



श्री. महेंद्र भामरे



सौ. रेणुका भामरे



# प्रथमेश वाईन्स

वायनरी: ७६, / १ / १, पिंपळदर, ता. सटाणा, जि. नाशिक. मोबा. ९४०३६९७३९५

email : info@bagaloni.com Website : www.bagaloni.com

आमचे विविध नामांकीत वाईन्स आपल्यासाठी सवलतीच्या दरात उपलब्ध



सुट्टीचा मनमुराद आनंद संपूर्ण एक दिवस निसर्गाच्या सानिध्यात  
लुटण्यासाठी व मुलांसोबत घालविण्यासाठी एक निसर्गरम्य ठिकाण...



जेवणाच्या उत्तम व्यवस्थेबरोबरच  
वायनरी व्हिजीट, पिकनिक स्पॉट, डान्स फ्लोअर, रेन डान्स, ट्रेकिंग



## *Blessings for Nashik....*



### *Our Heart Care Solutions Include*

- \* **Advanced Cath Lab with Facilities for Angiography, Angioplasty and other cardiovascular interventional procedures**
- \* **Cardiac Operation Theater for Bypass Surgeries, Beating Heart Surgeries and Heart Valve Repair or Replacement**
- \* **General Operation Theater with C-Arm**
- \* **Laser Varicose Vein Treatment**
- \* **Sonography, Colour Doppler, 4D Sonography, Digital X-Ray, N.S.T. & Mammography**
- \* **Stress Test, Holter Monitor & PFT facilities available**
- \* **Dialysis Unit**
- \* **24 Hour Pathology Lab and Medical Store**
- \* **24 Hour Cardiac Ambulance Service**

*Your Health Partner for Life ....*



**Shree Saibaba**  
**Heart Institute & Research Center**

Near Kalidas Kala Mandir, Shalimar, Nashik (Maharashtra) India.

Tel. : +91-253-6692100 / 01 / 02, Fax : +91-253-2597539, Email : [info@saibabaheartinstitute.com](mailto:info@saibabaheartinstitute.com)

उद्योजकता व औद्योगिक  
विकासासाठी समर्पित

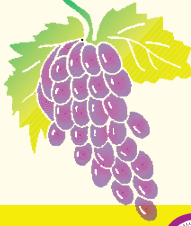
The unique serial magazine

for particular trade

रजिस्टर नं. एन. एस.एम. २४२/९५

वर्ष १५ वे अंक १

सबक्राईबर कॉपी



वाईन  
उद्योग  
विशेषांक

अर्थ-उद्योग

- संपादक : गोरख पगार
- वितरण व्यवस्था : पाठक ब्रदर्स आणि सावजी न्यूज पेपर्स मार्फत
- अंक सजावट : नजाकत क्रिएशन्स ९८२२७९१८०९
- मुद्रक : विकास प्रिंटर्स ऑफ सकाळ एमआयडीसी, सातपूर, नाशिक
- मालक, मुद्रक, प्रकाशक, संपादक : गोरख रामभाऊ पगार यांनी हे मासिक एस.एस. १९, एम.आय.डी.सी. अ-रोड, स्ट्रीट नं. ३, सातपूर, नाशिक-७ येथून प्रसिद्ध केले. भ्रमणध्वनी : ९४२२९४४७९०  
Website : www.arthudyog.com  
email : arthudyog@gmail.com
- Copyright © 2009 Arth-Udyog  
Arth-Udyog is Registered Trademark

## संपादकीय

भारतीय वाईन उद्योगावर सर्वांगीण मंथन करण्याची वेळ आता येऊन ठेपली. केवळ नकारात्मक प्रचारामुळे उद्योगाचे नुकसान होत असून, भारतीय वाईन्स भारतीय लोकांच्या तसेच विदेशातही पसंतीस उतरल्या आहेत या वस्तुस्थितीकडे मात्र दुर्लक्ष होत आहे. वाईन्सचा खप दरवर्षी सातत्याने वाढतो ही सुध्दा वस्तुस्थिती आहे. खऱ्या अर्थाने समस्या आहे ती अपुऱ्या भांडवलालाची. विक्री व्यवस्थेत गुंता असल्यामुळे ते कमी पडते. त्यामुळे शासनास या दोन पातळ्यांवर काही निर्णय घ्यावे लागतील. एक म्हणजे विक्री व्यवस्था हे उद्योजक म्हणतात त्याप्रमाणे सोयीची करावी लागेल किंवा आहे त्या परिस्थितीत कमी व्याज दराचे भरपूर खेळते भांडवल उपलब्ध करावे लागेल. कारण या उद्योगात ना-नफा-ना तोटा बिंदू (ब्रेक इव्हन पॉईंटसाठी) ६ ते ७ वर्षांचा काळ लागतो. तो पर्यंत उद्योग वाचवायचा कसा? हा प्रश्न असतो.

उद्योग वाचविण्यासाठी आणि तो संपूर्ण राष्ट्रासच फायदेशीर होईल या दृष्टीने वाईन उद्योजकांनी भरपूर विचारमंथन केले. अडचणी आणि उपाययोजना शासनासमोर मांडल्या. खरे म्हणजे या संशोधनाची शासन दरबारी कदर व्हायला हवी होती, पण ती झाली नाही. अद्यापही आश्वासनांपलिकडे काही मिळाले नाही. उद्योग वाचविला आहे तो फक्त संबंधित शेतकरी, उद्योजक आणि वाईनप्रेमींनी. या उद्योगाकडे फक्त फळ प्रक्रिया उद्योग म्हणूनच पहायला हवे. आणि संबंधित उद्योजक व नव्याने या उद्योगात येणाऱ्यांनी गंभीर असायला हवे. उद्योग मातीशी इमान राखलेला आहे. पण तो पोहचवायचा आहे तो अतिशय उच्चभू शहरी संस्कृतीपर्यंत. त्यामुळे त्या पध्दतीने तो सादर करावा लागेल. तशी व्यावसायिक वृत्ती ठेवावी लागेल. म्हणजेच या उद्योगाला चांगल्या व्यवस्थापनाची गरज आहे. तज्ञ मंडळी, विदेशी गुंतवणूकदार, विदेशी व्यवस्थापन या उद्योगात सहभागी केले तर विविध स्तरांवर परिस्थिती बदललेली दिसेल. काही उद्योगांचा अनुभव लक्षात घेता हा एक निष्कर्ष निघतो आहे. सध्यातरी समाधानाची बाब एवढीच की भारतीय वाईन्सला मागणी वाढत असून, उद्योगाने टिकाव धरला तर भविष्य नक्कीच आहे.

गोरख पगार  
संपादक



# क०हररटोरी

## बँक ऑफ महाराष्ट्रकडे शेतकऱ्यांच्या उज्जवल भवितव्याचा आराखडा



प्रल्हाद अंभोरे, उपमहाप्रबंधक

नाशिक जिल्ह्याच्या सर्वांगीण विकासासाठी, बँक ऑफ महाराष्ट्र सज्ज झाली असून, वाईन उद्योगासह सर्वच प्रकारचे शेती पूरक उद्योग, पीक कर्ज व औद्योगिक क्षेत्रातील लघु व मध्यम क्षमतेच्या घटकांसाठी भरघोस वित्तीय तरतूद केली आहे. भरघोस पीक आले तर शेतकरी बँकेचे पैसे चुटकीसरशी परत करतो व आवश्यकता असेल तरच कर्जाची उचल करतो असा माझा अनुभव आहे. नाशिक जिल्ह्यातील शेतकरी देशातील सर्वोत्तम, जागृत, मेहनती व जाणकार तसेच अभ्यासू आहेत. त्यांच्या पाठीशी बँक ऑफ महाराष्ट्रच्या माध्यमातून मला खंबीरपणे उभे रहावयाचे आहे असे ठाम प्रतिपादन बँक ऑफ महाराष्ट्रचे उपमहाप्रबंधक प्रल्हाद अंभोरे यांनी केले. ते अर्थ उद्योगाला दिलेल्या खास मुलाखतीत बोलत होते.

बँक ऑफ महाराष्ट्र राज्याची अग्रणी (लीड बँक) बँक असून, राज्याचा पतपुरवठा तयार करताना समन्वयकाची भूमिका बजावते. राज्याचा २०१० चा क्रेडिट प्लॅन ५२१८१ कोटी रुपयांचा असून एकूण ६ जिल्ह्यांसाठी ही बँक, लीड बँक आहे. त्यात नाशिक जिल्ह्याचाही समावेश असून, नाशिकचा क्रेडिट प्लॅन राज्यातील सर्वात मोठा म्हणजे ४४५७ कोटींचा आहे. त्यांतील ३८०० कोटी रुपये प्राधान्य क्षेत्रासाठी असून त्यांतील तब्बल २८०० कोटी रुपये कृषी पत पुरवठ्यासाठी आहेत अशी माहितीही श्री. अंभोरे यांनी दिली. विशेष म्हणजे या २८०० कोटी रुपयांमधीलही २००० कोटी रुपये पीक कर्जासाठी राखून ठेवण्यात आले आहेत.

लघु व मध्यम क्षमतेच्या औद्योगिक घटकांनाही प्राधान्याने बँकेने कर्ज पुरवठा केला असून; त्यांना कर्ज पुरवठा करण्यासाठी खास शाखा स्थापन केलेली आहे. नाशिक जिल्ह्यात एकूण ४ लाख २७ हजार शेतकरी असून, बँकेने अनेकांना किसान क्रेडिट कार्डे उपलब्ध केली आहेत. त्याचबरोबर अशी कार्डे नसलेली आणि बिगर लाभार्थीची संख्याही मोठी आहे. देशातील बिगर लाभार्थी शेतकऱ्यांची संख्या तीन कोटीच्यावर आहे. या शेतकऱ्यांच्या आर्थिक उन्नतीसाठी देशातील ग्रामीण व निमशहरी शाखांना दरवर्षी नवीन १०० शेतकऱ्यांना त्यांच्या गरजेनुसार कर्ज पुरवठा करायला हवा. बँकांनी या लोकांपर्यंत जावे अशी संकल्पना आहे.

श्री. अंभोरे यांनी मे २०१० मध्ये उपमहाप्रबंधक म्हणून नाशिक विभागाची जबाबदारी सांभाळली. त्यानंतर विविध उपक्रम राबविण्यास सुरुवात केली असून सप्टेंबर अखेरपर्यंत १७७ कोटी रुपयांचे कृषी कर्जवाटप केले. आपले उद्दिष्ट वेळेपूर्वीच गाठणारी बँक ऑफ महाराष्ट्र जिल्ह्यातील पहिली बँक ठरली. भारत कृषीप्रधान देश आहे. गेल्या काही वर्षांपासून अन्नधान्य उत्पादनात अत्यल्प वाढ झालेली आहे. त्यामुळे शेतीला पतपुरवठा पुरेसा करणे गरजेचे आहे. स्वतः शेतकरी कुटुंबातून आलो असल्याने शेतकऱ्यांच्या समस्यांची जाण आहे. सर्वांगीण विकासासाठी नाशिकचा पट्टा सर्वोत्तम आहे. आणि मला माझ्या खुर्चीला न्याय द्यायचा आहे. असेही श्री. अंभोरे यांनी स्पष्ट केले. इंग्रजी साहित्यात पदव्युत्तर शिक्षण घेतलेले श्री. अंभोरे प्रथम इंग्रजीचे प्राध्यापक होते. पुढे १९७८ मध्ये ते बँक ऑफ महाराष्ट्रच्या सेवेत प्रोबेशनरी ऑफीसर म्हणून आले, पुढे अनेक पदांवर बढत्या घेत सर्वत्र आपल्या कामाचा अप्रतिम ठसा त्यांनी उमटविला. गेल्या ११ वर्षांपासून ते विभागीय व्यवस्थापक म्हणून कार्यरत आहेत. त्यापूर्वी २००६ ते २००८ मध्ये ते औरंगाबादला सहाय्यक महाप्रबंधक होते. मे २००७ ते सप्टेंबर २००९ या काळात तेथे ८७ ग्रामसभा त्यांनी घेतल्या. आणि १२ हजार किसान कार्ड वितरणाचा विक्रम केला. शिस्तप्रिय बँक अधिकारी म्हणून नावलौकिक असुनही श्री.अंभोरे यांनी अध्यापनाचे काम सोडले नाही. विविध चर्चासत्रे व परिसंवादांमध्ये ते बँक अधिकारी व कर्मचाऱ्यांना प्रशिक्षित करित असतात.





