

FRATIA VINULUI

DAN BALABAN, DAVINO:

2010 - an viticol mai slab, vânzări mai bune

● "Davino" a lansat "probabil cel mai scump vin alb din România"

Anul viticol 2010 a fost cel mai slab an, după 2005 - care s-a dovedit a fi cel mai dificil în ultimii 30 de ani, în ceea ce privește viticultura, ne-a spus Dan Balaban, proprietarul cramei "Davino", care ne-a precizat: "Niciodată nu am cheltuit atât de mult cu tratamentele fitosanitare. Ne-a costat cu 30-40% mai mult comparativ cu alți ani, în condițiile în care producția de vin alb a fost cu 30-35% mai mică față de 2009". Domnia sa ne-a explicat că acest lucru s-a întâmplat din cauză că a sacrificat foarte mult din cantitate, pentru o calitate ridicată.

Referitor la vinul roșu, pierderile nu au fost atât de mari, deși, după cum ne-a menționat Dan Balaban, și în acest domeniu au fost probleme: "Deși am întârziat foarte mult culesul, în sensul că, dacă, în general, cea mai târzie recoltă o aveam la 15 noiembrie, anul trecut am început să culegem strugurii roșii la jumătatea lui octombrie, aceștia tot nu au ajuns la maturitatea absolută".

În general, într-un an normal, "Davino" produce, în total (vin roșu și alb), circa 300.000 de litri. În 2010, compania a realizat 240.000-250.000 de litri.

Din punct de vedere calitativ, domnul Balaban ne-a spus că producția din 2010 va fi una foarte bună, "poate chiar mai bună față de anii trecuți", întrucât selecția a fost una riguroasă. În acest moment, vinul se află în butoaie, la învechit.

Dacă 2010 a fost un an viticol dificil, s-a dovedit a fi unul financiar destul de bun pentru compania „Davino”, întrucât vânzările acesteia au crescut cu 30% față de 2009, potrivit managerului acesteia, care ne-a spus că efectele anului viticol care tocmai au trecut vor fi resimțite în acest an, în ceea ce privește vinul alb și în 2013-2014 pentru vinul roșu.

"Rezerva" este singurul vin alb de la "Davino" baricat

În luna decembrie a anului trecut, "Davino" a lansat în premieră vinul alb sec baricat din categoria "Rezerva". Acest vin a stat la baric șase luni, iar învechirea în sticlă a avut loc timp de 6-9 luni, fiind singurul vin alb de la „Davino” fermentat în baric, ne-a precizat Dan Balaban. Soiurile de struguri din care este produsă licoarea sunt „Riesling Italian” și „Sauvignon Blanc”. Managerul „Davino” ne-a specificat că, din anul de recoltă 2010, va lipsi vinul "Rezerva alb" întrucât anul trecut nu a permis realizarea lui: „Cei care vor dori să-l cumpere îl vor mai putea găsi în 2012-2013, dacă îl vom produce în acest an”. În prezent, licoarea este comercializată într-un singur restaurant - "DiDavid" - și în două magazine de specialitate ("Comtesse Du Barry" și "Vinexpert"), la prețul de raft de 130 de lei. „Probabil că este cel mai scump vin alb din România”, ne-a spus domnul

Balaban, precizând că poate fi servit la aperitive fine, pește, fructe de mare. Producția de „Rezerva alb” totalizează 2970 de sticle.

Pe segmentul vinului roșu, în ultima lună a lui 2010, "Davino" a scos la vânzare „Rezerva roșu” - un cupaj de „Cabernet Sauvignon” și „Merlot” din recolta anului 2007, care costă 250 de lei și care se găsește în aceleași locuri în care este expus vinul „Rezerva alb 2009”. Aceasta băutură, produsă într-un număr de 954 de sticle, a beneficiat de o fermentație prelungită în baric de stejar și o maturare la sticlă de peste doi ani. La „Rezerva roșu” putem asocia carnea de vânat, de vită și porc și brânzeturile vechi. ■



ZONE VITICOLE Circa 73.800 hectolitri - producția de vin în Crișana și Maramureș

Regiunea Viticolă a Crișanei și Maramureșului reunește în jur de 2.650 de hectare de viță de vie cultivată în sistem organizat, după cum ne-au precizat reprezentanții Organizației Naționale Interprofesionale Vitivinicole (ONIV). Dintre acestea, circa 1.721 de hectare conțin soiuri albe de struguri, restul de aproape 927 de hectare fiind cultivate cu struguri de soi roșu. Producția totală de vin în 2010 a fost de 73.837 de hectolitri.

