

FRATIA VINULUI

Carte, vin și delicatose la "Vinexpert"

Wine bar-ul "Experience Vinexpert", deschis de circa o lună în magazinul "Cocor" din București, oferă iubitorilor de vin posibilitatea ca, înainte de a cumpăra această licoare, să o cunoscă în profunzimea ei, să-i descopere rădăcinile și să-i parcurgă povestea, prin cărțile de specialitate pe care le pune la dispoziție, fie pentru a fi răsfoite sau pentru vânzare. "Aici există șansa de a face o călătorie, iar noi încercăm să ne consiliem cât mai corect clienții. Avem o selecție de cărți de specialitate, chiar acum lucrăm la traducerea unei cărți de vin despre degustări - «Degustarea vinului», de Jancis Robinson", ne-a spus Florin Bejan, managerul "Vinexpert", adăugând: "Vinul reprezintă poate cea mai importantă componentă a civilizației umane care s-a păstrat în timp, împotriva tuturor întâmplărilor dramatice prin care au trecut și oamenii, dar și vița".

Combinând vinul cu cartea de specialitate, "Vinexpert" a lansat, la începutul anului în curs, împreună cu partenerii de la "Vino Vero" (care au tradus și adaptat lucrarea), "Povestea vinului", de Hugh Johnson - o epopee care prezintă evoluția acestei băuturi, din perioada de începuturi până în timpurile moderne.

Domnul Bejan ne-a spus că operele expuse în cadrul wine bar-ului completează informațiile oferite de personalul specializat: "Pe fiecare tură există degustători specializați cu experiență, iar în ambele wine bar-uri avem câte un somelier de înaltă clasă. Ne-am propus să participăm la educarea publicului, care se face prin carte, dar mai ales prin degustări".

Potrivit domniei sale, în cadrul noii vinoteci, vor fi organizate niște

serii speciale, în care oamenii vor avea posibilitatea să deguste vinuri de excepție, care, de obicei, nu pot fi cumpărate la pahar, ci doar la sticlă. Serile vor fi săptămânale și anunțate din timp, iar vinurile respective vor fi prezentate de specialiști.

Alături de carte și vin, la "Vinexpert" este amenajat și un colț de delicatose, în cadrul căruia sunt expuse în special terine, foie-gras, ceauri de specialitate, ciocolată belgiană care se asociază cu vinul, paste, ulei de bună calitate. "Probabil că anul viitor o să lărgim această gamă de specialități culinare, dar ea va rămâne permanent credincioasă vinului", ne-a precizat Florin Bejan. De asemenea, la wine bar-ul din "Cocor", cei care doresc să consume vin, pot asocia licoarea cu brânzeturi sau salamuri speciale.

Calitatea selecției - primul lucru care contează într-o vinotecă



Reprezentantul "Vinexpert" este de părere că, într-o vinotecă, este foarte importantă calitatea selecției pusă la dispoziția clienților: "Noi vindem vin premium, de la nivelul upper medium până la nivelul super

Florin Bejan: "Vinul nu este doar o băutură și o formă de bună dispoziție, ci reprezintă o formă de cultură și o formă de a-ți îmbunătăți și înfrumuseța viața. Vinul este un produs viu. El, ca și omul, se naște, crește, se maturizează și are și o pantă descendentă, iar noi trebuie să prindem cel mai bun moment din viața lui".



premium. În cei 100 de mp avem expuse circa 4.800 de sticle, gama de vinuri cuprinzând peste 1.000 de sortimente, iar targetul fiind de 1.600.

Avem clienți pasionați de ani de zile, colecționari, clientelă din pătură medie destul de solidă și o zonă aspirațională alcătuită din oameni care nu au o cultură a vinului foarte dezvoltată, dar care sunt interesați

să afle informații în domeniu".

Compania importă majoritatea vinurilor din țările cu tradiție în domeniu și are parteneriate exclusive cu case foarte importante - nume cu rezonanță din Europa și Lumea Nouă. Astfel, wine bar-ul reunește vinuri emblematice din toate zonele renumite - Spania, Italia, Franța, Chile, Australia, Noua Zeelandă, Africa de Sud, Argentina. De asemenea, "Vinexpert" dispune de o

selecție riguroasă de vinuri autohtone de calitate. "Din România cred că avem vinuri de la aproape 20 de producători. Am mai și delistat din ei, dar listăm și alții noi. Încercăm să fim foarte corecți în selecțiile noastre, indiferent de relațiile personale. «Vinexpert-ul» este selecționer și intenționăm să rămână așa", ne-a precizat domnul Bejan.

