

## VINURI

# „Strugurele de Aur” - ajuns la o ediție jubiliară

**F**estivalul Național de Folclor „Strugurele de Aur” - el însuși sărbătoare a culesului viilor - aniversază împlinirea a zece ani de la prima sa ediție. După cum ne-a spus Ioana Anghel, director de PR al „Jidvei”, acest festival „a fost gândit ca o sărbătoare a tradiției autentice și a avut, la început, caracter local. Nu întâmplător, prima ediție a avut loc în piața centrală din localitatea Jidvei, în anul 2001, fiind asociată cu cel mai important eveniment din calendarul viticol, culesul viilor, viticultura fiind aici o ocupație de tradiție ce a cunoscut oficializarea odată cu întemeierea Seiden-ului (vechea denumire a Jidveului), de către sași, în secolul al XIII-lea”.

Următoarele patru ediții s-au desfășurat la Blaj, urmând ca, începând cu anul 2006, festivalul să se mute la Alba Iulia. În anul 2004, evenimentul a căpătat caracter național, odată cu transmiterea sa la postul public de televiziune, în emisiunea „Tezaur Folcloric”.

„Fiind, totuși, o sărbătoare a recoltei, ultima zi a Festivalului are loc la Jidvei, sub forma unui ecou al Galei Laureatilor, unde nume consacrate ale folclorului românesc împart scena cu artiști și formații folclorice locale”, ne-a mai precizat Ioana Anghel.

Ediția jubiliară a festivalului se desfășoară chiar în aceste zile (15-19 septembrie), producător fiind, ca în fiecare an, compania „Jidvei”. Astfel, în fiecare seară, până sâmbătă, inclusiv, între orele 18.30-20.30, pe scena Casei de Cultură a Sindicatelor din Alba Iulia și duminică, în intervalul 14.00-18.00, în Piața Primăriei din Jidvei, vor susține recitaluri folclorice interpreți cunoscuți din diverse zone ale țării. ■



Festivalul Național de Folclor „Strugurele de Aur”, ediția 2007.

## „Jidvei” intenționează să-și intensifice exporturile

**P**ână în prezent, exporturile nu au constituit o prioritate pentru compania „Jidvei” și, în consecință, acestea nu au depășit 3% din producție, după cum ne-a spus Ioana Anghel, directorul de PR al societății. Domnia sa consideră, însă, că vinurile produse de „Jidvei” sunt apreciate și în afara țării, având în vedere premiile obținute în cadrul concursurilor internaționale: „De aceea, luăm în calcul o intensificare a activității de export. Problema noastră cu exportul apare din faptul că vinurile pe care le comercializăm (majoritatea DOC) sunt vinuri scumpe ce nu pot concura la preț cu vinurile vrac vândute pe piața externă. Pentru ca vinurile noastre să-și găsească un loc în alte țări, ar trebui, mai întâi, ca România să fie recunoscută ca o țară cu tradiție în producerea vinurilor de calitate. Fără un astfel de «brand de țară» vinurile rămân pentru consumatorul din afară vinuri cu o proveniență obscură ce nu îl pot convinge să facă o primă achiziție”.

Un alt obiectiv al „Jidveului” este consolidarea relației cu distribuitorii, ca urmare a diminuării consumului de vin în HoReCa. „Cât despre consumul în retail, unde contează foarte mult aspectul produsului, suntem într-un proces de regândire a imaginii produselor «Jidvei», acesta fiind și motivul din spatele relansării «Craiei Transilvaniei», dar și al alegerii unei etichete moderne, cu im-

pact, pentru «Nec Plus Ultra». De asemenea, încercăm să păstrăm, sau chiar să îmbunătățim calitatea produselor, deoarece considerăm că orice fel de strategie nu poate să genereze decât o primă vânzare, pentru mai mult fiind nevoie de calitate”, ne-a specificat Ioana Anghel.

**Pe lângă premiile obținute la nivel național, în acest an, „Jidvei” a obținut următoarele medalii internaționale**

- o medalie de aur - „Concours Mondial de Bruxelles” (Palermo), cu „Chardonnay”
- două medalii de argint - „Vinalies Internationales” (Paris), cu „Fetească Regală” și „Gewurztraminer” (ambele 2007)
- două medalii de argint - „La Selezione del Sindaco” (Brindisi), cu „Sauvignon Blanc Nec Plus Ultra” și „Riesling Tarnave Castle” (ambele 2009).

Vinurile de „Jidvei” au obținut, în total, peste 100 de medalii la nivel național și internațional.

