URBEA MEA, proiect dezvoltat de agenția de publicitate artON media // www.artonmedia.ro

ALBA IULIA | AIUD | BLAJ | SEBEȘ

urbea mea®.ro

REVISTA TA URBANĂ
nr.1, an XI, (nr. 67), 15 Mar - 15 Apr 2025, 32 pagini
www.urbeamea.ro
GRATUIT



Yotzo Molnar

descoperă un interviu mișto la pag. 10 cu și despre cafea

Descoperă evenimentele care nu merită să fie ratate
EVENIMENTE p.8

Eugen Odainîi - Unio Vini
INTERVIU p.16

Descoperă filmul lunii
CINEMA p.26



Evenimente p.8-9
Interviu ..... p.16 - 23
Cinema ..... p.26 - 27

revistă lunară editată de **artON MEDIA**
www.artonmedia.ro // office@artonmedia.ro
ISSN **2501-2479** // ISSN–L **2501-2479**
Nr. 1, an XI (nr. 67), 15 Mar - 15 Apr 2025
tiraj: 2000 exemplare, 32 de pagini

Publicitate: **0748-910-569**
e-mail: contact@urbeamea.ro
Director/DTP: **Bogdan PĂUNESCU**
Reporter urban: **Daniela STOIA**
Distribuție: **Ciprian IGHIAN**

Dacă dorești să semnalezi un eveniment, trimite-ne un e-mail la adresa **local@urbeamea.ro** sau lasă-ne un mesaj pe pagina noastra de facebook, **fb.com/urbeamea.**
Dacă vrei să știe toată lumea de evenimentul tău, anunță-ne și pe noi de el!
Redacția Urbea Mea nu își asumă responsabilitatea pentru modificările survenite ulterior!



#La pașa vine alt arab, la fel ca primul..., dar mai slab!

Editorial scris de **Bogdan Păunescu**
Director Revista Urbea Mea

editorial

Dacă nu știați, este versul dintr-o poezie de Mihai Eminescu, nu descrierea unui clip de pe Tik Tok, în care apare un influencer, cu patru clase, supranumit „regele tik tokului”, care, pe jumătate dezbrăcat, aleargă după ziariști!

Astea ne sunt valorile??
Așa vrem să modernizăm România?

Sigur că nu este nicio legătură-lo-ol-între creșterea tik tok în România și analfabetismul funcțional -47%- așa cum nu există o legătură directă -sic?!- între incapacitatea de a scrie/citi un text și imposibilitatea concentrării asupra unui anumit subiect, mai mult timp!
Luăm totul de-a gata, e mai simplu și nu necesită efort... aer, apă, mure... de ce ar mai fi nobil să muncești, dacă poți primi donații pe tik tok?
Este cam ca la păcănele și/sau pariuri online... mulți speră să dea lovitura rapid, dar până atunci constată că au ajuns într-o groapă de unde este foarte greu de ieșit!
Așa cum este greu de ieșit, pentru unii, din psihoza indusă de candidatul mesianic, în pantaloni roșii, care nu are nevoie de UE, nu are nevoie de NATO, nu are nevoie de nimic... doar de firul divin, care să-l conducă telepatic, la Cotroceni!

Doar fraierii cred că e pe bune... odată ajuns acolo, imediat și-ar face apariția adevărații finanțatori ai campaniei cu „zero cheltuieli” ca să transforme România într-un Belarus, condus, nu-i așa, fără număr... de un despot luminat, gata să vândă orice, oricui, doar doar ajunge la putere!
Oricum, după cum au zis și serviciile rusești, deunăzi, într-un comunicat... nici măcar Moscova nu mai crede în lacrimile lui Călin!
Așadar și prin urmare... la pașa vine alt arab, la fel ca primul, dar mai slab!
Rămâne cum am stabilit și după cum zice și nea Jiji... prieteni, prieteni, dar brânza tot costă vreo douăzeci de mii de euro!

0731-376-061 | 0358-401-182 | www.agrosilva.ro | bogdandaramus@agrosilva.ro

Husqvarna

SC AGRO-SILVA SRL
distribuitor autorizat

2025

Husqvarna Automower®



NOU

Gazon perfect cu tehnologie cu și fără cablu de perimetru

Agro-Silva
Soluții pentru oameni gospodari

Faceți cunoștință cu noile modele Automower care se alătură gamei noastre de mașini de tuns gazon. De la peluze mici, la suprafețe mari și pante abrupte, există o mașină de tuns gazon pentru fiecare grădină.

Campania de primăvară: 01.03-30.06.2025 ®

Sebeș	Alba Iulia	Zlatna	Câmpeni	Aiud	Blaj	Baia de Arieș	Cugir
0258-733-800	0258-815-177	0258-856-441	0258-771-459	0258-861-901	0258-710-778	0258-775-111	0258-753-907

CASIMED CENTER



Gama de SERVICII OFERITE

Dr. Claudia **Teodorescu**

- **Consultaţii dermatologice** la nou-născut, copii de toate vârstele, femei însărcinate şi adulţi;
- Tratamente de actualitate în **psoriazis vulgar și dermatită atopică;**
- **Dermatoscopia leziunilor** pigmentare indiferent de vârsta pacientului;
- **Consultanță dermato-cosmetică**: peeling, microneedling;
- Tratamente rapide în **afecţiunile venerologice;**
- ”Second opinion” în diagnosticul **cancerelor cutanate;**
- **Biopsia leziunilor** nespecifice sau cu risc;
- Expertiza dermatologică în **psoriazis vulgar, acnee** indiferent de vârstă şi sex;
- **Intervenţii chirurgicale** de specialitate pentru: veruci vulgare, papiloame virale, hemangioame, keratoze actinice, condiloame acuminate etc.;
- Tratamente moderne în afecţiunile **unghiale şi pilare;**

Alba Iulia, Calea Moților 67

0799-963-405

CAROLINA MALL

EXPERIENȚĂ

Culinară

DE NEUITAT, PENTRU FIECARE GUST



Rimini · ANTIK · CARTOFISSERIE · SPARTAN · KFC · PIAZZA pizza al taglio

FRY DAY · DONUTERIE · FAST FOOD ZHANG · Pep & Pepper · Mesopotamia

28-30 martie 2025

între orele 10.00 - 18.00
Latura de Vest a Cetăţii Alba Carolina
Alba Iulia

TG
TÂRGUL GRĂDINARULUI



ORGANIZATOR

CONSILIUL JUDEȚEAN ALBA

PARTENERI

PRIMĂRIA MUNICIPIULUI ALBA IULIA

GAL pe Mureș și pe Târnave
GAL Valea Ampoiului-Valea Mureșului
GAL Munţii Metaliferi, Trascău şi Muntele Mare
GAL Țara Secașelor Alba-Sibiu

Tu ce faci astăzi?

descoperă evenimentele din Alba Iulia, **online** pe **urbeamea.ro**



31.03.2025: ALBA IULIA | Costel și Maria Popovici - Stand Up Comedy Show

Costel și Maria Popovici ajung de pe marile ecrane pe marile scene ale țării cu un show de stand up comedy despre care chiar ei spun că “e ceva ce nu s-a mai văzut, mă jur”.