"Vinexpert" continuă să investească în noi magazine

Compania activează pe piața de profil de zece ani, când a fost înființată Galeria "Vinexpert", în zona Octavian Goga din Capitală. O altă vinotecă sub același nume a fost deschisă în urmă cu circa șase ani, în magazinul "Unirea". Tot în București, urmează să mai fie deschis un nou wine bar - un concept identic cu cel din "Cocor" - în Piața Amzei, în jurul datei de 20 noiembrie.

Investiția în wine bar-ul deschis cu o lună în urmă se ridică la circa 180.000 de euro. Din această sumă, pentru conceptele de mobilier și prezentare, precum echipamentele speciale pentru vidare și pentru păstrarea vinurilor cu potențial mare de învechire, au fost cheltuite 60.000 de euro, restul de bani reprezentând fondul pentru marfă.

La nivel de țară, există două magazine "Vinexpert" - în Cluj și Oradea. De asemenea, anul viitor, urmează să mai fie deschise un wine bar în Cluj și două vinoteci în alte orașe, în prezent societatea negociind asupra locațiilor unde acestea vor funcționa. Florin Bejan ne-a declarat că, în orașele mai mici, va fi lansat un sistem de franciză.

Cu un număr de circa 40 de angajați, compania are doi acționari - societățile "Match Point" din Cluj, care deține ușor sub 50% din capital, și "Soar", reprezentată de Florin Bejan, cu o deținere de puțin peste 50% din acțiuni. "Vinexpert" ținește o cifră de afaceri, pentru acest an, de circa 2 milioane de euro. Potrivit managerului societății, "în 2009, cifra de afaceri a fost ușor mai mică, pentru că importurile erau realizate de «Vino Vero», care făcea parte tot din grup, fiind controlată de partenerii de la «Math Points»".

Compania deține aproape în integralitate gama superioară a "Riedel", adică tot ceea ce înseamnă decantoare și pahare hand-made, din gama de lux, fiind reprezentantul exclusiv "Riedel" în România. De asemenea, comercializează accesorii profesionale pentru vin.

Referitor la evoluția societății, Florin Bejan ne-a declarat: "Pe «Riedel» am crescut cu 100%, iar pe celelalte accesorii cu 30%. Cred că importurile reprezintă 40-50% din afaceri". Potrivit domniei sale, clientela crește și se diversifică permanent.

Florin Bejan: "Încercăm să oferim prețul corect"

Vinurile din magazinele "Vinexpert" au prețuri cuprinse între 25 de lei și peste 1000 de euro, cea mai extinsă gamă de vinuri superioare, din toate zonele importante, costând de la 34 la 100 de lei. "Conceptul este de a oferi selecția corectă și calitatea corectă la prețul corect. Suntem tot timpul atenți la cotațiile internaționale ale vinurilor, încercând să oferim prețul corect, astfel încât clienții noștri să nu fie vânduți de faptul că trăiesc într-o țară mică", ne-a spus Florin Bejan, adăugând: "De ani de zile, «Vinexpert» reprezintă unul din cei mai inventivi, serioși și corecți parteneri pentru cadouri, atât de sărbători, cât și în timpul anului. În fiecare an încercăm să inventăm ceva în materie de cadouri și anul acesta vom demara, probabil de săptămâna viitoare, o campanie interesantă, în care «Vinexpert» va prezenta povestea vinului și îi va premia pe cei care vor învăța ceva din această poveste". ■

Butoiul reprezintă cel mai important element în procesul de fabricație a vinului, spun, la unison, specialiștii din domeniu. Marc Dworkin, oenolog din Bordeaux, ne-a spus că butoiul conferă vinului plusul de tanini pentru a avea o calitate superioară. Potrivit domniei sale, în funcție de ce tip de vin urmărește producătorul să obțină - tânăr și sprinten sau matur și robust - butoaiile sunt mai mult sau mai puțin afumate și pot fi refolosite sau nu.

La rândul său, Nicolae Rizea, învățător de profesie și dogar din tată-n fiu, ne-a precizat că butoaiile confecționate manual sunt cele mai căutate: "În toată localitatea argeșeană Coșești, unde locuiesc, se face dogărie. La mine în familie suntem, practic, a treia generație care confecționăm butoaii. Este o tradiție veche și noi am menținut aceleași standarde de calitate de-a lungul timpului, produsele noastre fiind garantate și certificate".

