Concursul de vinuri,
ediția a VI-a, 2021
organizat de BASF,
în colaborare cu ADAR

BASF
We create chemistry

Povești cu vinuri românești

Vinurile calificate în etapa națională

„Tu, cel ce îmbeștî vinul,
nu lăsa niciodată via să sufere."
- VALERIU BUTULESCU

“Povești cu vinuri românești“

La Viniata a reprezentat un șir de note muzicale ce a însoțit cele 4 etape regionale, o explozie de arome amestecate cu soarele strălucitor și notele ușor sărate ale mării în finala celei de-a VI-a ediții a Concursului **”Povești cu vinuri românești”**.

Vinurile au crescut în intensitate din punct de vedere gusto-olfactiv de la o ediție la alta și fiecare îți spune propria poveste prin intermediul BASF și ADAR. De data aceasta, poveștile au fost așezate pe portativ, iar arcușul meșterilor oenologi au mângâiat cu delicatețe fiecare boabă de strugure pentru a surprinde momentul coacerii și tipicitatea soiului. Să fii jurat este o adevărată provocare pentru experiența și profesionalismul celui ce apreciază vinul înscris în concurs.

Astăzi se combină tehnologii noi de cultivare și întreținere a viței de vie cu metode moderne de vinificație pentru a obține albul, rosé-ul sau roșul strălucitor al celor ce iubesc poama și vinul. Tocmai de aceea, conceptul “SMART TEHNOLOGY” se înscrie pe traiectoria modelului de combatere

- ediția a VI-a, 2021 -

integrată a bolilor la vița de vie, oferind soluții de încredere fermierilor. Acum știm cine au fost finaliștii acestei ediții, câștigătorii și-au primit laurii, iar nouă, organizatorilor, ne rămâne bucuria de a continua să sprijinim via, vinul și, de ce nu, să informăm consumatorii despre aceste comori prin intermediul minunatelor **”Povești cu vinuri românești”.**

Robert-Ionuț Băicoianu

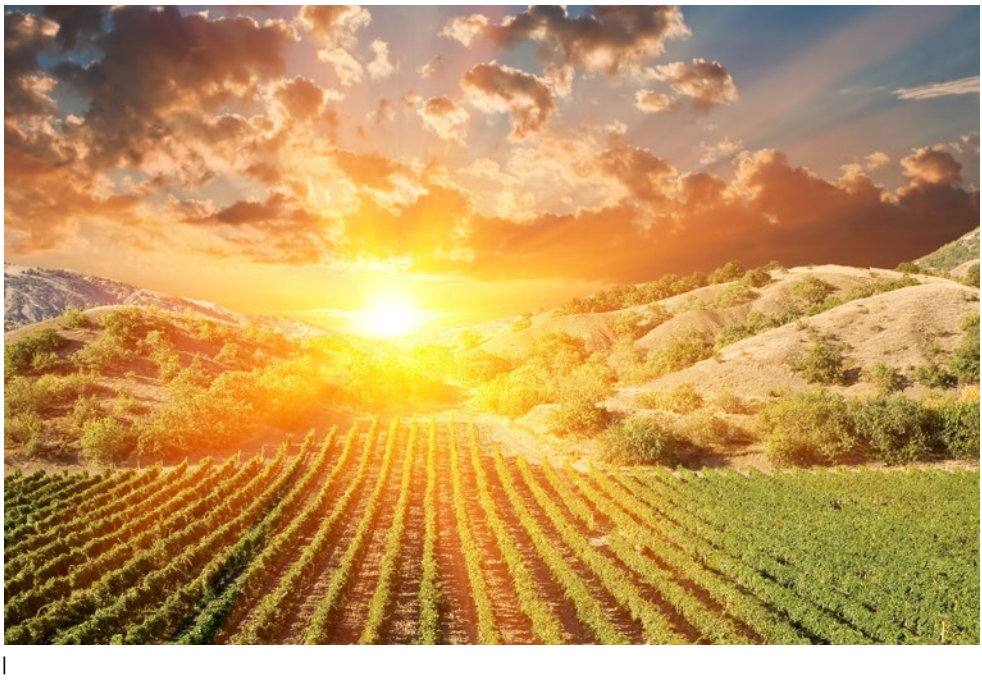
Concursul **”Povești cu vinuri românești”**, a VI-a ediție , 2021

Ediția din 2021 a concursului ”Povești cu vinuri românești”, a întărit convingerea că vinul are o personalitate aparte și o ”voce” care merită auzită. Despre vinuri de calitate și meritul de a fi degustate, promovate și premiate a fost și ediția a VI-a a acestei competiții, care celebrează viticultorii și oenologii din România. Povestea vinurilor bune s-a desfășurat pe note muzicale celebre, acompaniate de premii!

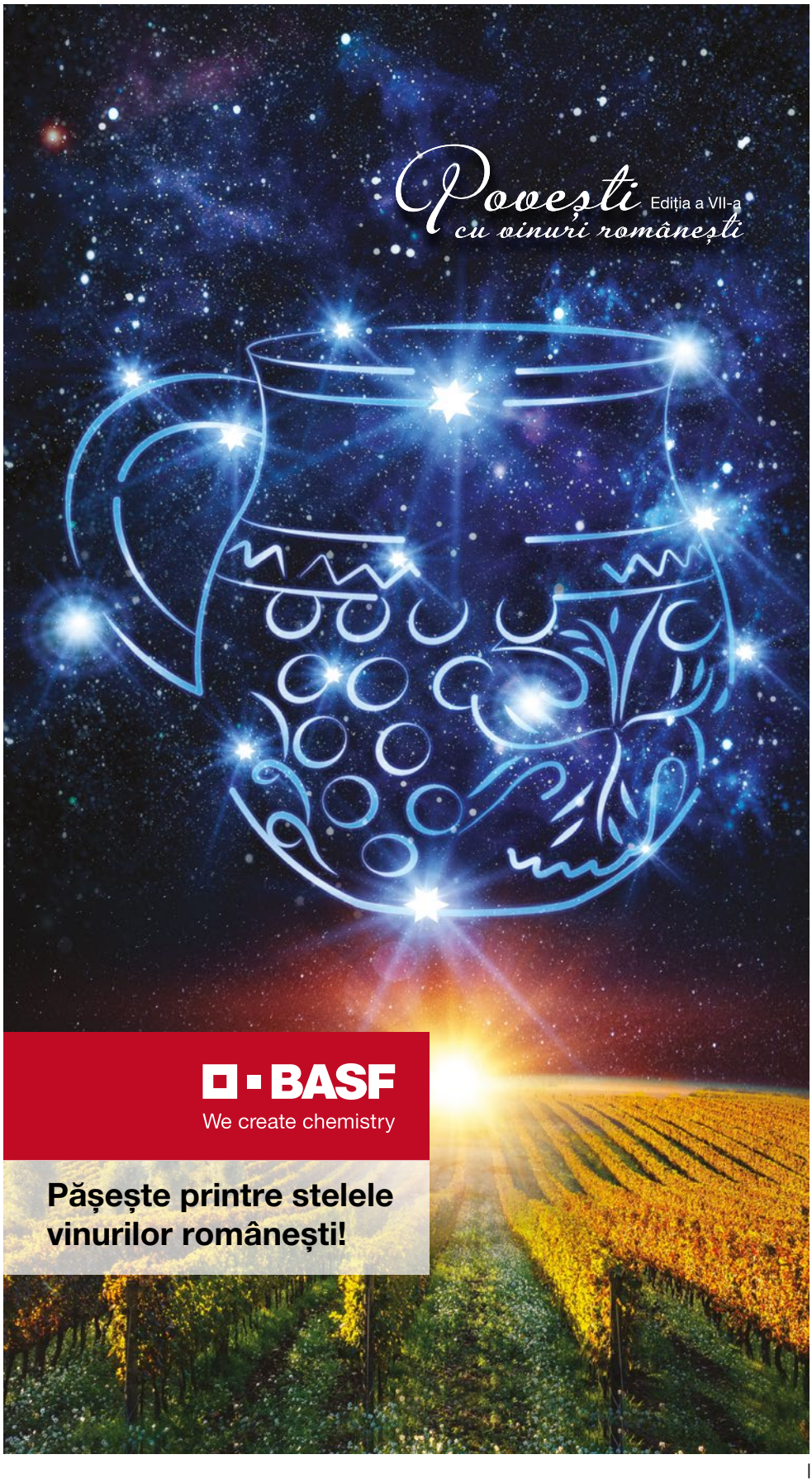
O condiție esențială pentru înscrierea vinurilor a fost ca producătorii să aibă o suprafață cu viță de vie de maximum 100 de hectare.

După patru etape regionale, desfășurate în Moldova, Muntenia și Dobrogea, Oltenia, Transilvania și Banat, juriul a selecționat 36 de probe de vin finaliste, câte trei pentru fiecare categorie de vin în parte (alb, rosé și roșu). Marea finală a fost organizată la Constanța.

Finaliștii s-au bucurat atât de punerea în scenă a momentelor, dar și de informațiile prezentate despre cea mai nouă tehnologie de la BASF pentru protecția inteligentă a plantelor - SMART TECHNOLOGY.



Povești cu Vinuri Românești
va continua și în 2022



Jurizarea vinurilor

Membrii juriului

Jurizarea probelor de vin înscrise în concursul ”Povești cu vinuri românești” este asigurată de degustători experți, membri ai Asociației Degustătorilor Autorizați din România (ADAR).

Asociația este recunoscută ca organizație profesională reprezentativă în analiza senzorială a vinurilor și băuturilor alcoolice din România. ADAR reunește 138 de specialiști în sectorul vitivinicol, din toată țara, și selectează permanent, cei mai buni degustători autorizați, pentru participarea în comisiile de jurizare ale concursurilor de profil.

Încă din 2016, Asociația Degustătorilor Autorizați din România a acordat sprijin valoros companiei BASF în efortul organizării concursului ”Povești cu vinuri românești” la nivel național, în încercarea de a oferi micilor viticultori o evaluare obiectivă a calității vinurilor înscrise în concurs.

Evaluarea vinurilor

Pentru a oferi maxim de obiectivitate în evaluarea vinurilor, comisia de jurizare utilizează normele sistemului internațional de evaluare, stabilite de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIVV). Aceste norme sunt folosite la toate concursurile internaționale de vinuri.

Sistemul de punctaj folosit de OIVV este de până la 100 de puncte. O probă de vin este evaluată de mai mulți membri ai juriului. Se elimină nota maximă, respectiv nota minimă, apoi se face media aritmetică a notelor rămase. Rezultatul îl reprezintă nota finală pe care o primește fiecare probă de vin.

Regulile de evaluare

• Toate probele de vin sunt evaluate ”în orb”. Niciun membru al juriului nu cunoaște la momentul evaluării cărui concurent îi aparține proba respectivă de vin.

• Ordinea degustării se respectă cu strictețe. Întâi se evaluează vinurile albe, apoi cele roze, apoi cele roșii.

• Examinarea se face din punct de vedere vizual, olfactiv și gustativ.

• Modul de acordare a punctelor:

- Vizual: Limpiditate și aspect: se pot acorda maximum 15 puncte;
- Olfactiv: Tipicitate, intensitate și calitate: se pot acorda maximum 30 de puncte;
- Gust: intensitate, tipicitate, persistență gustativă și calitate: se pot acorda maximum 44 de puncte;
- Evaluare globală: se pot acorda maximum 11 puncte.

3 mari premii oferite de BASF

Fiecare vin premiat la etapa națională a primit un kit de dezvoltare a afacerii, care poate fi configurat în funcție de nevoile câștigătorilor. Se poate opta pentru una dintre cele două variante:

- 1 utilaj pentru aplicarea tratamentelor la vița de vie;
- pachet format din produse BASF pentru protecția viței de vie.

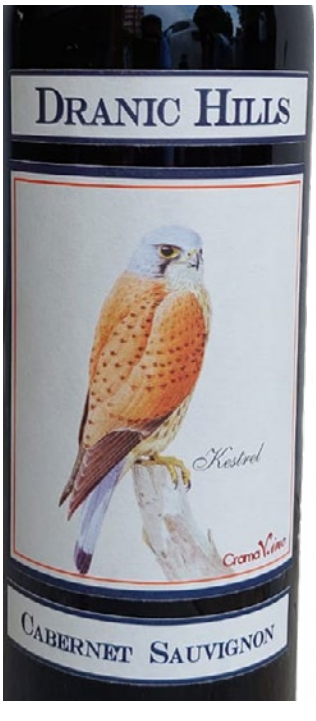
Valoarea fiecărui premiu a fost de 5.000 euro.

Astfel, cele 3 vinuri câștigătoare ale concursului ”Povești cu vinuri românești”, ediția a VI-a, anul 2021, sunt:

Categoria **Vinuri albe:**	Categoria **Vinuri rosé:**	Categoria **Vinuri roșii:**

Sauvignon Blanc,
anul 2020, Demisec
Casa de Vinuri Iordache,
Drăgășani

Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon
anul 2019, Demidulce
PF Apostol Radu Costel
(Crama Tata și Fiul)



Cabernet Sauvignon,
anul 2018, SEC
Crama V. Inc

În marea finală:
Președintele juriului:
Georgel Costache
Membri:
Veronica Gheorghiu, Petre Badea, Adrian Dolghin,
Dorin Popa, Gabriel Stoica

Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin

Odată cu concursul de vinuri, s-a desfășurat și o competiție a celor mai reușite etichete, participanții fiind cramele care au înscris și probele de vin. BASF a acordat consumatorilor posibilitatea de a vota online eticheta preferată.

Cele mai frumoase etichete alese prin vot de către fanii paginii de Facebook BASF în cadrul etapelor regionale

Bob de Lună, Chardonnay, Enocrama

Cea mai frumoasă etichetă de vin din zona Moldovei.

Un Chardonnay corpolent, cu arome de măr verde, ardei gras și note de fructe tropicale, cu aciditate bine echilibrată. Acest vin impresionează prin postgust persistent.

Merlot, Crama Bratu

Cea mai frumoasă etichetă de vin din zona Munteniei și Dobrogei.

Vinul are tente rubinii și aromă de fructe de pădure, vișine, prune uscate, stafide negre, este ușor condimentat, amintind de scorțișoară, piper, ienibahar sau vanilie.

Rogova, Cabernet Sauvignon, Domeniile Dascălu

Cea mai frumoasă etichetă de vin din zona Olteniei.

Un vin cu complex, cu gust intens, în care remarcăm arome puternice de cafea și fructe de pădure bine coapte. Gustul catifelat se îmbină armonios cu tonurile de vanilie și scorțișoară.

Issa, Sauvignon Blanc, La Salina

Cea mai frumoasă etichetă de vin din zona Transilvaniei și Banatului.

Cu o culoare galben pal strălucitoare, vinul dezvăluie arome de citrice, tente vegetale, iarbă proaspăt cosită, urzică, continuate de note de ardei gras.
Gustul surprinde printr-o bună aciditate, aflată în perfect echilibru cu alcoolul.

Eticheta câștigătoare la faza națională a fost obținută de
Bob de Lună, Chardonnay, Enocrama

Povestea celei mai frumoase etichete de vin este spusă cu pasiune tocmai de cofondatoarea Enocrama, Gina Hortolomei.

