CRAMA CEPTURA



www.crama-ceptura.eu

2

Crama Cep



PRODUCĂTORI

otura, vinuri însorite



COMPANIA ESTIMEAZĂ
o dublare a cifrei de afaceri pentru anul 2016



Povestea Cramei Ceptura începe în anul 2002, când a fost achiziționată o cramă veche din zona Dealu Mare, o cramă cu echipamente învechite și vinificație primară.

Fiecare sticlă de vin Ceptura poartă în sine un buchet distinct, plin de caracter: e gustul celor 14 zile de soare, pe care natura le dăruiește doar acestui tărâm privilegiat.

În anul 2004, prin accesarea fondurilor SAPARD, vechea cramă a fost modernizată, echipată cu cele mai înalte tehnologii pentru a produce vinuri de cea mai înaltă calitate. Astfel, cu o investiție de 7 milioane de euro, a luat naștere Crama Ceptura.

„Crama Ceptura este situată în inima podgoriei Dealu Mare, una dintre cele mai cunoscute zone viticole din România cu potențial unic de vinificație: un microclimat ideal, la o altitudine superioară și cu expunere sudică optimă. Condițiile sunt ideale pentru cultivarea soiurilor europene de struguri Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling Italian și Muscat Ottonel. Deosebit de apreciat este soiul de struguri pur românesc Fetească Neagră", declară Marcel Grăjdieru, director general la Crama Ceptura.

Vinuri cu 14 zile mai mult soare

Situate în localitatea Ceptura, la 350 de metri altitudine, viile Cramei Ceptura beneficiază de o expunere optimă datorită celor 14 zile în plus de soare. Acestea determină calitatea vinurilor, precum și un buchet distinct, plin de caracter, al fiecărei sticle de vin Ceptura.

„Există un loc în care natura dăruiește mai mult. Aici, în localitatea Ceptura, în inima podgoriei Dealu Mare, soarele scaldă cu



De mai bine de 10 ani, Crama Ceptura deține cele mai moderne platforme pentru producerea vinului și echipament tehnologic sofisticat, de ultimă generație.



generozitate pământurile și viile. Aici, soarele are mai mult timp și mai multă răbdare. De aici poate și legenda cerbilor care coboară din munții ce încon-joară acest ținut pentru a se îmblânzi în căldura acestei zone. Pentru că doar aici, în Ceptura, soarele strălucește cu 14 zile mai mult decât în orice altă parte", adaugă Marcel Grăjdieru.



De aici pornește și numele celor trei game de vinuri produse de Crama Ceptura, care se numesc Cervus Magnus Monte (care înseamnă Cerb de Dealu Mare), Astrum Cervi (Cerb astral) și Cervus Cepturum (Cerb de Ceptura).

Vinul Cervus Magnus Monte este unul nobil, la fel ca cerbul – regele ținutului românesc – fiind produs din cele mai selecte podgorii ale cramei. Vinurile din gama Astrum Cervi sunt vinurile de înaltă calitate, obținute din soiuri de struguri cu însușiri tehnologice superioare, cultivate în areale viticole delimitate și consacrate, care aplică o tehnologie proprie. În plus, vinurile din gama Cervus Cepturum se obțin din soiuri de viță de vie de mare productivitate, cultivate în areale specializate.

„Sortimentele preferate de către consumatorii români sunt atât soiurile românești Fetească Neagră, Fetească Regală, cât și cele internaționale – Sauvignon Blanc, Chardonnay. La fel, foarte căutate sunt vinurile Rose pe care le producem, atingând cele mai mari cifre de vânzări. De asemenea, pregătim și alte lansări surpriză în viitorul apropiat", susține directorul general al companiei.

Vin de calitate, pentru toate gusturile

De peste un deceniu, calitățile deosebite ale vinului produs la Crama Ceptura sunt apreciate atât de consumatorii români, cât și de consumatori de peste hotare, din țări precum Marea Britanie, Elveția, Spania, Italia, Germania, vinurile Cramei Ceptura fiind prezente și pe piețele din China și SUA.

