieties.

Tradition: Cultivation of this variety of grapes and the raki produced from it are inherited from the winemaking families of the area, for family consumption as well as for the market. All households in the area have this variety and have produced oil with traditional printing methods on foot or stone mills. Besides this indigenous variety there are also other Albanian and foreign varieties cultivated in the area.

Production methods: After the harvest period which is optimal throughout the month of November, we sent the olives to the olive oil factory which uses the method of cold processing and centrifugal oil separation. Model Pegasso 500 of OMT brand (Officine Mechanic Tuscany). The oil obtained is deposited in stainless steel containers and left in natural decantation process for a period of 3-4 months. Afterwards the glass bottles are filled and go directly to the market.

Organoleptic characteristics: Presented in green-yellow color, with characteristic olive aroma. The physical and chemical indicators arising for the quantity produced, after being analyzed in the laboratory of ISUV (Institute of Food Safety and Veterinary), appear in the back label of the product.

Sommelier and Dietician Recommendation: Fits well with salads and a wide range of dishes.



Vaj Ulliri / Olive Oil

Emërtimi: Vaj Ulliri Kallmet (Ekstra i virgjër).

Klasifikimi: Vaj Ulliri, ekstra i virgjër (sipas klasifikimit të vajrave në bazë të ligjit....)

Origjina (Zona e prodhimit): Zona e Kallmetit dhe fshatrat perreth, në një gjatësi gjeografike jo më larg se 30 km nga vendlindja e Kantinës Kallmeti.

Varietetet e ullirit: 70 % Ullinj Kallmet, i cili është varietetet i lashtë autokton shqiptar i kultivuar në zonën e origjinës, dhe 30 % varietete të ndryshme.

Tradita: Kultivimi i varietetit të ullirit Kallmet dhe vaji i prodhuar prej tij janë trashëgim nga të gjitha familjet e zonës, si për konsum familjar ashtu edhe për treg. Të gjitha familjet e zonës e kanë këtë varietet dhe kanë prodhuar vajin me metoda tradicionale të shtypjes me këmbë ose me mullinj guri. Përveç këtij varietetit autokton në zonë janë kultivuar edhe varietete të tjera shqiptare dhe të huaja.

Metoda e prodhimit: Pas vjeljes në një periudhë më të hershme që është fundi i muajit Tetor dhe gjysma e parë e muajit Nëntor, ullinjtë dërgohen në fabrikën e vajt që është me metodën e përpunimit në të ftohtë dhe me ndarje centrifugale të vajt. Modeli Pegasso 500 e markës OMT (Officine Meccaniche Toscane). Ullinjtë përzgjidhen me kujdes për të përtuar vaj ekstra të virgjër. Duhet të dominojë ngjyra jeshile e kokrrës, të jenë të pastër dhe të përpunohen menjëherë pas vjeljes. Vaji i përtuar depozitohet në enë inoksi dhe lihet në procesin e dekantimit natyral për një periudhë 3-4 muaj. Pastaj bëhet mbushja në shishe qelqi dhe del direkt në treg.

Karakteristikat organoleptike dhe fiziko kimike: Paraqitet me ngjyrë jeshile, me aromën karakteristike të ullirit. Treguesit fiziko kimike që dalin për sasinë e prodhuar, pasi analizohen në laboratorin e ISUV (Instituti të Sigurisë Ushqimore dhe Veterinare), paraqiten në kundëretikët e produktit.

Këshilla e somelierit dhe dietologut: Përshtatet mirë me sallata dhe për gatime për një gamë të gjerë ushqimesh.

Name: Kallmet Olive Oil (extra virgin)

Classification: Olive oil, extra virgin (according to oil classification based on the law...)

Origin (production area): The area of Kallmet and surrounding villages, in geographic length not further than 30 km from the location of Kallmet Winery.

Olive varieties: 70 % Kallmet olive - Autochthonous Albanian variety, cultivated in the area of origin and 30% different varieties.

Tradition: Cultivation of this variety of grapes and the brandy produced from it are inherited from the winemaking families of the area, for family consumption as well as for the market. All households in the area have this variety and have produced oil with traditional printing methods on foot or stone mills. Besides this indigenous variety there are also other Albanian and foreign varieties cultivated in the area.

Production methods: After the harvest period, which is during the end of October and first half of November, we sent the olives to the olive oil factory, which uses the method of cold processing and centrifugal oil separation. Model Pegasso 500 of OMT brand (Officine Meccaniche Tuscany). The olives are carefully selected to obtain extra virgin oil. The green color of the olives must dominate, and they must be clean and processed immediately after the harvest. The oil obtained is deposited in stainless steel containers and left in natural decantation process for a period of 3-4 months. Afterwards the glass bottles are filled and go directly to the market.

Organoleptic characteristics: Presented in green color, with characteristic olive aroma. The physical and chemical indicators arising for the quantity produced, after being analyzed in the laboratory of ISUV (Institute of Food Safety and Veterinary), appear in the back label of the product.

Sommelier and Dietician Recommendation: Fits well with salads and a wide range of dishes.



