

Concursul de vinuri, ediția a V-a, 2020,
organizat de BASF, în colaborare cu ADAR



 **BASF**

We create chemistry

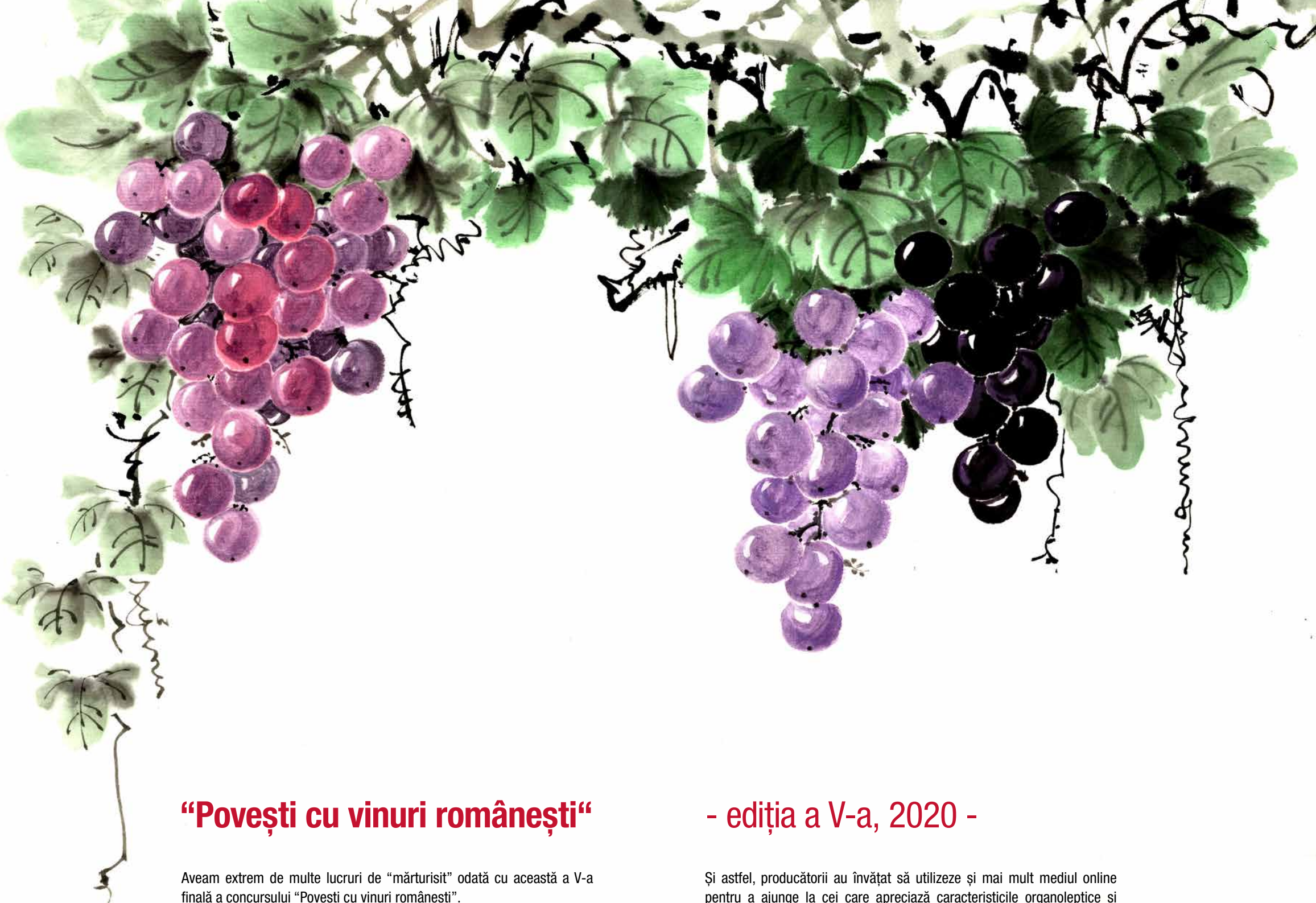
**Povești cu vinuri
românești**

Vinurile calificate în etapa națională



*„Tu, cel ce iubești vinul,
nu lăsa niciodată via să sufere.”*

- VALERIU BUTULESCU



“Povești cu vinuri românești“

Aveam extrem de multe lucruri de “mărturisit” odată cu această a V-a finală a concursului “Povești cu vinuri românești”.

Însă a trebuit să anticipăm aromele autentice ale soiurilor cultivate, privind de la distanță ciorchinii de struguri însirați ca niște mărgelile pe sârmele portante ale rândurilor de viță de vie.

Ne-am aplecat asupra lăstarilor încărcăți și am admirat munca neîntreruptă a celor ce iubesc vița de vie și vinul pentru a preveni apariția bolilor și dăunătorilor ce țin cont doar de foamea lor nepotolită.

Am privit cerul și am așteptat să picure ploaie peste colinele acestei țări, în speranța că vor umple de must boabele ce aveau nevoie să se desăvârșească în mărime și culori.

Au venit toate acestea ... dar a mai venit ceva ce a schimbat paradigma cultivării viței de vie și a vânzării vinului!

- ediția a V-a, 2020 -

Și astfel, producătorii au învățat să utilizeze și mai mult mediul online pentru a ajunge la cei care apreciază caracteristicile organoleptice și beneficiile imense ale mustului transformat în vin.

Adică s-au adaptat la noile condiții și, în plus, au aplicat tehnologii de vârf ce au inclus soluții precum Sercadis®, Vivando®, Cantus® sau Delan® Pro, pentru a se asigura că nu vor pierde din calitate în fața noilor provocări.

Noi, echipa BASF vom rămâne alături de viticultori chiar și în momente mai dificile, încercând să susținem dragostea, pasiunea și devotamentul de a practica în continuare cea mai frumoasă meserie din lume: să fii fermier!

Robert-Ionuț Băicoianu



Concursul „Povești cu vinuri românești” organizat de BASF, în colaborare cu ADAR, ediția a V-a, anul 2020

Concursul național „Povești cu vinuri românești” s-a desfășurat anul acesta în 3 faze regionale (Moldova; Muntenia, Dobrogea și Oltenia; Transilvania), urmate de marea finală națională.

În cadrul fiecărei faze regionale, membrii comisiei de jurizare, degustători experți, membri ai Asociației Degustătorilor Autorizați din România (ADAR) au desemnat câte 3 vinuri finaliste pentru fiecare categorie (vinuri roșii, albe și roze). În total, în finala națională desfășurată în luna octombrie, s-au calificat 27 de vinuri, din totalul de 340 probe de vin, câte au fost înscrise anul acesta.

Selecția vinurilor finaliste a urmărit trei criterii, cu sisteme de punctare diferite – cel vizual (limpiditate și aspect), cel olfactiv (care măsoară tipicitatea, intensitatea și calitatea aromei) și cel de gust (care este și cel mai important și măsoară intensitatea, tipicitatea, persistența gustativă și calitatea), complete de o evaluare globală.

Asociația Degustătorilor Autorizați din România, din care fac parte membrii juriului care a desemnat câștigătorii din acest an, este recunoscută ca organizație profesională reprezentativă în analiza senzorială a vinurilor și băuturilor alcoolice din România. ADAR reunește 138 de specialiști din domeniul viti-vinicol din toată țara și selectează permanent cei mai buni degustători autorizați pentru participarea în comisiile de jurizare ale concursurilor de profil. Încă din 2016, ADAR a colaborat cu BASF în efortul organizării concursului „Povești cu vinuri românești”, asigurând o evaluare obiectivă a calității vinurilor înscrise în concurs și o perspectivă corectă asupra potențialului de dezvoltare a afacerii.

Comisia de jurizare a concursului „Povești cu vinuri românești” utilizează normele sistemului internațional de evaluare stabilite de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIVV), norme folosite la toate concursurile internaționale de profil.

„Am venit întotdeauna în întâmpinarea acestui concurs, cred foarte mult în el, deoarece compania BASF a făcut ceva mai mult decât un simplu concurs. Pe lângă aprecierea profesionistă a vinurilor de către jurați, compania BASF a sprijinit, de fapt, producătorul român prin premiile pe care le-a oferit, prin comunicarea pe care a făcut-o, prin încrederea pe care a acordat-o ulterior vinurilor care au câștigat. Recomand ca în fiecare an să se transmită probe la acest concurs” a declarat Gabriel Lăcureanu, oenolog, membru ADAR și membru al comisiei de jurizare a concursului „Povești cu vinuri românești”.

Astfel, cele 3 vinuri câștigătoare ale concursului ”Povești cu vinuri românești”, ediția a V-a, anul 2020, sunt:

Categoria Vinuri albe:



CHARDONNAY,
ANUL 2019, SEC
CRAMA VIȘOARA

Categoria Vinuri roze:



FETEASCĂ NEAGRĂ
ANUL 2019, SEC
CRAMA ALIRA

Categoria Vinuri roșii:



**FETEASCĂ NEAGRĂ +
CABERNET SAUVIGNON,**
ANUL 2017, SEC
CRAMA DAN CORBUȚ



Premiu Special: Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin



Tot în cadrul mării finale am putut cunoaște câștigătorul competiției pentru Cea mai frumoasă etichetă de vin: **Sauvignon Blanc, din 2019, Pandora Crama Cotești.**



BASF
We create chemistry

Povesti
ca aiuri românești

5

ADAR

Fiche unificată OIV UIO
Unified card OIV
Fișă comună OIV UIO
Comission n./ Comisia n.