Vă așteptăm cu drag luni de la 19:00, 31 martie 2025
Locație: Casa de Cultură a Studenților Alba Iulia

Biletele se gasesc in format electronic pe www.iabilet.ro si in magazinele Flanco, Metrou Unirii 1, Muzica, IQ BOX si pe terminalele Selfpay.



14.04.2025: ALBA IULIA | Vio - Rupt în Tour | Stand Up Comedy Show

Abandonat de Teo și Costel, mafiotul stand-up-ului, Don Vio, își ia viața în propriile mâini și pleacă în turneu solo prin țară!
Vă așteptăm la o seară de stand-up comedy alături de Vio.

Luni de la 19:00, 14 aprilie 2025
Locație: Terasa Viilor, Alba Iulia

Biletele se gasesc in format electronic pe www.iabilet.ro si in magazinele Flanco, Metrou Unirii 1, Muzica, IQ BOX si pe terminalele Selfpay.



29.04.2025: ALBA IULIA | Zorba Grecul

„Zorba Grecul”, după Nikos Kazantzakis, regia Antonella Cornici, avându-l în rolul principal pe actorul Marius Bodochi!

29 Aprilie 2025 ora 19:00
Casa de Cultura a Sindicatelor Alba Iulia

De vorbă cu un barista, la o cafea cu Yotzo, pentru cunoscători

Interviu scris de Bogdan Păunescu

Se spune ca toate încep cu o cafea, o prietenie, o colaborare sau chiar și un parteneriat de business, în cazul nostru, toate trei, iar partea bună este că a început cu o cafea bună, perfect făcută cu meticulozitate de un „maestru" barista, cum zicem noi.

Întâmplător sau nu, l-am cunoscut pe Yotzo la Cluj într-o vizită de lucru pentru un restaurant nou în Alba Iulia (Artisan 19), prin vara anului trecut. Îmi căutam un partener pe zona de cafea, de cursă lungă care să înțeleagă viziunea mea, eu fiind novice în domeniu, știam ce vreau, dar nu aveam experiență. O întâlnire de aproximativ o oră a devenit o vizită de business, care s-a și concretizat, de aproape jumătate de zi. O jumătate de zi în care efectiv am fost prins în lumea cafelei de specialitate, o incursiune în acest frumos domeniu, despre istoria cafelei, până la prepararea ei și ulterior, savurată inevitabil cu câteva țigări bune.
Pentru mine a fost clar, am gasit partenerul potrivit pe zona de cafea și mi-am facut prieteni noi, Yotzo fiind unul dintre ei, o echipă foarte frumoasă, echipa Alikof din Cluj: Alin, Aurelian, Yotzo, și nu numai.

Am fost foarte încântat de ce am discutat pentru noul local, atât de entuziast încât era sa plec fără să fac o propunere importantă pentru revista Urbea Mea și anume i-am propus un interviu educativ pentru Alba Iulia, voiam să avem negru pe alb ce am discutat despre cafea. Asta am și făcut, întrebările nu au ezitat să fie trimise, iar Yotzo nu a ezitat să ne răspundă. Din punctul nostru de vedere, unele informații merită la propriu să fie remunerate, dar el ni l-ea dat benevol.

A ieșit un interviu pe măsură și vă invităm și pe voi să îl parcurgeți, bineînțeles, la o cafea.



citește interviu complet și vezi galerie foto **online** pe **urbeamea.ro**

URBEAMEA: Cine este Yotzo (Molnar Jozsef Attila)? Studii, experiență profesională, hobby-uri.

Yotzo Molnar: Cine este Yotzo? Bună întrebare, mă descopăr și mă schimb în fiecare zi. Sunt o persoană vorbăreață, dinamică, uneori primesc intrebarea dacă nu sunt puțin workoholic. Adevărul este că sunt puțin din toate. Am 36 ani, sunt născut și crescut în Cluj Napoca. Sunt parte din HoReCa din 2011, când m-am angajat prima dată ca ajutor ospătar, la scurt timp am cochetat cu meseria de ajutor barman, mai apoi barman și șef barman. În 2012 am început să aprofundez cafeaua, și de atunci asta este aria largă de acoperire până în ziua de azi. Sunt calificat ca barman, ospătar, am absolvit 2 module de curs barista SCA(specialty coffee asociation), urmează să fiu absolvent al cursului de instructor trainer. Între timp am cochetat cu meseria de DJ câțiva ani, pot spune că sunt, sau am fost un gamer împătimit. Printre cele mai mari hobby-uri personale se află muzica, gamingul, sunt iubitor de mașini,formula1, tennis, volley, sport pe care l-am și practicat intens pe vremea școlarizării. Iubesc plantele, am o colecție frumoasă de peste 30 de ghivece de flori, printre care desigur și două plante de cafea. Imi place ordinea, recunosc că am o doză de perfecționism, îmi place ca lucrurile să fie la “linie”.

URBEAMEA: Știm că ești foarte apreciat de zona HoReCa, mai ales ca un profesionist barista. Cum a început totul și ce te-a determinat să alegi domeniul acesta? Ce înseamnă specialist în domeniul cafelei?

Yotzo Molnar: Totul a inceput cu întrebarea “cine vrea să prăjească cafea?” din lipsă de personal pentru postul respectiv. Am ridicat degetele asemeni copilului care sare din bancă ca să fie observat când știe răspunsul. Inițial am ales domeniul pentru că a fost prima și cea mai simplă opțiune, fiind chemat de o persoană apropiată, după care sunt de părere că domeniul m-a ales pe mine. M-a atras domeniul ospitalității datorită complexității și deschiderii către noi orizonturi.

Specialist în domeniul cafelei, foarte amplă această afirmație. Din punctul meu de vedere este mai mult decât un barista, este o persoană dinamică în primul rând, contopită cu acest domeniu. Un specialist cred eu că stăpânește mai multe arii din acest domeniu, fie el de preparare, implementare, tehnic, ba chiar calcule financiare, pentru că știm, într-un final se ajunge și la costuri. Desigur, un bun comunicator și bun ascultător, întotdeauna cu ochii și urechile pe informații și trenduri. Și nu în ultimul rând cred cu tărie că a avea calități de pedagog, de a livra societății din informațiile acumulate în timp este un detaliu care poate descrie calitățile unui specialist în domeniul cafelei.