Potrivit domniei sale, compania intenționează să demareze o campanie de degustări cu dublă utilitate: „Va prezenta vinurile de «Jidvei» consumatorilor, dar îi va și învăța pe aceștia ce anume să urmărească atunci când achiziționează și degustă un vin”.

Afectată nu în foarte mare măsură de criza economică, pe lângă relansarea unui vin

și includerea unui brand nou în portofoliu, societatea va lărgi gama vinurilor de masă, prin introducerea a două vinuri demidulci (alb și roșu), ca strategie pentru depășirea perioadei dificile în care se află întreaga economie.

### De la 1000 ha de vie în 1999, la 2010 ha în 2010

În anul 1999, când compania a fost privatizată, deținea în jur de 1000 hectare de viță de vie, majoritatea viilor fiind îmbătrânite. În prezent, „Jidvei” deține o suprafață de 2010 hectare, toate plantațiile fiind noi și majoritatea deja pe rod, ne-a menționat doamna Anghel: „Acesta este și motivul pentru care, timp de trei ani consecutivi (2006-2008), am primit premiul pentru cea mai întinsă suprafață nou înființată de viță de vie”. Proiectul de reabilitare a 680 de hectare de vie a început în 2006 și a fost finalizat în 2008, având o valoare de 11 milioane de euro. În 2009, investițiile s-au cifrat la 9 milioane de euro și au reprezentat reabilitarea a 450 de hectare de viță de vie, achiziționarea unui sistem complet de mașini agricole pentru mecanizarea totală a 300 de hectare de viță și înființarea unei crame noi pentru vifificație și îmbuteliere. Finanțarea pentru aceste proiecte a provenit 50% din surse proprii și 50% din fonduri europene.

### Cele mai scumpe vinuri „Jidvei” sunt din gama „Castel”

La „Jidvei” se cultivă atât soiuri de struguri autohtone, ca „Fetească Albă” și „Fetească Regală”, cât și soiuri internaționale: „Chardonnay”, „Sauvignon Blanc”, „Muscat Ottonel”, „Riesling Italian”, „Riesling de Rhin”, „Traminer Roz”, „Neuburger”, „Pinot Gris”, „Pinot Noir”, „Cabernet Sauvignon”.

În portofoliul companiei se găsesc trei tipuri de produse: vinuri liniștite, vinuri spumante și vinar. Vinurile liniștite acoperă de la vinuri de masă până la vinuri „Rezerve” (gama „Castel”). Din vinurile vândute de „Jidvei”, 90% sunt vinuri D.O.C. Momentan, vinuri roșii se regăsesc doar în categoria vinurilor de masă, restul fiind numai vinuri albe. Vinurile spumante sunt toate realizate după metoda tradițională - „Champenoise”.

Cele mai scumpe vinuri de Jidvei din piață sunt cele din gama „Castel”, pentru vinurile liniștite și „Romantine” și „Extra Dry”, pentru vinurile spumante. „Jidveul” are și o vinotecă, unde se află depozitate vinuri de peste 30 ani. Aceasta va fi valorificată la momentul oportun, potrivit sursei citate. De asemenea, cramele „Jidvei” adăpostesc o întreagă serie de „Castel Sauvignon Blanc”, cu etichete unice, realizate de artiști graficieni de renume din țară și din străinătate. La ora actuală, capacitatea de producție este de circa 10 milioane de litri, în companie lucrând în jur de 900 de angajați. ■

## Cea mai scumpă sticlă de vin costă mai mult decât un „Porsche Carrera 911”



### Top cele mai scumpe 10 vinuri din lume

| Loc în top | Denumirea vinului                        | Anul de producție | Prețul unei sticle |
|------------|--|-------------------|--------------------|
| 1          | Château Lafite                           | 1787              | 156.450 \$         |
| 2          | Château d'Yquem                          | 1787              | 100.000 \$         |
| 3          | Penfolds Grange Hermitage                | 1951              | 38.420 \$          |
| 4          | Cheval Blanc                             | 1947              | 33.781 \$          |
| 5          | Château Mouton-Rothschild                | 1945              | 28.750 \$          |
| 6          | Montrachet Domaine de la Romanée Conti   | 1978              | 23.929 \$          |
| 7          | DRC Romanée Conti                        | 1934              | 20.145 \$          |
| 8          | Inglenook Cabernet Sauvignon Napa Valley | 1941              | 24.675 \$          |
| 9          | Romanée Conti                            | 2003              | 4650 \$            |
| 10         | Chateau Petrus                           | 2005              | 3176 \$            |

