





# 12 căsuțe din lut acoperite cu stuf urmează să fie inaugurate la Crama Asconi

12 căsuțe tradiționale construite ca odinioară (pereții - din lut, piatră și lemn și acoperișurile - din stuf), două restaurante - dintre care unul cu terase - unde pot fi savurate bucate autentice moldovenești, stropite cu vin din crama de alături și aseasonate cu muzică live din partea locului, priveliști fără cusur și liniște întreruptă doar de trilirile păsărilor, toate învelite în povestea vinului prezentată în cadrul incursiunii prin crama și condimentate cu degustări din licoarea lui Bachus - acestea sunt ingredientele pe care le oferă vinăria Asconi din Republica Moldova turiștilor care îi calcă pragul.

Proiectul turistic ce diversifică taina vinului de la Asconi a început în urmă cu câțiva ani, când a fost construit primul restaurant, extins constant și care găzduiește și sute de turiști pe zi. Anatolie Sîrbu, proprietarul Asconi Winery, a explicat, recent, în cadrul unei vizite de presă la crama: "Sunt zile în care avem și 400-500 de turiști. Toți pleacă foarte încântați de la noi. Preparatele culinare sunt realizate în bucătăria noastră, din ingrediente naturale, pe care le producem aici. Noi nu avem bucătar șef, avem numai doamne selectate din zonele Moldovei, fără studii specializate, care știu să gătească tradițional, să

mânuiască cuptorul și să învârtă aluatul pentru plăcinte așa cum făceau bunicii noștri".

Anul trecut, crama Asconi a fost vizitată de 37.000 de turiști, potrivit domnului Sîrbu, care a spus că, în prezent, se lucrează la finalizarea celor 12 căsuțe tradiționale ce urmează să fie deschise la finalul lunii iunie.

Mihaela, fiica domnului Sîrbu, care se ocupă de partea turistică de la Asconi, a explicat: "Prima dată, în urmă cu câțiva ani, când am deschis restaurantul, am construit un cuptor ca să facem plăcinte pentru anumite delegații oficiale și diverși clienți. Treptat, am observat succesul și am dezvoltat restaurantul cu o sală, apoi cu două săli, cu trei săli (n.r. cele trei săli închise și cele două terase au o capacitate totală de peste 400 de locuri), am mărit bucătăria, apoi ne-a venit ideea construirii unui sătuc alcătuit din 12 căsuțe cu un total de 20 de camere (patru dintre căsuțe sunt dedicate familiilor) și a unui nou restaurant tradițional pe două niveluri, toate preparatele servite aici fiind 100% naturale și făcute la noi. Produsele culinare sunt inspirate din bucătăria balcanică, iar capacitatea restaurantului nou este de

(continuare în pagina 24)



► Mihaela Sîrbu însuflețește proiectul cu entuziasmul său și dorința constantă de a face mai mult și mai bine. Toată povestea sa și a locului pe care îl crează ne-a spus-o cu ochii plini de zâmbet și bucurie și cu vorbele apăsate.

Ne-a dat de înțeles că la baza felului de a manageria partea turistică a cramei Asconi se află pregătirea și experiența câpătate în anii de școală și de lucru în afara țării. Fata proprietarului de la Asconi are studii în domeniu efectuate în Anglia și Elveția, iar în ultimii patru ani a lucrat în Abu Dhabi, în hostelerie.

A pornit de jos și a ocupat toate funcțiile până a ajuns manager de evenimente. Astfel, a avut de-a face cu tot felul de situații, tradiții, cerințe și mai ales persoane, cele mai multe cu prestanță și pretenții ridicate.

Parte din rigorile și tendințele impuse în afara țării, Mihaela încearcă să le aplice pe cât se poate și în proiectul ei de la Asconi.

"Managerii locului în care lucrăm au văzut că îmi place foarte mult ceea ce fac, că îmi fac cu pasiune munca și îmi dedic tot timpul necesar și au avut încredere în mine. Însă când ai foarte mulți șefi este destul de greu să îți impui punctul de vedere și să schimbi ceva. Aici pot modifica din mers lucrările, le pot îmbunătăți fără să mă împiedice nimeni. Dacă nu era acest proiect, nu mă întorceam în Republica Moldova", recunoaște Mihaela în timpul povestirii sale.