Care este povestea cramei dumneavoastră?
Enocrama a luat naștere în anul 2020, un an plin de provocări generate de pandemie. Inițiatorul acestui proiect este fratele meu, Vasile Hortolomei, viticultor de meserie de peste 20 de ani.

Enocrama reprezintă, pe de o parte, moștenirea activității de viticultor de către fratele meu de la părinți. Pe de altă parte, concretizează dorința noastră de a valorifica, parțial măcar, strugurii obținuți de pe cele 30 ha sub formă de vin îmbuteliat.

Viile noastre sunt atât vii vechi, de peste 30 de ani, plantate de tatăl nostru în cadrul fostelor ferme comuniste, cât și vii tinere, obținute de fratele meu prin programe de reconversie. O parte din producția de struguri este vândută către marii procesatori locali, iar alta, atent selecționată, este procesată și îmbuteliată pentru gama de vinuri Bob de Lună.

Cum a luat naștere eticheta câștigătoare ”BOB de LUNĂ” și care este povestea ei?
Suntem câștigătorii concursului pentru cea mai frumoasă etichetă. Este un premiu care ne onorează și ne bucură deopotrivă. Grafica BOB de LUNĂ redă povestea noastră, a fraților Hortolomei, ilustrând evoluția noastră personală și profesională, precum și întoarcerea la rădăcini după o călătorie dedicată studiului și perfecționării.

Ne-am petrecut întreaga copilărie în mijlocul podgoriei Odobești, luând parte în mod constant la activitățile de îngrijire a viței de vie. Fratele meu a preluat această activitate de la părinții noștri. Lucrează de 22 de ani ca viticultor. Eu am plecat la studii și, după absolvirea Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați, am dedicat mai bine de un deceniu studiului și promovării tehnologiilor moderne de vinificație. Iar sora noastră mai mică activează de aproape 10 ani în gestionarea resurselor umane, un aspect cu care ne confruntăm tot mai mult în ultima perioadă.

Conceptul BOB de LUNĂ este practic despre noi toți, cei care activăm în această ramură a industriei. Este vorba despre perseverență, muncă susținută, dedicare și evoluție, atribute fără de care munca pământului și îngrijirea viței de vie nu sunt posibile.

Vă așteptați să câștigați acest concurs?
Speram la un premiu, dar clasarea pe primul loc ne-a bucurat enorm. A fost o confirmare a faptului că oamenii au rezonat cu proiectul și cu valorile noastre. BOB de LUNĂ a fost votată cea mai frumoasă etichetă. Premiul ne încântă cu atât mai mult cu cât toate etichetele participante s-au evidențiat prin diferite particularități grafice și sunt convinsă că spun povești de suflet impresionante.

Ați participat la concursul BASF ”Povești cu vinuri românești”. Ce ne puteți spune despre această inițiativă?
Concursul organizat de BASF și ADAR este, din punctul nostru de vedere, o inițiativă excelentă, atât pentru producătorii mici și medii, cât și pentru industria vitivinicolă autohtonă. ”Povești cu vinuri românești” reușește să pună în lumina reflectoarelor produsele fermierilor care, de cele mai multe ori, rămân într-un con de umbră din cauza resurselor limitate, indiferent că vorbim despre bani, forță de muncă sau timp.
BASF reușește, pe de o parte, să prezinte publicului larg creațiile micilor producători de vin, iar pe de altă parte, susține consumul de vinuri locale românești. Este o inițiativă foarte bună, care vine în sprijinul economiei noastre.

Moldova

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Georgel Costache

MEMBRII COMISIEI

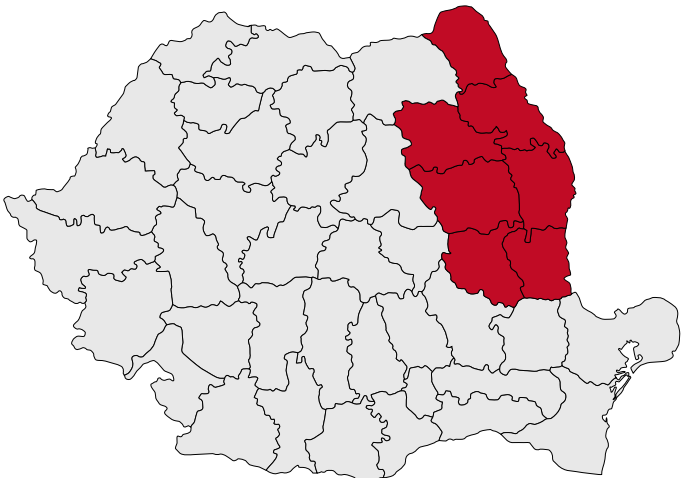
Constanța Vicol

Claudia Perjaru

Gabriel Stoica

Sorin Macoviciuc

Adrian Dolghin



WEINGUT T&D SRL, IAȘI

CRAMA WEINGUT T&D

Proprietar: Iulian și Diana Tescu

Suprafața viticolă și structura plantației

Crama Weingut a fost înființată în 2011 și este situată în Iași, zona Copou, iar plantația de viță de vie, ce însumează 33 ha, este situată în Șorogari, comuna Aroneanu.

Scurtă descriere a cramei

Crama este dotată cu utilaje moderne și produce până la 600 hectolitri anual. Desfacerea vinurilor se face doar vrac, direct de la cramă, majoritatea clienților fiind din Iași.

Repere de localizare

loc. Aroneanu, jud. Iași

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, 2020, DEMIDULCE
CATEGORIE VINURI ALBE

Buchetul este unul complex, iar aciditatea îi conferă un caracter răcoros. Vinul are culoarea galben pai. De asemenea, se pot resimți arome florale care desăvârșesc degustarea acestui vin.

ODOBEȘTI VINEX SRL
CRAMA ȘARBA

Proprietar: Corneliu Prunache

www.cramasarba.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Odobești Vinex cultivă o suprafață de 45 ha vie, dintre care 36 ha au fost întinerite cu soiuri europene și autohtone de viță de vie din cele mai apreciate, precum: Galbenă de Odobești, Șarbă, Traminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Plăvaie, Mustoasă de Măderat, Merlot, Cabernet Sauvignon sau Fetească Neagră.

Plaiul Șarba Odobești, acolo unde este așezată Crama Șarba (a fostului dr. Blum), este situat pe colinele Subcarpaților de Curbură, cu întinderea viilor până spre pădurile Mănăstirii Crăciuna și vârful Măgurei Odobeștilor. Excelenta expunere la soare (est – sud-est) pe care o conferă poziția geografică, particularitățile solului și umiditatea echilibrată fac din vinurile acestei podgorii un sublim produs al naturii și omului. Soiurile Șarbă și Galbenă de Odobești sunt soiurile reprezentative ce s-au adaptat cel mai bine pe aceste meleaguri binecuvântate.

Scurtă descriere a cramei

Compania Odobești Vinex a fost înființată în anul 2002, în 2005 finalizând modernizările și retehnologizările la standarde europene, cu o capacitate de prelucrare a strugurilor de peste 1500 to. Mândria companiei este un beci hrubă, ce datează din sec. al XVIII-lea, complet restaurat, ce depozitează la învechit peste 2.000 hl vinuri premium, în tancuri de inox și barrique-uri de stejar.

Crama poate vinifica peste 1.500 to struguri pe sezon (60% vinuri albe și 40% vinuri roșii), cu 2 linii separate de producție, cu fermentare controlată complet automatizată, atât pentru vinurile albe, cât și pentru cele roșii. Beciul boieresc, complet renovat, dotat cu 20 cisterne inox de 10.000 lt./buc si cele 60 barrique-uri asigură condiții optime pentru învechirea anumitor loturi de vin.

Linia de îmbuteliere automată, cu o capacitate de cca 1500 st de 75 cl / oră, permite îmbutelierea vinurilor la origine. Utilajul de înaltă performanță asigură protecția împotriva oxidării vinului în sticlă prin eliminarea aerului din butelie înainte de turnare și prin injectare de gaz inert înainte de dopuire.

Vinul îmbuteliat este stocat ca produs finit în depozitul modern, iar cel pentru învechire se desăvârșește la sticlă, în barrique-uri sau în cisterne inox, în pivnița cramei.

Repere de localizare
Sat Vărsătura, comuna Jariștea, Jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CHARDONNAY, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Vinul Chardonnay este vinul alb care, în comerțul internațional, se bucură de cea mai intensă solicitare.

Chardonnay-ul este considerat a fi regele vinurilor albe, iar motivul pentru popularitatea acestui soi de vin este gustul complex și aroma sa distinctă, deseori mirosind a mere, citrice, piersici sau fructe exotice.

ODOBEȘTI VINEX SRL
CRAMA ȘARBA

Proprietar: Corneliu Prunache

www.cramasarba.ro

Alexandru Stânciulescu

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

AS: Parcursul meu profesional se întinde pe o perioadă de peste 19 ani în firma Odobești Vinex, unde, de altfel, continui să lucrez și în prezent. Această călătorie a fost fructuoasă, deoarece am participat și am contribuit la multe schimbări privind îmbunătățirea procesului de vinificație și tehnologia de obținere a vinurilor de calitate DOC.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

AS: Voi menționa două provocări importante, și anume: construcția unei noi crame de vinificație și dotarea sa cu utilaje corespunzătoare cerințelor actuale de obținere a vinurilor, conform noilor proceduri ale legislației vitivinicole. Și, de asemenea, amintesc și defrișarea și înființarea unei suprafețe de 3 ha cu viță de vie, cu clone din cele mai valoroase soiuri.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

AS: Cine ar dori să lucreze în domeniul vitivinicol trebuie, în primul rând, să fie pasionat și să dedice timp pentru a încerca să obțină cele mai bune rezultate în contextul noilor provocări (de natură legislativă, condiții climatice, contextul social, ultimele cercetări științifice din acest domeniu, etc.).

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

AS: Participarea la concursurile de vinuri ne oferă posibilitatea de a lua legătura cu noile tehnologii aplicate și de alte societăți în vinificație. Pe de altă parte, aflăm noutăți și în privința tehnologiei de protecție a culturii viței de vie împotriva patogenilor.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

AS: Urmare a pandemiei, vânzările au scăzut și încercăm să facem față provocărilor actuale.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

AS: Odată cu activitatea tehnologică privind cultura viței de vie, precum și tehnologia de obținere a vinurilor, beneficiind de ambele direcții de dezvoltare, am reușit să devin inginer horticol, împlinindu-mi astfel visul profesional.

"Cine ar dori să lucreze în domeniul vitivinicol trebuie, în primul rând, să fie pasionat și să dedice timp pentru a încerca să obțină cele mai bune rezultate."

MINCIUNĂ LICĂ

Proprietar: Minciună Lică

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața viticolă este de 2 ha cu 5 soiuri: Fetească Albă, Merlot, Tămâioasă Românească, Riesling, Sauvignon Blanc.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ ALBĂ, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin produs dintr-un soi autohton, aromat și savuros.
Gustul este vioi, se disting arome proaspete florale și arome vegetale.
Culoare este atrăgătoare, galben pai, cu tente verzui.

MINCIUNĂ LICĂ

Lică Minciună

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

LM: Fiecare an este diferit. Fiecare an este un nou început, o nouă călătorie, în care intrăm cu ce am învățat din trecut, pregătiți pentru noi realizări și pentru viitor.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

LM: An de an se descoperă lucruri noi, mai ales că realizarea unui vin este o provocare. Este un domeniu provocator, în care ne asumăm riscuri, dar și responsabilități.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

LM: Dacă nu-ți place, nu încerca.
Este important să existe pasiune și dedicare pentru această activitate, pentru a depăși obstacolele și toate evenimentele neprevăzute care apar. Este nevoie de o temelie solidă care să vină, în primul rând, din interior, din motivație și determinare.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

LM: Concursurile ne ajută să vedem unde ne situăm cu vinurile participante comparativ cu celelalte crame. Practic, este o evaluare externă care ne oglindește activitatea.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

LM: În cazul nostru, pandemia nu ne-a afectat în niciun fel și, prin urmare, nu am luat măsuri speciale. Aș putea spune că suntem cu adevărat norocoși.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

LM: Profesional, sunt mândru când oamenii care consumă vinul meu sunt mulțumiți. Atunci când ei sunt încântați de vinurile pe care le produc, pot spune că și eu mă simt împlinit. Este o situație de frumoasă interdependență între producătorii și iubitorii de vinuri, întrucât toată munca noastră este justificată prin rezultatul final și prin vânzarea vinului.

"Profesional, sunt mândru când oamenii care consumă vinul meu sunt mulțumiți."

SC VITISIM COTEȘTI SRL
CRAMA PANDORA

www.cramapandora.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Via Crama Pandora se întinde pe 35 de hectare. Așezarea într-un amfiteatru deschis spre Sud-Est asigură un număr ridicat de ore de soare per ciclu de vegetație, unde este pus foarte bine în evidență specificul aromatic de fructe bine coapte al strugurilor. Excelează prin calitatea vinurilor albe, regăsind aici soiuri precum Sauvignon Blanc, Chardonnay, Șarbă și Tămâioasă Românească, iar în categoria soiurilor roșii, amintim Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră și Merlot.

Relieful prezintă o alternanță de terenuri plane și colinare, cu înălțimi cuprinse între 100 și 300 m, orientare V-E, cu expoziție și declivitate ce asigură condițiile optime pentru cultivarea viței de vie.

Scurtă descriere a cramei

Povestea cramei începe în anul 2004, pe domeniul boierului Nicolau, din ținutul Vrancei. Aceasta funcționează pe amplasamentul vechii locații, iar noua investiție prinde contur sub denumirea de Crama Pandora.
Crama Pandora este una de tip boutique, amplasată în "inima Coteștiului". De altfel, crama face parte dintr-o viitoare grădină japoneză, întinsă pe aproximativ 2.5 ha. Inaugurarea cramei Pandora este programată pentru anul 2022, perioada Aprilie - Mai, atunci când se va organiza și o sărbătoare a înfloririi cireșilor japonezi, sărbătoare ce va fi organizată an de an.

O mare influență asupra felului în care vinul își va dezvolta aromele și gustul este dată de două operații, executate cu maximă atenție: tăierea în verde, adică alegerea lăstarilor, o lucrare în urma căreia se stabilesc limitele largi ale cantității de struguri care vor crește pe acei butuci, și normarea de dinaintea culesului, când în vie rămân doar cei mai buni struguri.

Oenolog: Florin Manoliu

Repere de localizare

Sat Budești, Comuna Cotești, Jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vinul ne surprinde de la început printr-o culoare rosé violacee. Un vin proaspăt obținut 100% din Cabernet Sauvignon, ce se remarcă datorită gustului de mure coapte. Fructele de pădure, precum zmeura și agrișele, fac din Rosé-ul Pandora un vin deosebit de elegant.

