

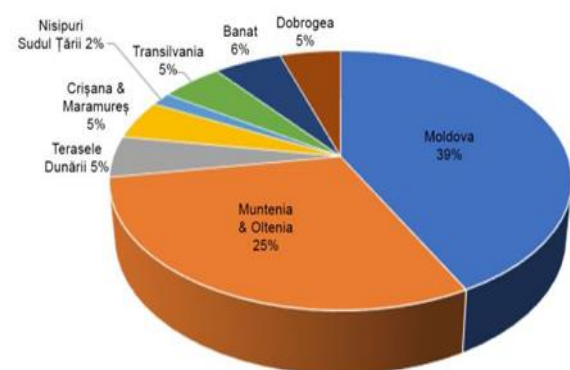


## Ce optiuni au cramele pentru a-si diversifica portofoliul?

### Vermut, cocktail-uri si brandy cu distilat din vin

Productia de vin din Romania a atins anul trecut o valoare de 4451.1 mii de hl, cu diferite oscilatii in anii anteriori.

Conform [www.crame.ro](http://www.crame.ro), cifrele si distributia pe regiuni geografice a productiei de vin la nivelul anului 2021 arata astfel:



In ultimii ani, producatorii de vin se confrunta cu probleme diverse - incalzirea globala, seceta, pandemia – ceea ce necesita implementarea unor noi strategii de branding, poziționare, distribuție și vânzări.

Producatorii din regiuni viticole traditionale trebuie sa gaseasca metode de a proteja strugurii, in vederea obtinerii unei calitati constante cu care si-au obisnuit consumatorii.

Pandemia a avut si ea un impact serios asupra vanzarilor, prin inchiderea restaurantelor si a barurilor, si prin restrictiile de circulatie, care au limitat socializarea “la un pahar de vin”.

Nu in ultimul rand, asa numitul vin “de casa” sau “pentru autoconsum” este o concurenta importanta pentru vinul “industrial”, avand in primul rand avantajul economic si beneficiul ca este un produs artizanal, “home made”.

In acest context, diversificarea portofoliului constituie o provocare dar si o oportunitate prin atragerea de noi segmente de piata si cresterea cifrei de afaceri.

## Ce putem produce pe baza de vin?

Vinul poate fi baza pentru alte bauturi alcoolice, de la cele consacrate precum vinarsul sau vermutul la cele mai inovatoare precum cocktail-urile pe baza de vin.

### Produce vitivinicole aromatizate

- vinuri aromatizate,
- băuturi aromatizate pe bază de vin,
- cocktail-uri aromatizate din produse vitivinicole.



Cu aromele Symrise si rețetele noastre va oferim idei pentru a largi gama sortimentala cu bauturi in tendinte si in conformitate cu legislatia in vigoare:

Regulamentul (UE) NR. 251/2014 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1601/91.

## Cocktail-uri pe baza de vin

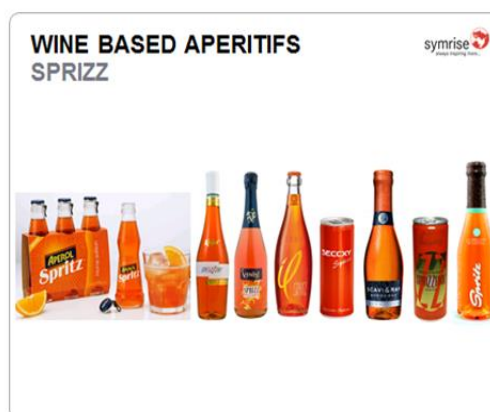
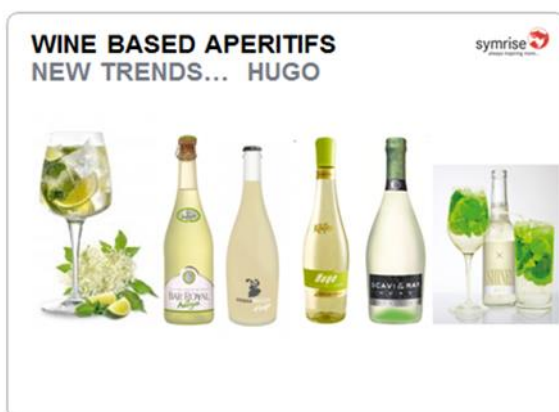


- Un cocktail inseamna placere si distractie, arome si combinatii indraznete;
- Avantajul unui cocktail ready-to-drink este calitatea constanta;
- Se poate decora dupa gust cu felii de lamaie, portocala sau alte fructe, frunze de menta sau alte plante aromatice;
- Cocktail-ul ca bautura slab alcoolizata se incadreaza in tendintele actuale de reducere a consumului de zahar si alcool.

Conform legislatiei in vigoare (Ordinul nr. 1.525/67/73/2019 pentru aprobarea Normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014) pentru a folosi denumirea de cocktail pe baza de vin, bautura trebuie sa respecte mai multe criterii.

