

FRATIA VINULUI

„Domeniile Tohani” se extind în China



Vinul produs în cramele de la Tohani a ajuns, de curând, și în China, primele livrări fiind făcute în urmă cu circa trei săptămâni, ne-a spus Ion Marin, directorul de producție al companiei „Domeniile Tohani”. Potrivit domniei sale, societatea a încheiat un contract cu o firmă chineză, în baza căruia, pe lângă faptul că va distribui vinuri produse în România, va și planta o suprafață însemnată cu vie, pentru a produce vin în zona Harbin, din China. „Pentru China am început livrarea de acum trei săptămâni, când am început să livrăm primele containere și sperăm să plantăm circa 600 de hectare de vie și să facem și un combinat acolo. Săptămâna trecută am încărcat 11 containere de vin pentru China. Acum avem acolo sediul și logistica necesară livrării de vin”, ne-a precizat reprezentantul societății.

Pe teritoriul Chinei, producătorii de la Tohani intenționează să facă atât vinuri din gama low, cât și licori pentru clasele medii și peste medie. „Acolo este o problemă, pentru că temperaturile sunt destul de scăzute și se pare că va trebui să avem o cultură protejată”, ne-a precizat Ion Marin, adăugând: „Încercăm să intrăm cu vinurile roșii, pentru că se pare că au mare valoare, dar vor fi și câteva soiuri de vin alb”.

Potrivit domniei sale, o altă companie cu care „Domeniile Tohani” a încheiat un contract de colaborare se află în Polonia: „În Polonia avem o societate mixtă, prin care vom vinde vinurile românești în supermarketurile de acolo. Avem un sector de marketing care se ocupă puternic de promovare în afară”.

Din totalul producției de la Tohani, aproximativ 25-30% merge către Suedia, Germania, Spania, Italia, America și, mai nou, Finlanda.

Anul trecut a fost unul mai dificil pentru companie, întrucât temperaturile scăzute din 2010 au influențat recolta de la Tohani, înregistrându-se pierderi cantitative de circa 10-20%, potrivit lui Ion Marin, care a adăugat că producția a fost foarte bună din punct de vedere calitativ. Domnia sa ne-a mai menționat că dificultățile au venit și în urma derulării procesului de reconversie: „Înlocuim via bătrână cu vie tânără și, din cele 500 de hectare de viță pe care le avem, 250 de hectare sunt în primii ani de producție și dau o cantitate de struguri foarte mică”. Restul suprafeței cu vie va fi replantată în acest an și, respectiv, în 2012 (câte 125 de hectare în fiecare an), astfel încât până în 2013 să fie înlocuită toate vie veche cu viță nouă. Programul de reconversie costă circa 6 milioane de euro, după cum ne-a spus reprezentantul „Domeniile Tohani”, care ne-a precizat

că, în proporție de 75%-80%, finanțarea va fi susținută din fonduri europene.

Tot din fonduri europene a fost realizat, în 2004, și unul dintre cele două combinate în care sunt produse vinurile de Tohani, care funcționează după cele mai moderne standarde. Investiția s-a ridicat la două milioane de euro, fiind realizată prin programul Sapard.

Un al doilea combinat este cel care funcționează încă din anul 1960, când a fost înființată societatea. Și pentru acesta există un proiect de modernizare, după cum ne-a spus domnul Marin: „Vrem să înlocuim tot ce înseamnă capacitate de modernizare și să realizăm o linie nouă de îmbuteliere. Costurile vor fi de circa cinci milioane de euro. Vrem să facem și o linie de bag-in-box-uri, pentru că noi avem circa 60 de magazine proprii și livrarea o facem în bag-in-box-uri de 20 de litri. Cea pe care o avem acum este destul de veche și nu este complet automatizată, productivitatea fiind de 10.000 de litri în opt ore. Cea nouă am dori să fie de circa 6.000 de litri pe oră. Sperăm ca luna viitoare să participăm la ultima sesiune de atragere de fonduri, pentru că avem firme care lucrează la proiectul care se află în curs de finalizare”.