SC VITISIM COTEȘTI SRL
CRAMA PANDORA

www.cramapandora.ro

Florin Manoliu - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

FM: Experiența mea începe în 2005, cu prima campanie de vinificație. Din prima clipă în care am luat contact cu vinul, am știut că acesta va fi drumul până la final. Toată experiența mea în câmpul muncii se rezumă doar la activitatea în crama de vinificație. Nu regăsesc o altă direcție pentru moment și cu siguranță peste 20-30 de ani tot în cramă mă văd.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

FM: Toate experiențele de până acum au fost provocări, fiecare cu specificul ei. Am lucrat atât la crame mari, de renume, precum Vincon Vrancea sau Murfatlar, cât și la crame mai mici, a căror producție a fost orientată doar pe calitate, în detrimentul volumelor, precum Alira și /sau noul proiect al Cramei Pandora.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

FM: Să se apuce foarte serios de treabă, cu atenție sporită la detalii. În momentul de față detaliile fac diferența. Vinurile românești s-au ridicat mult din punct de vedere calitativ față de anii anteriori. Au apărut și vor mai apărea crame noi, de mici dimensiuni, al căror standard de calitate va fi unul ridicat.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

FM: Concursurile reprezintă o recunoaștere oficială a muncii de peste an, atât ca vinificator, cât și ca viticultor. Înseamnă, de altfel, o imagine ce spune multe despre nivelul vinificației, viticulturii și despre standardul de calitate al cramei respective.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

FM: Oprirea industriei HoReCa a influențat negativ consumul vinului în restaurante, sporind astfel consumul vinului în retail, însă impactul nu a fost atât de grav pe cât ne așteptam inițial. O parte din vinul destinat HoReCa a fost preluat de magazinele de specialitate, însă redeschiderea restaurantelor este vitală pentru cramele mici, axate pe calitate.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

FM: Împlinirile profesionale fac referire la proiecte de crame care acum funcționează cu succes și la care am participat, precum Alira și actualul proiect al cramei Pandora, ce reprezintă o nouă provocare.

"Din prima clipă în care am luat contact cu vinul, am știut că acesta va fi drumul până la final. Toată experiența mea în câmpul muncii se rezumă doar la activitatea în crama de vinificație."

PFA STEGARIU FLORIN
STRUNGA WINERY

Proprietar: Stegariu Florin

www.strunga.com

Suprafața viticolă și structura plantației

86 ha

Soiuri cultivate: Fetească Albă, Fetească Regală, Fetească Neagră, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat Ottonel, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Vinurile Strunga provin din arealul viticol Dealurile Moldovei, în apropierea Castelului de la Miclăușeni, care ne amintește de gloria vremurilor de demult.

Scurtă descriere a cramei

Pământul-mamă al viilor de la Strunga are denumiri populare vechi de câteva sute de ani – Dealurile Pârjolita și Calda. Legenda grăiește că însuși Pământul ar fi făcut un legământ cu primii oameni ai locului și le-a făgăduit simbria în roade bogate an de an, în schimbul muncii la câmp. Iar de atunci și până în prezent, oamenii au muncit pentru recolta de viță de vie, bucurându-se de răsplata bogată a Pământului.

Vinul făurit la Strunga are o personalitate puternică, fiind un omagiu adus tradiției locurilor, într-o interpretare contemporană inedită. Aceasta se relevă în identitatea vizuală a vinurilor din gama introductivă, care spun o poveste în imagini prin statuetele care aduc în prim-plan Hora Trandafirilor de la Moldova (care își are originile la Strunga) sau haiducii codrilor, din poezia lui Vasile Alecsandri - Strunga („În pădurea de la Strungă/ Sunt de cei cu pușca lungă/ Care dau chiorâș la pungă!”). Astfel, noul și vechiul, tradiția și modernul, se reunesc la Strunga, într-un vin cu gust bogat, rotund și echilibrat, care duce legendele strămoșilor mai departe.

Vinificator: Valentin Sercovschi

Repere de localizare

Localitatea Strunga, jud. Iași

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vinul rosé oferă degustătorului o abundență de arome suave, în care se pot resimți note de fragi și căpșune, cu un gust proaspăt și vioi.

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Născut în condițiile unui sezon deosebit de echilibrat ale Dealului Pârjolita, Fetească Neagră 2019 este este unul dintre marile vinuri obținute la Strunga. Culoarea intensă indică un vin cu o textură fină și intensitate armonioasă, dublate de note aromatice de fructe roșii, care sunt în același timp coapte și proaspete, punctate de sugestii balsamice clasice și picante. Gustându-l, este bogat și corpolent, cu o textură tonică excepțională, densă și catifelată, de un rafinament extraordinar.

PFA STEGARIU FLORIN
STRUNGA WINERY

Proprietar: Stegariu Florin

www.strunga.com

Valentin Sercovschi - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

VS: Parcursul profesional a fost, ca la majoritatea colegilor din acest domeniu: la început - cu multă muncă și efort susținut, continuând cu o considerabilă satisfacție și experiență valoroasă dobândită în urma întregului proces. Este o călătorie plină de provocări, plină de interacțiuni directe și indirecte cu persoane foarte diferite, iar, în final, apar rezultate și pot trage anumite concluzii care să îmi folosească mai departe.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

VS: Aș menționa, în primul rând, schimbarea locului de muncă, care prevedea schimbarea terroir-ului, implicit a stilului în care eu produc vinul. În al doilea rând, a apărut o provocare, și anume realizarea unui vin din Fetească Neagră, ”de aur”, la Strunga.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

VS: Din toată inima le doresc să se înarmeze cu mult curaj, ambiție, sete de muncă și sacrificiu.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

VS: Participarea la un concurs de vinuri dezvoltă simțul competitivității și autodepășirii, aducând ulterior satisfacție profesională, mai ales în cazul obținerii unor rezultate bune.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

VS: Pandemia a scos la iveală lacunele și lipsurile din industria vinului. Totodată, a pus în mișcare creativitatea oamenilor, aplicarea tehnologiei, dar și dezvoltarea instinctului de supraviețuire.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

VS: Este foarte simplu: bucuria din ochii consumatorului atunci când degustă vinul realizat de mine și este mulțumit.

"Pandemia a pus în mișcare creativitatea oamenilor, aplicarea tehnologiei, dar și dezvoltarea instinctului de supraviețuire."

PF APOSTOL RADU COSTEL
CRAMA TATA ȘI FIUL

Proprietar: Apostol Radu Costel

www.cramatatasifiul.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața cultivată: 9 ha

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

Scurtă descriere a cramei

La Crama Tata și Fiul e vorba de pasiune, de dăruire, de dorința de a duce mai departe, din tată în fiu, o tradiție de sute de ani a oamenilor din aceste locuri. Nu se face vin de ieri, de azi aici, în Vrancea și nu degeaba vinurile obținute aici sunt renumite.

Pasiunea pentru vin s-a născut din dragostea pentru natură a celui care a pus bazele acestei afaceri de familie, în anul 2003, după ani mulți de experiență în domeniul viticol. Investițiile constante în oameni, tehnologie și reconversia viței de vie au dezvoltat meștesugul local în obținerea vinurilor de calitate.

Repere de localizare

Str. Calea Moldovei nr. 35, Focșani

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT + FETEASCĂ NEAGRĂ + CABERNET SAUVIGNON, 2019, DEMIDULCE
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Cupaj prietenos cu arome pronunțate de fructe de pădure (fragi și zmeură). La gust este catifelat, dar cu o prospețime revigorantă și o intensitate aromatică plină de fructuozitate.

PF APOSTOL RADU COSTEL
CRAMA TATA ȘI FIUL

Proprietar: Apostol Radu Costel

www.cramatatasifiul.ro

Apostol Radu Costel

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

ARC: Lucrez în acest domeniu din anul 2005. Tatăl meu a fost cel care m-a convins să mă întorc de la București acasă și să lucrăm împreună.
De atunci, am început să învăț partea de viticultură si vinificație, atât din punct de vedere teoretic, dar mai ales practic (cu activitatea din vie și din cramă).
În 2011, tot la îndemnul tatălui meu, m-am înscris la cursurile la USAMV Iași. Experiența din vie și din cramă, acumulată în 6 ani, m-a ajutat foarte mult. În 2015 am terminat Facultatea de Horticultură ca șef de promoție, cu diplomă de licență în oenologie.
În fiecare an m-am implicat tot mai mult în afacere (atât în plantația de viță de vie, cât și în vinificație/ îmbuteliere), lucrând mereu alături de tatăl meu și învățând foarte multe lucruri din vasta sa experiență dobândită de-a lungul timpului.
Din păcate, în acest an tatăl meu s-a stins din viață și acum încerc să duc mai departe această afacere, să o dezvolt și să creez vinuri cât mai bune de la an la an.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

ARC: Au fost multe și sunt în continuare.
O provocare este să reușesc să creez vinuri cât mai bune, care să fie apreciate de consumatori sau de specialiștii din domeniu la diverse concursuri de specialitate. În momentul în care un vin este apreciat și cerut și a doua oară, atunci munca mea și a întregii echipe cu care lucrez este răsplătită.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

ARC: Să aibă multă răbdare, dedicare și capacitate de muncă.
În permanență să fie deschis la noutăți, inovații și să încerce mereu să se autodepășească.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

ARC: Participarea la concursuri este benefică. Poți vedea cum sunt apreciate vinurile produse, create, știi nivelul vinului, precum și unde te situezi cu calitatea.
În ultimul timp și consumatorul acordă importanță medaliilor obținute la concursuri, este o încredere în plus a calității, o certificare aș putea spune.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

ARC: Industria vinului a fost afectată serios de pandemie. HoReCa a fost mult limitată, nu s-au mai organizat evenimente, iar consumul de vin a scăzut drastic, cu aprox. 50%.
Am încercat și încercăm noi canale de vânzare și promovare, atât în mediul online, cât și în rețelele de supermarket-uri.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

ARC: Atunci când vinurile sunt apreciate, munca în vie, în cramă, la îmbuteliere, este răsplătită.
Tot acest proces, de la îngrijirea viței de vie și până la la recoltat, vinificație și crearea unui vin apreciat, reprezintă cea mai mare mulțumire pentru mine.
Îmi pot aduce aminte de câteva premii:
- Medalie de aur la cel mai bun vin alb din concurs în anul 2016, la Premiile de Excelență Vinul.ro, cu un cupaj de Chardonnay&Sauvignon Blanc 2015, podgoria Cotești.
- Best in class, Premiile de Excelență Vinul.ro 2021, cu Băbească Neagră, podgoria Nicorești.
- **Cel mai bun vin rosé din concurs la etapa finală din 2021** a concursului „Povesti cu vinuri românești", organizat de BASF, în colaborare cu ADAR. Un cupaj de Fetească Neagră, Merlot și Cabernet Sauvignon demidulce, podgoria Nicorești.

„În ultimul timp, și consumatorul acordă importanță medaliilor obținute la concursuri, este o încredere în plus a calității, o certificare aș putea spune."

BECIUL ODOBEȘTI

Suprafața viticolă și structura plantației
58.58 ha
Soiuri cultivate: Merlot (4.33 ha), Cabernet Sauvignon (24.2 ha), Muscat Ottonel (19.63 ha), Fetească Albă (8.79 ha), Pinot Noir (1.63 ha).

Scurtă descriere a cramei
Vinificarea strugurilor se face la crama Șarba, de la ODOBEȘTI VINEX SRL.

Repere de localizare
sat Beciu, com. Vârteșcoiu, jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Vinul Merlot este unul din cele mai populare vinuri roșii, cu o textură fină și senzuală, catifelat cu aromă de prună, bogat sau cu note de stejar.

BECIUL ODOBEȘTI

Otilia Neamțu - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

ON: Din 1987, când am terminat facultatea, am lucrat doar în domeniul vinului. Începând cu 2008 am combinat partea de producție cu activitatea din vânzări. Satisfacția de a vedea că din mâinile tale ies produse ce sunt apreciate este imensă!

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

ON: Cele mai mari provocări au fost în anii cu probleme majore pe recoltă. Satisfacția a fost cu atât mai mare cu cât, din struguri care nu erau la cel mai înalt nivel de calitate, am scos vinuri fără probleme.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

ON: Ca în orice domeniu de activitate, dacă pui suflet în ceea ce faci, ai și rezultate. Al doilea sfat ar fi să nu cedeze la prima piedică ieșită în cale.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

ON: Este important să participăm la concursurile de vinuri pentru că ne ajută să știm unde se plasează vinurile unei crame în comparație cu ceilalți participanți.

Te ajută să corectezi ce se poate corecta, să-ți îmbunătățești modul de lucru, să rămâi permanent la curent ce ceea ce apare nou în domeniu.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

ON: Într-o primă fază, pandemia ne-a influențat negativ. Apoi a venit ordinul UE pentru distilare, ceea ce a determinat ca vinul să ajungă la un preț mai aproape de realitate.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

ON: Împlinirea profesională a venit în fiecare an, cu fiecare vin nou creat. Și mai este încă loc de multe alte creații și reușite.

"Ca în orice domeniu de activitate, dacă pui suflet în ceea ce faci, ai și rezultate."

Muntenia și Dobrogea

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Petre Badea

MEMBRII COMISIEI

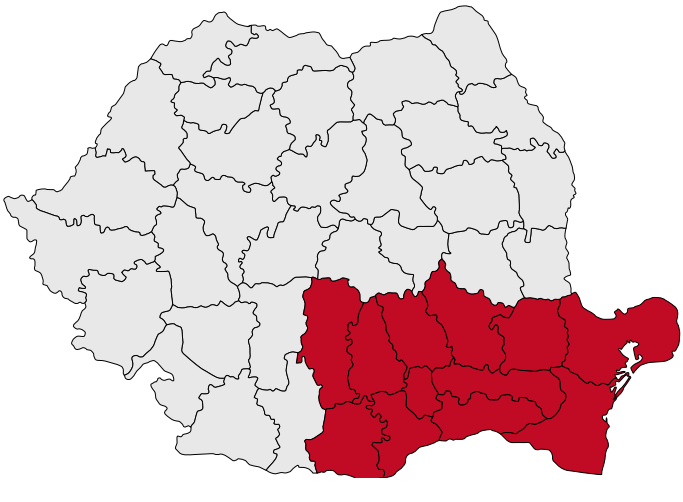
Mădălina Staicu

Adrian Luca

George Drăgan

Adrian Dolghin

Florin Manoliu



GRAMOFON WINE

Proprietar: Marcel Pascu

www.gramofonwine.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Podgoria se întinde pe o suprafață de 25 ha de teren cultivată cu viță de vie, într-o paletă diversă de soiuri: Merlot, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Fetească Neagră, Muscat Ottonel, Chardonnay.

Scurtă descriere a cramei

Societatea a fost înființată în anul 2011, fiind amplasată în podgoria Dealu Mare, zonă ce se află pe aceeași paralelă cu renumitele podgorii Bordeaux-Franța și Toscana-Italia. Plantațiile de viță de vie se află în vecinătatea orașului Urlați, într-o zonă cu rezonanțe vechi balcanice. Via este tânără, plantată începând cu anul 2009, la distanță de 2,2 m, iar suprafețele relativ mici din fiecare soi cultivat permit o întreținere riguroasă a plantației. Diversitatea soiurilor atent alese și calitatea bună a strugurilor oferă posibilitatea obținerii unor vinuri premium, atât din gama de soiuri pure, cât și din cupajele originale și îndrăznețe.
Crama Gramofon Wine a apărut în anul 2015 și este situată într-o zonă în care istoria, peisajul și pasiunile se împletesc natural, într-un ritm ce dă melodicitate vieții cotidiene.