Domnia sa ne-a explicat că butoiul stă la baza calității vinului, aromele și taninii stejarului trecând în vin, în timpul învechirii acestuia: "Calitatea butoiului este direct proporțională cu calitatea vinului". Foarte important este faptul că un butoi nu conferă aceeași calitate dacă este utilizat la două oară. De aceea, domnul Rizea susține că, pentru obținerea vinurilor de înaltă clasă, acestea trebuie învechite în butoaii noi.

Povestea butoiului

Totul începe în pădure, când alegem bătrânul stejar", ne-a spus domnul Rizea, talmăcindu-ne povestea butoiului. Stejarul pentru confecționarea butoaiilor de vin trebuie să aibă o vârstă de cel puțin 80 de ani, pentru a avea un diametru mai mare de 50 de cm. Esențial este formatul cojii, care trebuie să fie foarte deasă, ne-a spus Nicolae Rizea: "Din lemnul tăiat obținem doage doar prin despicare". Cel mai lung și dificil proces, dar și cel mai important, este uscarea naturală, care durează circa un an și jumătate. În tot acest timp, la o perioadă de 2-3 săptămâni, lemnul trebuie udat. După circa șase luni de uscat în aer liber, doagele sunt așezate în stivă și acoperite, lăsând să circule curentul. După uscare, dogarul începe prelucrarea propriu-zisă a doagele, adaptate la modelul butoiului. În funcție de tiparul ales,

acestea sunt așezate una lângă alta pe cerc, obținându-se un fel de trunchi de con. După strângerea cercurilor, butoiul, în forma în care se află, este pus la foc, proces foarte important pentru calitatea lui și, implicit, a vinului care va fi învechit în el. Focul, care ajută la îndoirea doagele, este făcut într-un suport cilindric, introdus în butoi.

Acesta poate sta la foc între 30 de minute și șase ore, în funcție de cerințele clientului, calitatea vinului fiind cu atât mai mare cu cât timpul de "coacere" a butoiului este mai îndelungat. "Stejarul copt are o aromă de vanilie", ne-a spus domnul Rizea, care ne-a povestit mai departe cum se assemblează butoiul: "Între doagele de la capace punem papură. Tot papură, dar și cocă, punem și la scobul unde intră capacul. De altfel, francezii și italienii au solicitat acest lucru în mod expres. După ce pu-

Cele circa 100 de butoaii confecționate lunar de Nicolae Rizea și cei cinci angajați ai săi merg, în proporție de 50%, către export, în Franța, Italia și Germania, în prezent domnia sa negociind un contract cu un producător din China. Societățile românești comandă, pe lângă butoaii, obiecte decorative și articole. De asemenea, dogarul din Coșești produce, ocazional, butoaii pentru târguri și expoziții de profil. Modelul butoaiilor este dat de dimensiunea produselor, capacitatea acestora variind de la 5 la 10.000 de litri. Cele mai solicitate sunt butoaiile de 225 și 500 de litri.



nem capacele, facem cercuri noi - până acum, butoiul a stat în țipar. Acesta se curăță, se finisează și poate fi comercializat". Procesul de fabricare a butoiului durează, așadar, circa doi ani. ■

Târg internațional de vinuri la "Romexpo"

Prima ediție a Târgului Internațional de Vinuri organizat de "Romexpo" se află, în aceste zile în desfășurare. Evenimentul are menirea de preambul pentru Salonul de Vinuri, care va fi organizat în luna aprilie a anului viitor, după cum ne-a spus Marius Mistoiu, managerul de proiect. Potrivit domniei sale, în cadrul manifestării din 2011 vor fi prezenți producători de vinuri și băuturi spirtoase din țară și străinătate și vor fi expuse, de asemenea, mașini și unelte din domeniu. Marius Mistoiu ne-a precizat că "Romexpo" a mai organizat, în trecut, mai multe ediții ale Târgului Internațional de Vinuri: "Anul acesta am început, din nou, cu prima ediție". La manifestare sunt prezenți 15 producători, din România, Spania și Italia. Târgul va fi deschis până duminică, 14 noiembrie. ■

PAGINA REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

Mulțumită dentistului am iubită. În sfârșit!

Danish Dental vizavi de Intercontinental Str. Batiștei 11B et. 1 sector 2 București, telefon 021/310.41.24
Dr. Corneliu Rădulescu - **atent la orice durere** - Licențiat al Universității din Copenhaga - Danemarca - Member of Danish Dental Association

NTV NEPTUN

LIVE ÎN TOATĂ ROMÂNIA
www.ntvonline.ro

15 ani
Neptun TV

ȘTIRI • DIVERTISMENT • SPORT • FILME