		Excellent/ Excellent/ Excelent	Tres Bon/ Very Good/ Foarte bun
VUE/ VIZUAL/ VIZUAL	Limpiditate/Limpidity/Limpiditate Aspect/Aspect/Aspect	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8
ODORAT/ SMELL/ MIROS	Franchise/Genuiness/Tipicitate Intensitate/Intensity/Intensitate Qualite/Quality/Calitate	<input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 8 <input checked="" type="checkbox"/> 16	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 7 <input checked="" type="checkbox"/> 14
GOUT/ TASTE/ GUST	Franchise/Genuiness/Tipicitate Intensitate/Intensity/Intensitate Persistence/Persistence/Persistentă Qualite/Quality/Calitate	<input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 8 <input checked="" type="checkbox"/> 22	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 7 <input checked="" type="checkbox"/> 19
HARMONIE / JUGEMENT GLOBAL HARMONY / OVERALL JUDGEMENT ARMONIE / EVALUARE GLOBALĂ		<input type="checkbox"/> 11	<input checked="" type="checkbox"/> 10

Signature de reprezentator/ Judge signature/ Semnătura degustatorului





Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Georgel Costache

MEMBRII COMISIEI

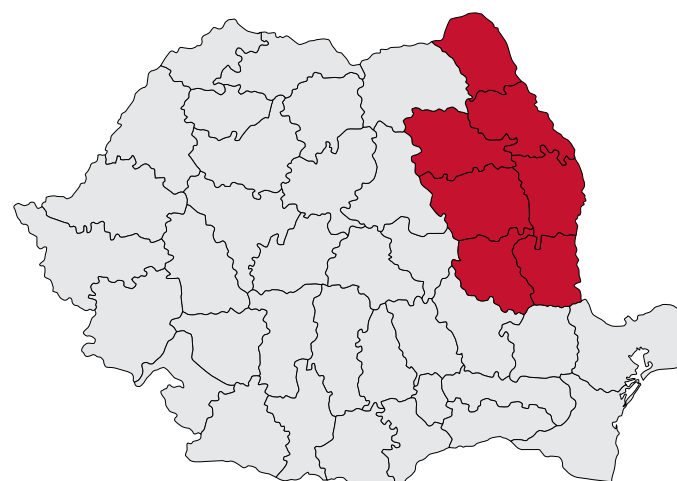
Claudia Perjaru

Tanța Vicol

Claudiu Crețu

Gabriel Stoica

Gabriel Lăcureanu





NATURA SRL

CRAMA DOMENIILE PANCIU

Proprietar: Guzu Daniel

www.domeniilepanciu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

87 ha

Soiuri: Fetească Albă, Fetească Regală, Șarbă, Aligoté, Galbenă de Odobești, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Băbească Neagră, Fetească Neagră, Pinot Noir și Cabernet Sauvignon.

Scurtă descriere a cramei

Situată pe treptele piemonteze ale Subcarpaților de Curbură, localitatea Țifești se găsește în mijlocul viilor din nordul județului Vrancea care formează podgoria Panciu. De peste 2000 de ani, pe Dealul Sârbilor se produc unele din cele mai bune vinuri albe din estul Europei. Particularitățile solului, umiditatea echilibrată și excelența expunere la soare dată de poziția geografică oferă o aciditate ridicată vinurilor. Datorită muncii constante și simțului managerial al oenologului dr. ing. Ion Pușcă, podgoria Panciu devine în 1969 locul în care ia naștere primul spumant clasic „de Panciu”, devenit ulterior un brand cunoscut în toată țara.

Din 2017, Casa Panciu se redefinește ca "Domeniile Panciu - Podgorie Domnească". Se evidențiază, în acest fel, implicarea în tradiția și istoria zonei Panciu, o zonă cu un potențial viticol ce merita să-și găsească locul de frunte pe piața vinului din România.

Crama este dotată cu utilaje tehnologice de ultimă generație care asigură o capacitate de producere și stocare de 2 milioane litri.

Repere de localizare

Sârbi, Com. Țifești, jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



RIESLING ITALIAN, 2017, DULCE
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin de o eleganță deosebită, suav, cu o culoare strălucitoare și îmbietoare. Predomină aromele de măr galben, flori de salcâm, citrice.



CABERNET SAUVIGNON 2019,
DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Un vin elegant cu o culoare de intensitate medie. Dezvoltă arome intense de cireșe, care după o aerare scurtă evoluează în arome de mure ce conferă rafinament și eleganță. Gust proaspăt, complex, cu taninuri fine, perfect echilibrate ce dezvoltă corpolența vinului alături de aciditatea ridicată. Un post gust lung cu note fine de dulceață de cireșe albe.



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu rubiniu intens, cu arome de fructe de pădure, prune, vișine dulci și subtile note de cuișoare. Un buchet complex și jucăuș, cu un final de gust armonios, cu note de mure, zmeură și nuanțe vanilate derivate din maturarea în baric.



NATURA SRL

CRAMA DOMENIILE PANCIU

Proprietar: Guzu Daniel

www.domeniilepanciu.ro

Sorin Macoviciuc, oenolog Natura

„Mă compar cu un antrenor de fotbal unde soiurile sunt echipa mea, fiecare având o personalitate diferită care trebuie pusă în valoare.”

Când suntem copii visăm să devenim astronauți, doctori, iar în funcție de filmele cu care am crescut, aventurieri sau spioni. Rari sunt cei care își găsesc de tineri pasiunea pe care o vor cultiva toată viața și încep să urmeze cursuri pentru a deveni maeștri în ceea ce fac.

BASF: Domnule Macoviciuc, când și cum v-ați decis să deveniți viticultor?

SM: Povestea mea cu vinul a început încă de pe băncile liceului horticol „Vasile Adamachi” din Iași. Cred că a fost nativ, dar în practica agricolă și cea din cramă de la viile Stațiunii de Cercetare Viti-Vinicole Iași și IAS Copou am descoperit părțile frumoase ale acestei meserii și m-am decis fără să știu. Punctul de răscruce a fost în clasa a IX-a când a trebuit să semnez un contract la Inspectoratul Școlar în care stabileam că voi rămâne în agricultură.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

SM: Mă compar cu un antrenor de fotbal unde soiurile sunt echipa mea, fiecare având o personalitate diferită care trebuie pusă în valoare. Asemeni unei echipe care are nevoie de îndrumare pentru succes, și vinul are nevoie de supravegherea unui oenolog care îl transformă în acea băutură miraculoasă.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

SM: Eu consider că sunt cinci elemente importante: **podgoria** - pentru că fiecare are punctele ei forte; **anul** fiindcă în funcție de ce condiții au fost pe parcursul anului, putem avea struguri excelenți sau recolte distruse. Mai mult, în ziua de azi **tehnologia** este necesară pentru a modela vinul în procesul lui de formare. Eu, ca **oenolog**, pentru că ajut la crearea vinului și la forma definită pe care o va avea și trebuie luat în considerare și cât de implicat este patronul, și **investițiile** realizate.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor?

SM: Doar una? În fiecare an am noi provocări și cred că acest lucru li se întâmplă tuturor celor care vor să-și perfecționeze munca. Atunci când obții merite, încercările devin și mai mari și te ambiționezi și mai tare.

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

SM: Fericirea celor care gustă operele la a căror creație am contribuit, este cel mai frumos sentiment pe care îl pot trăi. Din perspectiva celui din spate, doar asta contează.





HD WINES SRL

CRAMA GRAMMA

Proprietar: Marian Olteanu

www.grammawines.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

20 ha

Calitatea producției este una ridicată, soiuri cultivate: Aligoté, Fetească Albă, Fetească Regală.

Scurtă descriere a cramei

Este un concept destinat să deschidă o nouă direcție în comunicarea vinurilor, cea a conversației inteligente și limbajului fără cusur dezlegat de impactul licorilor, deoarece întotdeauna expresia corectă și armonioasă reprezintă echilibrul fizic și mental.

Unicitatea acestor vinuri poate fi descrisă cel mai bine prin noțiunea de călătorie verbală asociată discuțiilor constructive, momentelor de inspirație sau clipelor în care *comunicarea* alunecă spre subiecte fabuloase.
Oenolog Mihai Cristian Focea.

Repere de localizare

Sat Vișan, Comuna Bârnova, Județul Iași

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CUVEE VIȘAN ALB (SAUVIGNON BLANC + FETEASCĂ ALBĂ + ALIGOTÉ) 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Precum un dansator pasionat al iubirii, fericirii și armoniei, vinul are o culoare verde-gălbui strălucitoare, cu un ușor rest de dioxid de carbon ce-i conferă o ușoară perlație, un vin de o complexitate deosebită în care regăsim împletindu-se aromele vegetale ale Sauvignon-ului blanc, eleganța Feteștii albe, cât și mineralitatea Aligoté-ului.

Mirosul surprinzător susținut de senzații palatine mătăsoase și un final îmbrăcat în arome de pere coapte, mentă și migdale caramelizate.

Alc. 14,5 % vol

Zaharuri reducătoare: 0,58 g/l Aciditate: 6 g/l exprimată în acid tartric
Extract total: 20.00g/l



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Mireasma fructelor de zmeură și căpșuni stârnesc fiorul dragostei și bucuriei.

Unicitatea rosé-ului Gramma este perfectă pentru o pată de culoare în toate conversațiile. Un vin răcoritor având o culoare deosebită de rosé și aromă de zmeură și căpșună. Gustativ predomină senzațiile dulci, dar apoi evoluează spre o aciditate verde de cărcei de viță de vie cu postgust proaspăt răcoritor.

Alc. 13,6 % vol

Zaharuri reducătoare: 1,21 g/l Aciditate: 5,5 g/l
exprimată în acid tartric Extract total: 20.00 g/l



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin cu o etichetă inspirată de pe un vas din Cultura Cucuteni, unde de altfel au fost descoperite

primele semințe de Fetească neagră. Un vin proaspăt cu arome de fructe roșii în special cireșe negre și prune uscate și ușor afumat. Gust intens de cireșe negre, prune uscate, ciocolată și cafea, având onctozitate, textură și persistență ridicată.
Postgust: de intensitate lungă.

Alc 14.9 % vol

Fermentare la 18°C timp de 3 săptămâni pe boștină, nefiltrat.

Zaharuri reducătoare: 4,41 g/l Aciditate: 5,5 g/l
exprimată în acid tartric Extract total: 33.65 g/l



HD WINES SRL CRAMA GRAMMA

Proprietar: Marian Olteanu

www.grammawines.ro

Mihai Focea, oenolog Gramma

„Vinul, aş putea spune că este un *mod de viaţă*. Dacă trăieşti în armonie, prietenie, echilibru, ai toate perspectivele să ai o viaţă sănătoasă şi plină de împliniri şi realizări măreţe.”

Pentru oenologul Mihai Focea de la podgoriile Gramma, dragostea faţă de licoarea bunică a luat naştere de la o vârstă destul de fragedă şi este în directă relaţie cu amintirea bunicii.



BASF: Domnule Focea, când şi cum v-aţi decis să deveniţi viticultor?