Marcel Pascu, născut în Prahova, este fiul unor oameni calzi și harnici. Plecat de la 10 ani de acasă pe drumul spre “armonii”, dornic să cucerească lumea prin muzică, a făcut înconjurul lumii și, plin de sunete și culoare, s-a întors acolo unde se identifică cel mai mult, la vatra satului. De la gama muzicală la gamele de vinuri nu e decât un intermezzo, urmat de un discurs muzical la fel de intens și de emoționant! Gramofon Wine este vin, este armonie.

Repere de localizare

Sat Mocești, com. Iordăcheanu, jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CHARDONNAY, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un Chardonnay rafinat, ale cărui note surprinzătoare de fructe coapte, piersică și pară culminează gustativ cu o aciditate echilibrată.

GRAMOFON WINE

Proprietar: Marcel Pascu

www.gramofonwine.ro

Marcel Pascu, proprietar

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

MP: Crama, în ciuda tuturor greutăților, a avut un trend ascendent, de la an la an, atât din punct de vedere al calității, cât și a cantității vinului. Am început undeva la 20.000 litri și am ajuns în prezent la 100.000 litri. Iar în ceea ce privește nivelul calității, avem vinuri de la entry level, în HoReCa, până la vinuri premium și chiar super – premium, care sunt deja în piață.

În ceea ce privește anul 2021, deși am avut o primăvară capricioasă, cu temperaturi scăzute în primăvară, în final am avut producții record.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

MP: Cea mai mare provocare este pandemia cu care ne confruntăm în momentul de față, condiții în care trebuie să reziști în piață și să continui activitatea. Evenimentele s-au sistat și trebuie să recunoaștem ca acolo se realiza un consum mare de vin și poți să vinzi, de exemplu, între 300-500 sticle de vin la un eveniment. Acestea nemaifiind organizate, bineînțeles că ne-am orientat pe online, pe retail și către câteva magazine care au rămas deschise. Vânzările în mediul online au crescut cu 400-500% și pentru că ne-am axat pe această modalitate de vânzare. Firma s-a dezvoltat și se dezvoltă în continuare, mai ales după ce m-am asociat cu Marcel Vulpoi, care se descurcă foarte bine în marketing.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

MP: I-aș recomanda ca mai întâi să încerce să vândă vin și mai apoi să îl producă. Adică, în primul rând să vadă ce înseamnă piața vinului, să o înțeleagă, și mai apoi să facă vinuri proprii.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

MP: Da, participăm la concursuri. Printre cele la care am participat este și cel organizat de BASF, cred că am participat în fiecare an și la fiecare ediție am avut vinuri premiate și apreciate la faza locală, ajungând până la faza națională.

Participarea noastră a culminat anul acesta cu vinul Chardonnay, care a fost foarte aproape de locul I, a obținut locul II pe țară, reușită cu care ne mândrim. Vinul face furori în piață, a câștigat deja 2 medalii de aur și la Concursul Internațional de la București și la vinul.ro, deci avem cu ce ne mândri.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

MP: Împlinirea apare când vinul îți este recunoscut și apreciat, atât de consumatori, cât și la concursurile de specialitate, ceea ce transformă într-o certitudine că tot ceea ce facem noi la crama Gramofon, facem bine.

"I-aș recomanda ca mai întâi să încerce să vândă vin și mai apoi să îl producă."

FAMILIA VLĂDOI

Proprietar: Anca-Maria Vlădoi

www.familiavladoi.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

21 ha

Patrimoniul viticol cuprinde soiuri autohtone și internaționale, atât pentru vinuri albe – Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Chardonnay, Tămâioasă Românească, Fetească Regală, Riesling Italian, cât și pentru vinuri roșii – Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah.

Beneficiind de o expunere generoasă spre miazăzi, un sol bogat în argile calcaroase și favorizat de briza mării, Domeniul are toate condițiile pedoclimatice necesare obținerii vinurilor de înaltă calitate.

În 2006, plantația de viță de vie a fost înnoită. Atunci au fost înlocuiți butucii trecuți de vârful producției cu butași din soiuri moderne și valoroase din punct de vedere genetic, a fost înlocuit sistemul de susținere, a fost instalat un sistem de fertirigare prin picurare și s-au achiziționat utilaje performante pentru executarea lucrărilor tehnologice.

Scurtă descriere a cramei

Crama este situată în centrul satului Siminoc și a luat ființă în 1995.

Astăzi, Crama Familiei Vlădoi are o capacitate de procesare de 200 de tone de struguri și de stocare de 80.000 litri în cisterne de inox, fiind dotată cu toate echipamentele tehnologice necesare – bandă de sortare a strugurilor, zdrobitor-desciorchinător, presă pneumatică, vinificatoare din inox, instalație de frig pentru fermentare controlată, sistem de răcire pentru mustuială, cisterne de stocare din inox, instalație de gaz inert, filtre, pompe. Pentru a pune în valoare întregul potențial al strugurilor, selecția începe chiar din vie, unde strugurii sunt culeși manual, ceea ce permite îndepărtarea cu atenție a boabelor necorespunzătoare sau afectate. Pentru a evita spargerea boabelor și oxidarea mustului, ciorchinii sunt culeși în lădițe. În prima etapă de procesare se realizează o nouă sortare pe bandă. Urmează etapa de zdrobire și desciorchinare.

Repere de localizare

Localitatea Murfatlar, jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Culoarea galben-verzuie a vinului denotă un vin tânăr. Aromele sale olfactive sunt puternice, ies bine în evidență, trădează prospețime și note vegetale elegante (urzică, soc și ardei gras). Gustul său ne surprinde cu o mineralitate ridicată, specifică arealului Siminoc și mai ales zonei Murfatlar. Pentru a fi apreciat la adevarata valoare, temperatura optimă de servire este de 9-12° C.

FAMILIA VLĂDOI

Proprietar: Anca-Maria Vlădoi

www.familiavladoi.ro

Anca-Maria Vlădoi - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

AMV: Este o lume foarte frumoasă, care m-a ajutat să mă dezvolt în primul rând profesional, iar tot ceea ce am realizat până acum se reflectă în munca noastră. Toate acestea au dus la recunoașterea calității vinului, prin obținerea de premii și medalii, iar efectele s-au resimțit și în vânzări.

Am realizat un rebranding acum 3 ani care ne-a ajutat foarte mult și în creșterea vânzărilor. Am lucrat cu un designer din Cluj-Napoca cu care am comunicat foarte bine, a stat împreună cu noi timp de câteva zile, ne-a cunoscut mai bine activitatea și vinurile, iar acum avem o identitate vizuală unitară pe cele 4 etichete.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

AMV: Fiecare an, fiecare campanie reprezintă o provocare. În primul rând, suntem la mâna naturii și depindem mult de aceasta.

De exemplu, în anul 2021, producția a fost afectată, din cauză că în luna iunie a plouat foarte mult și am avut mari probleme în vie, am avut producții mai mici la hectar. Alegem produse de calitate în întreținerea viei, culesul îl facem manual, avem selecție pe banda de sortare, însă anul a fost foarte dificil, cu presiune pe mană și mucegai.

Însă, calitativ, eu zic că vinurile obținute sunt excepționale.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

AMV: Practica este cea mai importantă, înveți din greșeli de la un an la altul. Trebuie să fii foarte devotat, trebuie să fii dispus să petreci foarte mult timp în cramă.

De exemplu, noi suntem implicați 100%, muncim foarte mult în timpul campaniei de vinificație.
Și, trebuie să iubești vinul și meseria aceasta.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

AMV: Foarte mulți clienți sunt atrași de prezența unei medalii pe eticheta unei sticle de vin, determinând achiziția lui.
Bineînțeles, în cadrul concursurilor este vorba și de recunoașterea muncii noastre și a calității vinurilor.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

AMV: Pandemia ne-a afectat atât în 2020, cât și în 2021. În cele 3 luni din 2020: martie, aprilie, mai, vânzările au scăzut, după care am încercat să ne orientăm, am făcut alt site. Cu toate acestea, am reușit să recuperăm în cele 3 luni de vară pierderile din cele 3 luni de pandemie, ceea ce s-a văzut și în cifra de afacere, unde nu am avut scădere.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

AMV: Eu fac foarte multe sampling-uri și degustări și observ reacția consumatorilor. Și atunci, dacă avem consumatori care vin în mod repetat la cramă și comandă un anumit produs, înseamnă că apreciază calitatea produsului și tot revine.

Avem clienți fideli, care vin în fiecare an, și nu dăm greș în ceea ce facem. Calitatea vinurilor este constantă, este important să nu uiți de unde ai plecat, să fii prezent la târguri, concursuri, degustări, să observi reacția consumatorului. În final, vrei să faci un vin care să fie pe placul său.

"Trebuie să fii foarte devotat, trebuie să fii dispus să petreci foarte mult timp în cramă."

CRAMELE BOLGIU

www.bolgiu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

88 ha

Soiuri cultivate: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Fetească Regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Shiraz, Cabernet Franc, Merlot.

Scurtă descriere a cramei

Afacerea de la Cramele Bolgiu este una de familie, terenurile fiind ale membrilor acesteia. Astăzi, administratorul societății este Valeriu Bolgiu, secondat de fiul său, Ștefan, absolvent al Facultății de Horticultură din cadrul USAMV București.

Familia Bolgiu cultivă via din Urlați de patru generații. După 1990, mai mulți membri ai familiei Bolgiu au început să reintre treptat în posesia vechii proprietăți viticole. Investiția propriu-zisă a început în 2005, și, treptat, au fost executate numeroase lucrări, într-un efort susținut de a readuce via la viață. Prin accesarea de fonduri Europene, s-a investit în utilaje și în cramă, precum și într-un laborator de analize.
Prin aceste măsuri au adus un suflu nou întregii plantații, dar în același timp s-au păstrat și viile mature, care dau esența Cramei Bolgiu.

„Via matură este tezaurul nostru și nu o vom defrișa. Rădăcinile ei, adânci de acum, aduc în bobul de strugure cele mai valoroase elemente din sol. Urmând modelul văzut în Franța, o vom conserva prin înlocuiri treptate” – Ștefan Bolgiu.

Repere de localizare

Str. Narciselor, nr. 7, Urlați, jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ REGALĂ, 2018, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin cu arome florale, completat de un gust de piersici și pere coapte, pe când aciditatea îi conferă o delicatețe gustativă captivantă.

CRAMELE BOLGIU

www.bolgiu.ro

Ștefan Bolgiu – inginer horticultor

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

ȘB: Am absolvit Facultatea de Horticultură din cadrul USAMV București, având proiectul de diplomă în viticultură, după care am urmat și cursurile unui masterat, în cadrul aceleiași universități, mai exact Management și marketing vitivinicol. Apoi, din 2010, am început să lucrez în cadrul societății deținute de familia noastră. Activitatea pe care eu o întreprind îmi place foarte mult, mai ales că lucrez în vie, în spațiu deschis, nefind un mediu static, cum ar fi munca de birou.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

ȘB: Provocări apar în fiecare an. Fiecare an diferă, niciun an nu seamănă cu altul.
Anul acesta, 2021, a fost un an complicat, dificil, atipic, cu multe precipitații, în care plantele au pornit în vegetație foarte târziu. De exemplu, înfloritul viței de vie în zona Urlați a avut loc cu o lună de zile mai târziu decât anul trecut. Ne-am fi așteptat ca după înflorit, să vină temperaturi mai ridicate, să avem o vreme mai caldă, încât să se recupereze perioada de vegetație, dar nu s-a întâmplat tocmai așa. Și iată că am început culesul cu 3 săptămâni mai târziu.
Producțiile și calitatea strugurilor au fost, în final, mulțumitoare, specifice unui an normal.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

ȘB: În primul rând, esențial este să îi placă această activitate. L-aș sfătui întotodată să fie serios în facultate, să învețe cât poate de mult de acolo, iar la locul e muncă să fie deschis, să accepte sfaturile altor profesioniști, dar foarte mult va învăța din practică și lucrând cu seriozitate.
Uitându-mă și la parcursul meu profesional, aș zice că cel mai bine înveți din propria experiență.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

ȘB: În primul rând, este important să socializăm, să cunoaștem mai bine ceilalți producători de vinuri, să le degustăm vinurile, pentru a vedea unde ne situăm, în mod real, în piață. Nu trebuie să ne izolăm. Gustând cât mai multe vinuri și făcând comparație între acestea, analizându-le, putem apoi evalua mai corect vinurile produse de crama noastră. Noi mergem și la târguri de vinuri în Italia sau Franța, unde le-am expus și oferit spre degustare, tocmai pentru a vedea unde ne situăm corect. Putem observa și raportul dintre calitatea vinurilor competiției și prețul de vânzare, ceea ce pe noi ne ajută ulterior la luarea unor decizii privind punerea spre vânzare pe piață a vinului nostru.
Referitor la concursurile de vinuri, eu am făcut și sport de performanță, știu că nu poți să câștigi întotdeauna.
Iar în privința concursului **„Povești cu vinuri românești”**, consider că inițiativa companiei BASF este una excelentă.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

ȘB: Noi nu suntem o cramă mare, fiind o afacere de familie, așa că nu avem foarte mulți angajați și ne-am descurcat, am trecut mai ușor peste provocările pandemiei. Noi vindem și în restaurante, la firme de catering, la persoane fizice, așa că atunci au scăzut vânzările pe un segment, am reușit să le compensăm din altul.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

ȘB: În fiecare zi, în fiecare an, în fiecare etapă, am avut împliniri profesionale. Satisfacțiile au venit în urma deciziilor pe care le-am luat și care, apoi, s-au reflectat în calitatea producției de struguri.

„Eu am făcut și sport de performanță și știu că nu poți să câștigi întotdeauna."

CRAMA HAMANGIA

Proprietar: Ion Bălan

www.cramahamangia.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

48.8 ha

Soiuri cultivate: Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Pinot Gris, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Cabernet Sauvignon și Merlot.

Scurtă descriere a cramei

Crama Hamangia aparține societății SC NALBA SRL, face parte din arealul viticol Istria-Babadag și este localizată pe panta domoală, ce străjuie la nord pârâul Hamangia, pârâu ce se varsă în lacul Golovița, din complexul lagunar Razim-Sinoe. Plantația a fost amplasată pe locul unde, cu mult timp în urmă, au mai existat plantații de vie, pentru că solul și microclimatul existente sunt foarte favorabile activităților viticole. Zona din jurul comunei Baia, denumită anterior Hamangia, a fost locuită din cele mai vechi timpuri. Este vestită pentru numeroasele vestigii istorice descoperite, "Gânditorul de la Hamangia", fiind cunoscut atât pe plan național, cât și internațional, este cel mai reprezentativ artefact al renumitei culturi de Hamangia.

În fiecare an s-au obținut vinuri de calitate, care sunt premiate în mod constant la concursuri de prestigiu. Profilul acestor vinuri exprimă perfect caracterul terroir-ului dobrogean și păstrează în ele o parte din "vinul bălănesc", atât de apreciat de localnicii din zonă.

