

FRATIA VINULUI

Peste 100 de vinuri lansate în premieră la "Goodwine"



Mai mult de 100 de sortimente de vin din cele peste 360 care se regăsesc în cadrul Târgului Internațional de Vinuri "GoodWine" vor fi lansate în premieră pe piața noastră. Printre producătorii care aduc vinuri noi se numără "Murfatlar", "Recaș" și "Vinarte", acesta din urmă lansând cinci sortimente de vin. De asemenea, Crama "Girboiu" prezintă, în premieră, gama "Bacanta", un proiect realizat special pentru HoReCa și magazinele de specialitate. Această gamă cuprinde vinuri excepționale, fermentate și vinificate în inox, la temperatură controlată și învechite în baricuri noi din Franța.

Lansări, în cadrul târgului, vor avea și "Casa Panciu", "Budureasca", Crama "Oprisor", "Curtea Regală", SERVE, Cramele "Rotenberg", Domeniile Dealu Mare Urlați, Domeniile Ostrov, "Edoardo Miroglia" (Bulgaria), "Tenuta Carretta" (Italia), "Ade Excel" (Spania), "Bodegas Vicente Gandia" (Spania) etc. Ambasada Chile lansează în România peste 50 de sortimente ale producătorilor chilieni.

Cea de-a patra ediție a Târgului Internațional de Vinuri "GoodWine" își deschide porțile astăzi, în cadrul hotelului "Pullman", din Capitală.

La "GoodWine" vor fi expuse și articole conexe vinului, cum ar fi accesoriile sau cărțile.

Organizat de "Proactive Business Communication", evenimentul reunește peste 30 de producători, distribuitori și importatori de vinuri premium din țara noastră, dar și producători din străinătate. Potrivit organizatorilor, cele trei zile pe parcursul cărora va fi desfășurată manifestarea (26-28 noiembrie) "vor fi un adevărat maraton al lansărilor, degustărilor și prezentărilor de vin, dar și al show-urilor gastronomice".

Târgul se adresează segmentului HoReCa, precum și celor pasionați de vin, iar licorile prezentate la "GoodWine" provin din România, Franța, Italia, Spania, Bulgaria, Australia, Argentina, Chile, Africa de Sud, California, SUA, Georgia.

Pe lângă societățile din piața vinului, la "GoodWine" vor fi prezente zece companii din domenii conexe - apă minerală, echipamente frigorifice, accesorii pentru vin, agenții de turism, edituri de cărți, autoturisme. De asemenea, la târg vor participa reprezentanți ai Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, Asociației Degustătorilor

Autorizați din România, Asociației Somelierilor din România, Federației Somelierilor din România, Ordinului Cavalerilor Vinului European, Clubului de presă de vin, precum și reprezentanți ai organizațiilor din industria de profil.

Pe durata târgului, bucătari profesioniști de la Școala de Bucătări Bella Italia și de la diverse restaurante, precum și din cadrul Centrului de Excelență în Gastronomie "Aroma", vor găti preparate culinare care să se asorteze cu vinurile prezentate. Maestrul ceremoniei este cunoscutul degustător și scriitor Cătălin Păduraru. În tot acest week-end vor avea loc degustări de vinuri de înaltă clasă. "Vinexpert" va prezenta, de asemenea, gama de pahare "Riedel".

Târgul Internațional de Vinuri se deschide astăzi, la ora 12.00. Sâmbătă și duminică va putea fi vizitat începând cu ora 10.00. Iubitorii de vin pot merge la "GoodWine" astăzi și mâine până la ora 19.00 și duminică până la 16.00. ■

Un nou vin spumant de top, pe piața noastră

"Granddis", compania care distribuie mărci de top precum "Stalin-skaya", "Wembley", "Evan Williams", "Stolichnaya" și "Garrone", lansează pe piața românească vinul spumant premium "Rose Mary", produs de "Santero", în Italia.

Producătorul acestui vin este una dintre cele mai importante companii italienești din domeniu. Fondat în anul 1958, are o capacitate de producție de peste 20 de milioane de sticle/an, majoritatea producției fiind destinată exportului. Vinul spumant "Rose Mary" provine din Piemonte - o zonă viticolă italiană foarte apreciată.