Deși „Domeniile Tohani” deține opt camere pentru turiști, reprezen-

tanții companiei intenționează să construiască un hotel de trei stele și să refacă partea veche din construcții, viile fiind situate pe vechile domenii regale ale Prințului Nicolae. „Intenționăm să refacem această parte, să facem două săli de restaurant, la parter, iar la etaj două apartamente și vreo șase camere. Avem deja studiul de fezabilitate, este vorba de circa 4 milioane de euro. Dorim să atragem fonduri și în acest caz”, ne-a declarat directorul de producție al societății.

Toate cele 500 de hectare de vie ale companiei se află în jurul combinatului. Reprezentantul societății ne-a precizat că la „Domeniile Tohani” se face și agroturism: „Avem o relație cu o firmă de turism din Ploiești, care preia clienții de la aeroport, îi aduce la noi, unde degustă vinurile, asistă la prezentarea lor și pot lua și masa”.

Producția de la Tohani se împarte în vin roșu și vin alb, în proporții relativ egale. „Domeniile Tohani” produce circa 8-10 tone de struguri la hectar, ceea ce înseamnă 3.500 de hectolitri de vin pe an. Domnul Marin ne-a spus că linia de producție ajunge și la 5.000-6.000 de litri pe oră.

În crama de la Tohani se produc

trei game de vinuri - gama de vinuri premium - „Princiar” - care cuprinde opt sortimente, gama de mijloc - „Domeniile Viticole Tohani” - care, de asemenea, are 8 sortimente de vin (albe - „Sauvignon Blanc”, „Riesling Italian”, „Busuioacă de Bohotin” demisec și roșii - „Merlot”, „Pinot Noir”, „Cabernet”, „Fetească Ne-



gră” și „Tămăioasă Românească” dulce) și cea pentru categoria low cost, unde se regăsește „Sânge de Taur” și vinul îmbuteliat în sticle de 1,5 litri.

Cel mai scump vin de Tohani este „Grand Reserve”, care pomește de la 30 de lei, fără TVA, în timp ce prețul cel mai mic pentru un vin produs în aceste crame este de 18 lei, fără TVA.

Cifra de afaceri, în 2010, a fost de

circa 5 milioane de euro, ne-a spus reprezentantul companiei, mai mică față de cea înregistrată în 2009 și 2008.

Domeniile Tohani sunt amplasate pe locul celebrelor vie ale moșiei Prințului Nicolae al României. Microclimatul mediteranean, care face posibilă creșterea smochinului și a migdalului, oferă viței de vie condiții de dezvoltare speciale.

Astfel, strugurii se bucură de soare 14 zile în plus pe an față de alte zone ale țării, potrivit reprezentanților companiei, care au precizat că soiurile plantate aici sunt și foarte aromate, datorită faptului că pomii înfloresc foarte devreme la Tohani. Ajungând mai din timp la maturitate, boabele de struguri au la dispoziție mai mult timp pentru acumulări calitative, mai ales că, în această zonă, strugurii nu se culeg decât toamna târziu, când pământul gras și generozitatea soarelui le conferă dulceața și aroma depline. Renunțând la cantitate în favoarea calității, strugurii sunt culeși în luna noiembrie, când ajung la supramaturare.

EMILIA OLESCU

CASA DE INSOLVENȚĂ TRANSILVANIA

SOCIETATE DE PRACTICIENI ÎN INSOLVENȚĂ

SOCIETATE CORESPONDENTĂ A

Nestor Nestor Diculescu Kingston Petersen
SOCIETATE CIVILĂ DE AVOCAȚI

FOR SALE CITY MALL

CITY MALL - Complex comercial

În regim de înălțime 35+P+4E
Suprafață totală construită: 31.030 mp
Suprafață închirială: 15.768 mp

Clădire - Parking etajat

În regim de înălțime S+P+M+11E
Suprafață totală construită: 31.002 mp din care 3.497 mp zonă comercială
Peste 850 de locuri de parcare

Complexul comercial este amplasat în zona de sud a Bucureștiului, pe Șos. Olteniței, nr. 2, Sector 4, într-o zonă care beneficiază de acces ușor din orice zonă a capitalei.