Pentru protecție și pentru asigurarea unui microclimat propice, toată suprafața plantației este împrejmuită. De asemenea, au fost plantați pe întregul perimetru arbori în aliniament, care reprezintă o barieră vie împotriva vânturilor regulate, dar mai cu seamă în timpul iernii, când "Crivățul" viscolește zăpada. Această barieră vie are un rol extrem de important la reglarea diferențelor de temperatură dintre zi și noapte.

În prezent, vinificarea se face pe fiecare soi în parte, urmărind cu atenție calitatea vinurilor obținute, și se realizează o evaluare a potențialului și a caracteristicilor fiecărui soi.

Repere de localizare

Str. 1 Decembrie, nr. 112, Com. Baia, Jud. Tulcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, 2020, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vinul are o culoare roz intensă, miros proaspăt de fructe de pădure și flori sălbatice pe final. Gustul este plin, plăcut, datorat acidității și restului de zahăr bine integrate în acest vin.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT + CABERNET SAUVIGNON, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin cu o culoare profundă, roșie rubinie, unde resimțim arome fine și note de afine, condimente, fructe de pădure. Taninii sunt supli și moi, lăsând o senzație catifelată.

CRAMA HAMANGIA

Proprietar: Ion Bălan

www.cramahamangia.ro

Ion Bălan - proprietar

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

IB: În domeniul vitivinicol, partea strict profesională, de producere a strugurilor și, în final, a vinurilor, eu zic că este cea mai frumoasă, oferind totodată satisfacții. Dacă am asemăna acest parcurs cu o călătorie, aceasta este o minunată incursiune pe tărâmul pasiunii împlinite.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

IB: Promovarea și vânzarea vinului pe care îl producem constituie partea cea mai grea și complicată, iar rezolvarea acestei probleme a fost și este, în continuare, cea mai mare provocare.

Domeniul vitivinicol este unul foarte concurențial și necesită resurse financiare mari pentru a produce vin de calitate la un preț accesibil, pe segmentul de consumatori căruia îi este destinat.

Succesul nu este garantat în nicio afacere, cu atât mai puțin în acest domeniu care impune o continuă creștere a calității vinului și promovarea susținută a acestuia în piață.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

IB: Participarea la concursurile de vinuri este importantă pentru a vedea care este nivelul calitativ, unde ne situăm față de competitori, ce tendințe se manifestă pe piața vinului.

Principalul beneficiu în urma participării la concursuri ar trebui să îl constituie promovarea de către presa specializată și de către mass-media, în general, a rezultatelor pe care le obțin la diverse concursuri vinurile românești. Acest lucru, din păcate, nu se întâmplă, nu știu din ce motiv.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

IB: Pandemia a produs o destabilizare majoră în rețeaua de vânzare a vinului, în special pe sectorul HoReCa, fapt ce a dus la o diminuare foarte mare a vânzărilor. A fost necesară orientarea spre alte rețele de distribuție și vânzare, cum ar fi magazine de cartier sau magazinul online. Măsuri speciale luate de stat nu au existat și dacă au apărut ulterior câteva, nu au fost cu adevărat accesibile.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

IB: De împlinire profesională în acest domeniu nu poate fi încă vorba, pentru că suntem la jumătatea drumului în realizarea obiectivului pe care ni l-am propus de la bun început, și anume ca vinurile produse de Crama Hamangia să fie cunoscute și apreciate pe piața românească și nu numai.

"Acest domeniu impune o continuă creștere a calității vinului și promovarea susținută în piață."

DOMENIILE SĂHĂTENI

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Suprafața viticolă și structura plantației

82 ha

Soiuri cultivate: 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 Fințești, 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 cramă se face din Drumul Național 1B, la 7 km distanță de orașul Mizil, județul Prahova.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SYRAH + PINOT GRIGIO + MERLOT, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

De o culoare strălucitoare roz somon, acest vin emană de la prima vedere un magnetism aparte. Buchetul olfactiv prezintă note de pepene roșu, căpșune și zmeură.
Gustul este plin, revigorant, plin de voiciune.

DOMENIILE SĂHĂTENI

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Aurelia Visinescu, co-proprietar și oenolog la Domeniile Săhăteni

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

AV: Nu am știut că voi deveni oenolog. Când eram copil visam să fiu actriță, medic și apoi mi-am dorit să fiu inginer. Am urmat Facultatea de Horticultură pentru că voiam să cultiv flori, dar în ultimii ani, am descoperit știința din spatele vinului și m-a fascinat, așa că m-am specializat în Vie și Vinificație. Alegerea am făcut-o, de fapt, atunci când m-am angajat în domeniu și am întâlnit efectiv produsul. Este un domeniu interesant, efervescent, provocator, cred că așa este perceput de oricine are contact cu vinul și cu povestea din spatele lui.

După facultate, am avut marea șansă să îmi găsesc o slujbă în domeniu. Am lucrat timp de 5 ani la Vinexport Trading Company București, companie privată cu capital mixt, care derula majoritatea exporturilor de vin din România și care tocmai punea bazele propriei producții de vin. Astfel, am călătorit în mai toate podgoriile țării și la multe târguri de profil din Europa.

Apoi, a urmat Lumea Nouă, unde am trăit experiențe extraordinare, am văzut o altă abordare, am învățat foarte multe lucruri despre stiluri de vinificație diferite de cele obișnuite la vremea aceea în România. În cadrul Vinexport, am început cu un stagiu de practică alături de oenologul australian Grahan Dixon, chiar în Săhăteni. După un an de stagiu cu Dixon, am început să lucrez singură. În 1994 am ajuns la Severin, la Dealul Viilor, iar un an mai târziu m-am întors la Săhăteni, la crama care, astăzi, este în proprietatea Domeniilor Viticole Franco-Române.

1995 – specializare în Germania și în Africa de Sud
1997 – 3 luni stagiu de specializare în Australia
1998 – m-am angajat ca oenolog șef la Halewood România;

La Halewood am reușit să pun în practică tot ce acumulasem din experiențele din țară și străinătate. În 1998 am produs primele vinuri, printre care și Fetească Neagră numită pe piață „Floarea-Soarelui”, vin care a devenit ulterior un brand de referință pentru ca, un an mai târziu, să apară pe piața de vinuri și „Prahova Valley”.

În 2002 am obținut Marea Medalie de Aur la Concours Mondial de Bruxelles, cu Pinot Noir Prahova Valley Special Reserve, un vin din 1999 de care inițial nu fusesem foarte mulțumită, dar care în timp evoluase extraordinar.

Sunt autodidact, studiez mereu, experimentez, mă sfătuiesc în permanență cu colegi oenologi din străinătate. Știința evoluează, e nevoie să fim la curent cu tot ce e nou, educația nu se termină odată cu absolvirea studiilor.

În 2003 am dat startul ideii de afacere proprie și am înființat societatea. Visam, ca orice oenolg, ca într-o bună zi să produc vinuri în crama proprie, însa asociatul și vărul meu Steve Cacenco, optimist și entuziast, este cel ce m-a încurajat și susținut.

Până în 2006, când am plecat de la Halewood, am reușit să obținem fonduri europene prin programul SAPARD pentru construirea cramei

pe locul fostului sediu de fermă viticolă Scurta. În cursul anului 2006 am implementat proiectul, astfel că, în luna noiembrie, investiția a fost terminată și am realizat primul vin. Am început cu fondurile personale și cu un credit măricel de la bancă. Între timp, am achiziționat terenuri cu plantații de vie de la proprietarii particulari din zonă, ajungând până la suprafața deținută astăzi de 82 ha pe rod.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

AV: Desigur că am întâmpinat multe dificultăți, cred că în orice start-up întâmpini obstacole. Dificultăți sunt în orice business, mai ales la început, ele pot fi de ordin birocratic, financiar (dacă trebuie să susții business-ul mult timp până ce devine profitabil), chiar și de resurse umane. Mai mult decât atât, în domeniul acesta, unde depindem atât de mult de natură, fiecare an e diferit. În 2010 nu am avut aproape deloc recoltă, am avut un îngheț ce a afectat mai toată plantația. Între timp, via trebuie întreținută, lucrările în vie trebuie făcute, oamenii trebuie plătiți și așa mai departe. Un an cu probleme similare a fost 2019.

Au fost și moment grele, mai ales la început. De exemplu, prima recoltă din 2006 a fost "în familie". Nu dispuneam atunci de resurse umane ca acum, nu aveam nici posibilitatea financiară de a susține o echipă mare, așa că am procesat întreaga recoltă cu rudele. Acum ne amintim cu plăcere.

DOMENIILE SĂHĂTENI

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Aurelia Visinescu, co-proprietar și oenolog la Domeniile Săhăteni

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

AV: Sunt de părere că oamenii ar trebui să activeze în domeniul care le place și, dacă au ocazia, să facă o afacere din ceea ce îi pasionează, atunci cu siguranță vor avea și succes. După mine merită, pentru că am reușit să îmi transform pasiunea în afacere.

Nu cred că există o rețetă pentru un business sau o carieră de succes. Fiecare își „prepară" succesul cu propriile ingrediente. Dar câteva sunt de bază, de neînlocuit: seriozitatea, dedicarea totală, atenția la detalii, responsabilitatea și perseverența. Pe mine m-au „ajutat" cu siguranță ambiția, faptul că mă implic total în ceea ce fac și, nu în ultimul rând, pasiunea.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

AV: Rezultatul unui concurs înseamnă confirmarea calității vinului pe care îl fac. Mie imi place concurența, concursurile sunt binevenite, pentru că ne împing pe toți să facem un vin din ce în ce mai bun.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

AV: Ceea ce se întâmplă din martie 2020 încoace este o provocare continuă, complet neobișnuită. Am considerat întotdeauna că e bine să nu ai

"toate ouăle într-un singur coș", de aceea noi avem linii dedicate HoReCa și retail, și exportăm o parte importantă din producția noastră pe mai multe continente. Dar pandemia ne-a învățat că, deși am avut această strategie, lovitura poate fi extremă. Ne-am trezit "peste noapte" că aproape toate aceste canale de vânzare nu mai existau, fără a avea un orizont de timp pentru reluarea activității.

La export, vinurile noastre sunt distribuite tot în HoReCa, deci importurile partenerilor s-au oprit și ele. În momentul începerii pandemiei, procentul de vânzări din marile lanțuri de retail nu era de ajuns să susțină business-ul la dimensiunile actuale. Cea mai mare provocare a fost să ne menținem principiile comerciale față de toți partenerii noștri. Credem cu tărie că pe termen lung, această strategie ne asigură coerența și stabilitatea pe piață.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

AV: Cea mai mare împlinire pe care am trăit-o din punct de vedere profesional a fost când am intrat în acest domeniu și am făcut primul vin. Chiar dacă după acest prim vin au urmat nenumărate vinuri premiate, medaliate și apreciate, împlinirea trăită atunci mă motivează și astăzi.

"Sunt autodidact, studiez mereu, experimentez, mă sfătuiesc în permanență cu colegi oenologi din străinătate. Știința evoluează, e nevoie să fim la curent cu tot ce e nou, educația nu se termină odată cu absolvirea studiilor."

VINUM CAPIDAVA SRL
CRAMA DARIE

www.cramadarie.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

29 ha

Soiuri cultivate: 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 șerpuiește 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

CABERNET SAUVIGNON + SYRAH, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

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

CRAMA TRANTU

Proprietar: Panait Trantu

www.cramatrantu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

50 ha

Soiuri cultivate: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

Scurtă descriere a cramei

Crama este construită pe o suprafață de 2.000 de mp și are o capacitate de producție de 600.000 de litri, din care 60.000 litri în baricuri din stejar. Producând vinuri liniștite albe și roșii, de o calitate superioară, acestea sunt îmbuteliate pe o linie modernă de îmbuteliere și etichetare cu o capacitate de 1000 de sticle pe oră.

Repere de localizare

Loc. Cernavodă, Jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON + FETEASCĂ NEAGRĂ + MERLOT, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Este un vin cu o corpolență medie, fină, catifelată, cu note specifice de prune uscate, tente de ciocolată neagră și fructe roșii bine coapte.

CRAMA TRANTU

Proprietar: Panait Trantu

www.cramatrantu.ro

Ionuț Rădulescu Anghel - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

IR: Parcursul meu profesional începe acum 18 ani, am terminat Facultatea de Chimie Alimentară la Galați și m-am angajat prima dată la Murfatlar România, locul unde am început să învăț cu adevărat această meserie. Mai întâi am lucrat pe vinurile roșii, apoi pe vinurile albe, și pe urmă am preluat proiectul Crama Atelier. Aici am avut onoarea și plăcerea să lucrez cu Răzvan Macici, care venise în România ca și consultant din Africa de Sud.

Din 2017, lucrez la Crama Trantu, unde am schimbat abordarea, dintr-o firmă producătoare de volume mari, cu puține branduri îmbuteliate, ne-am orientat spre reducerea suprafeței și încercăm să abordăm segmentul mediu și premium din piața de vinuri. E o bătălie grea, piața vinurilor de larg consum este foarte mare, acolo se vinde adevăratul volum, iar piața premium este restrânsă și cu mulți producători. Provocarea este din ce în ce mai mare. Nici situația financiară a consumatorului român nu este deosebit de bună și, atunci, oamenii cărora ne adresăm în segmentul premium sunt puțini. Produsele noastre ajung în restaurante, iar frecvența cu care consumatorii trec pragul acestora nu este una impresionantă.

Există un asalt al cramelor de a se poziționa în segmentul premium, dar, din păcate, nu tot timpul vinul dintr-o sticlă frumoasă este de calitate premium. Cred că în timp o să se cearnă și vor rămâne cele bune cu adevărat. Nici consumatorul nu este foarte educat, pentru că deseori nu își permite să meargă în restaurant, să asocieze o mâncare bună cu un vin potrivit și să descopere ce înseamnă un vin slab față de un vin de calitate, ce preferințe are, etc.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

IR: Fiecare campanie, fiecare toamnă, este o provocare. Nu există un an similar cu altul.
Provocarea este să menții nivelul la care ai ajuns, chiar să îl ridici, în niciun caz să îl cobori. Indiferent de condițiile climatice dintr-un an, pe consumator îl interesează rezultatele, vinul obținut. Este important să menținem o linie stabilă a calității. Reușim acest lucru prin eforturi și experiență. Dacă în alte domenii sunt rețete, noi nu avem așa ceva.
Strugurii sunt foarte importanți, iar vinul este rodul pământului. Dacă strugurele a fost slab calitativ, nu o să faci niciodată un vin mare, ci poate doar unul care să poată fi consumat.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

IR: Să respecte niște pași obligatorii, să își bazeze munca pe o succesiune a etapelor, să nu amâne realizarea activităților, chiar dacă necesită eforturi.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

IR: Sunt două motive: mai întâi, pentru satisfacție personală, vrei să ai o verificare, deoarece tu poți fi subiectiv, te-ai obișnuit cu vinurile pe care le realizezi, iar un concurs îți dă un indicator al calității acestora. Al doilea motiv este legat de notorietate, ne oferă vizibilitate, pentru unii consumatori contează să vadă o medalie pe sticlă, să citească informații despre vin și despre premiile obținute.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

IR: Da, clar. Cum spuneam, ne-am decis acum câțiva ani să părăsim piața de retail, să mergem în piața de HoReca - cel mai afectat segment afectat de pandemie. Asta ne-a forțat să ne reorientăm către retail cu anumite produse, pentru a ne putea susține financiar.
Cheltuielile pe care le avem sunt mari, întreținerea viei costă foarte mult și trebuie să vindem, în final, vinul, ca să putem menține afacerea. De asemenea, am încercat să dezvoltăm piața online, să vindem direct de pe site-ul nostru (www.cramatrantu.ro) și am încheiat și parteneriate cu alte magazine online. Am reușit să vindem și la export, cel mai mult în SUA, către comunitățile de români.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

IR: Cea mai mare împlinire este atunci când mergi într-un magazin și vezi un consumator care a ales vinul tău de pe raft. Sau când mergi într-un restaurant și vezi că o sticlă la care ai muncit alături de colegi este pe o masă și oamenii se bucură de ea. Cea mai bună recunoaștere este atunci când vinul tău este consumat.

