



KANTINA MANI

TURI I KALLMETIT

Kantina Mani, në pronësi të Fatjon Mani, është një kantinë dhe vreshtë familjare, e themeluar në vitin 2012 në Gruemirë, Shkodër. E rrethuar nga 2.2 hektarë vreshta, Kantina Mani kultivon varietete si Kallmet, Merlot dhe Tempranillo, duke prodhuar verëra natyrale, të pafiltruara, të cilat piqen në fuçi të përpunuara me dru lisi shqiptar. E hapur zyrtarisht në vitin 2021, kantina ofron përvoja të pasura, përfshirë degustime verërash, ture nëpër vreshta dhe bodrum, si dhe punëtori për grupe ku vizitorët mund të bëjnë vetë rakinë dhe verën e tyre ose të marrin pjesë në aktivitete tradicionale, si vjelja e rrushit dhe pjekja e ngadaltë e mishit të qengjit. E vendosur pranë maleve piktoreske, Kantina Mani gjithashtu organizon aventura në natyrë për të ftuarit, si noti dhe kampingu.



KANTINA MIQËSIA

TURI I KALLMETIT

E vendosur në Malësinë e Madhe, pranë Koplikut, Kantina Miqësia kombinon metodat tradicionale me teknologjinë e avancuar për të prodhuar verë dhe raki rrushi. Duke përdorur rrush të kultivuar në zonë, kantina përpunon me kujdes frutat nën ekspertizën e enologut me përvojë, Dr. Enver Ulqini. Pajisjet dhe tanket janë të ndërtuara nga çelik inox i qëndrueshëm dhe jo-reaktiv, për të garantuar pastërtinë, ndërsa mbushja e shisheve realizohet në një ambient me gaz inert për të parandaluar oksidimin dhe për të ruajtur cilësinë e verës.

Kantina Miqësia prodhon verëra premium, të cilat janë të disponueshme në restorantet lokale dhe rajonale, dhe ofron një përvojë degustimi për vizitorët e apasionuar pas verërave autentike shqiptare. Që nga viti 2009, Miqësia ka marrë certifikimin HACCP për standardet e sigurisë, duke reflektuar përkushtimin e saj ndaj përsosmërisë në kultivimin e rrushit dhe prodhimin e verës. Vizitorët mund të shijojnë degustimet e shoqëruara me gatime lokale, duke krijuar një përvojë të pasur kulturore.



KANTINA KOPLIKU

TURI I KALLMETIT

Kantina Kopliku, e themeluar në vitin 2007, është një kantinë dhe vreshtë familjare e vendosur në 8 hektarë në qytetin piktoresk të Koplikut, pranë Liqenit të Shkodrës. E specializuar në verërat Kallmet, Barbera dhe Trebbiano, Kantina Kopliku prodhon verëra cilësore nga rrushi i rritur në vend, duke garantuar cilësi të lartë përmes kultivimit të kujdesshëm.

Kantina përmban një restorant që shërben pjata tradicionale vendase, si mishra të pjekur, peshk nga Liqeni i Shkodrës dhe shpendë të gatuar në furra me dru. Mysafirët mund të shijojnë degustimet në dhomën elegante të kantinës ose të relaksohen në tarracë, e cila ofron pamje të mrekullueshme të vreshtave dhe Liqenit të Shkodrës.

Gjatë gjithë vitit, vizitorët janë të mirëpritur të marrin pjesë në aktivitetet e vreshtit, të eksplorojnë shtigjet e bukura pranë dhe të shijojnë shijet unike të rajonit.



AGROTURIZËM MRIZI I ZANAVE

TURI I KALLMETIT

Mrizi i Zanave është një restorant dhe fermë agroturistike, themeluar nga Shefi Altin Prenga dhe vëllai i tij Anton në Fishtë, në veri të Shqipërisë. Ai ofron një përvojë autentike “nga ferma në tavolinë,” duke u frymëzuar nga trashëgimia e poetit shqiptar Gjergj Fishta. I ngritur në tokën familjare dhe i njohur nga lëvizja Slow Food, Mrizi i Zanave prezanton pjata sezonale dhe rajonale, një verari që prodhon verëra të çmuara Kallmet, si dhe punishte përpunimi brenda një ish-burgu fshati të rinovuar. Me një staf prej 70 punonjësish, ky vend furnizohet me produkte shtesë nga 400 familje lokale dhe ofron akomodim në një shtëpi guri të restauruar me prekje moderne. Vizitat në fermë, punishtet e përpunimit të ushqimit dhe darkat janë të disponueshme me rezervim, duke garantuar një përvojë të pasur dhe të thellë të kulinarisë vendore.



KANTINA KALLMETI

TURI I KALLMETIT

Kantina e Verës Kallmeti, e themeluar në vitin 2006 nga vëllezërit Gjini, ndodhet në fshatin Kallmet, afër Lezhës, mes fushës së Zadrimës dhe Malit të Velës. E njohur për traditën e saj të pasur në kultivimin e rrushit, Kallmeti prodhon verëra cilësore vetëm nga rrushi vendas Kallmet, një varietet autokton i vlerësuar për cilësitë e tij unike.

Kantina, e cila ka evoluar ndjeshëm nga një prodhim fillestar prej 50 hektolitrash, tani prodhon mesatarisht 750-800 hl në vit, me një kapacitet total prej 1000 hl. Vizitorët kanë mundësinë të bëjnë një tur në ambientet e kantinës, duke përfshirë bodrumet e vjetërimit, distilerinë e rakisë dhe zonat e prodhimit të vajit të ullirit. Ata mund të shijojnë verërat e famshme të kantinës: Kallmet e Kuqe, të Bardhë dhe premium "Kallmet Prestige", si dhe raki rrushi dhe vaj ulliri. Kantina e Verës Kallmeti ofron vizita ditore nga ora 9:00 deri në 18:00, duke përfshirë edhe ture të udhëzuara në zonën piktoreske të Kallmetit, me vizita në kishat përreth, qytetin historik të Lezhës dhe rajonin bregdetar të Shëngjinit. Vizitorët mund të eksplorojnë gjithashtu shumë restorante lokale dhe destinacione agroturizmi për të përjetuar eksperiencë të pasura kulinare.



KANTINA ARBËRI

TURI I KALLMETIT

Kantina Arbëri, e themeluar në vitin 1995 në Mirditë, përfaqëson përkushtimin e familjes Kaçorri për të rigjallëruar traditën e vreshtarisë së rajonit, duke e kombinuar atë me teknologji inovative të prodhimit të verës. E njohur për kultivimin e varieteteve autoktone shqiptare të rrushit, veçanërisht Kallmet, Arbëri prodhon Kallmet, Kallmet Reserve (i maturuar në fuçi lisi), dhe Shesh të Bardhë, si dhe një verë të veçantë të gazuar, Ardo, dhe raki rrushi të maturuar në fuçi. Me një kapacitet prodhimi prej 3200 hektolitrash, kantina respekton standardet evropiane të cilësisë dhe mban certifikimet nga ICDQ.

Për të pasuruar përvojën e vizitorëve, familja po përfundon ndërtimin e një restoranti dhe bujtine të frymëzuar nga arkitektura tradicionale shqiptare e kullës, me elemente të dizajnit të qëndrueshëm.

Vizitorët mund të shijojnë degustime vere në bodrumin me harqe, të provojnë gatime tradicionale të rajonit dhe të eksplorojnë atraksione lokale, si Muzeun Historik të Burgut të Spaçit, shtigje për ecje dhe destinacione agroturizmi në Lezhë dhe Rrëshen.