MF: Dragostea mea pentru vin a pornit de la bunica, cea care îngropa vinul toamna după ce se oprea din fermentaţie şi ni-l dădea nouă de ziua ei „Sfânta Maria”. Este unul din momentele când ne adunam toţi nepoţii şi degustam din vinul şi bunătăţile pregătite şi pe care mi-l amintesc cu drag mereu. Am urmat un liceu de specialitate la Huşi, unde am luat contact prima dată cu vinul de calitate şi cu oamenii din spatele vinului, rămânând cu amintiri frumoase din vinoteca liceului unde îmi desfăşuram practica de vară. Am continuat călătoria în acest domeniu şi la Universitatea de Ştiinţe Agricole şi Medicină Veterinară „Ioan Ionescu de la Brad” unde am deprins o parte din „tainele vinului” sub atenta îndrumare a profesorului Valeriu V. Cotea care a condimentat întreaga experienţă cu poveşti şi lecţii de viaţă.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obţinut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

MF: Vinul, aş putea spune că este un „mod de viaţă”. Dacă trăieşti în armonie, prietenie, echilibru, ai toate perspectivele să ai o „viaţă” sănătoasă şi plină de împliniri şi realizări măreţe. Prin aceleaşi etape trece şi vinul încă din momentul culesului şi până la clipa când ajunge în paharele noastre. Prietenia, armonia, echilibrul şi aromele deosebite fac din vin un „mod de viaţă”.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

MF: Este greu de spus care este secretul unui vin bun, mai degrabă rigurozitatea cu care îţi desfăşori activitatea şi cu care respecti planul stabilit anterior şi igiena, unul dintre factorii primordiali pentru un vin de calitate.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieţii de viticultor?

MF: Sunt provocările zilnice şi uneori cele neaşteptate. În iarna lui 2016, am rămas singurul administrator al unei producţii de 100.000 de litri de vin şi, în acel moment, mi-au trecut prin minte vorbele Academicianului Valeriu D. Cotea „dacă nu o faci tu, atunci cine?”.

BASF: Ce anume vă determină să faceţi vin de calitate în fiecare zi?

MF: Determinarea de a face un vin de calitate în fiecare zi e răsplătită de bucuria oamenilor care atunci când îţi degustă vinurile, le apreciază. Dar mai ales atunci când vinurile create de mine reuşesc să adune la aceeaşi masă oameni diferiţi, din culturi diferite, aliniindu-i la acelaşi mod de viaţă: vinul.





SC Vitisim Cotești SRL PANDORA CRAMA COTEȘTI

Proprietar: Doru-Boris Simiz

Suprafața viticolă și structura plantației

33,2 hectare

Soiuri: Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră.

Scurtă descriere a cramei

Crama a fost înființată în anul 2004, pe domeniul boierului Nicolau de către Ion Simiz, și preluată de către fiul său Boris - Doru Simiz, în anul 2019.

Crama de vinificație funcționează pe amplasamentul vechii investiții, urmând ca în cursul anului 2020-2021, noua investiție să prindă contur sub denumirea de PANDORA CRAMA COTEȘTI. Viitoarea cramă va fi una de tip boutique, cu o capacitate de producție de aprox. 300.000 de sticle, a cărei nouă echipă dorește să scoată în evidență terroir-ul și potențialul deosebit al Podgoriei Cotești.

Repere de localizare

Comuna Cotești, sat Budești, județul Vrancea.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Este primul vin alb din portofoliul cramei. Vinul se remarcă printr-o simfonie de arome de flori de soc, ananas și pomelo. Notele exotice se împletesc fin cu izul de fân proaspăt cosit și ardei verde, punând astfel în evidență potențialul și terroir-ul Podgoriei Cotești.





SC Vitisim Cotești SRL

PANDORA CRAMA COTEȘTI

Proprietar: Doru-Boris Simiz

Interviu Florin Manoliu

”Privim cu încredere și determinare spre viitor...”

Este de mare importanță faptul că în România se investește în continuare în construirea unor crame noi, oamenii implicați dovedind o perseverență admirabilă, încredere, pasiune și dedicare. Vița de vie și vinul țes trecutul, prezentul și viitorul.

BASF: Când și cum v-ați decis să deveniți viticultor/vinificator?

FM: Aș vrea să încep cu povestea cramei.

Crama Vitisim a luat naștere odată cu înființarea plantației. Moștenind din familie pasiunea pentru vin și vie, Simiz Ion hotărăște achiziționarea conacului Cotești de la moștenitorii boierului Nicolau și astfel, a fost demarată înființarea plantației și a investiției în cramă.

Vechea cramă este amplasată, de altfel, în imediata apropiere a conacului renumitei familii boierești.

În anul 2019, plantația de viță de vie și crama au fost vândute lui Doru-Boris Simiz. Avem așadar perspectiva creării unei crame moderne, cochete, de tip boutique, unde să obținem vinuri deosebite.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

FM: Succint descris, aș enumera: pasiune, istorie, mister și inovație.

Mai mult decât atât, atenția la detalii reprezintă amprenta personală a fiecărui vin obținut.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

FM: Experiența acumulată în decursul anilor de vinificație, desfășurată în diferite regiuni viticole ale țării, împletită cu pasiunea pentru nou, atenția la detalii, sunt câteva elemente esențiale în activitatea mea.

Dar mai punctez ceva important, mai ales pentru ceea ce urmează să producem: potențialul deosebit al Podgoriei Cotești - exprimat și în vinul participant la concurs, care a făcut din Sauvignon Blanc 2019 o expresie autentică a terroir-ului zonei.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor/vinificator?

FM: Privim cu încredere și determinare spre viitor, iar adevăratele provocări abia acum încep...

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

FM: ”Rețeta” pare simplă, dar în fond este foarte complexă și include: pasiunea pentru vin și vinificație, la care se adaugă renumitul potențial al Podgoriei Cotești.





AGROINDUSTRIALA BUCIUM SA

Proprietar: Daniel Neculai Panaite

www.buciumiasi.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

85 ha

Soiuri: Fetească Albă, Fetească Regală, Fetească Neagră, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat Ottonel.

Structura solului: cernoziom, argilos – brun roșcat.

Scurtă descriere a cramei

Societatea SC Agroindustrială Bucium SA a fost înființată în 1949 prin comasarea proprietăților cu vii, de pe trei din cele șapte coline ale Iașului, ce formează podgoria Iași-Bucium. Prima atestare documentară este din timpul domnitorului Ștefan cel Mare, printr-un hrisov în care o vie de pe Socola era donată Mănăstirii Neamțului. La început s-a numit Goas-Bucium, apoi Iași Bucium, actualmente SC Agroindustrială Bucium SA.

Oenolog: Ilie Ciomagă

Rezerve/ Colecție/ Vinotecă (nr. de sticle) - 128.000 buc.

Cel mai vechi vin de colecție este o Fetească Albă din recolta anului 1958. De asemenea, în colecție se află și un Vermut din 1958.

Repere de localizare

Regiunea Viticolă Iași-Bucium, localitatea Iași, Județul Iași.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN, 2019, DEMIDULCE
CATEGORIE VINURI ROZE

Este o licoare nobilă ce-ți încântă simțurile cu mireasma-i unică și aroma inconfundabilă. Prin gustul elegant, ușor amarui, vinul Busuioacă de Bohotin Rose Demidulce te convinge prin delicatețea pe care o emană cu fiecare picătură. Se asociază perfect preparatelor din carne albă sau deserturilor.





AGROINDUSTRIALA BUCIUM SA

Proprietar: Daniel Neculai Panaite

www.buciumiasi.ro

Ilie Ciomagă, oenolog

„Vinul este o operă de artă unde artistul - oenologul - încearcă să incite băutorii cu savoarea, eleganța, rafinamentul licorii și care sensibilizează toate simțurile (ochi, nas și gură).”

Încă din cele mai vechi timpuri, oamenii au ridicat meseria de oenolog la rang de artă. Marea majoritate a celor din branșă o practică din suflet și cu multă dragoste, iar dl. Ilie Ciomagă nu face excepție.

BASF: Domnule Ciomagă, când și cum v-ați decis să deveniți viticultor?

IC: Tradiția în viticultură a pornit din sânul familiei și s-a transmis cu grijă din generație în generație. Odată repartizat la Complexul de Vinificație Bucium, Iași, în ultimul an de liceu pentru practica de toamnă, am înțeles esența vinului și faptul că această licoare magică e mai mult decât o băutură ce-ți dă o stare euforică. Tot pe atunci am avut plăcerea de a experimenta prima degustare profesională alături de unul dintre binecunoscuții oenologi, Ing. Vintilă Gagiulescu. După terminarea liceului, am fost selectat de conducerea Complexului de Vinificație să fiu repartizat aici și am absolvit ulterior și Facultatea de Horticultură la USAMV Iași. Cam așa au trecut 32 de ani în lumea vinului.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

IC: Vinul pentru mine este o operă de artă, unde artistul (oenologul) încearcă să incite băutorii cu savoarea, eleganța, rafinamentul care îl oferă vinul și care sensibilizează toate simțurile (ochi, nas și gură)

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

IC: Secretul principal în producerea vinurilor aș spune că este pasiunea. Faptul că îți pui inima și sufletul la bătaie în meseria pe care o întreprinzi este ceea ce face diferența la final de zi.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor?

IC: Îmi aduc aminte de anul 1994, când am fost pus în fața unei situații neașteptate de către regretatul oenolog Gheorghe Angel. Bucium urma să deschidă o secție de șampanie, iar eu fusesem ales să o preiau, având numai 2 luni la dispoziție să mă familiarizez cu noua tehnologie.

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

IC: Determinarea mea se naște din dorința de a-i vedea pe români că se bucură de un vin românesc de calitate și că europenii, dar și cei din restul lumii, vor recunoaște savoarea vinurilor noastre autohtone.





DASADI BUSINESS SRL

CRAMA CÂRLIGELE-DANIEL'S WINE

Proprietar: Daniel Dincă

Suprafața viticolă și structura plantației

19 hectare

Soiuri: Merlot (2.7 ha), Fetească Neagră (2.1 ha), Sauvignon Blanc (3.2 ha), Fetească Albă (2.75 ha), Fetească Regală (1.0 ha), Riesling Italian (3.1 ha) și Rhein Riesling (1.78 ha), Muscat Ottonel (2.3 ha).

Scurtă descriere a cramei

O cramă de familie unde vinificăm doar producția proprie de struguri, folosind totuși presa pneumatică și fermentatoarele de inox, dar încercând să lăsăm fiecare soi de strugure să-și exprime personalitatea în funcție de condițiile pedoclimatice ale arealului viticol prin intervenții minimale asupra procesului de creare a vinului. De exemplu: folosim drojii selecționate neutrale, deburbarea gravitațională a mustului, depunerea tartrică se face natural peste iarnă, iar filtrarea, când este cazul, numai prin filtrul cu plăci de celuloză, precum și o atentă supraveghere a întregului proces, plus pasiune și răbdare.

“Vinul lui Daniel” este și va fi un vin cu personalitate creat din pasiunea pentru viticultură și vinificație, care cu siguranță va face o impresie bună în “lumea vinului” și a consumatorului de nișă prin originalitate, creativitate și constanță în calitate.

