

FRATIA VINULUI

Festivalul Viei și Vinului "Bachus 2010" - ajuns la a XVIII-a ediție

Ca în fiecare an, în perioada în care mustul se transformă în vin, Consiliul Județean Vrancea organizează, la Focșani, Festivalul Viei și Vinului „Bachus 2010”. Ajuns la cea de-a XVIII-a ediție, evenimentul se va desfășura chiar în acest sfârșit de săptămână, între 22 și 24 octombrie.

Manifestarea va reuni producători locali și naționali de vinuri, dar și producători din străinătate, în special din Franța și Italia, după cum au anunțat organizatorii. De asemenea, vor fi expuse produse alimentare tradiționale, cum sunt mierea de albine, cașul afumat, hribii murați sau preparatele tradiționale din carne.

Micii producători de vinuri din județul Vrancea vor fi și ei prezenți la Festival, participând la concursul de degustat vinuri „Bachus 2010” - Secțiunea Mici Producători. În cadrul concursului organizat sub patronajul Asociației Degustătorilor Autorizați din România, vor fi premiate cele mai bune vinuri produse de micii producători din județul Vrancea.

Referitor la evenimentul de la Focșani, organizatorii au precizat: „Doar organizând astfel de evenimente putem spera că județul Vrancea va deveni pilonul pe care se va sprijini, pe viitor, piața strugurilor și a vinului. Doar așa vom putea aduce, în viitor, Bursa Strugurilor și a Vinului în Vrancea, așa cum își dorește zecile de mii de podgorenii ale căror interese sunt reprezentate de către Consiliul Județean Vrancea. Sperăm ca mustul înăsprit de la finele lunii octombrie, aroma vinului fiert, gustul delicios al cașului afumat sau a hribilor murați, măiestria meșterilor populari și tradițiile de sute de ani, conservate atât de bine în Munții Vrancei, îi vor bucura pe vrâncenii și pe toți oaspeții care sunt așteptați să participe, în număr cât mai mare, la Festivalul Viei și Vinului «Bachus 2010»”.

Regiunea Vrancea - una dintre cele mai importante zone viticole din țara noastră - are peste 25.000 de hectare de viță-de-vie, județul Vrancea fiind renumit pentru strugurii de calitate, vinurile ecologice și metodele tradiționale de producție.

Tot în Vrancea există un Drum al Vinului, care se întinde pe o distanță de aproximativ 20 de km și este presărat cu crame și podgorii deosebite. Cu o vechime care se pierde în negura timpurilor, Hrubele Domnitorului Ștefan cel Mare de la Panciu sau Beciul Domnesc de la Odobesti sunt etichete și puncte de atracție ale acestui traseu turistic. ■



Regiunea Vrancea - una dintre cele mai importante zone viticole din țara noastră - are peste 25.000 de hectare de viță-de-vie, fiind renumită pentru strugurii de calitate, vinurile ecologice și metodele tradiționale de producție.

Trofeul Somelieriei "Cramele Halewood" - organizat în luna cadourilor

A V-a ediție consecutivă a Trofeului Somelieriei „Cramele Halewood” se va desfășura în perioada 6-9 decembrie, anul curent. Finala din 9 decembrie, care va avea loc la Hotel „Aro Palace” din Brașov, va desemna cel mai bun somelier din România, iar câștigătorul va putea reprezenta țara noastră la competițiile internaționale de profil.

Ediția din acest an este organizată de Cramele „Halewood” în parteneriat cu Asociația Somelieriei din România, sub auspiciile Asociației Internaționale a Somelierilor (ASI).

Evenimentul se adresează în special cunoscătorilor din domeniul HoReCa. Perioada de înscriere este 25 octombrie - 15 noiembrie, iar candidații selectați vor beneficia, în perioada 6-8 decembrie, de o sesiune de pregătire pentru semifinala și finala Trofeului. Această sesiune va avea loc la Pivnițele „Rhein & Cie 1892” Azuga și are ca scop pregătirea celor selecționați pentru finală.