"Provocarea este să menții nivelul la care ai ajuns, chiar să îl ridici, în niciun caz să îl cobori. Reușim acest lucru prin eforturi și experiență. Dacă în alte domenii sunt rețete, noi nu avem așa ceva."

DOMENIILE DEALU MARE - URLAȚI

Proprietar: Gabriel Rădulescu

www.domeniileurlati.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

100 ha

Soiurile cultivate: Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Riesling, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon.

Scurtă descriere a cramei

Podgoria Dealu Mare își are rădăcini adânci în istoria locului. Prin secolul IV, în această podgorie regele vizigot Atanaric și-a ascuns comoara, cunoscută sub denumirea de "Cloșca cu puii de aur" sau "Tezaurul de la Pietroasa". Se presupune că atunci când acest tezaur a fost ascuns de vizigoți de teama hunilor, cultura viței de vie ocupa un loc important pe aceste meleaguri. Existența unor localități cu vii este atestată documentar începând cu secolul al XV-lea.

În anul 2007 compania Domeniile Dealu Mare Urlați redă strălucirea de odinioară zonei, deja intrată în istorie încă de la anul 1700. Investiția în tehnologizare și replantare ajunge la aproximativ 4 milioane de Euro. În anul 2008 societatea a primit premiul de excelență pentru compania cu cele mai performante utilaje pentru producerea vinului. Încă de la început, strategia companiei a fost de a pune calitatea pe primul loc. Plantațiile de viță de vie din patrimoniul companiei, împărțite între Urlați și Ceptura, din care 35 ha provenite din replantări, au avantajul expunerii totale spre sud, fapt ce asigură o insolație maximă de-a lungul perioadei de vegetație. Situarea la aceeași latitudine cu Bordeaux, oferă regiunii vini-viticole Dealu Mare posibilitatea obținerii unor vinuri roșii și albe de excepție.

Pasiunea și atenția cu care vinurile au fost create au adus în timp aprecieri la numeroase concursuri interne și internaționale, obținându-se distincții pentru vinurile special create canalului HoReCa: Incantation, Saac, Paganus și Trei Pești.

Portofoliul companiei a fost construit în spiritul promovării vinurilor premium. Astfel, deși există o delimitare între produsele adresate canalului HoReCa și cele destinate retail-ului, nimic nu face rabat de la ideea de calitate. Între vinurile adresate exclusiv canalului HoReCa enumerăm: Incantation, Saac, Trei Pești, Paganus, Via Roz. Acestea sunt completate

de vinuri din gamele: La Origine, Domeniile Urlați, Casa Domnească sau România Pitorească.

Un produs aparte, care leagă tradiția locurilor cu prezentul și pentru care compania a investit în promovarea pe piață, este Pelinul. Prin tradiție, Pelinul de Urlați este cel mai cunoscut produs de acest tip din România. De aceea, grija pentru ca această tradiție să continue a ocupat întotdeauna un loc important în strategia companiei.

Repere de localizare

Urlați, Jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ + CABERNET SAUVIGNON,
2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Vinul este un concept, o asamblare de două vinuri DOC importante și reprezentative pentru acest centru viticol: Fetească Neagră și Cabernet Sauvignon. Acestea sunt vinificate separat la temperatură controlată, condiționate și supuse maturării la baric timp de 9-12 luni. După această perioadă se face asamblarea vinurilor și rezultă Incantation – emblema Domeniile Urlați, un vin prin excelență produs în ediție limitată.

DOMENIILE DEALU MARE - URLAȚI

Proprietar: Gabriel Rădulescu

www.domeniileurlati.ro

Gabriel Rădulescu

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

GR: Am început să fiu cu adevărat implicat în toate aspectele legate de domeniul viticol, în 2014. Când spun toate aspectele, mă refer la viticultură, la producția de vin și, bineînțeles, la vânzarea acestuia. Au fost foarte multe lucruri noi de asimilat și nici în prezent nu pot spune că știu tot ceea ce este de știut. A fost o călătorie care m-a trecut prin toate stările emoționale, de la stres intens, până la enorma satisfacție de a primi de la consumatorul final recunoașterea calității produselor.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

GR: Piața vinului este una extrem de concurențială. Cea mai mare provocare este să reușești să te menții de la un an la altul în preferințele consumatorilor. O altă mare provocare, care este în directă legătură cu ceea ce am spus mai devreme, este segmentul HoReCa. În ultimii ani, calitatea vinurilor românești a crescut foarte mult, iar, pentru a penetra acest segment, trebuie să te ridici la un nivel înalt. Pot spune că nu sunt încă mulțumit de poziționarea noastră în acest segment de piață, dar sunt sigur că, respectând un plan bine pus la punct pe termen mediu, vom reuși să ajungem unde îmi doresc.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

GR: Să se înarmeze cu multă răbdare, în ceea ce privește recuperarea investițiilor și să încerce să înțeleagă complexitatea producției și vânzării de vinuri.

Ca orizont de timp, consider că un brand nou are nevoie de minimum 5 ani pentru a fi matur în această piață.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

GR: Concursurile de vinuri aduc o recunoaștere clară față de munca oenologilor și o satisfacție personală a acestora. Nu de fiecare dată se vede un impact în vânzări, dar este evident un intrument bun pentru marketing.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

GR: S-a văzut o creștere a segmentelor Traditional Trade și IKA, precum și o blocare efectivă a industriei HoReCa, în primă fază. Probabil producătorii au fost afectați direct proporțional cu ponderile de vânzări pe fiecare canal în parte. Cei cu o vânzare mai mare pe HoReCa au fost mai afectați.

"Un brand nou are nevoie de minimum 5 ani pentru a fi matur în această piață."

Olteria

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Gabriel Lăcureanu

MEMBRII COMISIEI

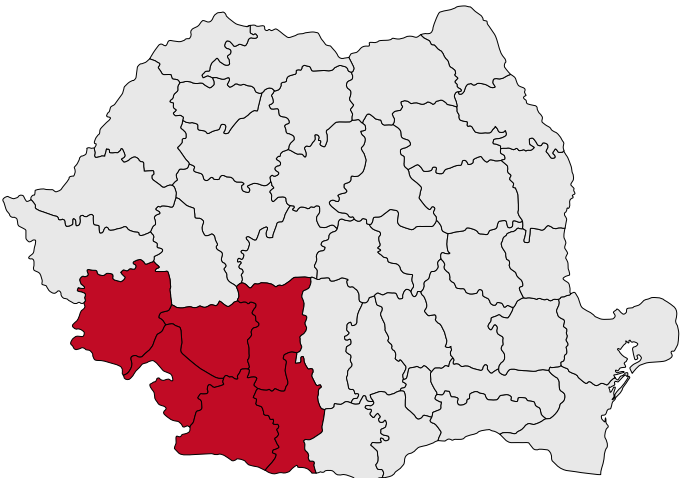
Veronica Gheorghiu

Cristina Vladu

Cristi Tudor

Ion Vlădoi

Ioan Vlad



AX SRL
CASA DE VINURI IORDACHE

Proprietar: Valentin Iordache

www.cvi-dragasani.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

30 ha

Soiuri cultivate: Crâmpoșie Selecționată, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Cabernet Sauvignon și Merlot.

Scurtă descriere a cramei

Despre plantație, putem aminti că solurile sunt caracterizate prin prezența luvisolurilor albice, planosolurilor și solurilor brune luvice (podzolice). Relieful este caracterizat prin culmi cu versanți ușor abrupți, paralele cu râul Olt și orientate de la est la vest. Altitudinea dealurilor din podgorie crește de la 150m-300m, dând naștere la diferite expoziții favorabile culturii de viță de vie. Dintre tipurile de tăieri practicate enumerăm: cordonul, uni sau bilateral și guyot pe tulpină.

Înființată în anul 2002, crama poate procesa 300.000 litri anual și deține o tehnologie modernă de vinificație.

Vinificator: Iordache Valentin Däniken

Repere de localizare

Drăgășani, jud. Vâlcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, 2020, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Sincer ca o carte deschisă, de un galben pai, luminos, este un vin preponderent fructat, cu arome așezate, care seduce prin suplețea lui. Se pot identifica note de portocală, clementine și trandafir dulce, iar la final, sub dulceața fructelor, se poate descoperi un gust robust, ușor calcaros.

AX SRL
CASA DE VINURI IORDACHE

Proprietar: Valentin Iordache

www.cvi-dragasani.ro

Valentin Iordache - managerul cramei Casa de Vinuri Iordache

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

VI: În anul 1996 am terminat Liceul Teoretic și, în același an, am intrat la Facultatea de Management, Marketing și Afaceri Economice din Pitești, pe care am absolvit-o în anul 2002 cu specializarea ,,Managementul Firmei".
De la această dată am venit la SC AX SRL Drăgășani, ca manager. Pentru mine drumul nu a fost prea greu, pentru că l-am avut alături pe tatăl meu, Gheorghe Iordache, de la care am avut de învățat cum trebuie să muncești în colectivitate și cât trebuie să fii de serios pentru a câștiga în afaceri.

Venind de pe băncile școlii, alături de tatăl meu, am participat la toate muncile agricole în vie și în cramă, unde am înțeles mai bine etapele de evoluție ale vinului, de la butaș și până în pahar. Ca să obținem un vin de calitate, mi-am propus să urmez studiile în domeniu, astfel în 2016 m-am înscris pentru a urma cursurile unei specializări în domeniu, mai precis Expertizarea viti-vinicolă în cadrul Facultății de Horticultură din Craiova.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

VI: Pentru mine diploma de Master a fost o provocare pentru că mă obligă să-mi depășesc limitele. Știam că de acum începe o competiție, așa că trebuie să muncesc mai mult să obțin vinul cel mai bun, pentru a câștiga piața care era deja saturată de foarte multe vinuri românești, dar și străine. Tatăl meu a obținut în 2006 un proiect european SAPARD pentru a înlocui vița de vie îmbătrânită, pe 5 hectare de vie, iar din 2008, 2009 și 2010 am obținut Proiecte de Reconversie prin care am înlocuit toate viile ajunse la maturitate prin replantare.
Se spune că ești un bun profesionist într-un domeniu atunci când îți place concurența și că numai prin muncă și seriozitate îți vei clădi locul pe care îl meriți. Suntem situați pe dealul Oltului, o zona viticolă foarte bună, dar acest lucru nu este de ajuns pentru a obține un vin bun. Îți trebuie talent, dăruire, îndemânare, iar dacă nu iubești ceea ce faci, nu reușești niciodată în viață!

Deși vinul din sticlă înseamnă finalul, totul pornește de la pământul pe care este plantația, de la tipul acestuia, de la climă, dar cel mai important lucru este implicarea, munca depusă. Acolo unde există implicare, există vigoare și vitalitate.

O adevărată provocare a fost participarea și obținerea locului I la concursul național **Povești cu vinuri românești**, pentru producătorii de sub 100 ha, premiat fiind Sauvignon-ul Blanc din anul 2020.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

VI: Nu mă simt în măsură să dau sfaturi dar, în agricultură, este loc pentru toată lumea, numai să-ți dorești să muncești.
În primul rând, trebuie să fii serios, să faci produse de calitate superioară, competitive pe piață și să muncești de dimineața până seară, dacă dorești să obții rezultate bune și să poți trăi decent.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

VI: Este foarte important să participi la un concurs. Competiția te face ambițios, te face să depui mai mult efort, să poți demostra cât ești de bun și competitiv pe piață, ceea ce s-a și întâmplat la **Povești cu Vinuri Românești**, obținând premiul de 5000 euro.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

VI: Anul trecut, dar și anul acesta, pandemia ne-a afectat, ca pe toți cei din jurul nostru. Ne-au scăzut foarte mult vânzările din cauza restricțiilor impuse de stat. Vinul a rămas pe stoc, astfel crescând cheltuielile cu întreținerea lui.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

VI: Cea mai mare împlinire profesională a fost faptul că am reușit să obțin un vin de calitate superioară, precum și un premiu mult așteptat! Acest lucru mă motivează să muncesc mult mai mult și să reușesc pe viitor să ridic la același nivel de calitate și la celelalte soiuri de vin existente în cramă.

Dedic acest premiu în totalitate tatălui meu, care a trecut fulgerător în neființă, în urmă cu 2 ani. Promit că-l voi face mândru întotdeauna pentru că el este cel care m-a învățat, înainte de toate, să fiu OM!

"Acolo unde există implicare, există vigoare și vitalitate."

SC VICTORIA INTERMED SRL
CRAMA CEPARI

Proprietar: Ilarie Prioteasa

www.crama-cepari.ro

Suprafața viticolă și structura plantației
25 ha

Scurtă descriere a cramei
Cepari este un sat al localității Cârlogani, situat în sudul podgoriei Drăgășani. Noua locație a cramei a fost dată în folosință în anul 2010 și este dotată cu tehnologie de ultimă generație pentru întreg procesul de prelucrare a strugurilor și de elaborare a vinurilor de calitate. Toate materialele componente ale utilajelor și capacitățile de depozitare sunt din inox, iar spațiul de maturare cuprinde baricuri din lemn de stejar românesc.

Dacă utilajele moderne tind să devină o abordare curentă pentru vinificatorii de top, vasele de fermentare și depozitare urmează același trend cu obligativitatea controlului de temperatură automat. În completare, crama dispune de amplasarea etajată a cisternelor de 20-60 hl, precum și fermentatoare moderne, inclusiv de macerare sub presiunea dezvoltată de propria fermentație controlată de programator.

Sala de maturare a fost constituită special pentru depozitarea baricurilor cu un control al temperaturii naturale dat de amplasarea sub nivelul cramei și este cuprinsă între sala cisternelor și sala de îmbuteliere cu flux semiautomatizat.

Crama Cepari este o emblemă creată de pasiunea pentru vin a oenologului Ilarie Prioteasa. Ucenicia ca stagiar în vechile crame ale Drăgășanului a fost continuată la nivel profesional în crama proprie, concepută după standardele moderne mereu în schimbare ale domeniului. Investițiile în plantații, tehnologie, oameni și promovare încearcă să rescrie o continuitate a istoriei vinului pentru zona de origine a soiului Crâmpoșie.