URBEAMEA: Care sunt cele mai frecvente greșeli cunoscute de tine de-a lungul experienței tale cu cei care se află în spatele barurilor?

Yotzo Molnar: Cu ce să încep? Întârzierea este primul factor cred eu, de la care pornește un șir lung de posibile situații. Cred cu tărie ca este greșit să ajungi la job la FIX; la momentul începerii programului – barul are nevoie de pregătire, așa numitul setup de bar, prep-ul, pregătirea corespunzătoare pentru programul de lucru.

De aici urmează cea mai mare frustrare, “nu am timp sa beau o cafea și să fumez o țigară”(hahaha). Ajustările unei rețete, acel fine tuning care face diferența, lipsa materiilor prime neobservate, frustarea și certurile sunt doar câteva detalii, greșeli ar spune unii, care pot și vor crea dpmdv experiențe neplăcute atât personalului din spatele barului cât și oaspeților.

Întreținerea precară a aparaturilor din dotare, o greșeală fatală tot mai des întâlnită pentru calitatea rezultatului final, alături de prepararea incorectă parțial sau total a preparatelor. Și într-un șir foarte lung de situații nu voi uita să menționez lipsa de interes, care dpmdv este poate mai nocivă și are ca rezultat toate celelalte menționate mai sus.

URBEAMEA: Cât de provocator este acest domeniu? Cât de greu ți pasul cu noile trenduri, generații care vin din spate și mai ales, care este partea cea mai frumoasă să fi un specialist barista, dar cea mai dezamăgitoare?

Yotzo Molnar: Fiind un domeniu în care cel mai mare contact este cu oamenii, fiecare dintre noi având comportamente, stări și feluri diferite de a fi, are doza lui de provocare atât fizică, cât și psihică. Este un domeniu în care toate detaliile contează, apar noi și noi informații care pot face oricând diferența. Trendurile, dorințele de consum și așteptările consumatorilor se schimbă, generațiile tinere având cu totul și cu totul alte gusturi și așteptări, iar noi facem tot posibilul să venim cu elementul de nou, cu informații și produse actuale. Generațiile tinere mai ales folosesc platformele sociale cu precădere pentru a se educa, ceea ce este chiar foarte bine, până în punctul în care observăm multă informație eronată sau chiar falsă.

Am făcut tot posibilul să văd partea pozitivă și creativă din acest domeniu, frumusețea pe care eu o văd și o simt este că în fiecare zi ai șansa să înveți ceva nou, să exersezi, să devii mai bun față de ziua precedentă. Într-un final, pe un drum cu suișuri și coborâșuri, rezultatele nu întârzie să apară.

Felul în care ne raportăm la ceea ce ne înconjoară va influența în mod direct percepția noastră asupra lucrurilor.

Foarte mult spus dezamăgitoare, într-adevăr obositoare și provocatoare uneori, dar eu cred că ceea ce căutăm și credem aia vom atrage.

URBEAMEA: Știm că îți desfășori activitatea zilnică la Alikof. Spune-ne mai multe despre rolul tău și cum ai început să predai cursuri de cafea.

Yotzo Molnar: Într-adevăr jobul meu de zi cu zi se desfășoară la Alikof. Suntem o companie de soluții HoReCa, acoperind o gamă largă de produse, pe plan principal cafea. Pe lângă prezentarea produselor din portofoliu în cadrul degustărilor, unul din rolurile mele este de a mă asigura că produsele comercializate către colaboratori sunt preparate cât mai corect și profesional, conform standardelor de către barmani, barista. Pentru asta am conceput un sistem de training-uri periodice, în cadrul cărora grupe de cursanți de la diferite locații partenere beneficiază de informatii teoretice și practice aplicate, cu accent pe nevoile fiecărui cursant.

URBEAMEA: Am auzit că pregătești un curs barista. Spune-ne mai multe despre proiectul tău. Cum se numește, cui se adresează și de ce aptitudini ai nevoie să îl și înțelegi.

Yotzo Molnar: Într-adevăr, din ianuarie am început un proiect nou, și anume predare curs barista la școală de formare profesională. Deși din 2018 de când fac parte din echipa Alikof mă ocup cu pregătirea personalului din locațiile partenere, unde împreună cu toată echipa ne asigurăm că toate detaliile sunt puse la punct în cel mai profesional mod, a preda ca un “profesor” mi-a trezit anumite emoții. În cadrul cursului despicăm bobul de cafea de la istorie până la cele mai adânci detalii care pot oricând să facă diferența. Cursurile de cafea se adresează persoanelor dornice să învețe despre acest domeniu impresionant, indiferent de ocupație sau vârstă. Deși uneori poate părea puțin complicat, totul devine mai logic și mai simplu pe parcurs, prin exersare.

“Bucurați-vă de viață, faceți bine fără sa vă așteptați la ceva în schimb, nu costă nimic.”

Yotzo

COFETĂRIA

CORINA

ARTIZANI DE AMINTIRI



îndulcim evenimentul tău!

comenzi la **0752-118-675**

cofetaria_corina | COFETARIA CORINA | cofetaria.corina

Nova Dental cabinet stomatologic

dr. Nicoleta Cristea
medic stomatolog

- **Consultaţii stomatologice** şi tratamente personalizate
- **Protetică** dentară şi **implantologie** orală
- **Laser terapie** în stomatologie

PROGRAMĂRI: 0721-930-038

Strada Arieşului Nr 16A, cartier Ampoi 3, Alba Iulia



PADRE'S BARBER SHOP

- TUNS FAIN
- ÎNGRIJIRE BARBĂ
- ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

Bld. Transilvaniei Nr. 9, bl.20 TURN, sc.1, et. parter, ap.1, Alba Iulia, jud. Alba

0358-409-928 | www.padres.ro | barbershop@padres.ro

Eugen Odainîi și arta vinului: De la poveste la pahar într-un singur loc: Unio Vini, Alba Iulia

Interviu scris de Daniela Stoia



UNIO Vini din Alba Iulia - singura cramă urbană cu restaurant din România, unde specialistul îți povestește și potrivește vinul, înainte să ți-l toarne în pahar, ca parte din experiență

Ce știu moldovenii de peste Prut să facă și încă foarte bine? Vin!
Cine nu a auzit de Purcari sau Cricova, de exemplu? Dar dacă v-aș spune că unul de-al lor, oenolog din tată în fiu, cu toate patalamalele în
domeniu, până la nivel de studii doctorale, spune despre vinurile
din România că sunt cel puțin la fel de bune, dacă nu chiar mai ceva?