Repere de localizare

Str. Moldovenilor, nr. 60, Sat Cârligele, Com. Cârligele, Jud. Vrancea



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Daniel's Wine-Fetească Neagră 2017 este un vin obținut din struguri cu Denumire de Origine Controlată, culeși manual, la maturitate deplină și atent selecționați.

Vinificarea s-a realizat în fermentator de inox cu controlul temperaturii și apoi presarea cu presa pneumatică. După încheierea fermentației malolactice în inox, a urmat o maturare de 6 luni în butoaie de stejar românesc, cu capacitatea de 550 L fiecare, după care s-a trecut la îmbuteliere fără ca vinul să fie filtrat.

Astfel am obținut un vin armonios și echilibrat unde aromele de mure coapte și prune uscate, elegant combinate cu cele de vanilie și lemn de stejar, sunt puse în evidență de textura fină și catifelată a taninurilor.



DASADI BUSINESS SRL

CRAMA CÂRLIGELE-DANIEL'S WINE

Proprietar: Daniel Dincă

Dincă Daniel, General manager

„Fiecare dintre noi trebuie să tindă spre perfecțiune...”

Experiența variată a domnului Daniel Dincă pleacă de la comercializarea vinurilor, ajungând ulterior la deținerea propriei plantații de viță de vie. De aici și până la producerea unui vin de calitate este un drum pavat cu responsabilitate și dragoste.

BASF: Când și cum v-ați decis să deveniți viticultor?

DD: Am început în anul 1996 prin comercializarea vinurilor în București, iar după vreo 4 ani am dorit să am o calitate constantă a vinurilor și o predictibilitate a stocurilor și atunci, am început să achiziționez primele suprafețe de vie și o fermă viticolă unde aveam să construiesc și o mică cramă pentru procesarea propriilor struguri.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

DD: Pentru mine vinul este ca propriul copil, pe care trebuie să-l „crești” cu dragoste și responsabilitate, ca mai apoi să te poți mândri cu el.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

DD: Pasiune, muncă și responsabilitate!

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor?

DD: Replantarea și îngrijirea până la prima producție a 10 ha de viță de vie.

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

DD: Fiecare dintre noi trebuie să tindă spre perfecțiune, în ceea ce facem și ne pasionează, chiar dacă această reușită este greu de atins mai ales în lumea vinurilor!





Wintenia Dobrogea , și Oltenia



Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Petre Badea

MEMBRII COMISIEI

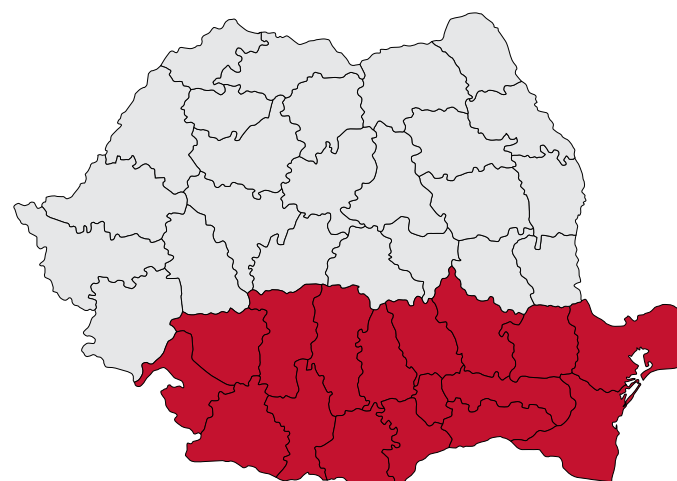
Veronica Gheorghiu

Adrian Luca

Cosmin Popescu

Vlad Ioan

Liviu Grigorică





DOMENIILE SĂHĂTENI

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Suprafața viticolă și structura plantației

82 ha

Soiuri: Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon.

Ca procent, plantația este alcătuită din 33% soiuri albe și 67% soiuri roșii.

Scurtă descriere a cramei

Înființată în 2003 de către Aurelia Vișinescu și asociatul său, Steve Cacenco, crama Domeniile Săhăteni beneficiază de investiții de peste 8 milioane de euro, alocate construirii și modernizării cramei, achiziției plantațiilor și replantării viei, tehnologizării fluxului de producție și utilajelor agricole. Viile sunt în mijlocul zonei viticole Dealu Mare, binecunoscută pentru calitatea strugurilor și a producției viticole, pe dealurile care înconjoară Munții Carpați, beneficiind de diferite tipuri de sol de argilo-lutoase, cu substrat calcaros.

Cele 82 de ha ale companiei sunt situate în satele Săhăteni, Năeni și Fintăști, întinzându-se de la baza dealurilor unde sunt cultivate soiurile albe și Pinot Noir, până pe vârfuri, unde se cultivă soiurile de struguri roșii care se culeg târziu, beneficiind de expunere pe partea sudică a versanților.

Repere de localizare

Accesul la crama se face din Drumul Național 1B, la 7 km distanță de orașul Mizil, județul Prahova.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Proaspăt și plin de arome, de la mirosul fânului proaspăt cosit, lămâie verde, agrișe, până la fructe tropicale și flori de viță de vie, ce îmbină armonios buchetul abundent în note minerale cu aciditatea vivoaie. Bine răcit la 6 - 8° C, este o alegere bună alături de mâncăruri asiatice sau preparate cu pește, fructe de mare sau pui.



SYRAH + PINOT GRIS + CABERNET SAUVIGNON, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Syrah 38%, Pinot Gris 35%, Cabernet Sauvignon 27%
Delicat și vivace, bogat în arome intense de zmeură, căpșuni și fragi. Gust plin, cremos cu câteva note de mirodenii, urmat de postgust lung. Acompaniază armonios serile de vară când se servesc salate, mâncăruri ușoare pe bază de legume și carne friptă, sosuri slabe, dar și mâncăruri asiatice, răcit la 6 - 8° C



DOMENIILE SĂHĂTENI

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Aurelia Vișinescu – Oenolog

” (...) vinul este pentru mine o descoperire continuă, fiecare vin e o incursiune într-o lume mereu nouă și surprinzătoare, chiar dacă mă simt “acasă”.

Vinul nu e ca orice altă băutură, vinul e o călătorie, e cultură, istorie, e ceea ce reflectă pământul, vremea, e rodul naturii și al oamenilor. Toate acestea într-un pahar!

Fascinant, nu?”

BASF: 1. Când și cum v-ați decis să deveniți enolog?

AV: Decizia am luat-o în anul IV al Facultății de Horticultură când am studiat Oenologia; până atunci, nu avusesem niciun contact cu vinul. La început m-a fascinat știința din spatele produsului și provocarea pe care fiecare recoltă ți-o oferă.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

AV: Fac vin de 27 ani, este parte din viața mea încât nu știu cum ar fi fără vin.... Este pasiune, știință, perseverență, pricepere, muncă și sacrificii, satisfacție, dezamăgire și multă, multă răbdare.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

AV: Pe lângă cele de mai sus, aș mai adăuga atenția la detalii, în spatele lui e munca intensă a oamenilor din vie, din cramă, nu doar de viziunea oenologului.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor/vinificator?

AV: Fiecare an în sine este o provocare. Noi depinem de natură și oricât de mult ne-am strădui, suntem în mâinile naturii.

Anul 2019 a fost unul dintre cei mai dificili ani viticoli din istoria consemnată a regiunii Dealu Mare.

Din punct de vedere cantitativ, producția s-a diminuat între 40 și 85% la unele soiuri, din cauza vânturilor puternice, a două episoade de grindină urmate de o secetă îndelungată în cea de-a doua parte a anului. Ca urmare a acestor condiții meteorologice, cantitățile de vin obținute au fost mult mai mici.

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

AV: Acesta a fost angajamentul meu de la început și toți pașii pe care i-am făcut și îi facem în continuare sunt în această direcție.

Și apoi mă ajută foarte tare și potențialul zonei, așa că ar fi păcat să nu fi exploatat această calitate.





CRAMA VIIȘOARA

Proprietar: Gheorghe Albu

www.cramaviisoara.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

96 ha.

Soiurile cultivate: Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon.

Scurtă descriere a cramei

Plantațiile de la Viișoara sunt tinere toate, replantate, iar tehnologiei de întreținere i se acordă o atenție deosebită, în sensul că unitatea dispune permanent de specialiști care verifică evoluția în vegetație a viței de vie.

La Viișoara culesul viei se face doar manual, când strugurii ajung să adune destul zahăr pentru fiecare soi în parte.

Plantațiile de viță de vie sunt terenuri expoziționale, cele mai multe pe pantă și astfel au o expunere foarte bună la soare. Acești struguri sunt practic mângâiați de razele soarelui și astfel devin struguri de cea mai bună calitate.

Repere de localizare

Sat Viișoara, Jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CHARDONNAY, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Prințul vinurilor albe, Chardonnay-ul se regăsește și se reinventează în podgoria Conului, căci evoluția lui începe încă din vie și vine la tine, proaspăt și răcoros, cu o aromă de măr verde suculent și un strop de greșfrut amărui ce îi permite să contracareze mineralitatea solului de la Viișoara.





UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI - Filiala **STAȚIUNEA DIDACTICĂ DE CERCETARE- DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI POMICULTURĂ PIETROASA - ISTRITĂ** **CRAMA SDCDPVP PIETROASA - ISTRITĂ**

www.pietroasaveche.ro

Suprafața viticolă: 98 ha

Scurtă descriere a cramei

Pietroasa este celebră în România – și nu numai în România – pentru două comori reale: una cunoscută sub numele „CLOȘCA CU PUII DE AUR”, descoperită în anul 1837 într-o carieră de piatră, iar cea de-a doua comoară de la Pietroasa nu este nici ea ascunsă – este la îndemână oricărui dintre noi. Ne referim, desigur, la vinurile obținute în acest loc.

Stațiunea Didactică de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Pomicultură Pietroasa – Istrița a fost înființată în anul 1893, după atacul dezastruos al filoxerei și a fost prima unitate de acest fel din România. În prezent, stațiunea este filială a Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București și este rezultatul unirii celor două stațiuni istorice din zona Buzăului: Stațiunea de Cercetare pentru Viticultură și Vinificație Pietroasa și Pepiniera Istrița.

În urma acestei restructurări, stațiunea a devenit o unitate complexă, cu sectoare diverse, gata să primească studenții în stagiile de practică. Astfel, activitatea este permanent împărțită între sectorul viticol, sectorul pomicol, sectorul de cultură mare, pepinera pomicolă, plantația de portaitoi și nu în ultimul rând, crama care procesează strugurii.