Cele mai bune soiuri realizate de specialiștii de la Ceptura – Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Syrah, Muscat Ottonel, Pinot Noir – sunt distribuite atât prin intermediul retail-ului tradițional, cât și a celui modern, fiind prezente în toate rețelele de supermarket-uri, în magazinele de specialitate și online.

Un rol important în desăvârșirea calităților gustative ale vinului îl are maturarea lui în butoaie de stejar, astfel vinul ajungând să aibă un gust și o savoare deosebite.

Crama Ceptura deține baricuri produse de dogarii francezi – considerați cei mai buni din lume. În plus, societatea folosește sistemul de îmbuteliere la rece care permite păstrarea calităților unice ale vinului și prin care se păstrează intact gustul și aroma strugurilor, precum și toate substanțele nutritive, necesare organismului.



Pentru anul în curs, Crama Ceptura estimează o creștere record a cifrei de afaceri, de 100%



„După ce roadele se umplu de gust și sunt procesate, maturarea și îmbutelierea le amplifică și mențin savoarea plină și inconfundabilă. Doar așa vinurile noastre își capătă buchetul unic și matur: este gustul celor 14 zile în plus de soare, păstrat și resimțit din plin în fiecare sticlă de vin Crama Ceptura. Astfel, vinul ajunge să fie considerat una dintre cele mai prețioase băuturi de pe pământ", menționează directorul general Crama Ceptura.

De producerea acestor vinuri de calitate se ocupă o echipă relativ mică, dar talentată, formată din aproximativ 50 de angajați. „Din echipa noastră fac parte cei mai buni oenologi, tehnologi, oameni de vânzări și marketing, agricultori pasionați și muncitori dedicați. Optăm pentru educarea și instruirea permanentă a personalului cramei prin furnizarea de noi cunoștințe teoretice și practice, precum și abilități și tehnici care să le facă munca mai eficientă", completează Marcel Grăjdieru, director general.

Creștere record pentru anul în curs

În prezent, Crama Ceptura este echipată cu cele mai moderne utilaje, realizate de producători europeni de top, astfel încât procesul de fabricație a vinului este aproape în întregime automatizat.

„Azi, după 10 ani de existență, Crama Ceptura are o capacitate de producție de 5 milioane de sticle pe an, o secție de vinificare care asigură prelucrarea a 10.000 de tone de struguri pe sezon, o capacitate de păstrare de aproximativ 6 milioane de litri de vin și echipament tehnologic sofisticat, de ultimă generație. Totul pentru a ne asigura că, de la culesul roadelor până la îmbutelierea vinului și distribuirea lui, valorificăm la maxim cele 14 zile în plus de soare pe care natura ni le oferă", adaugă directorul general al companiei.

Cele mai recente investiții, efectuate anul acesta, au vizat mărirea capacității de stocare și de vinificare a Cramei Ceptura, crescând totodată și numărul de baricuri franceze în vederea maturării vinului și desăvârșirea calității acestuia.

Datorită acestor investiții și accentului pus pe calitatea produselor oferite, se preconizează ca cifra de afaceri, care în anul 2015 a fost de peste 25 de milioane de lei, să crească cu 100% în acest an.

„Noi suntem mereu în căutare de expertize noi din domeniul oenologic, investițiile pe care le facem sunt doar pentru a obține o calitate de excepție a produselor noastre pentru a reuși să mulțumim clientul nostru, care este destul de pretențios și elaborat", încheie Marcel Grăjdieru, director general Crama Ceptura.







PROPER CAPSULE

Proper Capsule SRL
Bdul Dimitrie Pompeiu nr. 8
Bucuresti Sector 2

tel/fax: 0212422316
mobil: 0724109078
email: office@propercapsule.ro
Site: www.propercapsule.ro

De 20 de ani, oferim cea mai bună calitate din piața românească


CRAMA
CEPTURA
SAUVIGNON BLANC
CEPTURA
ROSE
CEPTURA
MERLOT
CEPTURA
14
ZILE MAI MULT
SOARE