"Rose Mary" are un nivel de alcoolizare de 10,5% și arome fructate, fiind destinat unui public modern și pretențios.

"Publicul din România devine, încet-încet, avizat, în privința băuturilor de acest gen, și începe să facă diferența între «vinul spumos» și «vinul spumant». Vinul spumos este obținut prin îmbogățirea cu dioxid de carbon, are bulele mai mari și mai dese, iar spuma dispare foarte repede. Vinul spumant este obținut în urma fermentației naturale, în cadrul metodei «charmat», folosită pentru producția vinului spumant «Rose Mary», fermentația naturală are loc în vase de dimensiuni mari, vinul fiind îmbuteliat sub presiune, astfel încât băutura are bule mai mici și mai fine, care sunt eliberate mai încet", a explicat Claudia Marin, director de marketing în cadrul "Granddis".

Piața românească a vinurilor efervescente (spumante, spumoase și șampanie) a atins, în 2009, un volum de 5 milioane de litri și o valoare de 45 de milioane de euro, potrivit "Euromonitor". Conform datelor deținute de "Granddis", cel mai des întâlnit vin spumant este cel demisec, cu o cotă de 49,3%. În proporție de 90%, acest segment de piață este dominat de brand-uri cu o gradăție alcoolică între 10% și 11,5%.

Compania "Granddis", deținută de acționari români, face parte din Grupul "Prodal" și este unul dintre cei mai importanți distribuitori de băuturi alcoolice din România. ■

45
milioane euro -
valoarea pieței
autohtone de vinuri
efervescente.



"Le Manoir" va deschide un wine bar lângă magazinul din centrul Capitalei

"Le Manoir", importator de vinuri de calitate superioară din Franța, Italia și Spania, intenționează să deschidă un wine bar, de 500 de mp, lângă magazinul "Comtesse Du Barry" pe care îl deține lângă hotelul "Athene Palace Hilton", din Capitală. Cristian Preotu, reprezentantul "Le Manoir", ne-a precizat că, la începutul acestei luni, a mai fost inaugurat un astfel de show-room, în cadrul centrului comercial "Băneasa Shopping City".

Societatea intenționează să deschidă un magazin și în provincie, în prezent având, deja, unul, la Constanța, în sistem de franciză.

În magazinele "Comtesse Du Barry", pe lângă vinurile importate, se găsesc și vinuri de înaltă calitate din țara noastră, dar și diverse produse din gastronomie, cum ar fi cioco-

colată, castane glasate, praline, cavari, pateuri fine sau brânzeturi, marca proprie. Zonele pe care le reprezintă vinurile aduse pe piața noastră de "Le Manoir" sunt Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône, Loire, Provence (Franța), Piemonte, Toscana, Veneto, Sicilia (Italia) și Ribera del Duero, din Spania.

"Avem vin și la 15.000 de euro sticla. Este un «Chateau Petruce», din Bordeaux, dar se încadrează la vinurile noi. Cei care cumpără vinurile de 15.000 de euro sunt persoane fizice cu venituri foarte mari, în special expați. Ceea ce vedeți în magazinele noastre este aceeași selecție care se găsește și în New York, China, Roma și Paris, prețurile fiind aproximativ identice", ne-a precizat Cristian Preotu.

Compania este prezentă pe piața

noastră din anul 2004. Valoarea importurilor realizate anul trecut se ridică la circa un milion de euro, fiind similară cu cea din 2008, după cum ne-a spus domnul Preotu, adăugând că, în 2010, nivelul importurilor este aproximativ același - peste o mie de tipuri de vin de calitate.

Cifra de afaceri înregistrată anul trecut de companie se ridică la 2,2 milioane de euro, pentru anul în curs fiind estimată o creștere de 15%-20%, având în vedere proiectele noi, a conchis reprezentantul "Le Manoir": "Ne aflăm într-un an în care cresc pozițiile, nu profiturile, acestea vor fi mult mai mici decât în anii trecuți". Vânzările societății depășesc 500 de euro, săptămânal. «Comtesse du Barry» lansează în fiecare lună până la patru produse noi. ■

"Gamma" - o cramă pe un deal plin de istorie



Pe dealul unde „a fost pusă la cale” prima unire a Principatelor Române rodește, acum, via care se află în proprietatea societății "Gamma". La coacerea strugurilor veghează, așadar, bătrânul Castan al Unirii, la umbra căruia s-au întâlnit uniuniștii.