Repere de localizare

Regiunea Dealurilor Munteniei și Olteniei
Podgoria Dealu Mare
Centrul Viticol Pietroasa, județul Buzău



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



RIESLING ITALIAN, 2019, SEC
CATEGORIA VINURI ALBE

Vinul este obținut în totalitate din soiul Riesling italian cultivat în plantațiile noastre pe o suprafață de aproximativ 11 ha. Toate cele 4 parcele care alcătuiesc această suprafață sunt poziționate diferit și sunt situate pe soluri diferite, la altitudini cuprinse între 100 m și 250 m. Ceea ce ne-am dorit să scoatem în evidență de la acest soi, respectiv vin, au fost corpolența și extractivitatea. Cunoscând aceste trăsături definitorii pentru Pietroasa, strugurii au fost vinificați în condiții moderne și cu materiale oenologice testate în prealabil.

Culoarea vinului este alb-verzuie, specifică soiului, gustul este răcoritor cu o aciditate agreabilă, echilibrat, cu ușoare nuanțe minerale, postgust mediu spre lung și cu o ușoară notă amăruie care îi oferă sobrietate.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI - Filiala STAȚIUNEA DIDACTICĂ DE CERCETARE- DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI POMICULTURĂ PIETROASA - ISTRİȚA GRAMA SDCDPVP PIETROASA - ISTRİȚA

www.pietroasaveche.ro

Dr. Ing. Baniță Cornel Daniel

Director Tehnic SDCDVP Pietroasa - Istrița

” ... vinul te poartă printr-o serie de trăiri și sentimente unice, clipă de clipă .”

Domnul Cornel Baniță se implică cu mare pasiune în procesul de vinificație. Ceea ce remarcăm în mod deosebit este dorința sa de progres, de a evolua, de a învăța din fiecare experiență.

BASF: Când și cum v-ați decis să deveniți viticultor?

BC: Pasiunea pentru viticultură și, mai ales, pentru vinificație, vine încă din copilărie. Am crescut printre rândurile de Merlot și Fetească albă din Dealu Mare și fie că am vrut sau nu, participam la toate activitățile specifice acestui sector alături de familie. Cu timpul, am început să mă implic din ce în ce mai mult și am decis să urmez cursurile Facultății de Horticultură – USAMV București, îndrumat, bineînțeles, de foarte mulți prieteni și membri ai familiei.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

BC: Vinul reprezintă mai mult decât definiția sa din DEX. Acesta poate fi momentul de relaxare de la sfârșitul zilei, poate să fie liantul unei prietenii, poate sta alături de tine în cele mai frumoase clipe sau poate să-ți spună o poveste mai complexă și bine fundamentată decât un articol pe care-l citești. Se învârt atât de multe lucruri în jurul acestuia încât este greu să îl îmbraci într-o definiție clară. Activând în acest sector, îmi este puțin greu să nu intru și în partea tehnică, deoarece este rezultatul final al muncii unei întregi echipe... Este momentul care îți poate aduce bucurie sau care

te poate dezamăgi. Este momentul când vezi dacă ai făcut greșeli, este momentul în care realizezi dacă ai evoluat și cel mai important, realizezi ceea ce trebuie îmbunătățit. Ce vreau să spun este că vinul te poartă printr-o serie de trăiri și sentimente unice, clipă de clipă și cred că asta l-a consacrat.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

BC: Nu știu dacă se pot numi neapărat secrete. Sunt anumite etape din fluxul tehnologic pe care trebuie să le parcurgi și cărora trebuie să le acorzi o atenție sporită, iar la toate acestea se adaugă experiența și modul cum alegi să faci lucrurile. În majoritatea cazurilor, vinificatorii fac operații tehnologice asemănătoare într-o proporție mai mare de 90%. Există atât de multe variabile în tehnologia de producere a vinurilor care pot duce la rezultate diferite, încât îți este greu să spui că există un secret.

Cert este că, dacă vrei să obții un anumit tip de vin, trebuie să găsești tehnologia potrivită care pleacă de la calitatea strugurilor, modalitatea de recoltare, prelucrare, vinificare, condiționare, stabilizare și cel mai important, atenția la detaliile care par neesențiale, dar care îți pot aduce un plus în calitatea vinului. Totul se rezumă la muncă, ore petrecute în câmp și cramă, experiență, experimentare și dorința de a evolua.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor?

BC: Cred că cea mai mare provocare sau cele mai mari provocări le întâlnim zi de zi, an de an și par a fi din ce în ce mai greu de gestionat. Consider că adaptarea la condițiile climatice care pur și simplu diferă de la o zi la alta este partea care ne sperie cel mai mult și totodată, cea care ne face să evoluăm rapid. Nu este nevoie să ai acces la anumite lucrări științifice sau date foarte precise pentru a-ți da seama că totul se mișcă foarte rapid astăzi, indiferent despre ce sector vorbim. Avem exemplul ultimilor doi ani în viticultură, mai ales în Dealu Mare, în care întreaga producție poate să dispară într-o clipă. Vedem cum seceta pedologică prelungită afectează cultura, vedem cum ploile vin în cantități mari și spală totul. Toate aceste lucruri reprezintă un stres, atât pentru noi, cât și pentru vița de vie. De aceea, tehnologia de producere a strugurilor trebuie adaptată de la o zi la alta pentru a putea ajunge la maturitatea tehnologică fără a provoca plantelor un stres și mai mare.

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

BC: Mi-aș dori să fac vin de calitate în fiecare zi, asta ar însemna să vinifici tot timpul anului și să ai rezultate foarte bune, mereu. Din păcate, avem la dispoziție o perioadă relativ scurtă, toamna, în care putem face acest lucru, iar deciziile pe care le iei atunci rămân tipărite în produsul finit. Este un lucru foarte interesant să te pregătești un an de zile pentru a produce un vin, iar apoi, într-o perioadă relativ scurtă, să pui în practică acest lucru. Cel mai motivant lucru este atunci când realizezi ce greșeli faci, ce poți îmbunătăți și ce puteai obține dacă făceai altceva. Sentimentul acela care apare când realizezi că poți îmbunătăți un vin printr-o anumită tehnică sau alt element, te ambiționează și motivează pentru campania următoare încât simți uneori că nu mai ai răbdare și vrei să treacă totul mai repede, fără să ții cont de viața personală sau altele. Este un domeniu de activitate foarte plăcut, iar când o iei de la zero cu un proiect și te implici total în ceea ce înseamnă o cramă, simți că evoluezi foarte rapid și acest lucru se vede mai târziu în rezultatele unității.



Vinum Capidava SRL

CRAMA DARIE

www.cramadarie.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

29 ha

Soiuri: Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Chardonnay, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Fetească Regală

Scurtă descriere a cramei

Pe colinele din apropierea drumului național DN2A, nu departe de orașul Hârșova, cu Dunărea ce șerpuieste în apropiere, se află plantația de viță de vie a familiei Darie, cu crama ce-i poartă același nume. Plantația de 29 ha de viță de vie a fost inițial formată din 22 ha plantate cu viță de vie nobilă, ce a evoluat în timp prin plantarea a încă 7 ha.

Visul proprietarului este să realizeze un vin extraordinar, din struguri cultivați și îngrijiți cum se cuvine, pe pământul românesc ce beneficiază de o poziție geografică privilegiată.

Repere de localizare

Strada Dunării nr. 507
Comuna Topalu, județul Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, FETEASCĂ NEAGRĂ,
MERLOT, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Este un vin cu o culoare îmbietoare, se remarcă note de zmeură, căpșună, cireșe. Vinul este echilibrat, cu o aciditate reconfortantă.





Winero SRL CRAMA ALIRA

www.alira.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața: 80 ha

Soiuri de struguri: Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră.

Scurtă descriere a cramei

Numele Alira este un mariaj între denumirile localităților Aliman și Rasova unde se află viile noastre și unde se naște vinul, pe malurile Dunării. Acesta este un loc special, unde natura lucrează în favoarea omului și singurele ingrediente care lipseau pentru a face un vin legendar erau pasiunea și priceperea.

Tradiția viticolă din zonă este multimilenară, existând dovezi în acest sens din vremea geto-dacilor, însă a fost adusă în actualitate de oenologul francez Mark Dworkin, care a intuit potențialul locului. Investițiile s-au realizat cu ajutorul omului de afaceri Dr. Karl Hauptmann, un pasionat de vinuri și vizionar, care a inclus Alira într-un lanț internațional de crame. Familia de crame include Bessa Valley din Bulgaria și Chateau 9 Peaks din China, și se ghidează după o filosofie comună de a face vinuri. Oenologul Mark Dworkin are o experiență îndelungată în zona Bordeaux și a ales să facă și în România vinuri pline de caracter, care păstrează amprenta terroir-ului local.

Repere de localizare

Sat Aliman, Comuna Aliman, Județul Constanța



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Regina soiurilor negre autohtone, Feteasca Neagră, își exprimă noblețea într-un vin roze, cu arome delicate și proaspete. Gustul este savuros, mineral, amintind de terroir-ul de Dobrogea.



FETEASCĂ NEAGRĂ + CABERNET
SAUVIGNON + MERLOT, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Caracterul nobil al acestui vin se remarcă de la prima turnare în pahar. Culoarea rubinie intensă exprimă arome fine de vișine și marțipan într-un gust plin și echilibrat, dominat de fructe coapte și cacao. Regăsim, de asemenea, note de mentă, lemn de cedru și condimente picante alături de taninuri rotunde și moi. Structura complexă a vinului recomandă aerarea acestui vin în decantor o oră înainte de servire.



Winero SRL CRAMA ALIRA

www.alira.ro

Ilie Caciuc – Inginer horticultor

"Cele mai importante "secrete" sunt pasiunea și munca susținută, dorința de mai mult și mai bine, de autodepășire"

Înțelegem mai profund eforturile care stau în spatele fiecărei plantații de viță de vie, în fiecare an.

Și, astfel, apreciem profesionalismul care pune temelie fiecărui vin de calitate. Este vorba despre povestea locurilor, dar și a oamenilor care fac posibilă transformarea naturii în magie!

BASF: Când și cum v-ați decis să deveniți viticultor/vinificator?

IC: Pasiunea pentru viticultură a apărut cu mulți ani în urmă, încă de când eram pe băncile Facultății!

Practic pasiunea mi-a fost insuflată de către dl. Prof. Cotea și dl. Prof. Jianu.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

IC: În ceea ce mă privește vinul este o licoare magică, care adună la un loc, pasiune și sudoare, împletite cu mult soare și care îți poate dăruie clipe minunate!

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

IC: Cele mai importante "secrete" sunt pasiunea și munca susținută, dorința de mai mult și mai bine, de autodepășire!

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor/vinificator?

IC: Dorința de a nu coborî niciodată standardul de calitate!