## अडचणी दूर करण्यावर द्राक्ष प्रक्रिया मंडळाचा भर : शिवाजी आहेर

वाईन्सची निर्मिती दर्जेदार असेल; मार्केटींगचे चांगले नेटवर्क विकसित केले असेल तर वाईन उद्योग अनंत अडचणींना सामोरा जाऊनही यशस्वी होऊ शकतो. तशी उदाहरणंही आहेत. गरज आहे ती फक्त नेमक्या अडचणींचा शोध घेणं आणि त्यावरील उपाययोजनांची अंमलबजावणी करणं, वाईन उद्योजकांच्या दोन्ही असोसिएशन्सनी या दृष्टीने प्रयत्न केले, शासनाकडून दिलासाही मिळाला पण प्रत्यक्षात कार्यवाही फार झाली नाही. त्यामुळे उद्योगासमोरील आव्हाने कायम आहेत हे उद्गार आहेत भारतीय द्राक्ष प्रक्रिया मंडळाचे (वाईन बोर्ड) संचालक, रेनेसॅन्स वाईनरीचे चेअरमन शिवाजी आहेर यांचे. वाईन्स, तसेच उद्योगाची विविध क्षेत्रे, द्राक्ष शेती आणि समाजकारणात स्वतःचा वेगळा ठसा उमटविलेल्या शिवाजी आहेर यांनी वाईन बोर्डातही चेअरमन शामरावजी चौगुले यांच्या सह मोलाची कामगिरी बजावली असून, भविष्यात वाईन बोर्डाची भूमिका प्रभावी आणि परिणामकारक ठरेल या दृष्टीने पावले उचलली आहेत. या संदर्भात बोलताना श्री. आहेर म्हणाले, बोर्डांमार्फत वाईन उद्योगाच्या विविध प्रश्नांवर संशोधन सुरु आहे. ते विविधांगी आहे. जसे मोठ्या उद्योगांचे प्रश्न, लहान उद्योगांचे प्रश्न, द्राक्ष उत्पादकांचे प्रश्न, वाईन वितरणातील अडचणी, वाईन उद्योगासाठी होणारा कर्ज पुरवठा, विदेशातील वाईन उद्योग आणि भारतातील वाईन उद्योगातील फरक लक्षात घेऊन उपाययोजना या बाबींचा त्यांत समावेश असून वेळोवेळी अहवाल तयार करून त्यानुसार कार्यवाहीसाठी वाईन बोर्ड प्रयत्नशील राहील. वाईन उत्पादक आणि शासन यांमधील 'दुवा' म्हणून बोर्डाला महत्वपूर्ण भूमिका बजावयाची आहे असेही श्री. आहेर म्हणाले.





## WE KNOW YOU ARE SMART

enough to read between the lines

Anybody can make wines.

we make flavours & aromas  
from wine grapes to suit

**Your palate & wallet.**

We Welcome You to Enjoy Eagle's Premium Class Red Wine & White Wine.



Eagle Wines Pvt. Ltd.



[www.eaglewinery.com](http://www.eaglewinery.com)

**Office**  
12, Shraddha, Vrundavan Nagar,  
Kamathwade, Nashik - 422010  
Tel: +91 253 2376115 M: +91 94227 51245

**Winery & Vineyard**  
Gat No. 52, A/p Pilkos,  
Tal. Kalwan, Dist. Nashik - 423 501  
Maharashtra, India

Email: [info@eaglewinery.com](mailto:info@eaglewinery.com)

ric 99222 12099



# Celebrate

## NEW FESTIVE FLAVOUR



**FREE**  
1 CORK OPENER  
ON PURCHASE OF  
2 BOTTLES

**FACTORY OUTLET PRICES**  
(Inclusive of All Taxes & Duties)  
**RS. 150/-**  
M.R.P.  
(Inclusive of All Taxes & Duties)  
**RS. 250/-**

*Introducing  
Our blend of Premium Quality  
Shiraz & Cabernet Sauvignon  
Under A New Brand'*

### “NECTAR RED”

*@ Bargain Prices !!*

#### NECTAR - Red (semi - dry)

This delightfully fruity and refreshing red wine is being introduced under our new brand name 'NECTAR'. It is a perfect blend of our two noble wine grapes: Cabernet Sauvignon and Shiraz. Our red is light and silky with a touch of sweetness. Slightly chill it to 16°C prior to serving. It can be enjoyed at any time and on any occasion. It goes well with veg/non veg spicy Indian food.

*We also suggest that you try our  
NECTAR WHITE & NECTAR ROSÉ WINES  
to match your appropriate food dishes.*

ric 95222 12099

\* For nectar series only

*Please Contact For  
Group Visits To Winery !!*

**Winery:**

Mountain View Winery Pvt. Ltd.  
Survey. No. 19 / 2 Ambe Bahula,  
Tal. & Dist. Nashik, Maharashtra, India.

phadtare estate vineyards

A Boutique Winery



*Call us for wine info  
@*

**Correspondence To Regd. Off:**

Phadtare Farm House, Untwadi,  
Nashik - 422008, Maharashtra, India.

M: +91 9822056881

M: +91 9422942200

Email: mountainwine@hotmail.com





मोतीलाल टी. पुरोहित  
सहाय्यक महाप्रबंधक

## आता खास एसएमईसाठी स्टेट बँकेची शाखा : पुरोहित

नाशिक शहर भविष्यातील प्रमुख विकासकेंद्र आहे. कृषि, कृषि औद्योगिक, कृषि प्रक्रिया या क्षेत्रांबरोबरच विविध औद्योगिक उत्पादन घटक, तसेच गृहनिर्माण क्षेत्रात येथे विकासाला मोठ्या प्रमाणावर वाव आहे. शहर व जिल्ह्यातील होतकरु उद्योजक चांगल्या कल्पना घेऊन पुढे आल्यास स्टेट बँक त्यांचे स्वागतच करेल, विकासाला साथ हे आमचे ध्येय आहे, हे उद्गार आहेत. स्टेट बँक ऑफ इंडियाचे सहाय्यक महाप्रबंधक एम.टी.पुरोहित यांचे. अर्थ उद्योगला खास मुलाखत देताना ते बोलत होते.

स्टेट बँकेने रिटेलिंग क्षेत्रात अप्रतिम कामगिरी केली असून; भविष्यात लघु आणि मध्यम उद्योग क्षेत्रात क्लस्टर पध्दतीने विकास आणि वित्तीय साहाय्यास स्टेट बँक उत्सुक आहे. सहाय्यक महाप्रबंधक म्हणून पदभार स्वीकारताच श्री. पुरोहित यांनी त्या दृष्टीने पाऊले उचलली असून खास एसएमईसाठी नवी शाखा सुरु करण्यात येत आहे. याशिवाय सर्वच स्तरावरील ग्राहकांना दर्जेदार सेवा मिळावी म्हणून अनेक उपक्रम राबविण्यास सुरुवात केली आहे. बँकेच्या ग्राहकांचे प्रश्न सामोपचाराने सोडविण्याबरोबरच विविध शाखा पातळीवर प्रोत्साहन तसेच कार्यक्षमता वाढविण्यासाठीही ते विविध उपक्रम राबवित आहेत. स्टेट बँकेच्या देशभर एकूण १२००० शाखा असून, नाशिक जिल्ह्यांत एकूण ५३ शाखा आहेत. प्रस्तावित खास एसएमई शाखेबरोबरच इंदिरानगरला नवी शाखा कार्यान्वित होत आहे. ग्राहकांच्या संपूर्ण समाधानावर स्टेट बँक भर देत असून, भविष्यात त्या दृष्टीने आणखी पावले उचलली जातील, सर्वांगीण विकासासाठी सुविधा निर्मितीची गरज असते, त्यासाठी मोठ्या रकमेच्या वित्तीय साहाय्याची गरज असते. स्टेट बँक त्यासाठी प्रयत्नशील राहिल असेही श्री.पुरोहित यांनी सांगितले. एन.पी.ए.चे प्रमाण कमी करण्यात बँक जिल्ह्यात क्रमांक १ वर असून, वित्तीय साहाय्यासाठीही क्रमांक १ चे स्थान आम्हाला पटकावयाचे आहे असा मनोदय श्री. पुरोहित यांनी व्यक्त केला. त्याचबरोबर खास ग्राहकांच्या सेवेसाठी बँकेने ११ ते ५ पर्यंत सेवा वाढविली असून, ग्राहकांच्या तक्रारींचे निवारण करण्यावरही भर देणार आहे. गेल्या ३० वर्षांच्या सेवेत स्टेट बँकेच्या माध्यमातून अनेक उद्योजक घडविता आल्याने आपण समाधानी आहोत असेही श्री. पुरोहित यांनी म्हटले व नाशिक जिल्ह्यात कृषीवर आधारित उद्योगांना जास्तीत जास्त वित्तीय साहाय्य व्हावे म्हणून प्रयत्न करणार असल्याचे त्यांनी सांगितले.



जगदिश होळकर  
अध्यक्ष, अ.भा.वाईन उत्पादक संघ

## वाईन उद्योग मूळ उद्दिष्टांपासून दूर चालला ही खंत

महाराष्ट्रातील द्राक्ष प्रक्रिया उद्योग धोरण, द्राक्षाची शेती तोट्यात जाऊ नये म्हणून आखण्यात आले. परंतु उद्दिष्ट साध्य होणं तर दुरच उलट द्राक्ष बागाईतदाराच्या समस्या आणखी वाढल्या आणि जो द्राक्ष बागाईतदार वॉईन उद्योगात गेला तोही अडचणीत आला अशी परिस्थिती आहे. आणि हे सर्व हा उद्योग मूळ उद्दिष्टांपासून दूर गेल्यामुळे घडले असे स्पष्ट मत अ.भा.वाईन उत्पादक महासंघाचे अध्यक्ष आणि फ्लेमिंगो वॉईनरीचे चेअरमन जगदिश होळकर यांनी व्यक्त केले आहे.

आपला मुद्दा स्पष्ट करताना श्री जगदिश होळकर म्हणाले, भारतातही द्राक्षापासून वॉईन निर्मिती व्हावी ही कल्पना विदेशातील वॉईन उद्योग पाहून प्रबळ झाली. मा. शरद पवार, मा.विलासराव देशमुख आदि नेत्यांना ते पटले आणि द्राक्ष प्रक्रिया उद्योग धोरण जाहीर झाले. पण वॉईन उद्योगाची उभारणी करताना विदेशांत हा उद्योग कसा आहे. याकडे दुर्लक्ष झाले. आणि त्याचमुळे हा उद्योग अडचणीत सापडला आहे. मूळ उद्दिष्ट, धोरण आणि प्रत्यक्ष कृतीत समन्वय साधला तर हा उद्योग यशस्वी होऊ शकतो आणि तो शेतकऱ्यांची आर्थिक ताकद होऊ शकतो हेही श्री होळकर यांनी स्पष्ट केले.

या संदर्भात बोलताना श्री होळकर म्हणाले, विदेशातील वॉईनरीज शेतकऱ्यांचा आणि दरडोई खपाचा विचार करता लहान आहेत. फक्त पती-पत्नी असे दोघेच जण एक वॉईनरी सांभाळतात. आणि मार्केटींग सहकारी पध्दतीने किंवा फेडरेशनमार्फत होते. वॉईन उत्पादक स्वतःचीच द्राक्षे वॉईननिर्मितीसाठी वापरतो, वॉईनरीसाठीचे कर्ज अल्प व्याजदराचे असते. मुळातच तपमान कमी असल्यामुळे इलेक्ट्रीसीटीवरही खर्च कमी होतो. वॉईनची बाजारपेठ विकसित आहे. परिणामी तेथील वॉईन उद्योग भरभराटीला आला. भारतात उलट स्थिती आहे. येथे हा उद्योग केवळ शेतकऱ्यांचा म्हणजे शेतकरी पती-पत्नीचा नाही. द्राक्षे अनेकांना विकत घ्यावी लागतात. कर्ज पुरवठा अधिक व्याजदराने होतो. मार्केटींग स्वतःला करावे लागते आणि तेही खर्चिक. बाजारपेठ विकसित नाही. दरडोई खप अद्याप वाढला नाही. उत्पादन खर्च मात्र अधिक. तुलनेने परतावा कमी म्हणून प्रथम वॉईन उत्पादक, नंतर द्राक्ष उत्पादक आणि त्यानंतर वित्तीय संस्था अडचणीत आल्या. अशा परिस्थितीत हा उद्योग वाचवायचा असेल तर काही उपाय योजावे लागतील. सर्वात महत्वाचे म्हणजे हा उद्योग काँटेज स्वरूपात असावा. तो फक्त शेतकरी जोडण्याने सांभाळावा. बाजारपेठ सहकारी किंवा एकत्रितपणे विकसित करावी. कर्ज अल्प व्याजदराचे असावे आणि वॉईनकडे लिक्विडिटीची दृष्टीतून न पाहता सामाजिक हिताचा उद्योग आणि पेय म्हणून बढती मिळावी म्हणजे द्राक्ष प्रक्रिया धोरणाचे मूळ उद्दिष्ट साध्य होऊ शकेल.