*urmare din pagina 23*

circa 150-200 de turiști. De asemenea, lemnarii noștri lucrează tot mobilierul și anexele din lemn, pornind de la dușumea, dulapuri, paturi etc., excluzând mesele și scaunele. Vreau să menționez că în Moldova mai sunt doar 4-5 meșteri lemnari, iar 2 lucrează pentru noi". Pentru încălzirea celor 12 căsuțe, Asconi a investit în producerea de energie geotermală, însă fiecare dintre ele are și câte o sobă încălzită cu lemne, astfel încât, iarna, unul dintre pereți va fi cald. Totodată, acoperișurile din stuf au fost tratate cu soluție anti foc.

Atenția amfitrionilor pentru autentic merge mai departe de atât. Mihaela Sîrbu spune că minibarul din căsuțe nu va conține decât preparate făcute la crama, cum ar fi diverse compoturi sau biscuiți.

Lângă sătucul cu 12 căsuțe, Asconi construiește și o terasă sezonieră și are în plan inclusiv realizarea unei zone cu piscine.

Despre aceste proiecte, fata proprietarului ne-a spus: "A apărut ide-

ea construirii unei terase sezoniere, care să fie deschisă din aprilie până în octombrie și care să aibă bucătăria ei și să poată găzdui 200-300 de persoane. Planul pentru zona de piscine prevede o piscină mare, una mai mică pentru copii și una cu tot felul de tobogane. De asemenea, ne gândim la un spațiu de evenimente închis mai mare decât cel pe care îl avem acum și unde pot intra doar 100-120 de persoane".

Tot proiectul, inclusiv crama, se întinde pe o suprafață de 8 hectare, iar în incinta restaurantelor putem găsi elemente tradiționale precum covoare, macate, preșuri, perne, prosoape lucrate la mână, dar și obiecte de mobilier vechi, din lemn și obiecte de metal din lumea bunicilor.

"Am adunat obiecte tradiționale de prin toate satele din jur. Unii le aruncau, iar noi le-am recuperat, de la alții le-am cumpărat", ne-a explicat Mihaela.







► Asconi Winery a fost fondată în 1994 și este o afacere de familie, fiind bazată pe reconstrucția unei crame vechi. Fundamentul vinurilor "Asconi" este bazat pe soiuri clasice franțuzești, ca Chardonnay, Sauvignon-Blanc, Muscat, Cabernet-Sauvignon, Merlot, dar crama are plantate și soiuri speciale ca Riesling, Malbec, Pinot Noir și soiuri autohtone regionale precum Feteasca Albă, Feteasca Neagră, Rara Neagră și Saperavi.

Reprezentanții producătorului de vinuri ne-au explicat, în cadrul unei vizite de presă la crama din Republica Moldova, că Asconi produce în principal vinuri specializate, în funcție de cererile clienților, acestea fiind extrem de diversificate de la țară la țară și chiar de la client la client.

Compania urmează să facă noi replantări de viță de vie. Ion Mereuță, oenologul vinurilor produse în cadrul acestei crame, a subliniat: "Extindem via și până anul viitor vom planta 35-50 ha, avem deja achiziționați butașii. Apoi intenționăm să creștem organic și avem în vedere o dezvoltare anuală de 5-10 ha de butași plantați. Până la începutul lunii viitoare, vom avea pregătite să își primească vinul și cele 21 de cisterne noi, cu un volum de 150.000 litri, achiziționate pentru a stoca vinul și a răspunde cererii la export în creștere". Domnia sa a subliniat că replantările de viță de

vie se fac cam din trei în trei ani.

Printre altele, compania are în plan investiții în schimbarea unor capacități tehnologice. Asconi are în jur de 50 de clienți internaționali, numai din China fiind peste 26.

Vinăria din republica Moldova, care deține peste 500 de hectare de viță de vie și are o capacitate de producție de aproximativ 13 milioane de sticle de vin anual, este prezentă și pe piața noastră, de la finalul anului trecut, cu brandurile "Sol Negro", "Ice Wine" și "Rezerva". Importatorul exclusiv pentru România al vinurilor "Asconi" este Wine Art Office.

Strategia pentru România este creșterea brandului "Sol Negro" pentru industria HoReCa, dar, pe termen mediu și lung, Wine Art Office are în plan crearea unei etichete personalizate pentru lanțurile de retail.

Importatorul Asconi, care a achiziționat până acum 20.000 de sticle de vin pentru țara noastră, intenționează să aducă în România până la 500.000 de sticle în următorii cinci ani.

La crama Asconi din Republica Moldova lucrează circa 80-85 de oameni, iar pe partea de tursim - aproximativ 40 de persoane.