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

IC: Pasiunea și plăcerea de a vedea oamenii încântați de ceea ce le putem oferi!





CASTEL BOLOVANU

www.vinarte.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

60 ha

Scurtă descriere a cramei

La Sâmburești, Vinarte deține un domeniu cu o suprafață totală de 60 de hectare. Regiunea viticolă unde se află podgoria Castel Bolovanu este una din cele mai vechi și mai frumoase din România, iar descoperirile arheologice recente ne determină să credem că istoria ei se întinde pe cel puțin 2000 de ani. Compoziția minerală este tipică pentru soluri aluviale, oferind vinurilor un caracter deosebit.

Expunerea spre sud-vest a teraselor, coborând spre râul Olt, se comportă ca un regulator termal, permițând dezvoltarea liniștită a ciclurilor de vegetație ale strugurilor. Microclimatul ideal al acestor ținuturi garantează un echilibru excelent între nivelul zahărului, aciditate și polifenoli.

Repere de localizare

Sâmburești, jud. Olt.



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Strugurii sunt recoltați manual, cu sortare manuală în cramă. Urmează desciorchinarea și zdrobirea, mustuiala fiind pompată în cisterne de inox cu temperatură controlată. Urmează tragerea vinului în barrique-uri franceze, finalizarea fermentației malolactice și înobilarea pe o perioadă de maturare de circa 6-9 luni.

NOTE DE DEGUSTARE

Vizual: limpede, roșu rubiniu intens, strălucitor, cu reflexii purpurii.
Olfactiv: intens, arome precum fructe de pădure, coacăze, afine, nuanțe de piper negru. Gustativ: Sec, plin, proaspăt, fructat, echilibrat, cu tanini maturi, ușor astringent.

RECOMANDĂRI DE SERVIRE: temperatura optimă de consum este de 18°C.

POTENȚIAL DE ÎNVECHIRE: vinul poate fi învechit la sticlă (4-6 ani), în condiții de pivniță, astfel căpătând o structură catifelată și un buchet complex.



CRAMA GALICEA MARE

Suprafața viticolă și structura plantației

Galicea Mare are în total o suprafață de 50 de hectare pe rod, dintre care 5 hectare au fost plantate în anul 1954. Este una dintre cele mai bătrâne vii pe rod din România.

Soiuri cultivate: Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Pinot Gris, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Scurtă descriere a cramei

Cu un nivel impresionant de tehnologizare, crama produce vinuri de înaltă calitate, dovadă și a atenției cu care este îngrijită plantația cu viță de vie.

Oenolog: Iosefin Florea

Repere de localizare

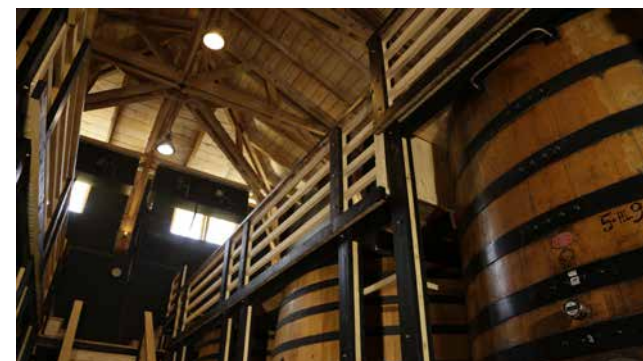
Galicea Mare, jud. Dolj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



MERLOT, SEC, 2017
CATEGORIE VINURI ROȘII

Este un vin cu o finețe și o eleganță aparte. Fascinează prin gustul puternic, catifelat, cu note de fructe negre coapte și ciocolată. Vinul dezvăluie arome de condimente și se remarcă printr-o textură suavă.





Transilvania



Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. Dorin Popa

MEMBRII COMISIEI

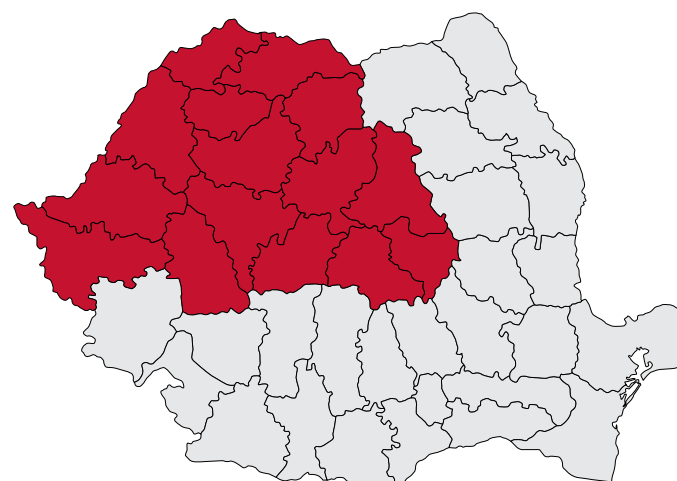
Rodica Pirau

Mihai Baniță

Cristi Tudor

Florin Aldea

Nini Andone





Podgoria Halmeu Vii

CRAMA NĂSTASE

www.cramanastase.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafață totală a plantației: 6 ha, dintre care pe rod: 5,5 ha.

Scurtă descriere a cramei

Crama Năstase este o crama mică de familie, înființată în 1997, situată în cel mai nordic punct din România unde se cultivă vița de vie. Privind terroir-ul, elementul de sol este unul vulcanic, ceea ce imprimă un puternic caracter mineral vinurilor, fiind printre puținele soluri vulcanice din țară.

La Nord de Satu Mare, pe marginea Câmpiei Panonice, pe primele formațiuni muntoase, se află plantația la o altitudine medie de 250 - 300 m. Halmeu Vii este o zonă cu tradiție unde producția de vin are un istoric îndelungat. Soiul cel mai mult plantat a fost Fetească Regală care performează foarte bine pe aceste meleaguri, acumulează o aciditate bună și aromele sunt conservate cu ajutorul perioadei îndelungate de coacere.

Fiind o crama micuță, produsele urmăresc filosofia simplă de a crea vinuri de o calitate superioară, vinuri unice.

Repere de localizare

localitatea Halmeu Vii, jud. Satu Mare.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ REGALĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Este un vin proaspăt și mineral, cu plăcute note de caise, struguri copti, corcodușe, flori de soc, coajă de portocală.

Gustul este elegant, rafinat și echilibrat, cu aciditate medie, fructuozitate și mineralitate remarcabile. Intensitate aromatică mai accentuată decât în miros, remarcându-se aceleași arome primare de fructe coapte, flori de soc și coajă de portocală. Postgust lung și intens.





CRAMA LA SALINA

www.cramalasalina.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața cultivată cu viță de vie: 41.36 ha

Soiuri: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Muscat Ottonel, Riesling de Rin, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Neuburger.

Scurtă descriere a cramei

Așa cum o sugerează numele cramei, podgoria este amplasată în imediata apropiere a Salinei Turda, mai exact la aproximativ 100 de metri de aceasta, pe Dealurile Durgău, zonă cu tradiție seculară în viticultură, ce datează din perioada Imperiului Roman, pe vremea când așezarea cunoscută astăzi sub numele de Turda se numea Potaissa.

Crama La Salina s-a născut în inima Transilvaniei, într-o zonă cu o puternică vocație pentru vinuri albe. Terroir-ul specific Văii Arieșului vine cu amprenta identității sale, transformând oferta Cramei La Salina într-o experiență unică, revelatoare. Tocmai de aceea, aceste vinuri poartă numele ISSA, ca un omagiu adus tradițiilor viticole milenare formate aici, încă de când localitatea purta numele Potaissa.

Repere de localizare

Strada Dealul Viilor 10, Turda, Județul Cluj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2018, DULCE
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin surprinzător, cu o puternică expresie a soiului, se remarcă prin aromele intense de gutui coapte, compot de piersici și fagure de miere.

Povestea vinului începe în miezul geros al iernii, atunci când strugurii rămași pe vie încă din toamnă sunt culeși cu delicatețe și speranță, mustul lor, unul savuros și încărcat de zaharuri devenind dulcele și licorosul Issa Icewine.





VINIFERA ECO ZEM CASA DE VINURI ZAIG

Proprietar: Zaig Eckehardt

Suprafața viticolă și structura plantației

8 ha (soiuri: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Fetească Neagră).

Scurtă descriere a cramei

Ținutul celor șapte cetăți, SIEBENBURGER, ținutul sașilor, în zona celei mai nordice dintre ele, Bistrița, se dezvoltă o mică podgorie cu vinuri alese. Venirea sașilor în jurul anilor 1260, atestată documentar încă din 1430, cărturarul german Johannes Troster declară în cartea "Das Altund neu Teutsche Dacia", Nurenberg, 1666, că vinurile din Teaca (Tekendorf) sunt cele mai bune vinuri albe pe care le-a degustat vreodată.

În epoca modernă, la începutul anilor '60, viticultura și vinificația modernă au fost introduse în centrul viticol Teaca sub coordonarea unui inginer de prin părțile Drăgășanilor. După 1990 viticultura din zonă intră într-un declin accentuat.

Recent, unul dintre ultimii sași din regiune, Zaig Eckehardt, încearcă să readucă tradițiile săsești de acum câteva secole, cu tehnologie modernă și un amalgam de idei vechi și noi, împletind tehnica cu arta, încercând să păstreze amprenta locului și a oamenilor.

Repere de localizare

Loc. Teaca, nr. 93, jud. Bistrița-Năsăud

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CHARDONNAY, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

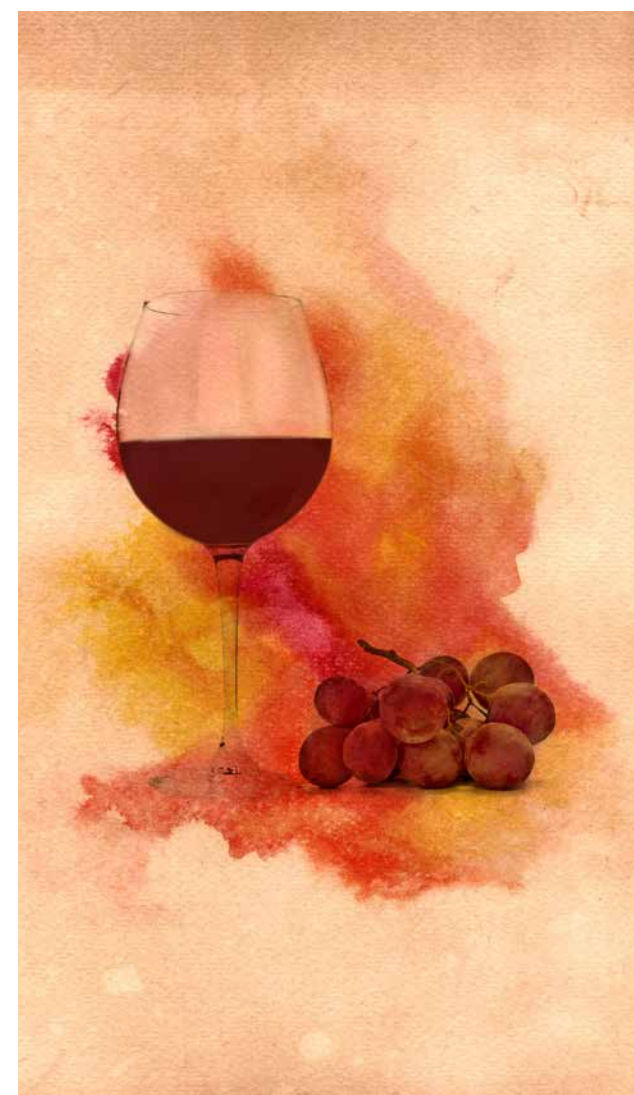
Un Chardonnay tipic transilvănean, cu aciditate ridicată, mineral, onctuos, plin, cu arome echilibrate de caisă, potențate de tentele vanilate de la maturarea în baricuri.