Sursa: Revista Forbes, citată de Vinul.ro

### LE MANOIR:

## „Prețul vinului a atins, în acest an, cele mai mari cote din istorie”

Prețul vinului de înaltă clasă rulează foarte mult, putându-se modifica în fiecare zi, ne-a precizat Cristian Preotu, reprezentantul firmei importatoare „Le Manoir”: „Sunt și brokeri în domeniu, e o «burză» permanentă, e făcută de castele. Dacă există o cantitate mare pe piață scoasă de un castel („castelele” reprezintă proprietățile podgoriilor, cele din Bordeaux fiind chiar castele) și prețurile încep să scadă, castelele recuperează vinul ca să nu-i scadă prețul. Există brokeri care fac acest lucru, persoane care negociază sau distribuitorii. Vinul este scos pe piață, după care poate fi răscumpărat, îi crește prețul și este din nou rescos pe piață. Este o bursă care are o reglementare cutumieră, sunt aceleași reguli, aceleași comisioane de sute de ani”.

În acest context, Cristian Preotu ne-a vorbit despre piața „en Primeur”, care se practică în Bordeaux. Campania de vânzare a vinurilor „en Primeur” începe în luna februarie a anului următor celui în care este produs vinul, după degustarea vinurilor din butoi. Degustarea din februarie 2010 a fost făcută pentru vinurile culese în toamna lui 2009. „La degustare participă critici, jurnaliști și comercianți de vinuri, se dau note, se fac comentarii,

după care încep ofertele către diverși cumpărători. Se fac negocieri, există mai multe tranșe de preț, iar acesta poate urca foarte sus”, ne-a spus domnul Preotu, adăugând că, în acest an, prețurile sunt cele mai mari din istorie și cresc în continuare.

Vinurile cumpărate „en Primeur” sunt plătite în întregime, în momentul vânzării și livrate către cumpărători în momentul punerii în sticle. Spre exemplu, vinurile bune de anul trecut, vândute în acest an, vor fi livrate anul viitor iar vinurile foarte bune (gen Mouton Rothschild, Margaux, Haut Brion...) produse în 2009 și vândute la începutul lui 2010 vor ajunge la cumpărător în 2012. „Avem și noi clienți care cumpără vinuri «en Primeur», în special din regiunea Bordeaux”, ne-a precizat reprezentantul „Le Manoir”: „Vrem să lansăm, începând de anul viitor, vânzarea unui vin românesc «en Primeur»: «Rezerva» de la «David»”, pe care îl comercializăm în exclusivitate”.

Despre vânzarea „en Primeur”, Cristian Preotu ne-a subliniat: „Este un fel de pariuri, dar de cele mai multe ori pariurile sunt câștigătoare. Noi avem clienți care plătesc acum și primesc vinul peste doi ani. În fiecare an se întâmplă acest lucru în Bordeaux. La vinurile foarte bune, în funcție de ce vin a

achiziționat anul trecut, cumpărătorul primește anumite cote, fiind mai multe tipuri de prețuri. Numai cei care negociază și importatorii cumpără, persoanele fizice nu cumpără vin direct de la producători, ci doar prin brokeri, care primesc un comision de 2%. În principiu, prețurile se dublează”.

Acest fenomen este prezent și în cadrul vânzării „David”, potrivit lui Dan Balaban, managerul societății, care ne-a spus: „Producția noastră este vândută, în general, cu mult înainte, avem vinuri care se vând și cu 2-3 ani înainte de a fi scoase pe piață și vinuri care se vând înainte de recoltă. Oamenii care se pricep sau care cumpără de mult timp de la noi urmăresc anii, vin în perioada mai-iunie, văd vinul înainte de a-l scoate din baric, cu 2-3 ani înainte de a fi scos pe piață, și-l cumpără. Sunt și vinuri albe pe care le vindem înainte de recoltă. Nu vindem tot, ci doar 40-50% din producție, numai către clienți care știu că vindem de ani de zile în acest mod. Riscul este foarte mic să nu iasă vinul conform estimărilor, iar dacă producția chiar nu este cea scontată, le putem da alte sortimente de vin”. ■

PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU



Anul viticol 2010 a fost un an greu, din cauza cantității mari de precipitații din luna iunie, iulie și începutul lui august. Cu toate acestea, la „Jidvei”, ca urmare a aplicării la timp a tratamentelor fito-sanitare și a folosirii produselor de calitate, strugurii nu au avut de suferit, ne-a spus Ioana Anghel: „În prezent, maturarea decurge în condiții foarte bune, cantitatea de zahăruri din struguri îndreptându-ne să ne așteptăm la o recoltă foarte bună - atât cantitativ, cât și calitativ - ceea ce înseamnă și un vin de calitate”.