अ.भा.वाईन उत्पादक संघाचे अध्यक्ष म्हणून श्री. होळकर यांनी या उद्योगाचे प्रश्न सोडविण्यासाठी हिरिरिने प्रयत्न चालविले आहेत. मा.शरद पवार, मा.छगन भुजबळ, मा.बाळासाहेब थोराल, मा.राधाकृष्ण विखे पाटील, मा.अजित दादा पवार, मा.नारायण राणे, माजी मुख्यमंत्री अशोक चव्हाण, विद्यमान मुख्यमंत्री पृथ्वीराज चव्हाण यांच्याकडे वॉईन उद्योगाचा प्रश्न त्यांनी हिरिरिने मांडला आहे. आणि सर्व स्तरांवर विचार होऊन लवकरच काही सुखद निर्णय घेतले जाण्याची आशा निर्माण झाली आहे.

home  
finance



## बँक ऑफ महाराष्ट्रचे गृहकर्ज

गृह व वित्त विशेषांकात मा. प्रल्हाद अंभोरे, उपमहाप्रबंधक बँक ऑफ महाराष्ट्र यांच्या मुलाखतीत अर्थउद्योग तर्फे जुनीया उपलब्ध माहितीचा संदर्भ दिला गेला, परंतु त्यात बदल झालेला आहे. संबंधित लेखांकात खालीलप्रमाणे दुरुस्ती वाचावी.

- महाराष्ट्र बँकेतर्फे कर्जदारास एका महिन्याच्या एकूण पगाराच्या ६० पट किंवा निव्वळ पगाराच्या ५० पट किंवा घराच्या किंमतीच्या ७५% कर्ज मिळू शकते.
- अर्धशहरी व ग्रामीण भागासाठी कर्ज मर्यादा १५ लाख रुपये असून घर दुरुस्तीकरीता ५ लाख रुपये मर्यादा आहे.
- पगारदाराच्या महिन्याच्या पगारातील कपात गृहकर्जाचा हप्ता धरून एकूण पगाराच्या ६५% पेक्षा कमी हवी.
- व्यावसायिकांना त्यांच्या ३ वर्षांच्या सरासरी उत्पन्नाच्या चार पट कर्ज उपलब्ध होऊ शकते.

संपादक



# Flamingo



Dream Comes to *Reality*  
through  
*Realistic* way....



## VINSTON ENGINEER'S & SYSTEMS

Manufacturer of Turn Key Projects of  
Winery, Chemical Plants, Pharmaceuticals,  
Dairies, Distillery, Braveries & Food Industries

Office : 7, Prince Tower, Near Chandak Circle, Tidke Colony, Nashik - 422 002. Ph. : 0253- 2310612

Works : Plot No. B-67, Additional MIDC Area, Ambad, Nashik -10. Email : rajvalue@gmail.com



**D' Syrah**  
**D' Chenin**  
**Vinsun Cabernet**



... Deshmukh Vineyard's  
 ...  
**Roots To Table**



**A.D. WINES (Deshmukh Vineyards)**

Factory : Gat No. 662/1/2, SH No 17,  
 Behind Saptashrungi Petrol Pump, A/t. Post  
 Tal. Dindori, Dist. Nashik. Customer Care No. : (02557) 221641  
 E-mail : [adwines@rediffmail.com](mailto:adwines@rediffmail.com)  
 Website : [www.deshmukhvineyards.com](http://www.deshmukhvineyards.com)





## वाईन पर्यटन आणि रिसोर्ट्सह भारतीय वाईन उद्योगास विदेशी गुंतवणुकीची गरज

प्रदीप पाचपाटील

अध्यक्ष, नाशिक व्हॅली वाईन मॅन्युफॅक्चरर्स असोसिएशन

भारतात उच्च प्रतीची वाईन निर्माण होते हे आता सिध्द झाले आहे. भारतातील तसेच विदेशी लोकांच्या पसंतीसही त्या उतरल्या आहेत. पण उद्योग अद्याप वित्तीय व्यवस्थापनाच्या दृष्टीतून फिजिबल किंवा व्यवहार्य झालेला नाही. कारण उत्पादन खर्च अधिक. बँकमार्फतचा बोजा सतत फुगत जाणारा, बाजारपेठ मिळविण्याचा खर्च उत्पादन खर्चापेक्षाही अधिक. त्यामुळे गुंतवणूक सर्व स्तरांवर वाढत जाते. परतावा नेमका केव्हा आणि किती याबाबत अनिश्चितता, देणी आणि खर्च निश्चित अशी भारतीय वाईन उद्योगाची अवस्था आहे. अशी प्रांजल कबुली नाशिक व्हॅली वाईन मॅन्युफॅक्चरर्स असोसिएशनचे अध्यक्ष आणि सुला वाईन्सचे उपाध्यक्ष, तसेच व्हिनस वाईनरीचे संचालक प्रदीप पाचपाटील यांनी दिली.

भारतात वाईन उद्योगाला वाव आहे. पण भरपूर खेळते भांडवल लागणारा हा उद्योग आहे. खेळत्या भांडवलाचा पुरवठा अपुरा आणि उपलब्ध होते ते महाग अशी परिस्थिती आहे. त्यामुळे गुंतवणूक आणि परतावा याचा मेळ बसत नाही. त्यातच शेतकरी वाईन उद्योजकांकडील पैसा अतिशय अपुरा. परिणामी हा उद्योग सर्वच स्तरांवर अडचणीत सापडला. शासनाकडे अडचणी आणि उपाययोजना घेऊन आम्ही गेलो. पण आश्वासनांच्या पलिकडे काही फारसे लागले नाही. शासन अतिशय धिमी पाउले उचलत आहे. अशा अवस्थेत एकच मार्ग दिसतो तो म्हणजे भारतीय वाईन उद्योगांत विदेशी गुंतवणूक व्हावी, वाईन पर्यटन वाढावे, वाईन आणि रिसोर्ट्स हा आता प्रमुख उद्योग व्हायला हवा, त्याचबरोबर येथील वाईनऱ्यांचे व्यवस्थापन विदेशी गुंतवणूकदार, उद्योजकांकडे असावे म्हणजे देशी व विदेशी बाजारपेठ मिळविणे सोपे होईल असे मतही श्री. पाचपाटील यांनी व्यक्त केले.







# विन्सुराचे यश गुणवत्ता नि प्रभावी व्यवस्थापनामुळे

## नितीन देसाई वाईन उद्योगातील आशेचा नवा किरण

भारतीय वाईन उद्योगाला प्रचंड भवितव्य आहे. परंतु दुर्दैवाने हा उद्योग भारतात त्याच्या जन्मापासूनच संघर्ष करतो आहे, त्याचे कारण वाईन उद्योजकांमध्ये पुरेशी व्यावसायिकता (प्रोफेशनलिझम) नाही. वाईन उद्योजकांनी स्वतःच उद्योगाकडे पाहण्याची दृष्टी बदलली पाहिजे. हा उद्योग फक्त शेतकऱ्याच्याच हातात असावा हा आग्रह हानीकारक आहे. कारण वाईनचे मार्केटींग उच्चस्तरावर, त्याच पध्दतीचे करावे लागणार आहे. शेताच्या बांधावर उभे राहून, ते शक्य नाही. तीच दृष्टी कायम राहिली तर आपण आणि आपली वाईन 'ग्लोबल' होणे शक्य नाही हे उद्गार आहेत; विन्सुरा वाईन्सचे चेअरमन नितीन देसाई यांचे, अर्थ उद्योगाला दिलेल्या खास मुलाखतीत ते बोलत होते. तरुण, तडफदार आयआयटीचे मरिन इंजिनिअर आणि आयआयएम कलकत्ताचे पदवीधर आणि अतिशय बुद्धिमान उद्योजक म्हणून ख्याती मिळविलेल्या नितीन देसाई यांनी विन्सुरा वाईन्सच्या चेअरमनपदाची सुत्रे हाती घेताच, विन्सुराच्या वाईन्स देशाच्या काना-कोपऱ्यात तसेच साता समुद्रापलिकडे झेपावल्या असून, त्यांच्या माध्यमातून भारतीय वाईन उद्योगाला आशेची नवी किरणे दिसली आहेत.

वाईनचे उत्पादन हे शेतकरी स्तरावर म्हणजे बॉटम लाईनला तर मार्केटींग 'हाय सोसायटीत' अर्थात उच्च स्तरावर, थोडक्यात जमिनीला आकाश गाठायचे आहे. स्पर्धेच्या या युगात जेथे व्यवस्थापन शास्त्राचा कस लागतो आहे तेथे बांधावरचा शेतकरी कुठपर्यंत मजल गाठणार? सर्वच स्तरावर मर्यादा! कारण हाय सोसायटीत त्या पध्दतीचे प्रेझेंटेशन हवे आहे आणि ते प्रचंड खर्चिक, गुंतवणुकीचे आहे. बाजारपेठेत टिकण्यासाठी, यशस्वी होण्यासाठी वाईन्स दर्जेदार हव्यात, ८०% वाईन निर्मिती ही विनियार्डमध्येच होते हे सर्वांना मान्य आणि सत्य आहे. याचा अर्थ शेतकऱ्यांनी वाईन निर्मितीत महत्वपूर्ण भूमिका अगोदरच पार पाडलेली आहे. याचाच अर्थ वाईन उद्योग शेतकऱ्याच्याच हातात आहे. पण गाडी अडली कुठे? ते मी प्रारंभीच सांगितले. अर्थात बाजारपेठेत यशस्वी होण्यासाठी प्रोफेशनलिझम हवा. त्यासाठी सर्वच स्तरावर मर्यादा आहेत. बांधावरच राहून वाईन विकणं शक्य नाही. हाय सोसायटीने बांधापर्यंत येऊन वाईन घेण्याचे दिवस अद्याप दूर आहेत. याचाच अर्थ अडचणीत असलेला वाईन उद्योग वाचवायचा असेल तर त्याचे व्यवस्थापन प्रत्यक्ष उत्पादकांपेक्षा वेगळे असायला हवे. विन्सुरामध्ये हा बदल यशस्वी ठरला आहे.

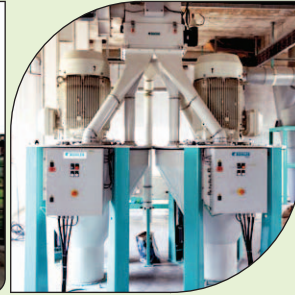
(क्रमशः)

## नितीन देसाई त्यांच्याच शब्दात....

- विन्सुराचे यश टीमवर्कमुळे.
- वाईन उद्योगातील यश म्हणजे जमिनीने आकाशाची उंची गाठणे.
- वाईन उद्योगात खोटा भ्रम बिनकामाचा.
- वाईन उद्योगाचे यश पर्यटन विकासावर अवलंबून.
- वाईन पर्यटन भविष्यातील जोमदार व्यवसाय.
- येत्या ३ वर्षात विन्सुराची वाईन जगभर
- वाईनसला जगभरात रिटेलिंगमध्ये वाव तर भारतात पार्टी ड्रिंक हा मुख्य फरक
- मुंबई ते दिल्ली इंडस्ट्रीयल कोरीडॉरमुळे नाशिकचे महत्त्व वाढातीत।
- वाईनमध्येही व्हॅल्यू ऑडिशन हवे. जुन्या प्रिझर्व्ह वाईन्ससाठी एमआरपीचा नियम नसावा. वरील प्रकारच्या वाईन्ससाठी दरात लवचिकता असावी.
- दोन वर्षात भारतात नंबर १ होण्याचे
- स्वप्न! जीडीपीमध्ये वाईन उद्योग कॉन्ट्रीब्युट करणार.
- प्रॉपर पी.आर. आणि प्रॉपर प्रेझेंटेशनची गरज. नजीकच्या काळात विन्सुराचं ७० ते ८० कोटी उलाढालीचं उद्दिष्ट
- द्राक्षबागा तोडणाऱ्यांना पुन्हा या व्यवसायात आणणार.