În localitatea Vișan, din județul Iași, își desfășoară, astfel, activitatea de producător de vinuri "Casa Olteanu", care deține 60 de hectare de vie pe rod - 20 ha în proprietate și 40 ha arendate de la diferiți proprietari din zonă. Locuința familiei Olteanu, locul unde se află și moderna cramă, este printre puținele case ce pot fi regăsite în satul ieșean. Cei doi soți care conduc afacerea s-au mutat în această localitate cu câțiva ani în urmă, după ce și-au revendicat proprietățile din Vișan.

"Dealurile Buciumului reprezintă unele dintre cele mai renumite zone viticole ale Moldovei, cu atât mai mult cu cât în zonă au fost aduse și plantate două vagoane de viță altoită din coloniile franceze, suprafețe care, ulterior, au fost defrișate și replantate cu actualele soiuri, de către regimul comunist", ne-a povestit Marian, fiul familiei Olteanu.

Potrivit acestuia, la început, activitatea societății se rezuma doar la producerea de struguri și comercializarea acestora către unitățile de profil din zonă: "Ulterior, însă, motivați de potențialul calitativ al strugurilor obținuți și de apariția primelor fonduri în ceea ce privește investițiile private în domeniu, am luat decizia să accesăm fonduri SAPARD, pentru a ne dezvolta propriul proiect bazat pe principii moderne și sănătoase". Fondurile europene absorbite pentru dezvoltarea acestei afaceri au depășit ușor 1 milion de euro.

Familia Olteanu intenționează să replanteze o suprafață de 20 ha cu soiuri autohtone, în special "Feteasca Neagră" și "Tămăioasa Românească". De asemenea, va investi în dezvoltarea capacităților de maturare a vinurilor și a oenoturismului.

În ceea ce privește capacitatea de producție a "Gamma", societatea a produs, anul trecut, 1.600 de hectolitri de vin. Soiurile cultivate, în prezent, sunt "Aligoté", "Fetească Regală" și "Fetească Albă", vinurile fabricate de această cramă fiind din gama premium sec cu denumire de origine controlată. "Gamma" pro-

duce, de asemenea, și un sortiment demidulce.

Tehnologia utilizată de societate presupune, potrivit lui Marian Olteanu, "macerație prefermentativă la rece, în vederea extragerii unei palete cât mai ample de arome, dezburbarea corespunzătoare a musturilor, fermentația la temperaturi scăzute, inertarea cu gaz a vaselor și a întregului proces tehnologic. În general, mergem pe principiul «cu cât mai puține tratamente, cu atât mai bine pentru viitorul vin», deoarece se știe că fiecare tratament taie câte o felie din calitatea vinului. În preț de cost al unei butelii cu vin se regăsește și manufacturarea la nivelul îmbutelierii, acest proces fiind supervizat îndeaproape de personal calificat".

Livrarea se face direct de la cramă și prin distribuitorii cu care compania colaborează.

Deși 2010 este primul an în care vinurile "Gamma" sunt prezente pe piață, proprietarii cramei își doresc să ajungă "punct de referință pe harta vinurilor mondiale".

PAGINĂ REALIZATĂ DE
EMILIA OLESCU

Zone viticole

Din cele peste 85.000 de hectare plantate, la nivel de țară, cu soiuri nobile

de viță de vie, aproximativ 19.200 de hectare aparțin Regiunii Viticole a Dealurilor Munteniei și Olteniei. Mai mult de 11.500 de hectare din suprafața totală sunt planta-

te cu soiuri roșii, în timp ce restul de circa 7.700 hectare reprezintă suprafața plantată cu soiuri albe. Producția totală de vin, în Regiunea Viticolă a Dealurilor Munteniei și Olteniei, se cifrează la 608.606 hectolitri. Din acest volum, 353.600 hl este vin roșu, în timp ce, puțin peste 255.000 hl de vin este alb. ■