Această regiune cuprinde patru podgorii - Miniș-Maderat, Diosig, Valea lui Mihai și Silvaniei și 13 centre viticole. Soiurile dominante sunt, în principal, cele pentru vinuri, mai importante fiind "Cadarcă și Burgund" și, în mai mică măsură, pentru masă. Printre soiurile de vin se numără "Fetească Albă", "Rieslingul Italian", "Fetească Regală", "Furmint", "Pinot Gris", "Mustoasa de Maderat" și "Iordana".

Condiții eco-climatice bune, pentru producerea vinurilor roșii, sunt întâlnite în sudul regiunii, mai ales la Miniș. Regiunea Viticolă a Crișanei și Maramureșului produce și vinuri spumante, în podgoria de la Șimleul Silvaniei și, parțial, la Zalău și Maderat. ■



Producătorul exclusivist "Davino" a început ca distribuitor

În prezent, "Davino" produce vinuri exclusiviste, deși a început, în 1992, ca distribuitor, urmând ca, în anul 1999, să devină cel mai mare distribuitor de vinuri din țara noastră, după cum ne-a declarat Dan Balaban: "Distribuiam peste 10% din vinul care se producea în România și tot în 1999 am luat decizia să intrăm în producția de vin. Am renunțat la distribuție, iar în prezent producem și distribuim doar vin producție proprie și doar pe segmentul premium. Lucrăm într-o singură podgorie totuși, întreaga producție fiind distribuită în sistemul HoReCa. Nu avem vinuri în retail, singurele magazine în care se găsesc vinurile noastre sunt cele super specializate, cum ar fi «Le Manoir», «Vinexpert», «Nic Clas-

sic», «Arte&Vino» etc. Hotelurile și restaurantele către care distribuim sunt de la patru stele în sus, pentru că și prețurile sunt pe măsură".

Compania are cultivate clone pentru producție de înaltă calitate, nu pentru cantitate, astfel că nu produce mai mult de 5.000 de kg de struguri la hectar.

"Davino" deține 54 de hectare de vie replantate, nouă hectare care nu sunt replantate și circa 20 de hectare cu provizioane de cumpărare, cultivate cu șase soiuri de struguri - „Merlot”, „Cabernet Sauvignon” și „Fetească Neagră” pentru vinul roșu și „Sauvignon Blanc”, „Riesling Italian” și „Fetească Albă” pentru vinul alb. ■

PRODUSE SI SERVICII

URBB investește 4 milioane euro în fabrica de la Bilbor

URBB - producătorul român de bere, suc și, mai nou, apă minerală, are un buget de investiții de 4 milioane de euro, potrivit lui Hezy Ovadia, noul președinte al companiei. Domnia sa a precizat, ieri, într-o conferință de presă, că acești bani vor fi direcționați către fabrica de la Bilbor, pentru exploatarea zonei de noi surse, modernizarea echipamentelor de producție și a liniilor de îmbuteliere de bere și suc, precum și pentru dezvoltarea sistemului de distribuție și a celui informatic. Hezy Ovadia estimează că, în acest an, volumul vânzărilor URBB va crește cu 10%.

Anul trecut, volumul vânzărilor de băuturi produse de această companie a crescut cu 7%, în timp ce valoarea vânzărilor a cunoscut o creștere cu circa 3% față de 2009, când s-a cifrat la aproximativ 100 de milioane de euro, a anunțat Shachar Shaine, care a condus societatea până la finalul anului trecut.

Potrivit domniei sale, mărcile din portofoliul URBB cu cea mai mare creștere procentuală sunt "Skol", "Tuborg", "Granini" și "Guinness". În aceste condiții, compania și-a crescut cota de piață, în sectorul berii, depășind proporția de 10%. Piața berii a scăzut, anul trecut, cu circa 5%.

Pe segmentul băuturilor răcoritoare necarbonatate, marca "Granini" a înregistrat o creștere a volumului de 2-3%, în 2010 față de anul precedent, în condițiile în care piața a scăzut cu 20%.