Repere de localizare
Sat Cepari, Com. Cârlogani, Podgoria Drăgășani

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Amprenta zonei se reflectă asupra soiului Tămâioasă Românească prin explozia aromelor de salcâm, trandafir și busuioc, alături de tonuri de caise și grapefruit. Gustul vinului este savuros, delicat și complex.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON + NEGRU DE DRĂGĂȘANI, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Culoarea vinului este una seducătoare, cu nuanță de roz pal. Aromele sunt fine și amintesc de trandafiri de mai, fructe de pădure și cireșe negre. Într-o armonie elegantă, gustul este desăvârșit și plin de prospețime.

SC VICTORIA INTERMED SRL
CRAMA CEPARI

Proprietar: Ilarie Prioteasa

www.crama-cepari.ro

Ilarie Prioteasa - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

IP: Crama Cepari este o cramă de familie, ne poziționăm pe un palier de nișă, exclusivist, orientat către HoReCa. Chiar dacă a fost un an mai greu, am evitat retail-ul. A merge pe retail înseamnă a pierde din statutul creat și poți pierde mare parte din imaginea pe care ai construit-o până în momentul respectiv. În HoReCa, vinurile au o poziție mai specială, evitând banalizarea produsului.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

IP: Să aibă foarte multă răbdare, nu există o rețetă a succesului în niciun domeniu, nu văd de ce ar fi una în domeniul vinului. Piața este destul de aglomerată, depinde câtă chemare ai pentru domeniu. Orice afacere, dacă se construiește pe termen lung, poate să aibă succes.

Apoi, trebuie să confirmi an de an, nu te acceptă piața cu produse care au fost bune doar într-un anumit an. Trebuie să ai o continuitate multi-anuală privind calitatea, în așa fel încât să convingi.

Mai întâi de toate, vinul ar trebui să vorbească, și mai puțin noi.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

IP: Nu participăm frecvent la concursurile de vinuri, cu excepția concursului organizat de BASF.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

IP: Lucrurile au mers în limite rezonabile, mulțumitoare, vânzările au fost ușor mai scăzute, dar suntem în parametri normali. Am lărgit puțin sfera colaboratorilor și lucrurile au funcționat.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

IP: Sunt mulțumiri ca urmare a eforturilor pe care le-am depus, dar într-o notă bună, nu excepțională.

Toți cei care au investit în acest domeniu, trebuie să continue. Toți așteptăm timpuri mai bune, ceea ce înseamnă și a avea un consumator educat, care să dicteze cererea. Cramele pot face vinuri peste 90 de puncte, depinde însă cine le consumă. Constat că de la an la an segmentul consumatorului educat crește. Dar trebuie să avem multă răbdare, cred că rezultatele vor veni peste mult timp. Nu ne putem compara nici pe departe cu o țară unde cultura vinului este la o scară mult superioară. Dacă segmentul consumatorilor educați va crește, cu siguranță și preferințele pentru vinul bun vor urma același trend.

La educarea consumatorului ar ajuta multe acțiuni în sfera oenologică, astfel încât să obțină cât mai multe cunoștințe. În mod normal, ar trebui să fie un autodidact, un căutător. Ce ar ține de noi ar fi transmiterea unor informații care să îl conducă către un consum de vin care i se potrivește. Pentru aceasta, însă, ar fi nevoie de bugete mult mai mari decât pot aloca cramele.

"Trebuie să ai o continuitate multi-anuală privind calitatea, în așa fel încât să convingi. Mai întâi de toate, vinul ar trebui să vorbească, și mai puțin noi."

CRAMA AVINCIS

Proprietar: Valeriu Stoica

www.avincis.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

40 ha

Soiuri cultivate: Fetească Regală, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Crâmpoșie, Cabernet Sauvignon, Merlot, Negru de Drăgășani.

Scurtă descriere a cramei

AVINCIS este continuarea unei povești de familie, cu pasiune pentru vinuri și lucrul bine făcut, care a început încă din anul 1927. Atunci, Maria și Iancu Râmniceanu, numit ofițer al armatei române de Ionel Brătianu, au cumpărat în Drăgășani un conac în stil neoromânesc pur, inspirat din arhitectura ctitoriilor brâncovenești, înconjurat de vii.

În anul 2007 strănepoata lor Cristiana, alături de soțul său Valeriu Stoica, s-au reîntors pe domeniul de familie și au avut revelația miracolului viei, al vinurilor și al tradițiilor locului.

Astăzi, domeniul Vila Dobrușa, care și-a deschis porțile pentru iubitorii vinului în vara anului 2011, cuprinde conacul, crama AVINCIS, 40 hectare de viță de vie, mai multe hectare de pădure și amenajarea peisagistică. AVINCIS este simbolul renașterii vinului românesc, sub semnul tradiției și al modernității.

Productivitatea, între 35 și 45 de hectolitri la hectar, în funcție de parcelă și de culesul în verde, este comparabilă cu aceea a podgoriilor celor mai exigente. Strugurii sunt culeși manual, în lădițe de dimensiuni mici, în apropierea cramei - situată chiar în centrul domeniului, astfel încât este asigurată prelucrarea imediată a acestora. Crama este dotată cu toate mijloacele tehnologice moderne, în beneficiul calității:

- un sistem performant de răcire a strugurilor culeși;
- microvinificări parcelare;
- zdrobirea blândă a strugurilor într-o presă pneumatică;
- vinificarea la temperaturi controlate;
- climatizarea cramei pentru o învechire optimă;
- baricarea în butoaie produse în Franța.

Repere de localizare

Domeniul Viticol Vila Dobrușa, Strada Valea Caselor nr. 1A, cod 245 700, Drăgășani, județul Vâlcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Buchetul vinului prezintă note de grapefruit și fân cosit, urmate de arome sprintene de lămâie.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Acest vin are un buchet proaspăt și expresiv de coacăze negre și mure. Structura sa prezintă echilibru între aroma proaspătă și suculentă de mure și taninii delicați. Acompaniază perfect orice tip de carne roșie.

CRAMA AVINCIS

Proprietar: Valeriu Stoica

www.avincis.ro

Dumitru Sorin Calea – oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

DSC: Am lucrat aproximativ 12 ani în viticultură și vinificație în zona de Nord a Italiei, iar din 2010 lucrez la Domeniul Avincis.
Călătoria în tot acest timp a fost presărată și cu satisfacții și cu nerealizări, iar provocări am avut tot timpul.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

DSC: Fiecare an are provocările lui, dar experiența noastră și tehnologia cu care crama este dotată ne ajută să trecem cu brio peste obstacole.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

DSC: Recomandarea ar fi să meargă cu încredere spre acest domeniu, fiind foarte interesant, în expansiune, unde se investesc foarte mulți bani, atât proprii, cât și din fonduri europene, fiind necesare dotări tehnologice. De asemenea, este o arie unde trebuie să acumulezi foarte multă experiență.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

DSC: În primul rând, concursul de vinuri te ajută să vezi unde te poziționezi calitativ, ținând cont că sunt mulți participanți înscriși.

Iar ca beneficii, vorbim de promovarea pe piața vinului.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

DSC: Ca și celelalte domenii, industria vinului a avut de suferit, prin scăderea vânzărilor, creșterea prețurilor produselor vitivinicole, oenologice. Ca măsuri speciale, am utilizat promovarea online și am încercat să reducem prețul de producție al vinului.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

DSC: Faptul că, după 12 ani de experiență în Italia și 12 ani în România, lucrez la o cramă de top, care produce an de an vinuri ce satisfac gusturile consumatorului exigent, cunoscător, atât din România, cât și din afara țării.

"Ca măsuri speciale, am utilizat promovarea online și am încercat să reducem prețul de producție al vinului."

POMIVITICOLA SA

Proprietar: Popa Mihai Ovidiu

Suprafața viticolă și structura plantației

40 ha vie pentru struguri de vin,15 ha vie pentru struguri de masă.
Soiuri cultivate: Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Viognier, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah, Pinot Noir, Dornfelder și Mourvedre.

Scurtă descriere a cramei

Centrul viticol Plenița face parte din Podgoria Plaiurile Drincei și se află la 65 km de Craiova și la 20 km de Dunăre (Cetate). Plenița este una din cele mai vechi comune ale județului Dolj, locuită de moșneni și clăcași. Moșiile moșnenilor erau recunoscute și întărite ca danie în hrisoavele cu vechime de peste 600 de ani, date de Dan Vodă, fratele lui Mircea cel Bătrân. Centrul viticol Plenița se află din punct de vedere pedologic și climatic între două centre viticole cu renume: Segarcea și Oprișor.
În 2012 s-a plantat, prin programul de reconversie-restructurare în Centrul viticol Plenița, o suprafață de 30 ha cu soiuri nobile, iar în următorii ani încă 10 ha, ajungând la o suprafață totală de 40 ha.
Prin această investiție s-a încercat să se refacă o mică parte din cele 550 ha de vie care se aflau la Plenița în anul 1964 și din care se mai păstrează câteva zeci de hectare la persoane fizice în apropierea Pleniței.

Repere de localizare

Localitatea Plenița, județul Dolj,
Ferma Cornu.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vizual: culoare impresionantă roz-somon.
Olfactiv: aromă plăcută de fructe, rodie, zmeură, frăguță.
Gustativ: proaspăt, bine structurat, echilibrat, amplu și catifelat

VITICOLA CORCOVA SRL
CRAMA CORCOVA

Proprietar: Șerban Dâmboviceanu și Michel Roy

www.corcova.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

70 ha

Soiuri cultivate: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Viognier.

Scurtă descriere a cramei

Așezată în partea de sud-vest a țării, în județul Mehedinți, Corcova este o podgorie nouă pentru publicul de azi, care reia însă tradiția producerii vinului de calitate, inițiată în acest areal în urmă cu mai multe sute de ani. Compania Viticola Corcova, o proprietate Roy & Dâmboviceanu, a luat ființă în anul 2005, moment în care, dintre cele 470 de hectare de viță de vie pe care le-a deținut IAS-ul Corcova, mai rămăseseră doar 18 hectare, iar cramele, construite de prințul Anton Bibescu la începutul secolului al XX-lea, erau în ruină.

În vara anului 2005, firma a cumpărat 12 hectare din via plantată de IAS Corcova și aproximativ 50 hectare de teren plantate cu vie în stare degradată, în satul Jirov. Ambele amplasamente fuseseră plantate cu viță de vie încă din timpul moșiei familiei Bibescu și pretabilitatea lor pentru cultura viței de vie era confirmată. Ulterior, compania a solicitat o finanțare din fondurile SAPARD pentru înlocuirea viței de vie îmbătrânite și replantarea cu soiuri de calitate superioară. Proiectul a primit finanțarea și a fost finalizat în anul 2007.

Cramele au fost complet renovate și modernizate în perioada 2008-2009. Cu sprijinul FEADR (Fondul European pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală), cramele au fost dotate cu utilaje și echipamente moderne care înlesnesc procesarea, conform standardelor europene.
Vinurile Corcova sunt speciale și au acel "goût du terroir", pentru că aici se întrunesc toate elementele necesare: un climat temperat-continental cu influențe mediteraneene - veri calde și secetoase, ierni blânde, cu precipitații accentuate; solurile cu o structură litologică variată și o mineralitate bogată, specifice Piemontului Motrului, parte a celei mai mari unități piemontane din țară, Piemontul Getic; vița de vie nobilă cu soiurile potrivite.

Repere de localizare

Corcova, Jud. Mehedinți

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON + SYRAH, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Un cupaj rosé, lejer, proaspăt și aromat, perfect pentru zile însorite. Are o identitate aromatică aparte, florală și seducătoare, distinct fructată de fragi și citrice. Este plăcut, foarte bine echilibrat și de o senzație intensă și răcoritoare.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un remarcabil vin roșu, cu puternice note olfactive de fructe roșii bine coapte, coacăze și mure. Gustul său este rotund, uleios, marcat de taninuri catifelate, ce conduc către un final lung, foarte aromat.

VITICOLA CORCOVA SRL
CRAMA CORCOVA

Proprietar: Șerban Dâmboviceanu și Michel Roy

www.corcova.ro

Emil Mogoșanu – inginer în viticultură

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

EM: De întreținerea plantației mă ocup de 5 ani, înainte lucrând pe partea juridică-administrativă, deși am studiat Horticultura. Am constatat că îmi doresc să fiu mult mai aproape de natură și de creșterea viței de viei. Am pornit fără experiență în domeniul viticulturii și am primit ajutor de la producători și chiar de la cei care comercializează produse pentru protecția plantelor. Anul acesta am trecut la întreținerea plantației în sistem ecologic și a fost o schimbare majoră, este destul de greu, sunt puține produse disponibile pentru acest segment.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

EM: Anul acesta a fost un an dificil din punct de vedere climatic, am avut condiții neprielnice în primăvară, cu ploi din abundență, peste medie, mult mai multe decât ar fi necesare pentru vița de vie. În a doua jumătate a anului am fost loviți de secetă și temperaturi foarte înalte, a trebuit să revenim asupra plantației cu îngrășăminte foliare, pentru că nu își mai putea procesa singură hrana din cauza stresului hidric.

În final, am avut o producție sănătoasă, mulțumitoare atât cantitativ, cât și calitativ.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

EM: Să aleagă cu atenție terenul potrivit în cazul în care dorește să planteze viță de vie, încât toate condițiile (climatice, de sol) să fie propice dezvoltării culturii.

De asemenea, îi sfătuiesc să colaboreze intens cu oamenii de specialitate, cu producătorii și distribuitorii de produse de protecție a plantelor, consider că vor găsi suficientă deschidere. Să nu ezite să ceară ajutor.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

EM: Ca pentru orice altă cramă, important este să participăm pentru promovare și pentru a arăta calitatea vinului cât mai multor oameni. Este important să faci vinul cunoscut. Dacă vinul pe care îl produci este de calitate, atunci vor fi și rezultate bune și îl vei putea promova mai ușor și cu mai multă încredere.

Noi, la concursuri, inclusiv la cele internaționale, am obținut și medalii de aur. Avem un istoric bogat și condiții deosebite pentru vița de vie. Aici, solul conține calcar și fier, cel de-al doilea element fiind important în special pentru vinurile roșii. De exemplu, noi cultivăm Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Mulți spun că la Corcova, Syrah-ul și-a găsit a doua patrie, adaptându-se foarte bine zonei.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

EM: Suntem afectați de pandemie. Dacă înainte vinurile noastre se găseau doar în HoReCa, pentru a ne menține pe piață, am mers și cu vânzarea în retail, ne-au crescut vânzările și în magazinul online, deși am fost nevoiți și să scădem prețurile.

A trebuit să avem un flux de vânzare, nu puteam risca să nu avem unde să vindem vinul de anul acesta.

De asemenea, via trebuie întreținută constant, în fiecare an.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

EM: Pentru mine, întreg procesul, de la studierea plantei de viță de vie și până la obținerea vinului, este interesant și important. Am participat la o serie de cursuri WLCT, recunoscute la nivel internațional, Wine & Spirit Education Trust a fost unul dintre cursuri, doar așa am reușit să înțeleg vinul foarte bine.