Rădăcinile meseriei de somelier provin din timpuri foarte îndepărtate, primele mențiuni regăsimându-se în secolul al XIV-lea. În prezent, somelierul poate fi considerat o personalitate emblematică în lumea oenologică, fiindu-i încredințată sarcina de a recomanda cel mai potrivit vin pentru diferite mâncăruri. ■

"Arte&Vino" - singura vinotecă autohtonă cu cramă proprie

Reporter: În ce stadiu se află investiția dumneavoastră în acest magazin de vinuri?

Marian Timofti: Urmează să deschidem o terasă, în primăvara anului viitor. Astfel, vom finaliza investiția demarată anul trecut în luna septembrie. Vinoteca noastră este un concept nou, întrucât vrem să devină o vinotecă „wine bar” în același timp, adică o vinotecă în care lumea să poată intra, degusta un vin, servi ceva la vinul respectiv - de la brânzeturi proaspete până la cele stagionate, brânzeturi învechite în vin, salamuri, trufe - și chiar să poată servi o sticlă de vin aici, între prieteni.

Reporter: Considerați că vinoteca dumneavoastră este cea mai mare pe piață?

Marian Timofti: Suntem cei mai mari în ceea ce privește spațiul și sortimentele de vinuri, dar nu printre cei mai mari cu renume, pentru că avem în față vinoteci precum „Vinexpert” și „Comtesse du Barry”. Consider că noi, într-un an, abia suntem la început.

Reporter: Câte sortimente de vin aveți în vinotecă?

Marian Timofti: În acest moment avem foarte puține sortimente - 630, dar sper ca într-o lună, când vom termina investiția aici să trecem la 1.000-1.200 de sortimente.

Reporter: Cât de mare este investiția într-o astfel de afacere?

Marian Timofti: Investiția într-o asemenea vinotecă este foarte mare și dacă nu ai o afacere cu care s-o susții rămâne pasiune și, sigur, în prezent, în România, este garantată falimentului.

Reporter: Ce fel de clienți au vinotecile?

Marian Timofti: De obicei, clienții noștri sunt cei care-și permit un vin de calitate. Nu sunt foarte mulți, dar sunt din cei care atunci când văd un vin bun știu

În imediata apropiere a Parcului Carol din București este deschis „Arte&Vino” - unul dintre cele câteva magazine mari de vinuri din Capitală.

Vinoteca aparține somelierului Marian Timofti, care, după câțiva zeci de ani de activitate în Italia, în domeniul oenologic, s-a decis să se întoarcă în România și să promoveze vinul autohton și internațional.



că nu-l vor mai găsi mai târziu, pentru că toate seriile sunt limitate și atunci își cumpără o cantitate necesară pentru o perioadă mai lungă de timp. Acest lucru înseamnă că, achiziționând un „Brunello de Montalcino”, nu-și iau o sticlă sau o cutie, își iau 3-4 cutii, ceea ce înseamnă 3.000-4.000 de lei sau poate mai mult.

Noi am introdus și un concept nou - acela de vin vrac, dar nu folosim același sistem de la alte magazine. Vinoteca noastră este singura din țară care are o cramă proprie. Este o cramă refrigerată, cu o capacitate de șase tone, iar servirea se face prin cadere, direct din butoiul de inox. Am selectat câteva vinuri albe și roșii de cea mai bună calitate, doar vinuri care au fost premiate, pe care le servim vrac.

Reporter: Ce prețuri practicați?

Marian Timofti: Chiar astăzi m-a întrebat cineva de un anume vin care la noi se găsește la 79 de lei și pe care persoana respectivă l-a cumpărat dintr-un supermarket la 100 de lei. Asta înseamnă că noi practicăm prețurile mai corecte, deoarece considerăm că adaosul comercial nu trebuie să depășească bunul-simț. Cel mai mic preț este 19 lei și poate ajunge la 2.400 de lei, pentru vinuri garantate, de colecție, care trebuie redopuite la fiecare 10-15-20 ani.