# GRAINOTCH Industries Ltd

Plant : Gat No. 238, 239, Bhendale, (Aurangabad-Nagar Highway), Tal. Gangapur, Dist. Aurangabad.  
Tel. : +91-2433-271199, 228622, 228633, 228644. Mob. : +91-9960050777  
Email : sanjay.holkar@grainotch.com Website : www.grainotch.com

1, Govind Apartment, N.D. Patel Road, Opp. Telephone Exchange, Nashik - 422 001  
Tel. : +91-253-2594555, 2598555. Fax : +91- 253 - 2597555

*Riona is a baby, of a Joint Venture and a Technical Collaboration made for the very first time in India, with Italy's foremost leading wine producing companies namely, Moncaro and Enzo Mecella. Riona Wines Pvt.Ltd is located in South-West of Maharashtra, in Miraj, District Sangli 16-52' North, and 74-36' East. Riona with a great pride will provide the domestic market with the premium and finest quality wines, produced as per the Italian standards. The machinery needed for the quality winemaking will be imported from Italy itself, technically approved by the Italian allies. The main aspire of Riona will be of serving the wine lovers in India with the Italian like premium quality wines. As the most important thing concerned to us is the customer's satisfaction.*

  
**MONCARO**

*Wine and Passion in the Marche Region*

**ENZO MECELLA**



Caves in Fabriano - Italy



ESTATE VINYARDS

**Riona**

WINES PVT. LTD.

Miraj, India.

phone 91 233 2226291

info@rionawines.com - www.rionawines.com



© PASLA GINTI

## ‘रेडविंगज वाईन्स’ वाईन कॅपिटलच्या वैभवातील भर

मराठी तरुणही उद्योगात मागे नसतात, त्यांच्यात भरपूर टॅलेन्ट आहे. गरज आहे ती फक्त त्यांनी साहस करण्याची, क्षेत्र मग ते कोणतेही असो या सिध्दान्ताला बळ देणार उदाहरण आहे रेडविंगज वाईनरी प्रकल्पाचे. या वाईनरी प्रकल्पाचे संचालक आहेत चार मराठी तरुण. ग्रामीण भागातील आणि शेतकरी कुटुंबातून आलेले. केवळ वाईनरीच नव्हे तर उद्योगाच्या विविध क्षेत्रात त्यांनी लक्षणीय यश मिळविले. उद्योगाची अनेक क्षेत्रे त्यांना खुणावीत आहेत आणि आहे त्या क्षेत्रात विकासाचे अनेक टप्पे गाठावयाचे आहेत.

सर्वश्री आर.के. पवार, आशुतोष पवार, रावसाहेब रकीबे आणि वनिता संदीप पवार हे चारही उद्योगांच्या विविध क्षेत्रात कार्यरत आहेत. काही ठिकाणी ते एकत्र आहेत तर काही क्षेत्रांत वेगवेगळे. खरं म्हणजे अनेक उद्योजकीय कथांचा विषय. परंतु हा विशेषांक वाईन्सच्या संदर्भातील असल्याने फक्त रेडविंगज वाईनरी प्रकल्पाबाबत लिहिणे संयुक्तिक ठरेल.

रेडविंगज हा वाईनरी प्रकल्प नाशिक आहे. दिंडोरीत जात असताना किंवा तेथून लक्ष वेधून घेतो. आणि प्रवर्तकांच्या तालुक्यातील अनेक वाईन प्रकल्पापैकी शहरातील वाईन प्रेमींसाठी सर्वाधिक सोयीचा तालुक्यातील डोंगरांगांचे विहंगम दृष्य वाईनरी प्रकल्पाची रचना वैशिष्ट्यपूर्ण वाईन्स गुणवत्तेच्या बाबतीत सरस आहेत.



शहरापासून जवळच दिंडोरी रस्त्याला लागून नाशिककडे येत असताना हा प्रकल्प कुणाचेही साईट सिलेक्शनला दाद मिळते. दिंडोरी ए.डी.वाईन्सप्रमाणेच पर्यटक तसेच नाशिक हा प्रकल्प आहे. या प्रकल्पाजवळून संपूर्ण नजरेत भरते.

असून

जगप्रसिध्द इटालियन वाईन मेकर अॅन्ड्रीयू यांनी

या वाईन्सची निर्मिती केली असून नुकतेच आगमन झाले आहे. पोहोचल्या तेथे-तेथे आहे. रेड, रोझे आणि वाईन्सचे येथे क्षमता ५ लाख लिटर सामुग्री संपूर्ण विदेशी जिल्ह्यातील परिपूर्ण प्रकल्पांमधील रेडविंगज वाईनरी प्रकल्प आहे. कॅपिटल असलेल्या पडली आहे.



या वाईन्सचे बाजारपेठेत व जेथे-जेथे या वाईन्स त्यांचे उत्स्फूर्त स्वागत झाले व्हाईट या तिन्ही प्रकारच्या उत्पादन होते. वाईनरीची असून, प्रकल्पातील यंत्र बनावटीची आहे. नाशिक तसेच वैशिष्ट्यपूर्ण वाईन वाईन्स प्रा.लि. हा एक या प्रकल्पामुळे वाईन नाशिकच्या वैभवात भर





## इगल वाईन्स वाईन उद्योगातील 'रिअल' भयारी

नाशिक जिल्ह्यातील निसर्ग सौंदर्याचा पूरेपूर आनंद आणि दर्जेदार वाईन्स टेस्ट करावयाच्या असतील तर प्रत्येकाने इगल वाईनरीज प्रा.लि.या कंपनीस भेट द्यायला हवी. ही वाईनरी कळवण-बेज-सटाणा रस्त्यावर, कळवण, देवळा, सटाणा आणि मालेगांव शहरापासून जवळ आहे. वाईनरी ज्या परिसरात आहे तो परिसर सह्याद्रीच्या डोंगररांगांनी सुशोभित आहे. स्वच्छ सूर्यप्रकाश, द्राक्षांच्या विस्तीर्ण बागा आणि परिसरातून प्रदुषण विरहित वाहणारी गिरणानदी निसर्गाचा मनमुराद आनंद देते. सप्तश्रृंगगड येथून जवळ आहे. मेकॅनिकल इंजिनियर असलेल्या सुभाष पाटील यांनी आपल्या शेतीचे, तेथील निसर्ग सौंदर्याचे आणि द्राक्ष बागांचे महत्व लक्षात घेऊन या वाईनरीची स्थापना केली. त्यापूर्वी ते नाशिक येथील परफेक्ट सर्कल व्हिक्टर लि.मध्ये कार्यरत होते.

इगल वाईनरीज प्रा.लि.ची क्षमता २ लाख लिटर असून, या वर्षी प्रथमच कंपनीने रेड वाईन्सची निर्मिती केली आहे. वाईनरीची वास्तू अतिशय कल्पक असून पर्यटकांला सर्व सुविधांसह नाशिक जिल्ह्यातील समग्र वाईन उद्योगाचा प्रतिनिधिक आनंद घेता येऊ शकतो. कारण सुभाष पाटील यांनी नाशिक जिल्ह्यातील सर्व वाईनरीजना भेटी देऊन. त्यांच्यातील चांगले काय ते नेमके हेरून त्याचा अंतर्भाव या वाईनरीच्या उभारणीत केला. आणि प्रकल्पाला सरस स्वरुपातील नैसर्गिक सौंदर्याची जोड मिळाली. त्यामुळे निर्भेळ वाईन पर्यटनाचा आनंद येथे घेता येऊ शकतो.

श्री. सुभाष पाटील यांना दुर्गेश पाटील या मेकॅनिकल इंजिनियर मुलाची मदत आता होत असली तरी खऱ्या अर्थाने एका शेतकरी, पण उच्चशिक्षित अशा दाम्पत्याची ही वाईनरी आहे. इगल वाईन्स ही प्रायव्हेट लिमिटेड कंपनी असून पती-पत्नी दोघेच संचालक आहेत. इटली किंवा फ्रॉन्समधील वाईनरीजचे असते तशा व्यवस्थापनावर पाटील दाम्पत्य भर देत आहे. वाईनरीवर वाईन टेस्टिंगची सुविधा उपलब्ध झाली असून. पर्यटकांची वर्दळ वाढली आहे. वाईनरीजवळ लवकरच वाईनबारचीही उभारणी श्री.पाटील करणार असून लवकरच या वाईन्स मार्केटमध्येही उपलब्ध होत आहेत. या वाईनरीच्या उभारणीत प्रथमेश वाईनरीचे चेअरमन श्री. महेंद्र भामरे यांची मोलाची मदत झाल्याचे श्री. पाटील यांनी सांगितले.

### वाईन उद्योग भारतीय लोकांसाठी महत्वाचा का आहे?

- हार्डिड्रिक्सच्या तुलनेत वाईन आरोग्यासाठी उपयुक्त
- हार्डिड्रिक्समुळे आरोग्याची हानी होते परंतु मर्यादित वाईन सेवन हृदय, त्वचा, कर्करोग, मधुमेह या विकारांवर काही प्रमाणात प्रतिबंधक आहे.
- वाईन उद्योगामुळे द्राक्ष शेतीस प्रत्यक्ष लाभ
- देशभर सर्वत्र पर्यटन उद्योग वाढीची शक्यता
- वाईन उद्योगामुळे ग्रामीण भागात औद्योगिकरण शक्य
- त्यामुळे रोजगाराच्या संधी
- निर्यात होऊ लागल्यास विदेशी चलन मिळू शकते
- भारतीय वाईन्स लोकप्रिय झाल्यास आयाती मार्फत विदेशात जाणारे चलन वाचेल
- वाईन उद्योगात संपूर्ण देश तसेच शेतकऱ्यास समृद्ध करण्याची ताकद

Shava



WORLD'S FIRST  
HEALTH FUNCTIONAL  
**BIO WINE**

LOADED WITH  
BEST FROM  
NATURE



Regular  
Red Wine



Regular  
Red Wine

Premium  
White Wine



Premium  
White Wine



**Team24 Marketing India Pvt. Ltd.**

A-1, Landscape, Martins Massion Panjim, Goa India - 403002

Tel : 0832 - 2462845, 2464847

Email : [info@thebiowine.com](mailto:info@thebiowine.com) [www.TheBioWine.com](http://www.TheBioWine.com)



**New look lounge & Multi - cuisine**

Family Restaurant

Add.: TERRACE LOUNGE, PATIL PLAZA ,  
OPP. IMC BANK, CANADA CORNER.

**CELLAR DOOR**

**WINE LOUNGE**

**MOST SELECTED WINES**

**SPECIAL DISCOUNT**  
**KITTY PARTY**  
**TAKE- AWAY**  
**STUDENTS**

PH.: +91 253 2318226 CELL.: 97673 61616, 99754 89990, 94239 70247



**सामंत सोमा वाईन्स लि.**

गट ३५/२ ए गोवर्धन,  
गंगापूर रोड समोर, जि. नाशिक

राजीव सामंत

प्रदीप पाचपाटील

**शिवप्रसाद वाईन्स**

रानवड, जि.नाशिक

प्रभाकर वाघ

बाळासाहेब वाघ

**विन्टेज वाईन्स प्रा.लि.**

गट नं.७१, गीताकुंज (कुंदेवाडी)  
ता. निफाड जि.नाशिक

यतीन पाटील

**माऊंटनव्ह्यू वाईनरी प्रा.लि.**

मु.पो. अंबेबहुला, गौळाणे रस्ता,  
ता.जि.नाशिक

हंबीरराव फडतरे

**रेनेशान्स वाईनरी प्रा.लि.**

मु.पो.ओझर (मिग), गट नं. २३१७, मुंबई-आग्रा  
रोड, निफाड नाशिक

शिवाजीराव आहरे

**व्हॅली जे वीन**

सांजेगांव, जि.नाशिक

दिपक रॉय, चेअरमन

**वॅटेक, डी ओशी विनियार्ड**

दिंडोरी, नाशिक

रणजीत धुरु, चेअरमन

**फ्लेमिंगो वाईन्स**

विचुर, ता.निफाड जि.नाशिक

जगदीश होळकर, चेअरमन

**ए. डी. वाईन्स**

ता.दिंडोरी, जि.नाशिक

सुरेश देशमुख, चेअरमन

**Nashik Wines at a  
Glance 2011****टॉप वाईनरीज आणि  
वाईन्स ऑफ नाशिक**

नाशिकमध्ये आल्यानंतर खालील वाईनरीजच्या  
वाईन्सचा आस्वाद घेण्यास विसरू नका.