Că notorietatea vinului moldovenesc are mai mult a face cu marketingul decât cu superioritatea calitativă și că noi, românii, bem cam tot ce producem, de unde și interesul mai scăzut pentru promovarea internațională?

Eugen Odainîi: se pricepe la vin - asta e clar. S-a plimbat prin toată lumea pentru a învăța nu doar cum să-l (pro)ducă, de la boabă la pahar, ci și cum să-l potrivească, atât cu o mâncare, cât și cu cel care-o mănâncă. De 10 ani în România, poate „povesti" orice vin, din oricare dintre regiunile noastre istorice. Ce înseamnă să povestești un vin? Să-l vorbești de bine, ori de rău, în cunoștință de cauză. De la aromă și compoziție, până la context și factorii care au influențat singura caracteristică ce privește consumatorul final: gustul. Crede, prin urmare, că nu există să nu-ți placă vinul; e doar o problemă de șansă, până ai ocazia să bei vinul tău, cel care ți se potrivește, te completează și a cărui companie o vei căuta apoi mereu, mai ales la masă. Pentru că, asemenea unui condiment, vinul este, pentru cunoscători, un element care nu poată să lipsească de lângă o farfurie bine aleasă, atunci când nu mâncăm doar de foame, ci și de plăcere, totul rezumat într-o experiență memorabilă.

interviu

citește interviul complet și **online** pe **urbeamea.ro**

Înainte de a citi interviul, vă recomand să vă deschideți un vin. Durează, dar merită!

„Noi, în România, producem în medie 450 de milioane de litri de vin, asta însemnă cât Republica Moldova, Grecia și Bulgaria împreună."

Eugen Odainîi

Revista Urbea Mea www.urbeamea.ro

URBEAMEA: Vin românesc vs. vin moldovenesc. De unde notorietatea celui de-al doilea și de ce nu este vinul românesc la fel de cunoscut?

Eugen Odainîi: Eu sunt din Republica Moldova și vreau să spun o chestie interesantă că eu până în 2015 nu știam că există vin din România de calitate. Pentru mine, Republica Moldova era totul. Eu eram oenolog de foarte mulți ani, făceam parte din industrie, crescut în mediul ăsta. Aveam ditamai masteratul făcut, școală de doctorat făcută. Eram plimbat prin America, prin mai multe țări, să văd ce înseamnă lumea vinului. Am lucrat în companii de renume și eu habar n-aveam că în România se face vin bun. Știam doar de Eticheta Galbenă de la Cotnari și Lacrima lui Ovidiu, atâta văzusem. Socrul meu călătorea prin Europa și mai primea câte o sticlă. Grasă de Cotnari, îmi amintesc și acum. Un vin dulce, mediocru. Asta era atunci. Abia în 2015, când am primit oferta de a merge oenolog la Domeniile Coroanei Segarcea, mi-am pus întrebarea: „Oare ce vor oamenii ăștia de la mine? Face și România vin?" M-am uitat pe site-ul lor și mi-a plăcut ce-am văzut. Mi-am zis: „Ăștia or fi unicat!". După ce am venit în România și am văzut ce cramă aveau la Segarcea - ceva mai performant văzusem doar la americani - am început să fac cunoștință cu vinul românesc și am început să mă întreb de ce laudă oamenii de aici vinul din Republica Moldova.
În timp, am găsit și răspunsul. Noi, în România, producem în medie 450 de milioane de litri de vin, asta însemnă cât Republica Moldova, Grecia și Bulgaria împreună. Suntem pe locul 12, 13 în lume, depinde de an, următorii după Portugalia! Și când spui Portugalia, și îl scoți pe Cristiano Ronaldo din schemă, ce rămâne? Vinul! Porto, Vinho Verde și alte nebunii. Dacă spui România, în străinătate, nimeni nu ne asociază cu vinul, dar suntem următorii producători după Portugalia. Moldovenii din Republica Moldova sunt pe locul 18 sau 19 și exportă mai mult de 85% din ce produce.
În România, 90% din producția de vin se consumă pe plan local. Noi avem o medie statistică de consum, pe cap de locuitor, de 25 de litri, și mai avem până la francezii, încă cam tot pe atâta, pentru că francezul consumă 50 de litri de persoană.Noi consumăm 90% din producția proprie, 38% din produsul îmbuteliat în Republica Moldova și încă vreo 100 de milioane de litri de prin toată lumea.Dar dacă vinzi bine acasă, de ce ai lupta pentru piața poloneză, de exemplu, unde prețul mediu de achiziție al unei sticle de vin este de 2 euro, când o poți vinde aici cu 50 de lei?
De unde notorietatea vinului moldovenesc în Europa? Foarte simplu. În 2006, Republica Moldova a pierdut 90% din piața de desfacere odată cu decizia Rusiei de a nu mai importa vin din republică. Le-au luat 4 ani de zile oamenilor să înțeleagă că Rusia nu va mai fi o piață de desfacere și au trebuit să se orienteze spre piața europeană. Primii care au înțeles treaba asta au fost cei de la Purcari. Și au mizat totul pe piața din România și Polonia. Cum Polonia este o piață preponderent consumatoare de tării, nu au avut un succes atât de mare precum în România, dar au avut. Purcari, de fapt, a fost prima cramă care a făcut marketing pe piața românească, la cel mai înalt nivel, și asta a dus-o în top.





URBEAMEA: Prin urmare, în România avem vin bun, dar îl cam bem și de asta nu suntem atât de faimoși. Pentru UNIO Vini, cu ce crame lucrați? De unde aduceți vinul cu care vă așteptați clienții?

Eugen Odainîi: Sincer, contează foarte mult conexiunea cu oamenii de acolo. În România avem peste 300 de producători în acest moment; nu este o problemă să găsești un vin bun. Mi-ar fi mai complicat dacă aș căuta un vin de calitate medie, pentru că în cramele de la noi, vinul variază de la medium plus în sus. În industria asta, începând cu 2007, s-au infuzat fonduri europene care au permis ca noi, la nivel de cramă, să avem echipamente echivalente cu Lamborghini și Maserati, în timp ce francezul are echipamente similare cu BMW și Mercedes. În România, când un agricultor, viticultor, vinificator, când are 500 de mii de euro, el poate să-și cumpere echipament de 1 milion de euro. Are posibilitatea să acceseze fonduri nerambursabile și să-și dubleze banii. Francezul, când are 500 de mii de euro, de atâția bani își cumpără. Creșterea dotării tehnologice a cramelor nu putea duce decât la creșterea calității vinului românesc.
De oriunde poți lua vin în țara asta. De la mic producător până la mare. Noi avem vinuri, de la producători care au 5-6 hectare, până la producători care au peste 100 de hectare. Noi le spunem de ce vin avem nevoie și ce preț avem bugetat per litru. Nu avem prețuri derizorii, pentru că știm ce implică producția, iar ei ne răspund în funcție de capacități. O dată, când voiam neapărat o Fetească Neagră, dar producătorul avea o cantitate mică, și ținea la preț, i-am dat cât ar fi încasat pe litru, gata îmbuteliat, doar să fie a noastră, pentru că știam, și și el știa, că din vinul lui vom scoate un produs premium.
Fiind o cramă negociantă, nu depindem de producători fidelizați. Cumpărăm cât avem nevoie, iar de unde alege, așa cum spuneam, nu este o problemă.