CASA DE VINURI



ZAIG





CRAMA CORBUȚ

Proprietar: Dan Corbuț

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața de viță de vie este 2 ha.

Soiuri: Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră.

Scurtă descriere a cramei

Zona Diosig este recunoscută în ceea ce privește cultura viței de vie, însă, din păcate, după 1990 multe suprafețe s-au defrișat în această zonă.

Plantarea viei a început în anul 2010 și demararea construcției cramei a fost, încă de la început, promițătoare.

În prezent crama are aproximativ 200 mp și se produc anual aproximativ 6000 L de vin.

Vinul nu este încă pus spre vânzare, fiind produs pentru consum propriu și pentru diverse evenimente.

Va urma autorizarea din punct de vedere DOC în vederea comercializării vinului.

Repere de localizare

Diosig, jud. Bihor

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON + MERLOT, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Vinul este obținut din struguri din zona Diosig, o zonă renumită pentru vinurile albe, datorită faptului că solul de aici are o aciditate mare, lucru care ajută mult la producerea vinului alb, dar și a celui roze.

Am recoltat struguri cam la 210 gr. zahăr și o aciditate de 7,5, am obținut un roze cu un alcool de aprox. 12,5%, nu am lăsat deloc la macerat boabele, de aceea vinul are o culoare deosebită, de foaie de ceapă. Se poate remarca o aromă îmbietoare, o aciditate echilibrată cu ajutorul căreia păstrăm prospețimea timp îndelungat.



FETEAScă NEAGRă, CABERNET SAUVIGNON, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu, delicat, armonios, cu arome de coacăze negre, vișine coapte și note vanilate.

Fin și elegant, soiul Fetească Neagră imprimă catifelare și rotunjime notei de sălbăticie și vegetal venită din Cabernet Sauvignon. Acest vin este un companion perfect al preparatelor din carne de vită sau vânat, dar și al brânzeturilor.



CRAMA CORBUȚ

Proprietar: Dan Corbuț

Dan Corbuț, Crama Corbuț

„Nu am vândut nicio sticlă de vin. Pentru a ajunge la nivelul acesta de calitate, am testat zicala care spune că cei mai duri critici sunt prietenii.”

Vinurile din Diosig, numită și „Capitala Vinului” în Bihor, au călătorit până la Casa Regală de Habsburg și chiar pe masa Împăratului Chinei, dovedind că poziunea care are și o picătură din sufletul tău poate fermeca pe oricine din lume. Uneori să îți găsești pasiunea e ca un dans unde trebuie să fii în același ritm cu partenerul și să vă completați unul altuia mișcărilor.

BASF: Domnule Corbuț, când și cum v-ați decis să deveniți viticultor?

DC: Prima întâlnire serioasă cu vinul a fost când am cumpărat crama de la Diosig în urmă cu 20 de ani. Abia în 2012 am început plantația de viță de vie și de atunci am fost într-un fel cucerit total de arta de a face vin.

BASF: Ce înseamnă vinul pentru dumneavoastră (produsul finit obținut, dintr-o perspectivă personală, nu tehnică)?

DC: Vinul este o pasiune pe care am descoperit-o destul de târziu, undeva pe la 40 de ani, dar care a ajuns să mă completeze și să mă caracterizeze. Este ca o parte din mine pe care vreau să o îmbunătățesc mereu, la fel cum vreau ca an de an vinul creat să fie și mai bun.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

DC: Cred că vinul bun se simte atunci când pui suflet. Nu e ca un loc de muncă în care termini după 8 ore. Mă implic în fiecare aspect de la cultura de viță de vie, la procesul de fermentare. Când îți place ceea ce faci, devii acaparat de tot ce înseamnă arta vinului.

BASF: Care a fost cea mai mare provocare a vieții de viticultor?

DC: Vreau ca vinul meu să fie de cea mai bună calitate și am realizat că nu se poate fără să investești în tehnologie în ziua de azi. Dar făcând pasul acesta, am reușit să particip la concursuri unde se aflau crame mult mai mari și am obținut rezultate de care sunt mândru.

BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

DC: O să vi se pară ciudat, dar nu am vândut nicio sticlă de vin. Pentru a ajunge la nivelul acesta de calitate am testat zicala care spune că cei mai duri critici sunt prietenii. În funcție de comentariile și părerile lor, am reușit să perfecționez tot ce se îmbuteliază aici.





VALEA ASCUNSĂ

Proprietar: Silviu Muntean

www.transylvaniavinum.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Îngrijim 20 de hectare de viță de vie, adică 93.330 de vițe, îmbăiate în câteva mii de ore de soare pe an, renăscute pe dealurile din Ascunsa, Teaca, Bistrița-Năsăud.

Scurtă descriere a cramei

Suntem o cramă de familie, dotată la cele mai înalte standarde de tehnologie, cu o capacitate de producție de 100.000 de litri pe an. Lucrăm minuțios, atent, cu drag și bucurie, ardeleneste dacă vreți, ca să "distilăm" nectarul viu născut de vițele noastre. Vă invităm să ne cunoașteți în fiecare sticlă de Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Sauvignon Blanc și Fetească Neagră.

Repere de localizare

Teaca, nr. 361, jud. Bistrița-Năsăud

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Este un rosé făcut prin tehnica Saignée. Are o culoare ce aduce a petale de trandafir, cu ușoare accente mov datorate pigmentului violaceu extras prin macerație scurtă, din pielea Feteștii negre. Nasul se deschide curat și intens prin arome de citrice, pomelo, limetă, acestea fiind urmate de note de fructe roșii. Gustativ vinul se prezintă cu o zestre pleneră, cu alcoolul și aciditatea bine conturate, gravitând în jurul corpului elegant obținut printr-un batonaj îndelungat.





ARAMIC FOREST CRAMA ARAMIC

www.crama-aramic.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața viticolă: 48 ha

Soiuri: Muscat Ottonel, Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir.

Scurtă descriere a cramei

Plantația se află în Podgoria Buziaș – Silagiu, situată pe piemontul dintre Timiș și Bărzava, podgorie specializată în producerea vinurilor de masă superioare, roșii și albe. Într-o mai mică măsură, la Silagiu se produc și vinuri aromate și struguri de masă. Clima Silagiului este de tip continental-mediteraneană, cu influențe moderate de la râurile care trec prin apropiere de colinele Munților Carpații Occidentali.

Dealul Silagiului are o expunere ideală la soare, cu pante în direcția sudică și vestică, pe care soarele le mângâie de-a lungul întregii zile, pante care au o varietate mare de tipuri de sol, de la brun roșcat de pădure, până la sol cu conținut ridicat de oxizi de fier – perfect pentru vinurile roșii – toate pe o rocă de bază calcaroasă – perfect pentru cultivarea excelentă a viței de vie.

Cramă tânără, Aramic demonstrează potențial de producere a unor vinuri bune, lucru confirmat deja de rezultatele obținute de vinurile din prima recoltă.

Construită în 2015 cu ajutorul fondurilor europene, crama are o capacitate de 200.000 litri. Culesul strugurilor se realizează manual, crama deține propria linie de îmbuteliere, totul este nou, modern, din inox, rezervoarele sunt controlate din punct de vedere termic și, în viitor, urmează să fie înființată și o sală dotată cu baricuri de stejar, pentru maturare.

Repere de localizare

Sat Silagiu, Buziaș, județul Timiș



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



PINOT NOIR, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Pinot Noir rose, vinificat în stil clasic, este o plăcută surpriză, mai ales că soiul este unul foarte pretențios și dificil. Prezintă o culoare plăcută, roz-somon strălucitor. Aromele tipice soiului se transformă prin vinificarea în rose, în note de trandafiri, căpșună și pepene roșu. Gustul este sprințar, cu o bună aciditate, dar suficient de corpulent, cu un final plăcut susținut în postgust.



SC CRAMA IZVOR SRL

CRAMA IZVOR

Proprietar: Carmen Băbuțau, Cristian Băbuțau

www.cramaizvor.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

- 1,6 ha Fetească neagră
- 1,54 ha Cabernet Sauvignon
- 0,90 ha Merlot
- 1 ha Chardonnay
- 0,20 ha Traminer roz

Scurtă descriere a cramei

Crama Izvor a fost fondată în anul 2014, iar plantațiile au fost înființate în anii 2015 - 2016 în perimetrul comunei Covăsînț. În prezent se desfășoară investiții care vizează dezvoltarea infrastructurii cramei.

Soiurile vinificate până în prezent sunt: Chardonnay, Cabernet Sauvignon. Parcelele sunt situate pe terenuri pietroase.

Repere de localizare

Comunei Covăsînț, jud. Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Vinul este provenit din struguri de cea mai bună calitate, a fost baricat în butoaie din stejar românesc produse în județul Arad.





CRAMA DAICONI MINIȘ

www.daiconi.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

20 ha

Soiuri: Fetească Regală, Muscat Ottonel, Mustoasa de Măderat, Pinot Gris, Riesling Italian, Traminer Roz, Sauvignon Blanc, Cadarcă, Burgund, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

Scurtă descriere a cramei

Miniș-Măderat este una dintre cele mai vechi zone viticole românești, primele vii datând de la începutul secolului al XI-lea. Vechimea atestată de peste opt secole a podgoriei și practicarea viticulturii ca meșteșug nobil au făcut din soiurile originare de aici adevărate mărci ale excelenței vinurilor românești. Cadarca de Miniș, vin obținut prima dată în 1744, a fost favoritul Curții Imperiale Austriece, datorită aromei sale irezistibile și conținutului înalt de zinc asimilabil.