१. माउंटन व्ह्यू वाईन्स प्रा.लि.
२. रेनेसॅन्स वाईनरीज प्रा.लि.
३. संकल्प वाईनरी (विन्सुरा ब्रॅण्ड)
४. प्रथमेश वाईन्स  
(बागलोणी, रिव्हो, झिली)
५. फ्लेमिंगो वाईन्स





६. राजधीर वाईन्स
७. ए.डी.वाईन्स
८. रेडविंग
९. व्हॅली-डे विन
१०. रिव्हेल्लो
११. एन.डी.वाईन्स
१२. सामंत-सोमा वाईन्स (सुला)
१३. इगल वाईन्स
१४. शिवप्रसाद वाईन्स
१५. इंडस्
१६. सह्याद्री व्हॅली
१७. यॉर्क वाईनरी
१८. इंडिया फुड कंपनी



### रेडविंग वाईन्स प्रा.लि.

गट नं. ३३, अकराळे रोड, तळेगाव (दिंडोरी)  
जि.नाशिक

राजेंद्र पवार

आशुतोष पवार



### प्रथमेश वाईन्स प्रा.लि.

पिंपळदर, ता.सटाणा जि.नाशिक

महेंद्र एम.भामरे

सौ.रेणुका भामरे



### संकल्प वाईनरी प्रा.लि.

विन्चूर ग्रेप वाईनरी पार्क, विन्चूर,  
ता. निफाड, जि.नाशिक

नितीन देसाई, चेअरमन



### पॉझ वाईन्स

दिंडोरी, जि.नाशिक

राजेश पाटील, चेअरमन



### एन. डी. वाईन्स

खेडगाव, ता. दिंडोरी, जि. नाशिक

अशोक गायकवाड



### राजधीर वाईन्स

भिलवाड, ता.देवळा, जि.नाशिक

राजेश जाधव, का. संचालक



### इगल वाईनरीज प्रा.लि.

कळवण सटाणा रोड  
पीळकोस, ता. कळवण, जि.नाशिक

सुभाष पाटील



### सह्याद्री व्हॅली वाईन्स

मडकीजांब, ता. दिंडोरी, जि.नाशिक

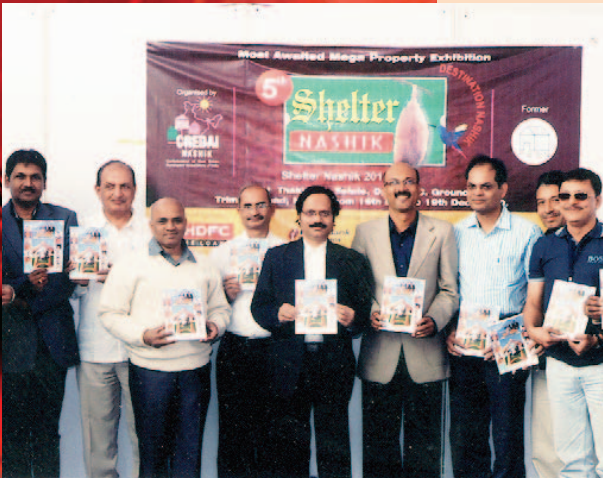
राजेश बोर्से



### इंडिया फुड कंपनी

वाईनपार्क, विन्चूर, जि. नाशिक

गोविंद होलाणी



# ‘रिओना वाईन्स’ के.टी.माने यांच्या उपक्रमामुळे भारतीय वाईन्सच्या उद्योगाला नवे वळण



नव्यानेच उभ्या राहत असलेल्या भारतीय वाईन उद्योगाला अनेक समस्यांना सामोरे जावे लागत आहे. खरं म्हणजे अनेक वाईन उद्योजकांना या समस्यांची साथी कल्पना देखील नव्हती. तर अनेकांनी इतरांना काय समस्या आहेत याची जाणीव होऊन देखील वाईन प्रकल्पांची उभारणी केली. २००१ नंतरचा हा घटनाक्रम आहे. या वर्षी द्राक्ष प्रक्रिया धोरण आले. प्रत्यक्षात पहिली वाईनरी २००२ मध्ये उभी राहिली. २००२ ते २००७ या पाच वर्षांच्या काळात वाईन उद्योजकांने काय अचिन्ह केले आणि काय ऑब्झर्व केले हे खरे प्रश्न आहेत. तसेच त्यानंतर कोणत्या स्टेप्स घेण्यात आल्या हाही महत्वाचा प्रश्न आहे. या प्रश्नांच्या चौकटीत काही शोधायचा प्रयत्न केला तर खूप मोठे बदल झालेले दिसत नाहीत. काही नकारात्मक बदल आहेत; म्हणजे मार्केटींग थांबविणे, किंवा प्रकल्प बंद करणे. सकारात्मक बदल केवळ अपवादात्मक. असेच अपवादात्मक उदाहरण आहे ते के.टी.माने यांचे. श्री. माने हे इलेक्ट्रॉनिक्स इंजिनियर आहेत. २००१ नंतर त्यांनी पहिली वाईनरी भागीदारीत सुरु केली. तिथे असंख्य अडचणी आल्या. आणि हा उद्योग पहिल्या पिढीतील उद्योजकांसाठी कठीण आहे असे त्यांचे मत बनले. पण तिथेच ते थांबले नाहीत. काळाची गरज ओळखून त्यांनी इटालियन वाईन उद्योजकांशी संपर्क साधला. त्यांच्याशी जॉईंट व्हेचर केले आणि त्यांच्या मदतीने भारतात सांगलीजवळ नवीन वाईनरी करावयाचा निर्णय घेतला. या उपक्रमांतर्गत भारत व इटालीतील वाईन उद्योजक दोन्ही देशांमध्ये वाईन निर्मिती करून त्या वाईन्ससाठी भारत तसेच इटली या दोन्ही देशांमध्ये बाजारपेठ विकसित करणार आहेत, तसेच जगभर सर्वत्र या वाईन्सची निर्यातही करणार आहेत. श्री.माने यांच्या ह्या महत्वाकांक्षी उपक्रमामुळे भांडवलाची उभारणी, वाईनरी उभारणीचे तसेच वाईन मेकींगचे तंत्रज्ञान, वाईनरीचे व्यवस्थापन, वाईन्सचे मार्केटींग आदि प्रश्न निकाली निघालेत. श्री.माने यांचा सांगलीतील हा वाईन प्रकल्प म्हणजे रिओना वाईन्स प्रा. लि. या प्रकल्पांतर्गत सध्या इटालियन वाईन्सचे पॅकेजिंग व वितरण होते. लवकरच भारतीय वाईन्सची निर्मिती होऊन त्या वाईन्स भारतात तसेच इटाली व इतर देशांमध्ये वितरित होणार आहेत. संपूर्ण प्रकल्पात सुप्रसिद्ध भारतीय वाईन मेकर राजेश रसाळ यांचे त्यांना मोलाचे मार्गदर्शन लाभत आहे. रिओनाच्या वाईन्सच्या किमती कमीत कमी रु. १०० व त्यापुढे आहेत. वाईन उद्योगाच्या समस्येवर हा प्रकल्प प्रभावी उपाय ठरला आहे.

## All About Wines & Food

— by Nalini Phadatare

The wine making world is divided into 2 halves-old world & new world. Old world consists of Europe & the Middle East. The more popular wines come from France, Italy, Germany, Portugal, Greece, Egypt, Turkey etc. to name a



few. New world consists of the rest of the world namely USA, Australia, New Zealand, South Africa, Chile, Argentina and now India.

Many hundreds of grape varieties are planted in vineyards around the world but just a handful are





## ‘सुरा वाईन ऑन्ड डाईन’ कायमस्वरूपी वाईन महोत्सवाचा आनंद

नाशिकला भारताची वाईन कॅपीटल म्हटलं जातं कारण तब्बल ३५ वाईनरीज नाशिक जिल्ह्यात आहेत. नाशिकला व्यवसायानिमित्त येणाऱ्या विदेशी पाहुण्यांचे या वाईनरी आकर्षण बनल्या आहेत. तसेच मुंबई, पुणे, ठाणे, औरंगाबाद, नागपूर आणि कोकणातून येणारे उद्योजक तसेच येथील व्यावसायिकही नाशिकच्या वाईन उद्योगांना भेटी तसेच वाईन व फुडचा आस्वाद घेण्याचे ठरवून आलेले असतात. या सर्वांच्या तसेच खास नाशिकरांच्या सेवेसाठी सर्वांना सोयीचा अशा चांगल्या वाईन बारची आवश्यकता होती. तो नाशिक शहर पातळीवर शेलार डोअरने तर मोठ्या क्षमतेचा आणि वाईन कॅपीटलचे वास्तव आणि आकर्षक रूप दाखविणारा दुसरा प्रमुख वाईन बार म्हणजे रेनेसॅन्स वाईनरीचा ‘सुरा वाईन आणि डाईन’ हा वाईन बार होय. मुंबई आग्रा महामार्गावर नाशिकपासून १० कि.मी. अंतरावर व ओझरपासून जवळच म्हणून दोन्ही शहरातील वाईन प्रेमींसाठी आणि प्रवाशांच्या सोयीचा खास विचार केलेला हा वाईन बार आहे. वाईन बारची आकर्षक रचना आणि संपूर्ण सभोवताल तिथे येणाऱ्यांच्या आनंदात भर घालत असतो. खास फॅमिलीसह येणाऱ्यांसाठी येथे विशेष व्यवस्था करण्यात आली आहे. महत्वाचे म्हणजे कोणतेही उपद्रव मूल्ये नाहीत. पार्कींगची भरपूर सुविधा, विनंती केल्यास अत्यंत सुसज्ज अशा वाईनरीस व्हिझीट करता येते. व्हेज, नॉनव्हेज आणि स्पेशल सी फुड आंतरराष्ट्रीय दर्जाच्या शेफ मार्फत येथे उपलब्ध होते. कोणत्या वाईनबरोबर कोणते फुड घ्यायला हवे याचेही चांगले मार्गदर्शन दिले जाते. दर्जेदार वाईन्ससाठी कोणतेही अक्वाच्या सव्वा मूल्य मोजण्याची येथे आवश्यकता नाही. वाईनरीलगतच वाईनबार असल्याने रेनेसॅन्स वाईनरीच्या दर्जेदार वाईन्स फॅक्टरीच्या दरात येथे उपलब्ध होतात. विशेष म्हणजे रेनेसॅन्सच्या वाईन्स आंतरराष्ट्रीय दर्जाच्या आहेत. द.आफ्रिका, कॅनडा, इटाली येथे या वाईन्सनी लोकप्रियता मिळविली आहे. गोव्यात येणाऱ्या विदेशी पर्यटकांचेही या वाईन्स खास आकर्षण ठरल्या आहेत. आणि विशेष म्हणजे लवकरच भारतातील प्रमुख फाईव्ह स्टार हॉटेलमध्ये या वाईन्सला ‘प्रॉमिनन्स’ असणार आहे. श्री.शिवाजी आहेर यांच्या उद्योजकीय व्यक्तिमत्त्वाची खऱ्या अर्थाने ओळख घडविणारी ही वाईनरी (रेनेसॅन्स) आणि वाईनबार (सुरा वाईन आणि डाईन) वाईन कॅपीटल नाशिकचे खास आकर्षण आणि ओळख बनला आहे.

internationally recognized, while others enjoy only regional support. Majority of Indian wineries produce wine from French grape varieties which are considered to be the VIP's or the classic varieties of the wine world.