URBEAMEA: Ce înseamnă, de fapt, UNIO Vini? Dincolo de singura cramă urbană cu restaurant, din România, unde oenologul îți potrivește și povestește vinul, ca parte din experiență?

Eugen Odainîi: Dacă vorbim despre proiectul de cramă, ideea a fost clară de la bun început.După modelul negocianților din Bordeaux, cumpărăm în fiecare primăvară vin tânăr, numai roșu, în varianta brută, pe care îl creștem, îl șlefuim asemenea bijutierilor, aici, în crama noastră.Îl punem în vase de maturare – în cazul nostru, butoaie de stejar de esențe diferite, din Franța, România și Ungaria – unde așteptăm să se „coacă" circa 12 luni. Apoi, înainte de a-l îmbutelia, îl mutăm pentru alte 6 luni în amfore de lut potrivite, produse special în Italia, Toscana.
De ce doar vin roșu? Pentru că este mult mai sustenabil. În procesul lui tehnologic, partea de maturare joacă un rol mai important. Vinul alb, în proporție de 90%, se consumă proaspăt, tânăr, nu prea mai ai ce să-i faci. Nu prea ai ce șlefui la un vin alb și cu cât încerci să intervii, mai rău îi faci. Vinul roșu are concentrația de alcool mai mare, tanini, fenoli care îl protejează.
Ce producem? Un vin de calitate! Dar în secolul XXI, pentru un producător de vinuri, calitatea este o condiție definitorie, eliminatorie, nu mai este un element care să-l scoată din anonimat. Nu te mai mândrești că ai făcut un produs de calitate, și atât. Aici intervine inovația care dă și identitatea produsului nostru. Vinul pe care urmează să-l lansăm, de 1 Decembrie, iar data nu este deloc întâmplătoare, va fi un cupaj din vinuri selecționate din principalele regiuni istorice ale României. O mare unire a vinurilor, la Alba Iulia! Principiul a fost să alegem vinuri caracteristice fiecărei zone a țării. După cum și românii de acolo au accente, tradiții și istorii diferite, la fel și vinul. Oameni care au evoluat, timpde sute de ani, diferit, dar care au înțeles că, dacă vor să fie puternici, trebuie să fie uniți. Și, la momentul potrivit, în 1 decembrie 1918, au venit de peste tot în cetatea noastră, la Alba Iulia, și au făcut Marea Unire. Noi, la UNIO Vini, am luat vinuri din toate acesteregiuni, le-am maturat în butoaie separate, în condiții ideale, astfel că, în curând, vom crea un cupaj, un amestec de soiuri, ca într-o metaforă a Marii Unirii.
Vinul ales din Transilvania îi va da aciditate și fructuozitate, cel din Oltenia,un caracter intens, culoarea și corpolența va fi decisă de vinul din zona Munteniei, eleganța și mineralitatea cel din Dobrogea, unicitatea, vinul din zona Moldovei, iar calitatea crescută din ultimii 30 de ani a vinului din Banat, va adăuga elementul de echilibru.
Acesta va fi UNIO VINI CUVEE 1918, îmbuteliat în 1918 de sticle de 1,5 litri, cu potențial de maturare de încă 10 ani, dintre care 200 de bucăți vor rămâne în cramă, pentru a deservi clienții restaurantului.



URBEAMEA: Crama UNIO VINI pare să fi fost special creată pentru acest vin al unirii. Ce are ea special?

Eugen Odainîi: : Dacă suntem la Alba Iulia, am ales să folosim ceea ce am moștenit, respectiv zidurile cetății, care oferă condiții ideale de maturare a vinului, în mod natural. Avem aici, la nivelul solului, condiții de beci, cu o temperatură constantă și o variație maximă de plus/minus 2 grade, graduală, umiditate ridicată, ceea ce e benefic pentru butoaie și nu se usucă.
Am adus butoaie de lemn. Toate arată la fel, toate sunt de stejar, dar în funcție de proveniența stejarului, gustul vinului este influențat. Stejarul din Europa de Sud-Est, în cazul nostru din România și Ungaria, dă note de scorțișoară și cuișoare, cel din Franța dă arome de vanilie, din America, note de cocos și ciocolată. De multe ori, calitatea butoiului este determinată de vârsta stejarului care a fost folosit în fabricarea lui. Cu cât mai bătrân stejarul, cu atât mai complecși compușii care ulterior se vor infuza în vin, care îi dă plus valoare. Noi avem de la butoaie franceze din lemn convențional de 200-220 de ani, până la T5, de la Taransaud, care e considerat Lamborghini din lumea butoaielor. În cramele din Transilvania nu-l mai are nimeni. Stejarul din care e făcut provine dintr-o pădure multiseculară cu creștere controlată, ca o livadă, înființată pe timpul lui Lodovic al XIV-lea, cu scopul de a servi ca materie primă pentru corăbii. Între timp, necesitatea de material pentru corăbii a dispărut, dar stejarii au rămas. În general, Franța are păduri de stejar tocmai datorită faptului că Ludovic și-a pus în plan să creeze cea mai mare flotă navală din lume.El a murit, pădurile au rămas și acum Franța e cel mai mare furnizor de lemn de stejar. În România avem păduri de stejar cu creștere spontană, facem și noi butoaie faine, apreciate și în America pentru specificul lor. Dacă vrei un anumit gust infuzat în vinul tău, în afară de lemnul din Transilvania, nu ai altă opțiune.

URBEAMEA: Vinul din pastile, mit sau realitate? Și de ce ne doare capul, atunci când bem anumite vinuri?