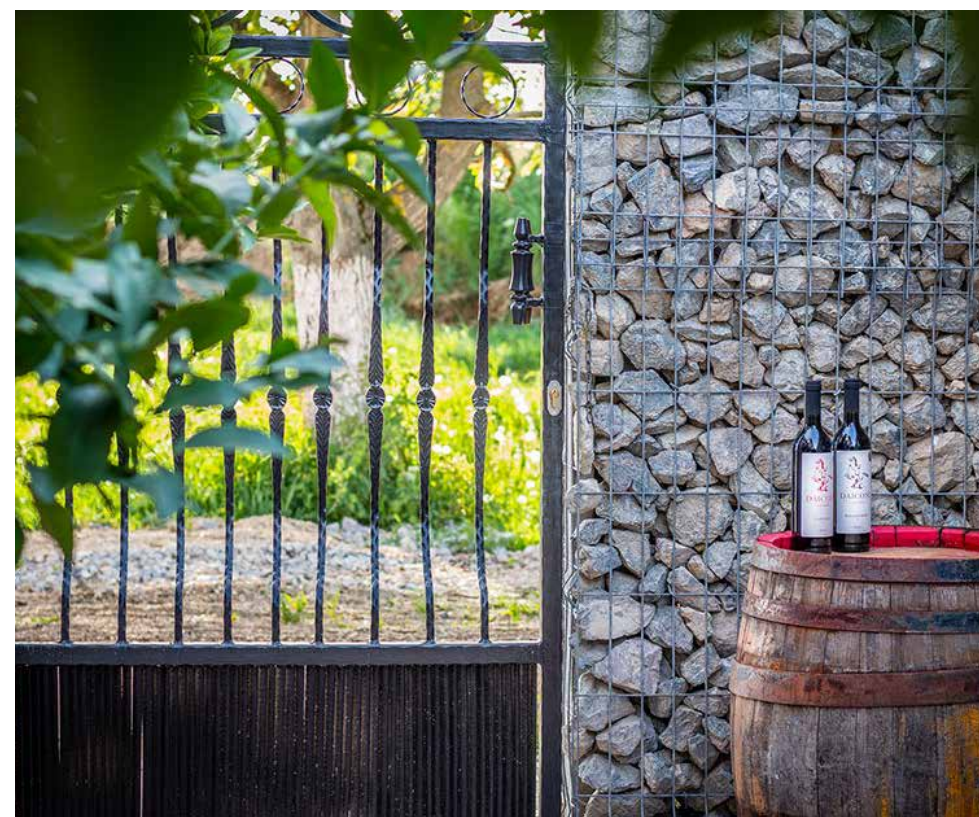
Apogeul faimei vechilor vinuri românești de proveniență Miniș-Măderat îl reprezintă titlul de “rege al vinului”, obținut de vinul roșu de Miniș în Londra anulul 1862. Succesul viticulturii locale a dus la înființarea unei renumite Școli de Viticultură, în anul 1881, la Miniș. Tainele viticulturii locale s-au păstrat până astăzi, în ultimii 40 de ani vinurile din podgoriile Miniș-Măderat obținând peste o sută de premii la concursuri naționale și internaționale.

Crama Daiconi continuă tradiția vinurilor nobile din podgoria Minișului, oferind iubitorilor de vin o selecție exclusivă a celor mai expresive soiuri. Un vin nobil păstrează în aroma sa rafinată toate calitățile mediului în care a crescut vița de vie. Zona geografică, condițiile climatice și componența solului definesc culoarea, gustul și mirosul vinului, iar calitatea prelucrării și vechimea îmbutelierii valorifică zestrea soiului.

Viile din podgoria Miniș-Măderat se bucură de „adăpostul” geografic primitiv creat de Dealurile Zărandului, iar solurile fertile și clima blândă favorizează creșterea unor struguri cu o savoare distinsă.

Repere de localizare

Miniș, jud. Arad.



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Este regele vinurilor de Miniș, cu o mare constantă calitativă de la un an la altul. La Miniș, favorabilitatea climatului își pune amprenta asupra însușirilor sale calitative. Vinul prezintă o culoare roșie foarte intensă, spre negru, cu reflexe puternic albaștrui ca vin tânăr, câștigând nuanța roșu cărămiziu pe parcursul învechirii. Aroma este cu totul specifică, aducând a vegetație sălbatică, de iarbă, miros de ciorchine, în primă fază. Ca vin tânăr este prea aspru, taninos, dur, necesitând minimum doi ani de maturare la vas. După învechirea la sticlă, dezvoltă un buchet fin și complex, cu pronunțat caracter de soi, are un gust armonios, devine suplu și catifelat. Corpulent și generos, cu o tărie alcoolică de 12,5 - 14% vol., are o aciditate mai ridicată comparativ cu alte podgorii, aceasta mărindu-i durabilitatea în timp și asigurându-i prospețimea. Robustețea și complexitatea acestui vin își găsesc locul alături de preparate din carne roșie și, mai ales, din vânat.



INDEX

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA
MOLDOVA	VINURI ALBE	Domeniile Panciu	10
		Crama Gramma	14
		Pandora Crama Cotești	18
	VINURI ROZE	Crama Gramma	14
		Agroindustrială Bucium	22
		Domeniile Panciu	10
	VINURI ROȘII	Crama Cârligele-Daniel's Wine	26
		Domeniile Panciu	10
		Crama Gramma	14
MUNTENIA, DOBROGEA ȘI OLTENIA	VINURI ALBE	Domeniile Săhăteni	32
		Crama Viișoara	36
		SDCDVP Pietroasa - Istrița	38
	VINURI ROZE	Crama Darie	42
		Crama Alira	44
		Domeniile Săhăteni	32
	VINURI ROȘII	Castel Bolovanu	48
		Crama Galicea Mare	50
		Crama Alira	44
TRANSILVANIA	VINURI ALBE	Crama Năstase	54
		Crama La Salina	56
		Casa de Vinuri Zaig	58
	VINURI ROZE	Crama Dan Corbuț	60
		Valea Ascunsă	64
		Crama Aramic	66
	VINURI ROȘII	Daiconi Miniș	70
		Crama Izvor	68
		Crama Dan Corbuț	60

VIN FINALIST	VINURI CÂȘTIGĂTOARE
Riesling Italian, 2017, dulce	
Cuvée Vișan (Sauvignon Blanc+Fetească Albă+Aligoté), 2019, sec	
Sauvignon Blanc, 2019, sec	
Fetească Neagră, 2019, sec	
Busuioacă de Bohotin, 2019, demidulce	
Cabernet Sauvignon, 2019, demisec	
Fetească Neagră, 2017, sec	
Fetească Neagră, 2017, sec	
Fetească Neagră, 2018, sec	
Sauvignon Blanc, 2019, sec	
Chardonnay, 2019, sec	Categoria Vinuri Albe, 2020
Riesling Italian, 2019, sec	
Syrah+Cabernet Sauvignon+Fetească Neagră+Merlot, 2019, sec	
Fetească Neagră, 2019, sec	Categoria Vinuri Roze, 2020
Syrah + Pinot Gris + Cabernet Sauvignon, 2019, sec	
Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, 2017, sec	
Merlot, 2017, sec	
Fetească Neagră+Cabernet Sauvignon+Merlot, 2017, sec	
Fetească Regală, 2019, sec	
Sauvignon Blanc, 2018, dulce	
Chardonnay, 2019, sec	
Cabernet Sauvignon + Merlot, 2018, sec	
Fetească Neagră, 2019, sec	
Pinot Noir, 2019, sec	
Cabernet Sauvignon, 2018, sec	
Cabernet Sauvignon, 2018, sec	
Fetească Neagră + Cabernet Sauvignon, 2017, sec	Categoria Vinuri Roșii, 2020



Retrospectivă

Concursul de Vinuri "Povești cu Vinuri Românești"

Câștigătorii edițiilor anterioare 2016 – 2019

2016

Categoria
Vinuri albe:



MUSCAT OTTONEL,
ANUL 2015,
CASA DE VINURI PODGORIA

Categoria
Vinuri roze:



**MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, SYRAH**
ANUL 2015,
LICORNA WINEHOUSE

Categoria
Vinuri roșii:



MERLOT,
ANUL 2013,
CRAMA BASILESCU

2018

Categoria
Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2017,
CRAMA CORCOVA

Categoria
Vinuri roze:



**CABERNET SAUVIGNON,
PINOT NOIR, SHIRAZ,
FETEASCĂ NEAGRĂ**
ANUL 2017,
DOMENIILE DEALUL MARE

Categoria
Vinuri roșii:



FETEASCĂ NEAGRĂ,
ANUL 2015,
CRAMA LICORNA

2017

Categoria
Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2016,
DOMENIUL VLĂDOI

Categoria
Vinuri roze:



FETEASCĂ NEAGRĂ
ANUL 2016,
DOMENIUL VLĂDOI

Categoria
Vinuri roșii:



CABERNET SAUVIGNON,
ANUL 2014,
CRAMA LICORNA

2019

Categoria
Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2018,
VALEA ASCUNSĂ

Categoria
Vinuri roze:



MERLOT
ANUL 2018,
CRAMA HAMANGIA

Categoria
Vinuri roșii:



CABERNET SAUVIGNON,
ANUL 2016,
MOȘIA GALICEA MARE

Delan[®] Pro

Unic la fel ca opera ta de artă



 **BASF**

We create chemistry

Fungicid pentru combaterea
manei la vița de vie

Sercadis[®]

Flexibil pentru nevoile tale



 **BASF**

We create chemistry

Soluția puternică și flexibilă
pentru combaterea făinării
la vița de vie



Date de contact:

Director Vânzări Culturi Horticole

Robert-Ionuț Băicoianu, Tel: 0745 101 182

E-mail: robert-ionut.baicoianu@basf.com

Reprezentanți vânzări culturi horticole:

Est: Carmen Stoica, tel. 0730 202 797

e-mail: carmen.stoica@basf.com

Vest și Centru: Mihail Manolache, tel. 0737 717 968

e-mail: mihail.manolache@basf.com

Sud-Est: Anamaria Petrescu, tel. 0721 272 939

e-mail: anamaria.petrescu@basf.com

Sud-Vest: Victor Holban, tel: 0737 970 001

e-mail: victor.holban@basf.com

BASF SRL

Adresă: Șos. Pipera nr. 43, corp A, etaj 1
Sector 2, 014254 - București

Tel: 021 529 90 68 / 61 | Fax: 021 529 90 69

www.agro.basf.ro