Totodată, introducerea brandului de apă minerală "Bilbor" în portofoliul produselor premium marca URBB a generat, după cele șase luni de la momentul lansării, 5% din volumul total al băuturilor vândute de companie. În 2010, au fost vândute aproximativ 8 milioane de sticle de apă "Bilbor", în toate cele trei variante de ambalaj. Societatea și-a propus să se poziționeze, treptat, între primii cinci producători de apă minerală din țara noastră.

În prezent, capacitatea de îmbuteliere a apei este de 70 de milioane de litri pe an, a spus Shachar Shaine, investiția inițială în linia de îmbuteliere a apei de la Bilbor fiind de 11 milioane de euro. URBB produce, anual, 2,1 milioane de hectolitri de bere, capacitatea de producție putând fi extinsă la 2,4 milioane de hectolitri. În prezent, compania vinde circa 1,6 milioane de hectolitri anual. Referitor la producția de suc, societatea îmbutelează anual aproximativ 600.000 de hectolitri de suc, 80% din această cantitate reprezentând produsele cu ambalaj mare și 20% - cele prezentate în ambalaje mici.

URBB exportă, în prezent, 5% dintre produsele sale, pe piețe apropiate țării noastre, ca Albania, Macedonia, Bulgaria, Georgia, Israel. Apa minerală produsă de societate este vândută și în țările din Golf, au precizat reprezentanții companiei, subliniind că, în acest an, exporturile vor fi intensificate.

Berea blondă cu 5% alcool - preferata românilor

Consumul de bere pe cap de locuitor, în țara noastră, se ridică la circa 73 de litri, cifră ce reprezintă media europeană a consumului de bere. Reprezentanții URBB estimează că piața autohtonă a berii va crește, în acest an, cu 3-4%.

Sursele citate au subliniat că, la noi, berea este consumată mai mult în casă, comparativ cu alte țări unde oamenii beau bere în afara casei. De asemenea, românii preferă pet-urile de doi litri, în detrimentul cutiilor și sticlelor cu o capacitate mai mică.

Tipul pe bere pe care 95% dintre românii care consumă această băutură îl preferă este berea blondă, cu 5% alcool. Foarte puțin apreciate sunt berile speciale (cea cu arome, berea fără alcool, cea nefiltrată etc.), în opinia lui Shachar Shaine, care consideră că acestea vor începe să cunoască un consum mai ridicat în următorii ani.

În ceea ce privește materia primă, domnia sa a subliniat că, în timp ce malțul și hameiul sunt, în principal, importate, restul produselor necesare fabricării berii, cum ar fi porumbul sau ambalajele sunt cumpărate în cea mai mare parte, de la firme românești.

PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

Citiți despre vinuri și pe www.bursa.ro

Rossetta *Rețete cercate de bucate și cofeturi*

Restaurant Rossetta - Strada Dimitrie Bolintineanu nr. 9, sector 2, București (Piața Rosetti), Tel: 031.805.91.99; 0748.220.220 e-mail: rossetta@gmail.com, web: www.rossetta.ro

Comandați ACUM! Calendarul BURSA 2011

Preț 40 lei CUPON DE COMANDĂ

Subsemnatul CNP

avînd funcția de în cadrul firmei

cod fiscal nr. de înmatriculare în Registrul Comerțului/anul

contul

Banca

Doresc să primesc comanda la adresa:

Localitate cod poștal sector județ

str.

nr. bl. sc. ap. tel. fax.

e-mail: www.

nr. de exemplare

Doresc să primesc factură fiscală

Plata s-a făcut cu O.P. nr. mandat poștal nr.

În contul S.C. Ring Press S.R.L. nr. RO33RNCB0080005645190001 deschis la BCR Sucursala Sala Palatului Cod Fiscal RO6812546

După completare, transmiteți comanda la redacția BURSA, prin poștă la adresa: Redacția BURSA, str. Popa Tatu nr. 71, cod 010804, sector 1, București - prin fax la nr. 021 312 45 56 sau e-mail: marketing@bursa.ro
Informații la telefon: 021 311 22 36, 021 311 22 37 - Departamentul Difuzare; sau la agentul dumneavoastră de abonamente.

Prin completarea acestui cupon de comandă numele și datele mele personale intră în baza de date a Grupului de Presă BURSA.