Wines are categorized in 3 main colors-Red, White & Rose - pink or blush  
Red - Cabernet Sauvignon,  
Shiraz.  
Zinfandel (California grape variety)

These are made from red fermented grapes with the skin & seed.

Their styles are from light to medium to full bodied & are moderately tannic.

Their taste varies tremendously from dry to off-dry to fruity, light & refreshing to sweet & fortified.

Aromas-Zinfandel  
Cabernet Sauvignon



## **INDIA INTERNATIONAL CO. PVT. LTD.**

### **Importers of Wines**

Regd. Off. : C/1, Sitaram Bldg., Nr. Crawford Mkt., Mumbai - 400 001. (INDIA)

Phones : 2342 7996 - 2342 7997. Fax : 022 - 2340 0921

Retail Shop : 545/547, Kalbadevi Road, Dhobi Talao, Mumbai - 400 002 (INDIA)

Phones : (O) 2201 2585 (M) 98200 13875

## **SHAH & CO. WINES**

Sitaram Building Near Crawford Market, Mumbai - 400 001.

Phones : 2342 7997 / 2340 0921 Mobile : 98200 13875



*Come & Share the Moments of Life*



*Open Air Restaurant*



*Lounge*



*Snookers*



*AC Family Restaurant*

**COME 'N' JOY**

**JUST 15 MIN. FROM NASIK @**

**Renaissance Winery Pvt. Ltd.,**

Gat no. 2317, Mumbai Agra Road,

Ozar (Mig), Nashik.

Ph.No. 02550-272933,271833

Email : [suraa@renaissancewinery.net](mailto:suraa@renaissancewinery.net)





## वाईन्सच्या मागणीत सातत्याने वाढ : कुलदीपसिंग मुंजराल



वाईन्सचे महत्व भारतीय लोकांना पटले असून दिवसेंदिवस वाईन्सची मागणी वाढत आहे. लवकरच भारतीय वाईन्सनी मोठी बाजारपेठ मिळविलेली असेल असा विश्वास मुंबई येथील ख्यातनाम वाईन वितरक शहा वाईन्स कंपनीचे संचालक कुलदीपसिंग मुंजराल व रणदीपसिंग मुंजराल यांनी व्यक्त केला.

मुंबईत क्रॉफर्ड मार्केटजवळ मुंजराल यांच्या शहा वाईन्स कंपनीचा वाईन वितरण व्यवसाय आहे. वाईन वितरण व्यवसायातील ही सर्वात जुनी आणि महाराष्ट्रातील मोठी कंपनी. स्वातंत्र्यपूर्व काळातही तिचे मोठे नेटवर्क होते. पुढे विभागणी होऊनही दबदबा कायम राहिली. मुंजराल कुटुंबिय मुळ लाहोरचे. फाळणीनंतर ते अमृतसर, दिल्ली व नंतर मुंबईत आले. श्री.कुलदीपसिंग मुंजराल यांचे वडील वकील होते. आपल्या प्रमाणेच मुलानेही वकील व्हावे असे त्यांना वाटे. पण कुलदीपसिंग यांनी वडीलांच्या इच्छेप्रमाणे शिक्षण पूर्ण करून जम बसविला तो मात्र लिंकर वितरणात आणि आता वाईन्स वितरणातही! या व्यवसायाच्या माध्यमातून मुंजराल कुटुंबियांचा समाजातील सर्व क्षेत्रातल्या अत्यंत मोठ्या मातब्बर व्यक्तींशी संपर्क आला. त्यांच्या सबयी तसेच कामाची पध्दत जवळून पाहता आली. त्याचे अनेक किस्से श्री.मुंजराल यांनी सांगितले पण उल्लेख न करण्याच्या अटीवर! मुंजराल कुटुंबियांकडे ज्या लोकांचा वावर होता, ते ज्या लोकांबरोबर राहिले ते लक्षात घेतले म्हणजे मुंजराल यांची थोरवी कळते. आणि व्यावसायिक पातळीवर तर ते खूपच मोठे आहेत. लिंकर आणि आता वाईन वितरणात पारदर्शकता, नफेखोरीस पूर्ण फाटा आणि केवळ विश्वासाच्या बळावर या व्यवसायात ते मोठे झाले आणि ह्याचमुळे एकदा आलेला ग्राहक पत्रास वर्षापर्यंत जोडला गेल्याचे आम्ही अनुभवले हे मोठ्या अभिमानाने श्री. कुलदीपसिंग मुंजराल व रणदीपसिंग मुंजराल यांनी सांगितले. रणदीपसिंग यांच्या कार्याची पध्दत तर अफलातून आहे. या दृष्टीतून त्यांचे काउंटर पाहण्यासारखे आणि अनुभवण्यासारखे आहे. स्टॉक मार्केट, नेटवरील कम्युनिकेशन आणि प्रचंड गर्दीचे वितरण काउंटर ते लिलया बिनचूक पध्दतीने हाताळतात. व्यावसायिक कसा असावा याचा मार्गदर्शक पाठक रणदीपसिंग मुंजराल यांनी घालून दिला. शहा वाईन्स कंपनीकडे उंची विदेशी मद्याबरोबरच भारतीय व विदेशी वाईन्स उपलब्ध आहेत आणि नाशिकच्या वाईन्सही दिमाखात ग्राहकांच्या सेवेसाठी सज्ज आहेत. या वाईन्सला दिवसेंदिवस मागणी वाढत आहे असे मुंजराल कुटुंबियांनी सांगितले.

## All About Wines & Food

— by Nalini Phadataré

Shiraz

Other blends of red-grape varieties eg. Rose-blush

Rose is pink wine although made from red grapes the wine is still red because the grape juice is left in contact with the red skin for a very short time. Therefore very little tannin is absorbed from the skin in the Rose wine. The juice is separated from the skin & readied when it is

sufficiently pink.

White - Sauvignon Blanc  
Chenin Blanc.

These wines are made from white grapes. Their styles are medium to light bodied & tastes range from very dry to off dry to dessert.

Last but not least -  
Sparkling Wine -  
'Calling Champagne'!



## प्रमुख वाईन्स एकाच ठिकाणी नाशिककरांच्या सेवेत!

### सेलार डोअर : शहरातील सोयीची वाईन आणि फुडसेवा

नाशिक शहर आणि जिल्ह्याला पर्यटनाच्या दृष्टीतून विशेष महत्त्व आहे. भविष्यात भारतात येणारा प्रत्येक विदेशी पर्यटक नाशिक शहर आणि जिल्ह्याला भेट देईल तो अर्थातच वाईन्सचा जिल्हा किंवा वाईन कॅपीटल म्हणून. त्या दृष्टीने नाशिकमधील काही हॉटेल्स आणि वाईनरीजनी आपल्या सुविधा तयार ठेवल्या आहेत. पण या सर्वात केवळ नाशिक शहर पातळीवर विचार केला तर सेलार डोअर या वाईन बारची भूमिका अतिशय महत्त्वाची आणि प्रभावी आहे. हॉटेल मॅनेजमेंटची पदवी संपादन केलेल्या युवकांनी सचीन दराडे यांच्या नेतृत्वाखाली एकत्र येऊन पूर्णपणे फक्त वाईन्ससाठीच या बारची स्थापना केली. अतिशय चांगली सेवा, फाईव्ह स्टार हॉटेलमध्ये उपलब्ध होते त्या दर्जाचे सर्व प्रकारचे फुड आणि सर्वात महत्त्वाचे म्हणजे येथे उपलब्ध होणाऱ्या वाईन्स, दरांच्या बाबतीत प्रत्यक्ष वाईनरीतून उपलब्ध होणाऱ्या वाईन्सशी साम्य ठेवणाऱ्या आहेत. आणि ही खरोखरच वाईन लव्हर्ससाठी आनंदाची बातमी आहे.

सेलार डोअर्स या वाईनबारचे आणखी एक वैशिष्ट्य म्हणजे हा वाईन बार शहराच्या मध्यवर्ती ठिकाणी कॅनडा कॉर्नर या उच्चभू वस्तीत गंगापूर रोड, कॉलेज रोड, महात्मानगरलगत आणि सी.बी.एस. पासून अतिशय जवळ आहे. पार्कींगची भरपूर व्यवस्था आणि पूर्णपणे सुरक्षित. खऱ्या अर्थाने कुटुंबियांसाठी शांत, रम्य आणि सर्वांसाठी सुरक्षित असा हा वाईनबार आहे. स्थापनेपासून तर आजपर्यंत कोणताही गैरप्रकार किंवा वाद झाल्याचे येथे उदाहरण नाही. वाईन्सचा आस्वाद घेत, स्वास्थ्य आणि लाईट म्युझिकचा आनंद आपण येथे घेऊ शकता. शहराच्या मध्यवस्तीत, निरव शांततेत, सुरेख इंटरियरच्या माध्यमातील, नाशिक शहरातील हा एकमेव वाईनबार आहे. सर्वात महत्त्वाचे म्हणजे येथे फक्त विशिष्ट एकाच वाईन उद्योगाच्या नव्हे तर सर्व वाईनरीजच्या वाईन्स मिळू शकतात. म्हणजे निवडीला भरपूर वाव. आपल्याला हव्या त्या बजेटनुसार शिवाय 'वाईन अवेर्नेससह' म्हणजे टेस्टिंगचे प्रबोधन, वाईन्स आणि फुडसचे पेअरीज, आदि. नाशिक शहरात येऊन वाईनरीजना भेटी देणे शक्य नसेल तर नाशिकच्या संपूर्ण वाईन उद्योगाचे दर्शन सेलार डोअरमध्ये होऊ शकते. वाईन उद्योजकांना त्यांच्या वाईन्सच्या टेस्टिंगचे खास कार्यक्रम येथे घेता येऊ शकतात. त्यासाठी नजाकतदार फुडची व्यवस्था सेलार डोअर मार्फत होऊ शकते.

These wines are made after yeast & solution is added to dry table wine to create the best of blends. The wine is then sealed for secondary fermentation. This method gives the sparkle, the fizzor the bubbles. Styles tend to be rich, fruity, fizzy, & elegant & its color ranges from white & Rose to pink.

Perfect as an aperitif or for toasting & can be paired safely with almost every menu as table wine.



### Wine Tasting

A good wine leaves an impression of balance, and all those elements working in harmony to produce a mouthful that leaves you wanting more.

The senses associated with wine tasting are - sweet, bitter, acidic, tannic, aroma & appearance. Thus eyes, nose & tongue help to detect these features.

(cont. page 39)





INTRODUCING

# ZINZI

find **any** reason



**Crafted from French grape varieties**



**For Agro Based & Food Processing Projects  
Please Contact**

**Surendra Joshi**

President

09823378330



# House of Finance & Insurance



**Our Professional Services Under One Roof**

**Loans :** Project Loans • Solutions - NPA Accounts • Govt. Grants

**Insurance :** Life Insurance (HDFC Certified Financial Consultant)

**General Insurance :** Bajaj Allianz Financial Consultant

**REAL ESTATE CONSULTANCY**

B. No. 1 Sardar Housing Society, Trimbak Road, Nashik - 422 002.  
Tel. : 0253 - 2577699. Email : timex\_cons@hotmail.com, timexcons@gmail.com

Flat No. 25, Mahavir Park, Building No. 3, 3rd Floor, Bibwe Wadi,  
Pune-Satara Road, Pune - 411 037 Ph. : 020 - 224213280