In continuare gasiti cateva prevederi importante pentru bauturi aromatizate pe baza de vin si cocktail-uri (cap.III, art 7-8 din Norme):

- Bauturile pe baza de vin si cocktail-urile trebuie sa aiba min.50% din continut provenit din vin/ must de struguri;
- Concentratie alcoolica volumica dobandita:
  - 4.5-14.5% vol. pentru bauturi aromatizate pe baza de vin;
  - 1.2-10% vol. pentru cocktail aromatizat din produse vitivinicole;
- Produsele se pot indulci, colora si aromatiza;
- Aromele utilizate pot fi substante de aromatizare, preparate de aromatizare, lit b) si d) din art.3 (2) al Reg. (CE) 1334:2008, ceea ce se traduce prin posibilitatea de utilizare a aromelor non naturale.
- Aceste produse nu pot contine alcool de origine agricola;
- Alcoolul etilic utilizat pentru a dilua sau a dizolva materiile colorante, aromele sau orice alt aditiv autorizat, alcool de origine agricolă, nu este considerat "adaos" de alcool (cap.II Art. 4 (2) c)). In concluzie, pentru aromatizare pot fi folosite si arome cu continut de alcool.



Propuneri de cocktail-uri carbogazoase cu 50% vin, 6% vol. alcool, 50g/l zahar.

- Hugo, Aperol Spritz, Kalimochu (vin rosu cu cola), Sangria;
- Wine mix: Merlot si capsuna, Chardonnay cu mar, vin rosu cu coacaze etc.;

Pentru a da o nota aparte se pot folosi aromele Symrise cu profil autentic de gust: Merlot, Shiraz, Cabernet, Muscatel, Chardonnay.

## Vermut

Popularitatea vermutului este in crestere, in ultima perioada facandu-se remarcata o tendinta de reintoarcere la natura si plante.

Vermutul este reglementat de aceleasi ordin privind vinurile aromatizate



ORDIN comun nr. 1.525/67/73/2019 pentru aprobarea Normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014, cap. III art. 6.

Cerintele principale:

- Vermutul este un vin aromatizat cu min.75% din continut provenit din vin/ must de struguri;
- Concentratie alcoolica volumica dobandita 14.5-22% vol.;
- Vermutul se poate indulci, colora si aromatiza conform normelor;
- Aromele utilizate pot fi substante naturale de aromatizare, preparate de aromatizare, lit. c) si d) din art.3 (2) al Reg.(CE) 1334:2008, ceea ce inseamna ca se pot folosi numai arome naturale;
- Aromatizarea trebuie facuta cu substante din speciile de pelin (Artemisia);
- Se permite adaosul de alcool de origine agricola.

Vermutul este o bautura versatila:

- Taria alcoolica uzuala de 17% vol este mai usor acceptata;
- Grad de dulce pe toate gusturile, de la sec la dulce (30-150g zahar/l);
- Potrivit pentru nenumarate: cocktail-uri (Manhatan, Negroni)
- Premixuri (vermut cu cola, tonic, ginger ale)
- Infinite posibilitati de aromatizare cu combinatii de plante, ierburi, radacini, condimente, fructe si flori.



Va propunem sa testati rețetele noastre de vermut alb si rosu cu extracte de pelin si diverse plante aromatice, personalizate conform gustului dumneavoastra.

## Vinars/ Brandy

O alta varianta de a largi portofoliul este utilizarea distilatului din vin in bauturi alcoolice:

- Brandy/ vinars cu 100% distilat din vin – produs premium
  - **Vinarsul** ( wine spirit) se poate fabrica numai din distilat de vin de max. 86% vol;
  - **Brandy** se poate fabrica din distilat de vin de max.86%vol. la care se poate adauga un max. 50% distilat din vin de max.94.8% vol.
- **“Cut brandy”** fabricat cu alcool agricol si distilat din vin - produs medium-low cost

**Regulamentul (UE) 2019/787** privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase (inlocuieste Regulamentului (CE) nr. 110/2008) definește cerințele pentru bautura alcoolica **brandy**/ Weinbrandt astfel:

- Tarie alcoolică min. 36%vol, fără alcool agricol, numai din distilat din vin;
- Indulcire cu max. 35 g/l echivalent zahăr invert.
- Aromatizare numai cu extracte/ distilate sau combinații ale acestora, toate naturale.
- **Vinarsul** se poate fabrica la o tarie alcoolică finală de min.37.5% și cu max. 20g/l echivalent zahăr invert.
- Ambele se pot colora cu caramel.



Pentru segmentul mediu și economic de preț se poate dezvolta așa-zisul **“cut brandy”**, băutura spirtoasă pe bază de alcool, cu sau fără distilat de vin, aromatizat cu arome specifice de brandy și personalizat cu note diverse de aromatizare (ex. vanilie, prună, stafide, roscove). În acest caz aromele pot fi naturale sau natural-identice.

FD Ingredients, va pune la dispoziție:

- Bonificatori pentru brandy (French Type, American Type, Spanish Type), combinații din extracte de plante;
- Extract de stejar pentru gust maturat;
- Extracte de vanilie Bourbon din Madagascar;
- Extracte singulare de stafide, roscove, prune și alte fructe și flori cu care ați dori să vă personalizați produsul
- Arome de brandy și arome pentru personalizare (cut brandy)

**FD ingredients**  
KNOW-HOW IN FOOD & DRINK

reprezentant unic

**symrise** 

în România va pune la dispoziție soluții personalizate pentru proiectele dumneavoastră:  
arome, rețete, prezentări etc.

[www.fdingredients.ro](http://www.fdingredients.ro)

[office@fdingredients.ro](mailto:office@fdingredients.ro)