Vânzarea se va face prin licitație publică cu strigare în data de 31 martie 2011.



Informații la telefon: 0723 226 450, 0742 050 631, 021/326 60 15, 021/326 60 13
E-mail: bucuresti@citr.ro

Liste prețuri maxime de vânzare cu amănuntul Valabile de la 28 februarie 2011

Înregistrate la MFP cu nr. 428003/12.01.2011 și 428008/24.02.2011 și publicate conform HG 44/2004

JT International Manufacturing S.A.

Denumirea sortimentului	Preț maxim (lei/pachet)
SALEM MENTHOL GREEN	11,20
CAMEL NATURAL FLAVOUR	11,30
CAMEL NATURAL SUBTLE FLAVOUR	11,30
CAMEL FILTERS	11,20
CAMEL FILTERS (cutie metalică)	11,20
CAMEL SUBTLE FLAVOUR	11,20
CAMEL BLUE	11,20
CAMEL BLUE (cutie metalică)	11,20
CAMEL SILVER	11,20
BENSON&HEDGES GOLD	11,20
BENSON&HEDGES SILVER	11,20
WINSTON RED	10,60
WINSTON BLUE	10,60
WINSTON BLUE (cutie metalică)	10,60
WINSTON SILVER	10,60
WINSTON CLASSIC	10,60
WINSTON WHITE	10,60
MONTE CARLO RED	10,30
MONTE CARLO BLUE	10,30
MONTE CARLO FINE MENTHOL	10,30
WINCHESTER (roșu)	10,50
WINCHESTER (verde)	10,50
WINCHESTER 100s (roșu, pachete necartonate)	10,30
WINCHESTER (roșu, pachete necartonate)	10,30
WINCHESTER (albastru, pachete necartonate)	10,30
RONSON	10,20
MORE RED	10,20
MORE BLUE	10,20
MORE RED (pachete necartonate)	10,20
SMART RED	(Delistat) 8,70

JT International (Romania) S.R.L.

Denumirea sortimentului	Preț maxim (lei/pachet)
SOBRANIE COCKTAIL	30,00
SOBRANIE BLACK RUSSIAN	30,00
SOBRANIE WHITE RUSSIAN	30,00
SOBRANIE KS BLACK	13,30
SOBRANIE KS BLUE	13,30
SOBRANIE KS GOLD	13,30
GLAMOUR PURSE BOX PINKS	11,70
GLAMOUR PURSE BOX MENTHOL	11,70
GLAMOUR PB AROMA SUNSHINE	11,70
GLAMOUR PB AROMA BLOSSOM	11,70
GLAMOUR PB AROMA MENTHOL	11,70
GLAMOUR BLUE	11,20
GLAMOUR AZURE	11,20
GLAMOUR LILAC	11,20
GLAMOUR MENTHOL	11,20
CAMEL FILTERS ACCESS	11,20
CAMEL BLUE ACCESS	11,20
CAMEL SILVER ACCESS	11,20
WINSTON SUPER SLIMS BLUE	10,80
WINSTON SUPER SLIMS SILVER	10,80
WINSTON SUPER SLIMS FRESH MENTHOL	10,80
WINSTON XS BLUE	10,80
WINSTON XS SILVER	10,80
WINSTON CLASSIC 100	10,60
WINSTON BLUE 100	10,60



JT International Manufacturing:

OHSAS 18001

Sistem de Sănătate și Siguranță Ocupațională

ISO 9001

Sistemul de management al calității

OHSAS 14001

Sistem de Management de Mediu



Singura companie din România certificată "5S Best in Class"



Deținătoare a premiului național al calității J.M. Juran

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:

Tutunul dăunează grav sănătății