Reporter: Cum redopuiți aceste sticle?

Marian Timofti: Pentru anul viitor deja am primit informația de la producători că anumite sticle, dacă le mai avem, trebuie să meargă înapoi în fabrică, pentru redopuire. Dacă le-am vândut trebuie să vorbim cu clienții care cumpără vinurile de vinotecă pentru învechire (avem o bază de date cu acești clienți), se iau în ziua programată, merg în străinătate, pentru că sunt vinuri din afară, se redopuiesc și așa își prelungesc garanția.

Reporter: Ați deschis această vinotecă din pasiune sau ca pe o afacere?

Marian Timofti: O fac din pasiune, dar încerc să fac cât mai rentabil. Avem aici posibilitatea unor 30 de locuri și cam de două ori pe săptămână organizăm degustări cu producători noi sau cu vinuri noi, cu producători și vinuri din străinătate. În general, în vinoteca noastră se fac degustări cu vinuri care nu au intrat încă în România. În calitatea de somelier pe care am avut-o în Italia, am vorbit cu foarte mulți producători, iar ei îmi expediază o cantitate de vinuri pentru degustări. În acest fel, se și promovează. Nu se știe dacă vinul va fi importat de vrenul dintre distribuitorii sau restaurantele prezente la degustare. Oricum, aceasta este „en primeur” la noi în țară, dar poate fi și unică, dacă nu vor fi importate. Până acum am oferit 18 degustări din Spania și peste 20 din Italia, cu vinuri pentru prima oară în România. Chiar vinurile lui Jarno

Trulli, campionul mondial de Formule la unu, au fost aici, la noi.

Îmi place să promovez vinurile românești străinilor. Eu stau în vinotecă de la prânz până la miezul nopții, chiar dacă închidem la ora 20.00, pentru că, dacă am un grup care vrea să înțeleagă ceva despre anumite vinuri, rămânem și discutăm. În prezent, nu avem o cultură a vinului, nu știm să apreciem un vin. Acesta este și motivul pentru care eu, ca somelier, stau permanent aici în magazin, încercând să satisfac întrebările oricărui client. Am o satisfacție enormă când vin clienții și îmi spun ce doresc să mănânce la cină, întrebându-mă ce fel de vin ar trebui să cumpere. Încet, încet, însă, piața de vinuri din România începe să se dezvolte, cunoscătorii încep să se înmulțească, oamenii care iubesc vinul de calitate, la fel și asta ne dă încredere. Și pe plan extern, am observat că suntem reticenți la participarea în cadrul concursurilor internaționale. Trebuie să participăm cu vinurile noastre în afară, indiferent de cheltuiala presupusă sau aprecierea care va fi făcută, pentru că, astfel, vom afla părerea juraților străini despre vinurile autohtone.

Reporter: Câte vinoteci avem pe piață?

Marian Timofti: În București sunt trei mari magazine - „Vinexpert”,

„Comtesse du Barry și „Arte&Vino”. Cei de la „Vinexpert” au mai deschis un magazin și mai urmează să mai deschidă unul, în Capitală.

Reporter: În final, împărtășiți-ne puțin din experiența pe care ați avut-o de curând, când ați fost nominalizat ca și „Cavaler al vinului”

Marian Timofti: A fost o onoare pentru mine să fiu nominalizat printre cavalerii vinului din România, scaunul de la București. Primii doi cavaleri, care au fost nominalizați în urmă cu doi ani, sunt Sergiu Nedelea și Cătălin Păduraru. Ei au hotărât să înființeze scaunul de la București și am fost măgulit să mă anunțe că am fost nominalizat. I-am întrebat și de ce și mi-au spus că pentru activitatea mea, prin care doresc să promovez vinul românesc și vinul, în general.

Reporter: Mulțumesc! ■



PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

Te-ai săturat să cauți

rechini

și să găsești dezvoltatori imobiliari?



Nu mai căuta. Găsești în **paginiaurii.ro**

Acum și pe mobil **m.paginiaurii.ro**