## धान्यापासूनही इथेनॉल निर्मिती काळाची गरज : संजय होळकर

सर्व जग भारताकडे मोठी बाजारपेठ म्हणून पाहत आहे. भारत विदेशी मद्याचीही मोठी बाजारपेठ आहे. आणि दिवसेंदिवस मार्केट कॅपचरिंगचे प्रमाण वाढत आहे. आपण भारतात मात्र हे नको, आणि ते नको असे करत काही चांगल्या कल्पनांना विरोध करत बसलो तर भारताची संपूर्ण बाजारपेठ इतरांनी काबीज केलेली असेल. त्यामुळे विदेशी चलन मिळविणे सोडाच; आहे ते पुन्हा देशाबाहेर जाईल आणि कृषीतील अर्थकारण कायमच अशक्त राहील. या दृष्टीतून २००८ मधील राज्य शासनाचे धान्यावर आधारित मद्य निर्मितीचे धोरण अतिशय उपयुक्त होते. शेती आणि औद्योगिकरणात त्यामुळे निश्चितच समतोल साधला गेला असता. जसे द्राक्षफळ किंवा इतर फळांपासून वाईन निर्मितीचे महत्व कायम आहे. तसेच धान्यापासून मद्य निर्मिती महत्वाची आहे. किंबहुना अधिक महत्वाची कारण दरवर्षी भारतात ७४ लाख टन धान्याची नासाडी (किंवा खराब) होत असते. निसर्गाचा असमतोलही त्याला कारणीभूत असतो. त्यामुळे ज्वारी/बाजरी, मका सारखे कमी खर्चातील उत्पन्न घेणाऱ्या शेतकऱ्यांचे मोठे नुकसान होते. त्यामुळे अशा प्रकारचे जे धान्य अतिरिक्त आहे त्यापासून मद्य निर्मिती होणार असेल. ते मद्य (अल्कोहोल) १०% प्रमाणात इथेनॉल म्हणून पेट्रोलमध्ये मिक्सिंगसाठी वापरले जाणार असेल, आणि व्हिस्कीसाठी तसेच रसायनांसाठी उपयोग होणार असेल तर हा उद्योग भारतीय अर्थव्यवस्थेला वरदान ठरू शकणारा आहे. भारतीय शेतकरी आणि भारतीय उद्योजक या दृष्टीतून पाउले टाकत असतो. काळाची गरज तो बरोबर ओळखतो. या दृष्टीतून नाशिक जिल्ह्यातील धडाडीचे उद्योजक, शेतकरी, संजय होळकर यांचा उपक्रम आणि धडाडी अतीशय प्रशंसनीय ठरली. संजय होळकर यांनी शासनाच्या धोरणास प्रतिसाद देत २००९ मध्ये औरंगाबाद जवळ ग्रेनाज इंडस्ट्रिज लि. ची स्थापना केली. जवळपास १०० कोटी रुपये गुंतवणुकीचा हा प्रकल्प आहे. शेतकरी कुटुंबातून आलेला मराठी युवक १०० कोटी रुपये गुंतवणुकीचा प्रकल्प उभा करतो ही खरे तर तमाम महाराष्ट्राला भुषणावह बाब ठरावी. या प्रकल्पातून शेतकऱ्यांचे धान्य जेमतेम प्रतीचे असले तरी १०० ते १००० रुपये टन बाजारभाव मिळवू शकला. अशा प्रकारचे प्रकल्प यशस्वी ठरले तर भारतातील शेती आणि औद्योगिक अर्थकारणात समतोल साधला जाईल. पण येथेही शासकीय धोरणात विसंगती कायम आहे. अशा प्रकारचे इथेनॉल पेट्रोलमध्ये १०% मिसळण्या ऐवजी फक्त ५% मिसळण्यास अनुमती आहे. जगभर व्हिस्कीमध्ये धान्यापासून उत्पादित अल्कोहोलच वापरावे असे WHO चे सक्त निर्देश आहेत, पण भारतात मात्र मोल्सेस बेस अल्कोहोल वापरले जाते. ते आरोग्यास हानीकारक असते. धान्यापासूनचे मद्य व्हिस्कीसाठी वापरले तर ते आरोग्यासाठी उपयुक्त ठरेल. भारतात सध्या ३०० कोटी लिटर धान्यापासूनचे मद्य तयार होते. १० टक्के इंधनातील मिक्सिंगला परवानगी दिली तर २१० कोटी लिटर इथेनॉलची आवश्यकता राहील. उर्वरीत ९० कोटी लिटर रसायनांमध्ये वापरता येऊ शकते किंवा व्हिस्कीसाठी (ज्याची शिफारस आहे) वापर होऊ शकतो. सध्या मोल्सेसपासून अल्कोहोल तयार होते. त्यास प्रोत्साहन मिळते. बऱ्याच ठिकाणी उसापासून साखर निर्मिती दुय्यम आणि अल्कोहोल निर्मिती प्रमुख व्यवसाय होऊ लागला आहे. त्यासाठी उस उत्पादकांना प्रोटेक्ट केले जाते. मग कोरडवाहू जमीनीत धान्य पिकविणारा शेतकरी प्रोटेक्ट का होऊ नये? मोल्सेसचे अल्कोहोल व्हिस्कीसाठी वापरतात ते आरोग्यासाठी अपायकारक आहे. हा विचार करता धान्यापासून मद्य निर्मिती हा उद्योग काळाची गरज बनला आहे.



## Now India's Best Four Season Wines

At a time when wine consumption in India is growing at a rapid pace, and is fast approaching international levels, the UB Group's Spirits Company, United Spirits Ltd., has made a timely entry into this business. The wine business operates through two companies - United Vintners Limited (UVL) and Four Seasons Wines Limited. UVL imports a large portfolio of wines from all over the world which offers consumers both differences in style and price point; Four Seasons Wines Limited produces top quality Indian wines at its new state-of-the-art winery located near Baramati, 65 kms from Pune. These wines are marketed under the brand names ZINZI and FOUR SEASONS. Today, under the guidance of Mr. Abhay Kewadkar, Business Head and Chief Winemaker, the Group plans to take the Indian wine industry to new heights.

The winery, with a focus to encouraging tourism, is built with staying facilities which include 14 Suites in its second floor, provide escape from bustling city life, with all modern amenities like a spa, swimming pool, wine bar, tasting room, merchandize and restaurant.

The winery is headed by K.Balakrishna, who was basically a food technologist with 15 years of experience in wine industry, leads the winery team towards its objective and goal.

Four seasons Wines have launched various brands of wines, two Zinzi Brands at entry level and three varietal white wines, three varietal red wines and a Blush Rose wine. Also, Reserve range premium Red wines Cabernet and Shiraz, matured for nearly one year in 100% French Oak barrels. The innovations of the new world winemaking are well adopted

The Red wines are made from low yielding grapes grown in the Baramati region. The influence of terroir and topography of this region and uniqueness of soil, brings out the best red wines that are well appreciated all over. Four Seasons Winery has the pride of owning an Inertys Press exclusively for white variety grapes, and process under total inert conditions ensuring the fully aromatic white wines of best quality. Four Seasons Wines, though in just two years, earned as the most awarded wines in the SIWC competition, having won Gold medal for its Viognier 2009, the only white wine from Indian wines winning a Gold. Also the Reserve Cabernet sauvignon red wine has been rated as the best Indian Red wine in the India International Wine Challenge.

Participated in London Wine Fair early this year, FS wines are well accepted all over and consequently going to for export the wines. The Four Seasons wines also reflect the sophisticated personality and contemporary lifestyle of today's Indian consumer, who is exposed to wine drinking, has travelled abroad and is keen on experimenting. With its fine selection of wines that are complex but extremely enjoyable, Four Seasons communicates the 'enjoyable complexities' of wine drinking and encourages customers to get involved with a bottle of Four Seasons wines.

Cheers !



आमचेकडे निरोगी व शुध्द काडीपासून बनविलेले,  
वाईन जातीच्या द्राक्षाची पिशवीतील रोपे  
योग्य व माफक दरात उपलब्ध आहेत.

## राणी (वाईन)ग्रेप्स नर्सरी



वाईन जातीच्या द्राक्षांची शास्त्रशुद्ध रोपे पुरविणारी  
भारतातील परिपूर्ण नर्सरी



वाईन जातीची द्राक्षाची रोपे खालील प्रमाणे आहेत  
शेनीन ब्लॉक (व्हाईट), शारडोनी (व्हाईट)  
सॉव्हिग्नॉन ब्लॉक (व्हाईट),  
कॅबरनेट सॉव्हिग्नॉन (रेड), सिराज (रेड),  
झिन फिंडेल (रेड)



तसेच ग्राप्टेड व साधे (ओनरफुट) टेबल ग्रेप्ससाठी लागणारी  
द्राक्षाची पिशवीतील रोपे खालीलप्रमाणे उपलब्ध

- |                    |                 |                    |
|--------------------|-----------------|--------------------|
| १. बेंगलोर डॉग्रीज | ५. एच - ५       | ९. मॅगो ग्रेप्स    |
| २. तास - ए - गणेश  | ६. फ्लेम सिडलेस | १०. पुसा सिडलेस    |
| ३. थॉम्पसन         | ७. शरद सिडलेस   | ११. वलेन २- ए      |
| ४. सोनाका          | ८. माणिक चमन    | १२. क्रिमसन सिडलेस |



### नितीन मधुकर घोडके

हॉटेल रुचा, घोडके नगर, मु. पो. पिंपळगांव बसवंत-७,  
ता. निफाड, जि. नाशिक (महाराष्ट्र)  
फोन: (०२५५०) हॉटेल: २५०२६४, फार्म: २५०६६६,  
निवास: २५१६६६, मोबाईल: ९८९०१९६६००

## नाशिक व्हॅली वाईन्सचा संपूर्ण आढावा

नाशिक जिल्ह्यातील प्रमुख वाईन  
प्रकल्प, वाईनचे प्रकार आणि ब्रॅण्डनेम

<b>सामंत सोमा वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट, स्पार्कलिंग	सुला	
<b>रेनेसॅन्स वाईनरी</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	रेनेसॅन्स	
<b>माऊंटन व्ह्यु वाईनरी</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	बहुला	
<b>व्हॅली डे वीन</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	झेम्पा	
<b>संकल्प वाईनरी</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट, स्पार्कलिंग	विन्सुरा	
<b>फ्लेमिंगो वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	फ्लेमिंगो	
<b>इंडिया फुड कंपनी</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	विन & व्हेलायर	
<b>व्हिटेज वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	रिव्हेल्लो	
<b>शिवप्रसाद वाईन्स</b>		
रेड, व्हाईट	वाघा	
<b>डि.ओरी वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	डिओरी	
<b>ए.डी.वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	ए. डी.	
<b>सह्याद्री व्हॅली वाईन्स</b>		
रेड, व्हाईट	सह्याद्रीव्हॅली	
<b>राजधीर वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट		
<b>प्रथमेश वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	बागलोणी	
<b>पॉझ वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	पॉझ	
<b>यार्क वाईनरी</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	यार्क	
<b>रेडविंग वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	रेडविंग	
<b>ईंगल वाईन्स</b>		
रेड	ईंगल	
<b>एन्. डी. वाईन्स</b>		
रेड, रोझे, व्हाईट	एन्.डी.	

# INDIA'S FIRST VINEYARD RESORT!

*Beyond*   
*Vineyard Resort*

**NOW OPENED**



**TASTE THE SULA LIFE**

For bookings: +91 78755 55725,  
+91 253-2230141/2230142 or [beyond@sulawines.com](mailto:beyond@sulawines.com)



## An Observation of Industry with Remedies

Presently Nashik Wine Manufacturing is facing the problems in the following areas & required to be sort out on priority.

**Access to Finance :** The Wine Industry being in nascent stage & not much past experience available to the bankers, the bankers are cautions in lending. Timely and adequate finance is not available. For Wine industry, there is only one crushing per year and the cycle time is of 18 months. Whereas as per RBI norms the bankers considers maximum cycle time of 180 days only and give working capital accordingly, which is quite inadequate. Also, because of the market fluctuations, many a times, the wine is not completely sold before the next crushing seasons; is further aggravates the working capital problems.

**Cost of Finance :** The rate of interest varies between 10 to 14% p.a. in other wine producing countries, the rate or interest is negligible i.e. between 2 to 4%. The higher rate of interest is causing higher cost of production. The rate of interest needs to be lowered or incentive in form of interest subsidy needs to be provided.

**Cost of S>peration :** The major problem is of prohibitive cost of state excise license fees. Also, there is wide variation from state to state. There is an urgent need to rationalize the fees and also bring a parity.

**Cost of Input :** There is a wide variation in the cost of grapes from year to year. The contract farmers are unpredictable in supply of grapes of desired quality, quantity and at agreed rates. Because of higher temperatures, the cork packing is causing oxidation of wines. The wineries are switching over to pilfer-proof metallic caps which are expensive. The cost of bottles and packing are still on higher side. Electricity tariff for wine industry is that of industry, there is demand to charge it at agricultural rates, which will lead to substantial cost cutting.



**Global Computation :** The Grape wine industry in USA, European countries, South Africa, Australia, New Zealand, Israel is old and stabilized. The size of wine industry in these countries is very large. Comparatively the wine industry in India is very recent and is in a nascent stage. The wines from abroad are comparatively cheaper.

