

FRATIA VINULUI

Crame de prestigiu la "Zilele Italiei"



Sergiu Nedelea: "E greu să fac o prezentare a vinurilor italiene, pentru că aceste vinuri se prezintă singure, prin calitatea lor".

Vinality Deluxe" - importator de vinuri italiene de înaltă clasă, este prezent în "real,- Hypermarket" cu 11 vinuri de calitate superioară. Vinurile - atât albe, cât și roșii, produse de crame de prestigiu din Italia, vor putea fi găsite pe rafturile acestui hypermarket timp de două săptămâni, pe parcursul cărora se va desfășura evenimentul „Zilele Italiei la real,-”.

Pe lângă cele peste 200 de produse specifice bucătăriei mediteraneene, printre care se regăsesc pastele, brânzeturile, cafeaua, mezelurile sau dulciurile, „Vinality Deluxe” a adus în premieră vinurile reprezentative ale unor crame renumite din Piemont, Veneto, Toscana, Sicilia sau Abruzzo, importatorul însuși fiind prezent pentru prima dată cu produsele sale pe rafturile unui hypermarket.

„Suntem singurul importator de vinuri din Italia prezent la acest eveniment. Am fost cooptați pentru ca-

litatea vinurilor pe care le aducem în România, iar noi am fost încântați să răspundem pozitiv la invitație. Este prima noastră colaborare cu segmentul de retail, «Vinality Deluxe» fiind specializată pe HoReCa. Sunt vinuri de înaltă clasă, la prețuri excelente, între 5 și 20 de euro, raportul preț-calitate fiind foarte bun. Patru dintre cramele care produc aceste vinuri, și anume «Batasiolo», «Michele Chiarlo», «Rocca delle Macie», «Tollo», sunt prezente în «Gambero Rosso» - un ghid foarte important al vinurilor din Italia”, ne-a spus Carmen Burducea Vicidomini, managerul „Vinality Deluxe”. Domnia sa a ținut să precizeze că vinurile pe care le-a adus la evenimentul din real,- nu se găsesc și nu se vor găsi în HoReCa.

Sergiu Nedelea, președintele Federației Somelierilor din România, care a făcut, miercuri seara, o prezentare a unui număr de șase din aceste vinuri, ne-a menționat: "real,- face pasajul între retail și HoReCa, prin

varietatea și calitatea vinurilor - încercă să aibă în portofoliu vinuri de calitate, care, normal, nu se găsesc în hypermarketuri, încercă să facă fuziunea și să ridice puțin ștacheta. Nu întâmplător este «Vinality Deluxe» aici. Este singura rețea unde poate fi degustat un vin la enomat”.

Despre cele 11 tipuri de licori, Carmen Vicidomini ne-a spus: „Am încercat să aducem exact vinurile specifice din fiecare regiune. De exemplu, cel mai bun «Montepulciano D’Abruzzo» vine din zona Abruzzo, «Chianti Classico» vine din Toscana, «Nebbiolo» și «Barolo» vin din regiunea Piemonte”.

Sergiu Nedelea ne-a spus că, în ultima vreme, piața s-a rafinat, “numite vinuri care sunt în restaurant nu le găsim în retail și invers. Să promovăm un vin este un mare efort din partea producătorilor și importatorilor. Să aduci un vin de 20

de euro într-un hypermarket este un act de curaj, pentru că nu cunoști rulajul, cererea, condițiile de stocare. De asemenea, intervin și pretențiile producătorului. Trebuie să iei în seamă poziționarea produsului. Este ca în fashion. Nu poți expune un costum scump într-o piață obscură, trebuie să ai pretenții legate de poziționarea produsului”.

În cadrul evenimentului de la "real,-" vor fi prezenți, prin produsele lor, producători din regiunile nordice ale Peninsulei, cum ar fi Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte sau Liguria, dar și din alte regiuni faimoase precum Toscana, Calabria sau Molise.

Pe parcursul întregii perioade (10-23 martie) vor avea loc acțiuni de promovare, show-uri culinare, degustări etc.

EMILIA OLESCU



Vinurile degustate în deschiderea evenimentului "Zilele Italiei"

BAROLO

Crama: Batasiolo
Zona: Piemonte
Soi: 100% Nebbiolo
Caracteristici: Vin de culoare roșie vișinie, cu reflexe portocalii, eteric, intens și plăcut, cu aromă austeră, plină și armonică.
Asocieri culinare: Fripturi, vânat, brânzeturi cu aromă puternică.
Temperatura de servire: 18-20 grade Celsius.

NEBBIOLO IL PRINCIPE

Crama: Michele Chiarlo
Zona: Piemonte
Soi: 100% Nebbiolo
Caracteristici: Vin roșu-rubiniu cu nuanțe scânteietoare, aromă cuprinzătoare și delicată, caracter cu urme clare de violete, mici fructe roșii și condimente dulci, gust bogat, cu o prezență de taninuri catifelate.
Asocieri culinare: Aperitive, carne roșie și albă (pește), brânzeturi cu maturare mijlocie.
Temperatura de servire: 17-18 grade Celsius.

CHIANTI CLASSICO

Crama: Rocca delle Macie
Zona: Toscana
Soi: 95% Sangiovese, 5% Merlot
Caracteristici: Vin roșu rubiniu strălucitor, fructat, cu uşoare tente de mirodenii, structură bună, cu persistență aromatică plăcută.
Asocieri culinare: Preparate cu sucuri pretențioase și pe bază de carne albă și roșie.
Temperatura de servire: 18 grade Celsius.

SANGIOVESE CONFINI

Crama: Rocca delle Macie
Zona: Toscana
Soi: Sangiovese 90%, cu procente reduse de alți struguri cu bob roșu.
Caracteristici: Vin roșu rubiniu, strălucitor, cu reflexe purpurii, fructat cu aromă de fructe roșii, miros proaspăt și armonios.
Asocieri culinare: Supe de legume și verdeturi, antipasti, preparate pe bază de carne albă.
Temperatura de servire: 16-17 grade Celsius.

NERO D’IAVOLA

Crama: Barone Beneventano
Zona: Sicilia
Soi: 100% Nero d’Avola
Caracteristici: Vin roșu rubiniu intens, aromă accentuată de fructe, foarte bună structură, consistență și cu o persistență plăcută a aromei.
Asocieri culinare: Brânzeturi, salamuri, preparate din carne.
Temperatura de servire: 14-16 grade Celsius.

MONTEPULCIANO VALLE D’ORO

Crama: Tollo
Zona: Abruzzo
Soi: Montepulciano 100%
Caracteristici: Vin roșu-rubiniu cu accente purpurii, aromă de fruct roșu copt, purpuriu, cu o ușoară atingere de cuișoare și lemn dulce, viguros, cu o bună textură și taninuri fine bine integrate.
Asocieri culinare: Paste aromatate, friptură, salam.
Temperatura de servire: 18 grade Celsius.



Peste 3.600 de români vor avea din nou un loc de muncă, prin pornirea proiectului Roșia Montană.



Cel mai complex proiect industrial din România va crea mii de locuri de muncă în următorii 20 de ani, în multe domenii de activitate.

În faza de construcție a minei, aici vor lucra 2.300 de angajați, iar în perioada de funcționare, mina va genera 3.600 de locuri de muncă directe și indirecte, conform economiștilor britanici de la Oxford Policy Management.

Investiții precum cea de la Roșia Montană sunt un adevărat motor pentru piața muncii din România.

Proiectul Roșia Montană este un proiect pentru România.
Află mai multe pe www.rmgc.ro