Eugen Odainîi: Dacă ar descoperi cineva cum se face vinul din pastile, cred că ar lua premiul Nobel. Și chiar dacă ar reuși să îl facă, ar fi la costuri enorme. Una dintre cele mai ieftine materii prime sunt strugurii. Ușor de crescut și cu randament mare. Nici zahăr nu merită să pui, tot pentru rațiuni de cost. Mitul ăsta cu vinul din praf și din pastile cred că a pornit de la un ajutor necalificat, care poate a lucrat într-o cramă, și i-a spus oenologul să ia substanța X25 și să pună 20 de grame în apă călduță, înainte de a-l adăuga în vin. Peste 2 zile, când vine ajutorul și simte că vinul miroase altfel, nu știe că el a pus drojdie rehidratată și nu chimicale. Habar nu are și spune apoi că am făcut oenologul vin din pastile.
Mai e și frica de sulfiți. Sulfiții sunt ca sarea în ciorbă. Dacă pui un kilogram de sare la un litru de ciorba, atunci e otravă. Dacă pui trei firicele, iese fix cum trebuie. Așa și sulfiții în vin. Sunt un ingredient indispensabil, însuși musul, în fermentare, își creează sulfiții lui, într-un proces de auto-imunizare. Pe noi ne doare capul de la sulf, de la tanini, de la tot ce vrei, numai nu de la produsul cel mai periculos în vin: alcoolul. Alcoolul este toxina cea mai periculoasă. Apoi, vinul este rezultatul unui proces tehnologic. În momentul în care producătorul respectă toți pașii, compușii din vin sun în raport și proporție corectă. În momentul în care încerci să accelerezi procesul de producție, sau nu ai condițiile proprii de păstrare, pot apărea dezechilibre care dau naștere altor compuși în vin, care te pot face să te simți rău. De multe ori, cererea ridicată în piață a unui anumit tip de vin, îi determină pe producători să accelereze procesul de producție. În cazul vinului roze, dacă în mod normal ar trebui să fie lansat la minimum 90 de zile din momentul recoltării strugurelui, dar nu mai repede, eu dacă vreau tare în scot și în 60. Dar asta înseamnă să intervin asupra lui și asta nu e bine, îi dă un dezechilibru în structură. Apoi, mai este un aspect, nu toată lumea știe să bea vin. Uite, oamenii care beau vin de mii de ani sunt francezii, italienii. Ei știu să bea alcool. La noi, bem șampanie și mâncăm tort. Și, ca și cum nu ar fi suficient că îi dai ficatului alcool, îi mai dai și zahăr.Dar ficatul nostru e un organ inteligent. Când are de procesat 2 substanțe, zahăr și alcool, ce va alege? Va alege zahărul, că-i mai simplu și mai necesar. În tot acest timp, alcoolul petrece mai mult timp în sânge, și organismul se intoxică. Științific, contează cât de bine este integrat alcoolul în vin, restul e poveste.

URBEAMEA: Până la vinul fanion, ce putem bea astăzi la UNIO Vini și cu ce preț?

Eugen Odainîi: În acest moment, avem disponibile 420 de etichete de vin, pentru consum în restaurant, dar și la vânzare. Indiferent de produs, prețul din menu este cel de la raft. Adică începând de la 25 de lei, până la 2.000 de euro.
Nicăieri în România nu veți găsi, în restaurant, vinul la aproximativ aceiași bani ca în magazin. De ce la noi e altfel? Pentru că discriminarea aceasta a iubitorilor de vinuri trebuie să înceteze! Doar pentru că am mutat un vin din depozitul distribuitorilor, la mine pe raft, nu îmi dă dreptul să-i dublez prețul. Este strigător la Cer! Unul dintre vinurile mele preferate, românești, e Constantin de la Crama Gîrboiu. Are un preț de raft de 195 de lei. Dacă merg într-un restaurant să-l consum, mă pot aștepta să mi se ceară 400 de lei. Eu nu sunt de acord să dau 400 de lei. E prea mult. Sau o sticlă de Dom Perignon, pe care eu o cumpăr cu 1.000 de lei, aș da 2.500 de lei pe ea. Nu e cazul. Eu sunt de acord să dau peste prețul din magazin, că nu o beau acasă, dar nu dublu sau chiar mai mult!

În vinoteca restaurantului avem peste 16.000 de sticle de vin, iar unele dintre ele nu se mai găsesc nici în depozitele producătorilor.În selecția lor am ținut cont de anul de recoltă și de oenologul care le-a „semnat". Toate sunt unice într-un fel sau altul și au o poveste care le-a adus aici. 90% dintre ele sunt vinuri românești, restul, din zone notorii ale lumii. În momentul în care vrei să arăți cât de bun ești, trebuie să te compari cu cei mai buni.Deci nu poate lipsi vinul din Italia, Franța, Australia, Spania, Portugalia, Republica Moldova.
Tot sortimentul este atât de bine gândit, încât nu ai cum să nu pleci fără să-ți fi găsit vinul potrivit. Iar dacă de produs, producem numai vin roșu, la vânzare și consum avem toate felurile posibile. Cea mai mare diversitate, spre exemplu, e la vinuri spumante. Avem peste 50 de etichete. Adică asta înseamnă Champagne, Prosecco, Franciacorta, Cava, Sekt, de toate.
Dincolo de asta, noi suntem singurul restaurant din Transilvania, unde poți servi, la pahar, 4 vinuri super premium, al căror preț depășește 500 de euro sticla: SOLAIA, PENFOLDS BIN 95, OPUS ONE, MOUTON ROTHSCHILD 2016.





URBEAMEA: Ce înseamnă să povestești un vin și cum reușești să faci recomandarea potrivită fiecărui client al restaurantului UNIO Vini?

Eugen Odainîi: La UNIO Vini, eu fac parte din produs, din experiență, pentru că asta oferim aici, experiențe despre care clienții să vorbească și altora, și care să-i aducă, desigur înapoi la noi. În timpul programului, specialitatea mea este asocierea vinului cu mâncarea. Ce mă face să vorbesc despre un vin? Identitatea, locul, omul, stilul, notorietatea. O etichetă la UNIO Vini nu este orice etichetă. Eu le cunosc pe toate și pot să îți povestesc prin ce s-a remarcat ea, fiindcă trebuie să fie o identitate dacă a ajuns în portofoliu.De asta, în momentul în care eu aduc un vin nou în menu, primul punct care se bifează este un eveniment, și nu un eveniment cu departamentul comercial, dar un eveniment cu oenologul cramei de proveniență, sau cu proprietarul, pentru că numai de acolo poți auzi povestea autentică. Dar avem 420 de etichete, nu toate au ajuns așa la noi. Majoritatea le-am selecționat în urma participării la târgurile de vin de profil, unde nu se vinde doar calitatea, ci și povestea și identitatea vinului.
În calitate de client, una e să primești o listă de vinuri, unde e clar doar raportul calitate-preț, pentru etichetele cunoscute, și alta este să ai omul potrivit în restaurant, care să-ți poată face o recomandare de care să fii mulțumit. Eu, ca să-ți pot face o recomandare, trebuie să vorbesc cu tine. Și, în funcție de cât de experimentat ești, cu atât mai puține întrebări îți voi pune și îți voi nimeri vinul potrivit.Inclusiv după felul în care, nu știu, vorbești, saluți și arăți,pot să îți înțeleg stilul și preferințele.
Desigur, cea mai importantă componentă în alegerea sticlei potrivite este mâncarea pe care dorești să o comanzi, dar cum meniul a fost apriori gândit în relație cu vinul, lucrurile se leagă cât se poate de natural, fără marjă de eroare. De altfel, nu există băutor de vin și nebăutor de vin. Orice om care zice că nu-i place vinul, înseamnă că nu a băut încă vinul pentru el. Fie el dulce, demisec, de oricare fel, el nu și-a găsit vinul potrivit. Și acesta este scopul nostru, la UNIO Vini, să-l ajutăm să îl găsească. Așa cum niciodată nu vei mânca ciorbă fără pâine, element care o pune în valoare și o face o experiență completă, la fel vinul. Atunci când îți permiți, la cină, potențează mâncarea cu care face pereche perfectă, asta pe lângă beneficiile pentru sănătate.