To come out from the financial liquidity crunch and for the sustenance of Grape Processing Units and Grape growing farmers following are the suggestions from the All India Wine Producers Association.

**“ Govt. Support to Pay Farmers Outstanding Amount and interest on Loans of Farmers**

- Farmers Outstanding amount is Rs. 55.20 Cr.
- Interest amount on total Loan of the Farmers is Rs. 20.00 Cr. **AND**

**“ Rs. 45 Cr. as Incentive for the loss compensation package to liquidate the Wine stock against Distillation.**

The average wine manufacturing cost is around Rs. 90.00 per liter. Wine manufacturer are ready to bear a loss of Rs. 30.00 per liter for distillation of their wines Our request to you to consider Rs. 60.00 per liter as loss compensation assistance for distillation of 75lac liters of Wine to be distilled (Rs.60 X 75L = Rs.45 Cr.). This can be possible if you restrict the volume of Distillation or fixed the upper limit for big corporate or big wineries. This will protect the small & medium Wine Entrepreneurs as well as the Farmers which are more in Numbers & also from the different parts of the State, this will serve the interest of the proposal. **OR**

**2. Rs. 90 Cr. as a Soft Loan (Interest Free Loan) For Grape Processing Units to come out of the current Financial Crunch without distillation.**

This requires the most to pay the past or present dues of the farmers, Banks & will also help the small & medium Wine Manufacturers to come out of a liquidity crunch & help to get survive in current scenario looking to the great potential for the Wine Business for even smaller & Medium Wine Manufacturer in the future. This can be possible by fixing the upper limit of the loan. **OR**

**“ Govt. Support in terms of Interest Incentive or Interest Subvention.**

- Total Wineries three years Interest is pending to pay from year 2008 to 2012. Total approximate amount is Rs. 90 Cr.

To avoid reoccurrence of this situation in future, we have planned for long term measures. In the world many countries economy is based on the Wine Industry and generating large revenue for their Government & creating huge employment in their country. The climatic & soil condition in India is best suitable to grow the grape & produce quality Wines. This will generate huge revenue & employment in rural areas of India as industry grows. Hence the association recommends to the Government of Maharashtra to give one time help to Wine Industry for sustenance of Grape Processing Units and Grape growing farmers.

**Rajesh Jadhav**

Executive Director, Rajdheer Wines  
General Secretary AIWPA

Today,  
millions of Indians are thinking liquid.  
Here is a solid bottle to uncork that.



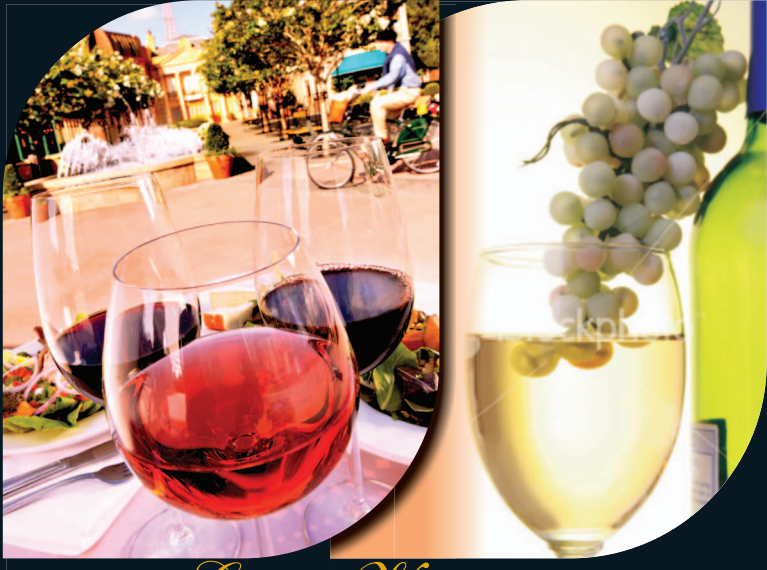
*Sahyadri  
Valley  
Wines Pvt. Ltd.*

Email : [rajeshborse2003@yahoo.co.in](mailto:rajeshborse2003@yahoo.co.in)

**Factory :** Gat No.471 At Po. Madkijam, Tal. Dindori, Dist. Nashik 422202 INDIA Mobile : 9373987576  
**Office:** 1, Kapadia Commercial Complex, Opp. Janalaxmi Bank, Old Agra Rd, Nashik-2. INDIA



**VIN & VOULOIR**  
*D'wine Indulgence*



*Estate Vineyard*



Nashik Valley

# ShivPrasad Wines

At Post Ranwad, Tal. Niphad, Dist. Nashik - 422 308, Maharashtra, India  
Ph. : +91 2550 257827 Email : spw@yahoo.com

Register Now...

[www.nashikwines.com](http://www.nashikwines.com)

[www.indiawines.org](http://www.indiawines.org)

Online Wine Portals  
Of India, be a part of it

**OBizTek**

Email : [info@obiztek.com](mailto:info@obiztek.com)

Phone : +91-9503021718



# Reality of Working Capital for 100000 Lit. Capacity

Normally to instal a Winery of 100000 Lit. capacity under norms of Grape Processing Unit. Average Cost is Rs.125 Lacks for its Capital Cost. It may be more in case of 100% Atomized & well equipped plant. Under the Guidelines of RBI, Bankers calculates the Working Capital Cost as 20% of the Total Capital Cost. In case of 100000 Lit. capacity Winery, a Bank will provide arround Rs.25 Lacks Working Capital against Rs.125 Lacks Capital Investments.

In Actual practice from deep study of Wine Industry this Industry requires the Working Capital as follows. Generally the Harvesting of Wine grapes done in month of February of every year. This Harvested grapes crushed immediately at the Wineries. The virification or production of wine is a long process in which following time is required for each process for a capacity of 100000 Lit. Winery viz crushing, fermentation, filtration etc. It takes 755 days cycle.

- **For calculation we have considered 200 days**

\* that means for one cycle of dispatch a good quality wine requires arround two years processing time.

Apart from this processing of Wines up to Dispatch required two years, there is again harvesting on next February month of same quantity of Grapes which requires again following expenses.

1	Grapes	=	52.50 Lacks
2	Transportation	=	1.75 Lacks
3	Yeast & Enzymes	=	1.05 Lacks
4	Oenological products	=	1.22 Lacks
5	Chemicals & Fructose	=	1.75 Lacks
6	Vinification Charages	=	3.00 Lacks
7	Running Expenses	=	12.00 Lacks
	Total	=	73.27 Lacks

So up to one cycle of porduction of good quality wine require around 190 lacks as Working Capital. And the Production Cost for one bottle requires Rs.117.28/133000 = Rs.88.18/-

This bottle can be sold Rs.165/- in open market with M.R.P. Ranges from 325/- to 425/-. The Gross Margin of winery Rs.77.00/- includes net margin, Taxes and Interest & Installment of Bank Loan.

### **Conclusion:**

A winery of 100000 Lit. or 133000 bottle capacity requires

1. 2 years Working Capital Cycle.
2. Rs.190 Lacks as its Working Capital.
3. Rs.125 Lacks as its Capital Cost.



(Cont. from page 27)

## All About Wines & Food

- by Nalini Phadatare

Louis Pastor Said: "Wine is the most healthful & Hygienic of Beverages".

Various Medical journals, & many national health & medical research councils suggest that wine taken in moderation is beneficial to health. A great many scientists & doctors all over the world have corroborated this wine ample evidence.

They maintain :- Safety in wine drinking is in moderation.

Wine in moderate quantity reduces the risk of a number of common ailments up to 40% e.g. Cold, sneezing, allergies, runny nose & throat infection. Wine in moderation can reduce heart disease to an extent, its anti aging properties are beneficial. It means the good cholesterol & lowers the bad cholesterol. A small glass of wine will reduce tension, relax both mind & body & facilitate digestion. Be grateful to the doctors they give warnings as well ...Avoid drinking wine if you reacts negatively, Avoid drinking wine if you have a history of alcoholism.

Avoid drinking if you have significant stomach disease, like gastritis or ulcers, liver diseases, Heart & nervous disease Avoid drinking wine before driving.

Switch to wine drinking from other hard alcohol beverages.

Do not start drinking wine for health reasons.

**Eyes** - eyes look at the clarity, brightness & obviously the color e.g. palest white color suggests cool climate & young wine. Red wine colors are ruby/garnet & bright purple indicating its age.

**Nose** - Aroma e.g. fruity, floral, vegetal, oak, spicy, herbs, vanilla, smoky toast, How to smell the aroma-Swirl the wine vigorously in the glass to release the aroma & then tank a sniff or two.

**Tongue** - The tip tastes the sweetness of wine  
The side tastes the acidity of wine.

The centre tastes the saltiness of the wine  
The back tastes the bitterness of the wine

A sip of wine; when swooshed & swirled in the mouth & then swallowed helps to achieve these tastes. Slurping of wine helps the intake of oxygen along with it, which releases the different taste of wine in the mouth.

Recommended Temperatures for serving wine. "Room temperature" is a misnomer for us. As in the west it means 13-20c, for us it could be a sweltering 42c! The temperature at which wine is served greatly enhances its tastes e.g. appropriately chilled red wine helps to achieve fruity flavors, crispness, or toasty oak characters therefore it should be drunk fairly cool, White & Rose should be drunk chilled but not too chilled.

For those who wish to be precise, here is guide to serving temps.

Red Wines - 13-20c

White Wines - 9-14c

Rose / Blush - 9-12c

Champagne / Sparkling wine - 6-10c

Dessert Wine -10c

**Wine & Health**





## Wine & Food

We live in a world where one can eat every kind of cuisine & pair it with almost every possible kind of wine. But for the novice wine drinker that is tough! Wine is usually drunk before food or as an addition to food. Food though, is chosen first. The combination of food and wine depends totally on personal taste, choice instinct & the cuisine. Usually red wine does not go well with seafood. However, a sauce or strong gravy, can influence, the choice of wine. In the same way salty dishes need some sweetness in a white wine & fruitiness in a red. Spicy but not chili hot dishes pair well with fruity or aromatic spicy wine. We all have heard that mantra- white wines with white meat & sea food; and red wines with red meat. But it has become much more interesting since then. Personal choices are taking precedence. One set of rules that no one has abolished as yet suggest the following sequence-

White wine before red wine

Light wine before heavy

Dry wine before sweet wine.

Simple wine before complex & richly flavored wine. The great thing is never to stop learning & experimenting with food & wine. Just as you improve on food preparations, one day you will try out an unfamiliar wine with a dish & Eureka!.... It'll be amazing. Just remember choosing wine should not be a worry & drinking should be fun. 999 times out of 1000 we drink our wine with food. Wine is meant to go with food & good food is meant to go with wine. In reality, food-with-wine is about as simple as a handshake.

Every dish is as dynamic as it is made of several ingredients & flavors that interact or create delicious whole. Every wine is dynamic in exactly the same way. When food & wine combine in your mouth the

dynamics of each change, the result is completely individual to each dish & wine combination. Major components of wine (alcohol, sweetness, bitterness, & saltiness) relate to the basic taste of food.

When wine meets food several things happen,

Food can exaggerate character of the wine or diminish the character of wine

The flavor intensity of the food can eliminate the wine's flavor or viz a viz.

The wine can contribute new flavors to the dish.

The food & wine can interact perfectly & create a sensational taste.

In the past, majority of Indians associated cheese as the only food goes well with wine. Of late wine consumption has increased in India & many have now come to realize that Indian food despite being classified as spicy makes a great combination with a variety of wines. Spices are the barometers of Indian food. Therefore we have endeavored to suggest pairing of our domestic wines with Indian cuisine. Indian Wine Paired with Indian Food

**RED CABERNET SAUVIGNON** - medium to full bodied wine, good tannin, good aroma

**CABERNET - SHIRAZ** - light fruity flavored

**SHIRAZ** - taste varies from full bodied to light, spicy, to sweet.

**ZINFANDEL** - medium to high tanning, fruity & exuberant wine.

**ROSE** - light to medium bodied. Dry to off dry. Softer, fruitier. Gentle red wine. Often referred to as Blush.

These wines go well with most of the Indian meat dishes. Also try with our recommendations of vegetarian food that pairs well with red, Rose & white wines.

**Courtsey : Wine, Food & More**