URBEAMEA: Că tot ai adus vorba de meniu. Ce mâncăm la UNIO Vini, ce nu, și de ce?

Eugen Odainîi: Meniul restaurantului UNIO Vini are 24 de preparate, care acoperă toate gusturile culinare.Pentru fiecare tip de preparat, fie că vorbim de pasăre, carne roșie, pește, sau de un profil vegetarian, avem 3 opțiuni, cu 3 nivele de preț: entry, medium și premium. Astfel că poți să mănânci bine și să-și potolești foamea, cu un buget minim, dar în același timp poți trăi o experiență de 5 stele, în gama premium. De exemplu, la pasăre, entrylevel înseamnă un piept de pui cu risotto verde, la medium avem coquelet pitic copt la rotisor, cu ratatouille, ouă de prepeliță, praz și sos de vin, iar la premium, pieptul de rață cu sos caju și morcovi caramelizați cu miere și unt. La porc la fel, nivel entry: ceafă de mangaliță, premium: secreto iberico. La vită, muschi pentru entrylevel, iar la premium, antricot de vită Wagyu. Și, ca să fac o paranteză, de când am decis să o introducem în meniu, am devenit unul dintre cei mai mari vânzători de vită Wagyu din Transilvania.Este comparabilă cu un vin prețios. Poate vinzi câteva sticle pe an, dar omul știe că mereu, aici, vei găsi acest produs deosebit. Ce este așa deosebit la vita Wagyu? Este crescută într-o anumită regiune, cu o dietă specială, cu un ecosistem foarte bine pus la punct, așa cum numai japonezii pot să asigure. Calitatea cărnii este garantată de modul în care este crescut animalul. Are 50% grăsime, 50% carne, când te uiți la ea, vezi un doboș proteic: o linie de carne roșie, o linie de grăsime, care se topește la temperatura de 39-40 de grade, de unde și senzația, cât se poate de reală, că ți se topește în gură. Moale, fină, deosebită, gătită simplu, sub forma unui steak.

Și dacă tot vorbim de asocierea vinului cu mâncarea, există anumite produse pe care nu le poți pune într-un preparat care va fi servit lângă un vin. În categoria asta intră ceapa crudă, usturoiul crud, mujdeiul, nucile la fel. Mare greșeală! Și le văd des pe platourile cu brânzeturi, pe la degustările de vin. Nucile au un compus, nu o să-i dau denumirea chimică, pentru că nu interesează pe nimeni, care în momentul în care este combinat cu vinul, dă imediat un gust amar. Singura modalitate în care poți asocia nucile cu vinul, este să le tratezi termic, să le coci în cuptor. Un alt element pe care sigur nu-l veți întâlni la noi este lămâia. Și uite atunci somonul. Un pește gras. Fără lămâie sau ceva acrișor lângă, nu merge. Dar pentru a-l servi cu un vin bun, gustul acru poate și trebuie să fie compensat cu altceva, de exemplu cu o garnitură cu aciditate mai ridicată. Soluția bucătarului nostru șef? O mămăligă fiartă în lapte bătut, cu parmezan și alte tipuri se brânzeturi, măsline, nuci, și a creat un fel de balmoș cremos cu gust acrișor, care merge perfect cu somonul.

Sau avem un starter rece, Descoperă România, cu 5 preparate din 5 zone ale țării, printre care și salata de vinete. Dar salata de vinete fără ceapă...nu prea-i bun. Și atunci? Cum faci pentru a o putea asocia cu vinul? Am găsit soluția într-o carte de bucate a lui Radu Anton Roman: salată de vinete cu icre roșii, și am evitat ceapa crudă.

Pe Eugen Odainîi îl găsiți la UNIO Vini, în Șanțurile Cetății Alba Carolina, de luni până joi, între orele 16.00 și 23.00, iar de vineri până duminică, între 13.00 și 24.00, adică mereu, în timpul orelor de program ale restaurantului. Mereu gata să vă descopere vinul potrivit, asezonat cu povești care mai de care mai spumoase.

Mai multe despre această locație musai de bifat, găsiți aici: www.uniovini.com, iar pentru a rămâne mereu la curent cu activitatea și evenimentele organizate de ei, îi puteți urmări pe Facebook – Unio Vini și Instagram – unio.vini.







Un bărbat de onoare

REGIA: **David Ayer**

ACTORI: **Jason Statham, Jason Flemyng, Merab Ninidze**

GEN: **Acțiune**

DURATA: **116 min**

Premiera în România
28.03.2025

vezi trailer

Acțiunea „Un bărbat de onoare” îl readuce pe Jason Statham pe marile ecrane în cea mai nouă producție marca Amazon MGM, de la regizorul „Brigada Sinucigasilor” și „The Beekeeper: Răzbunare iminentă”, despre un fost militar forțat să revină în luptă pentru o cauză nobilă.

Levon Cade (Statham) a renunțat la cariera de militar decorat pentru misiuni extrem de periculoase și acum duce o viață retrasă și liniștită lucrând ca muncitor în construcții. Însă atunci când fiica șefului (singurii oameni de care s-a apropiat) este răpită de traficanți, Levon pornește o misiune aproape imposibilă pentru a o salva, dar descoperă o rețea uriașă de corupție.

Regizat de David Ayer după un scenariu de Sylvester Stallone și David Ayer, după romanul lui Chuck Dixon, filmul „Un bărbat de onoare” este produs de Chris Long, Jason Statham, John Friedberg, David Ayer, Sylvester Stallone, Bill Block și Kevin King Templeton.

descriere preluată de pe www.cinemagia.ro

Horoscop

Berbec



Sănătatea este vulnerabilă de-a lungul acestei luni. Dozează-ți eforturile și mergi la controale medicale regulate. În sfera profesională mocnesc multe și mărunte. Relațiile parteneriale vor cunoaște revigorări, în sensul că unele se vor încheia. Există șanse pentru apariția altora noi, dar bine ar fi ca deocamdată să eviți implicarea în colaborări sau parteneriate pe termen lung. Este o perioadă favorabilă pentru a-ți acorda îngrijiri deosebite, cum ar fi tratamente de îngrijire personală.

Taur



Popularitatea îți va crește mult în această lună. Vei fi înconjurat de prieteni și protectori care mai de care mai interesanți. La mijlocul lunii se anunță debutul unei etape noi în relațiile de prietenie, în sensul că vor apărea în preajma ta alte persoane binevoitoare care vor și pot să te ajute. Se pot reitera discuții și situații vechi între prieteni, care au rămas nerezolvate sau neînțelese pe deplin.

Leu



Până la jumătatea lunii ar trebui să-ți pui în ordine documentele legate de bani și bunuri. Lămurește situația patrimoniului comun cu partenerul de viață sau rudele. Sunt posibile neregulis sau întârzieri ale unor plăți. Recomandabil este să te bazezi mai mult pe câștigurile tale. S-ar putea ivi călătorii în străinătate sau demersuri în acest sens. Se pare că este vorba despre o călătorie importantă, care să finalizeze o acțiune începută mai demult.

Fecioară



Prima parte a lunii este potrivită reconfigurării parteneriatelor. În aparență, proiectele și colaborările în care ești implicat sunt satisfăcătoare, însă este doar o aparență. S-ar putea să iasă la iveală neplăceri și minciuni legate de activitățile întreprinse cu alții. Se anunță începerea unei etape profesionale noi la locul de muncă. Unele parteneriate se vor sfârși definitiv, făcându-se loc pentru altele mai bune. Intervin chestiuni financiare legate de banii și bunurile comune cu alții.

Gemeni



Domeniul profesional este accentuat de astre în prima parte a lunii. Ochii și urechile lumii vor fi ațintite asupra ta, astfel încât fii prudent. Relațiile cu șefii sau cu persoanele cu autoritate sunt conflictuale. Recomandabil este să eviți provocările și să-ți îndeplinești corect și la timp îndatoririle. Se pare că în cariera ta profesională va începe o nouă etapă. Ori un șef te va lua sub aripa lui protectoare.

Rac



În prima parte a lunii te preocupă în mod special propria ta dezvoltare spirituală. Fie că înveți ceva nou, fie că parcurgi o formă de instruire personală, fie că mergi la spectacole de teatru sau muzică, totul se învârtește în jurul dorinței tale de rafinare sufletească. Relațiile cu străinătatea pot fi frecvente în această perioadă. Și demersurile legate de călătorii au succes. Procesele de gândire și comunicare sunt îngreunate, așa încât fii prudent.

Balanță



Munca și implicațiile ei reprezintă tema principală a lunii. Se anunță multă muncă și responsabilități noi. S-ar putea să fii nevoit să reiei unele activități care au rămas nerezolvate sau nu au fost finalizate corect și la timp. Sănătatea este vulnerabilă. Unele afecțiuni se vor accentua, însă există riscul apariției altora noi greu de diagnosticat și tratat. Dozează-ți eforturile și odihnește-te regulat. Revin în atenția ta și relațiile parteneriale, și colaborările.

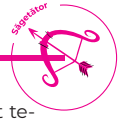
Scorpion



Creativitatea îți este accentuată în această lună. Te poți ocupa cu succes de un hobby, care undeva cândva poate deveni o adevărată carieră profesională. Relațiile sentimentale te solicită mult. Se pare că îți este dor de aventuri, poate chiar de o iubire nouă. Dacă ești implicat într-o relație mai veche, aceasta se poate reconfigura sau finaliza definitiv. Dar la fel de bine poate apărea cineva interesant în viața ta.

Horoscop

Săgetător



Casa, familia, spațiul locativ sunt temele marcate de influxurile astrale. Se pare că vei avea multă treabă prin casă, fie că este vorba despre curățenii generale, reparații de anvergură sau pregătirea casei și grădinii pentru sezonul primăverii. Comunicarea este deficitară, una se gândește și alta se spune. De evitat vânzarea și achiziționarea de bunuri patrimoniale, pentru că există un risc crescut de pierderi. Sunt probabile răsturnări de situație în relațiile sentimentale.

Capricorn



Călătoriile și întâlnirile cu cei dragi vor fi frecvente. Gândirea și comunicarea sunt îngreunate, de aceea bine ar fi să eviți prezentările publice, dialogurile oficiale sau deciziile majore. Dacă ești implicat într-o formă de școlarizare, ocupă-te pe îndelete de pregătirea ta, pentru că foarte ușor se pot isca neînțelegeri. Relațiile cu neamurile și cu prietenii apropiați vor cunoaște turnuri deosebite. De unele persoane te poți îndepărta definitiv. Ai spor la treburile gospodărești.

Vărsător



Capitolul financiar este tema principală. Se pare că vei câștiga bani sau cei apropiați îți vor face cadouri. Sunt probabile călătorii pe distanțe scurte și dialoguri frecvente cu prietenii și rudele apropiate. Fii prudent la modul în care comunici cu ceilalți. Tendința de a vorbi prea tare, prea tăios, prea direct i-ar putea deranja pe interlocutorii tăi. Astfel se pot strica relații bune. Este o perioadă favorabilă parcurgerii unor cursuri de instruire.

Pești



Beneficiezi de multă energie în această lună. Este o perioadă favorabilă de a te ocupa pe îndelete de îngrijirea trupului și sufletului tău. Relațiile cu ceilalți se vor modifica, însă schimbarea va veni de la tine către ei. Gândirea și comunicarea sunt îngreunate, de aceea ar fi mai bine să vorbești cât mai puțin și să asculți mai mult. Evită tendința de a-i combate pe ceilalți, deoarece se pot strica relații bune.

horoscop preluat de pe www.astrocafe.ro



Preferința Nr. 1

a pacienților de oftalmologie din Romania*

* conform studiului „Piața serviciilor de oftalmologie" realizat de către Reveal Marketing Research, iulie 2024.



Dr. Holhoș
REȚEA DE OFTALMOLOGIE

CLINICĂ OFTALMOLOGICĂ: **Cluj-Napoca** 0377 702 882

Sibiu 0377 702 881 Turda 0364 730 109
Târgu Mureș 0365 401 747 Mediaș 0369 422 543
Alba Iulia 0358 104 654

OPTICĂ MEDICALĂ:

Alba Iulia • Aiud • Blaj • Câmpeni • Câmpia Turzii • Cugir
Luduș • Ocna Mureș • Sebeș • Sighișoara • Teiuș • Zlatna