O altă realizare profesională notabilă a fost adaptarea anumitor utilaje la plantația noastră, întrucât aerisirea și curățirea ei sunt esențiale. Erau operațiuni care nu se puteau face decât manual, dar noi nu mai găseam oameni, așa că ne-am străduit să adaptăm utilajul la condițiile noastre de lucru (un nivel al pantei foarte mare, solul este argilo-nisipos, predominând argila) și astfel am menținut via curată și sănătoasă, eficiența tratamentelor fiind sporită.

"Mulți spun că la Corcova, Syrah-ul și-a găsit a doua patrie, adaptându-se foarte bine zonei."

V.INC SRL

Proprietar: Luciana Bryce, Graham Bryce, Yves Schretlen, Teodor Mardale

www.vinc.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

18 ha

Soiuri cultivate: Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Scurtă descriere a cramei

Crama V.inc este o afacere de familie, în anul 2009 s-au pus bazele firmei S.C. V.INC S.R.L., iar un an mai târziu a fost plantată, la 10 km de Segarcea, în satul Drănic, via denumită mai târziu „Via lui Mardale". Amplasamentul de pe Dealul Viilor, un deal cu orientare sudică aproape de râul Jiu, unde este asigurată mereu o bună aerisire a plantației și numeroase zile însorite necesare maturizării strugurilor în cele mai bune condiții, contribuie la obținerea unui vin de calitate, cu personalitate și buchet desăvârșit.

Vinurile obținute sunt seci și nebaricate, păstrate în vase de inox și pregătite oricând să ofere aroma strugurelui abia cules, un gust proaspăt și ușor de recunoscut.

Repere de localizare

Moțăței-Gară, Șoseaua Gării, nr. 2, jud Dolj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu, puternic, armonios, cu arome de coacăze negre, vișine coapte și note vanilate. Vinul impresionează prin rotunjime, amintind de sălbăticia soiului Cabernet Sauvignon.

V.INC SRL

Proprietar: Luciana Bryce, Graham Bryce, Yves Schretlen, Teodor Mardale

www.vinc.ro

Teodor Mardale

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

TM: ”Călătoria” noastră în acest domeniu a început în anul 2010, odată cu plantarea pe o suprafață de 18.4 ha a cinci soiuri de struguri, două albe, Sauvignon Blanc și Tămâioasă Românească, și a trei soiuri de struguri roșii, Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră. Așadar, parcursul profesional până în prezent este destul de restrâns, iar experiența acumulată nu este vastă. Fiind o plantație tânără, la început de drum, am întâmpinat probleme ce țin de lucrările mecanice, aplicarea de tratamente și, în special, culesul strugurilor, deoarece forța de muncă în zonă este limitată și până la achiziția utilajelor specifice necesare, a fost destul de dificil. Crama a fost înființată odată cu prima producție de struguri, în anul 2013, având capacitatea de a vinifica și depozita până la 100.000 litri. Procesul de vinificație a fost la început greu, deoarece nu aveam experiența necesară, multe lucruri le-am învățat pe parcurs și ne-am perfecționat în timp, ajungând astăzi să avem un vin de calitate cu care ne mândrim.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

TM: Cu siguranță provocările cele mai mari cu care ne-am confruntat țin de lucrările anuale specifice plantației viticole, dar și de schimbările climatice pe care nu le putem controla și care, de la an la an, sunt tot mai imprevizibile. Și nu în ultimul rând, și cel puțin la fel de important, a fost să învățăm să facem un vin de calitate!

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

TM: Cel mai important lucru în acest domeniu și care este, până la urmă, important în orice domeniu de activitate, este să îți placă ceea ce faci, să cauți și să găsești mereu noi provocări care să te motiveze în obținerea unor rezultate mulțumitoare, mai întâi pentru tine și apoi pentru ceilalți. Există și un alt aspect important ce nu trebuie omis, și anume faptul că investiția inițială pentru înființarea plantației și a cramei este considerabilă, iar cei minimum 3 ani care trec până la prima recoltă de struguri și, implicit, prima producție de vin, necesită investiții constante.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

TM: În general, concursurile de vinuri aduc satisfacția recunoașterii muncii depuse și a efortului susținut pentru a obține un vin de calitate, iar pentru noi reprezintă o mândrie personală. În cazul ultimului concurs la care am participat, **”Povești cu vinuri românești”**, organizat de BASF, recunoașterea a venit și cu o satisfacție materială care ne va ajuta cu siguranță anul viitor.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

TM: În cazul nostru, pandemia a influențat vânzările directe, deoarece mare parte dintre aceastea se adresau industriei de organizare evenimente și cum mare parte dintre acestea au fost restricționate, și cantitatea de vin vândută a fost diminuată.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

TM: Cea mai mare împlinire profesională este faptul că putem bea oricând o sticlă cu vin de calitate, ce ne face mândri, și că mare parte din stocurile anilor trecuți au fost epuizate, în prezent cantitatea fiind limitată.
Calitatea vinurilor noastre a fost recunoscută și pe plan internațional cu prilejul unor concursuri de profil unde am câștigat medalii pentru majoritatea vinurilor trimise.

"Concursurile de vinuri aduc satisfacția recunoașterii muncii depuse, iar pentru noi reprezintă o mândrie personală."

Transilvania

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. Dorin Popa

MEMBRII COMISIEI

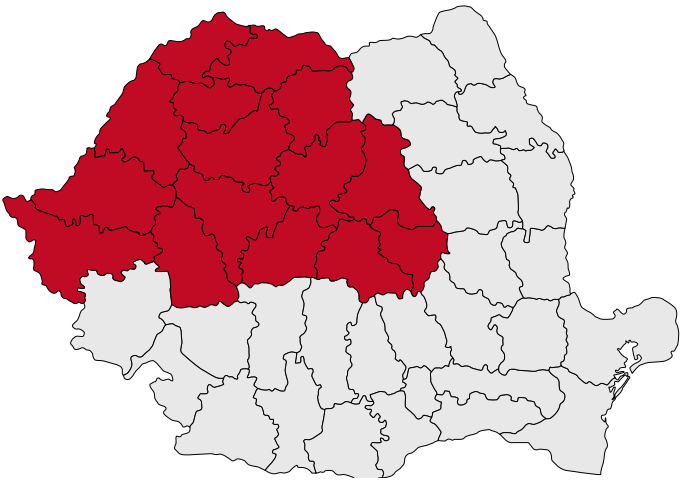
Marian Andrieș

Walter Ziegler

Florin Aldea

Nini Andone

Cosmin Bulucea



CRAMA FORT SILVAN

Proprietar: Szoboszlai Attila

www.fortsilvan.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

33.5 ha, din care 27.5 ha plantate în 2012 și 6 ha plantate în 2015.
Soiuri cultivate: Fetească Regală, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Traminer, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Cadarcă.
Soluri: brune de pădure, podzolice, acide, argiloase în substraturi.
Expoziția plantației: sudică.

Zona Sălajului are o lungă tradiție a viei și vinului, dar tendințele de evoluție ale climei, la care se adaugă progresul făcut în viticultură și vinificație, conturează un viitor promițător pentru această zonă viticolă. Acesta a fost și motivul pentru care au decis să planteze viță de vie pe pantele însorite ale Camărului, sat aflat la poalele Măgurii Șimleului.
Via este cultivată la liziera pădurii, acolo unde zona oferă o priveliște de vis asupra întregii văi. Crama, cu o arhitectura unică, a fost construită din piatră și acoperită cu pământ. Are forma literei "U", cu două intrări - ieșiri, fiecare latură având câte 25 metri.

Scurtă descriere a cramei

Poziționarea geografică de-a lungul paralelei 47 latitudine nordică și ambiția temerară de a produce vinuri într-un climat răcoros sunt elementele definitorii ale proiectului Fort Silvan.

Fort Silvan reprezintă astfel, "fortăreața" care apără limita nordică a viticulturii românești, viile sunt cultivate într-un climat răcoros la limita nordică a viticulturii, dincolo de Paralela 47, unde strugurii ajung la maturitate și acumulează arome mult mai lent.

Vinurile rezultate sunt complexe și echilibrate, cu o aciditate ridicată și un pronunțat caracter mineral. Acest lucru le face să fie ideale pentru a fi servite alături de cele mai diverse preparate culinare, cărora le accentuează savoarea.

Repere de localizare

Loc. Camăr, jud. Sălaj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ REGALĂ, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Complexitatea aromelor și intensitatea lor ne indică un vin cu caracter. Regăsim citrice, pere, piersică bine coaptă și mere, acompaniament excelent pentru un post-gust lung.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

PINOT NOIR, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Soiul care stă la baza vinului permite o structură plăcută de aciditate și corp, completată de arome fine de grapefruit, zmeură, frăguțe și căpșune.

CRAMA FORT SILVAN

Proprietar: Szoboszlai Attila

www.fortsilvan.ro

Vasile Vîlcu - vinificator

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

VV: Mereu am dorit să lucrez în acest domeniu. Când am aflat că există o oportunitate ca vinificator la o cramă cu mare renume, nu am ezitat să profit de ocazie. Am început chiar în perioada campaniei de recoltare.

A fost una dintre cele mai mari provocări, dar și cea mai bună metodă de a mă motiva, să fiu pregătit pentru orice situație într-o cramă.

Datorită experiențelor acumulate la mai multe crame, am întâlnit oenologi de la care care am învățat tehnologii noi. În acest fel, lucrând în multe locuri, am reușit să îmi adun curajul să fac ceea ce reprezint astăzi și să fiu oenologul mai multor crame din România.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

VV: Chiar de la început am înțeles că timpul este cea mai mare provocare pentru mine în acest domeniu. Să alegi momentul perfect pentru orice intervenție atât în vie, cât și în cramă, este cheia pentru a obține un vin de calitate superioară. Totul depinde de această alegere.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

VV: Să fie foarte răbdător și deschis pentru informații noi. În fiecare cramă se lucrează diferit și de la toată lumea se poate învăța ceva. Să nu rămână blocat într-un singur mod de lucru în cramă, schimbul de experiență este esențial ca să avansăm în domeniu.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

VV: În afară de faptul că am ocazia să cunosc oameni noi din acest domeniu, îmi place să știu ce părere au persoanele avizate despre vinurile la care am lucrat.
Recenziile mă ajută să știu dacă ar trebui să îmbunătățesc ceva sau să schimb unele lucruri.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

VV: La partea de vânzări pot spune că se simte influența pandemiei. Fiind axați mai mult pe zona HoReCa, cererile au scăzut semnificativ. Fiind o cramă relativ mică, cel mai important aspect a fost protejarea personalului. S-a renunțat la evenimente și adunări în perioadele în care acestea au fost interzise.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

VV: Faptul că oriunde am lucrat, până în acest moment, am reușit să fac o schimbare sesizabilă spre bine. Cea mai mare împlinire pentru mine este atunci când vinurile la care am lucrat sunt apreciate și consumate cu plăcere.

"Oriunde am lucrat până în acest moment, am reușit să fac o schimbare sesizabilă spre bine."

CRAMA DRADARA

Suprafața viticolă și structura plantației

20 ha

Soiuri cultivate: Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

Scurtă descriere a cramei

Crama Dradara este o cramă nouă, situată pe Dealul Mocrii, de origine vulcanică. Face parte din Podgoria Miniș.

Oenolog: Reaboi Cosmin

Repere de localizare

Localitatea Mocrea, jud. Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Sauvignon Blanc, vinificat în stil Lume Veche, cu un nas de soc și ardei verde, arome regăsite și în gust. Mineralitatea dată de solul vulcanic și aciditatea sunt foarte bine integrate. Este un vin ușor onctuos, plin, cu un corp deosebit, foarte bine echilibrat, inclusiv alcoolul este bine integrat. Iată un vin care merită savurat, trăit, la care se adaugă un postgust lung, foarte plăcut.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Fetească Neagră, un vin roșu extraordinar, cu accent pe structură și corp, este vinificat aparte de către Cosmin Reaboi, după mai multe încercări și ani petrecuți în vie și în cramă. Se remarcă un nas fin de fructe de pădure (mure coapte), finețe pe care o regăsim și în gust, dar mai ales în postgust. Unul dintre cele mai reușite vinuri roșii obținute din Fetească Neagră.

CRAMA DRADARA

Cosmin Reaboi - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

CR: A fost un parcurs cu urcușuri și coborâșuri, cu împliniri și dezamăgiri, dar care are un scop precis, acela de a nu face compromisuri în ceea ce privește calitatea vinului și a sincerității față de clienți.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

CR: Cele mai mari provocări au fost acelea de a lupta cu mentalități învechite, cu obiceiuri la care nu am vrut să ader, dar și găsirea unui investitor care să își dorească, în primul rând, un vin de calitate și abia apoi să vină interesul financiar.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

CR: Să nu renunțe niciodată la valorile în care crede.
Să fie sincer cu el/ea, cu vinul pe care îl face și cu cei cărora li se adresează.
Să facă totul cu pasiune.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

CR: Participarea la un concurs de vinuri o facem pentru experiență, notorietate și pentru poziționarea în piață.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

CR: Cu siguranță pandemia a îngreunat evoluția pieței, dar ținând cont de faptul că suntem o cramă nouă, la început de drum, un efort considerabil ar fi fost oricum necesar.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

CR: Cea mai mare împlinire profesională constă în faptul că am reușit să fac vinuri care au reprezentat cu adevărat potențialul extraordinar al podgoriilor din țara noastră.

"Am un scop precis, acela de a nu face compromisuri în ceea ce privește calitatea vinului și sinceritatea față de clienți."

CRAMA LA SALINA

www.cramalasalina.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

41.36 ha

Soiuri cultivate: 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.

Repere de localizare

Strada Dealul Viilor 10, Turda, Județul Cluj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CHARDONNAY, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Chardonnay-ul, vinificat în stil clasic, prezintă o excelentă tipicitate de soi, cu o culoare galben-verzuie strălucitoare și cu arome dominante de fructe albe (pară, măr), continuată prin note intense, plăcute de citrice și altele mai temperate, minerale. Gustul este rotund și echilibrat și cu o bună aciditate. Finalul este plăcut, ușor condimentat.

CRAMA LA SALINA

www.cramalasalina.ro

Ioan Ovidiu Maxim - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

IOM: Pot spune că a fost un parcurs foarte bun, cu foarte multe realizări. Dau timpul înapoi și îmi amintesc de anul 2011, an în care a început totul. Căutarea și găsirea terenului pentru plantarea viei la Turda, defrișări de vie, pregătiri de teren, plantarea propriu-zisă, construcția cramei și a restaurantului/pensiunii, obținerea primilor struguri și a primului vin...

Nu a fost ușor, dar realizările de-a lungul acestor ani au șters cu buretele tot ce a fost greu și rămâi cu amintirile frumoase. În concluzie, o călătorie cu multe încercări și greutăți, dar la care am știut destinația finală, aceea de a ajunge să creez vinuri de înaltă calitate, medaliate și apreciate de către consumator.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

IOM: Totul a fost o provocare! Să ieși de pe băncile facultății, să iei în mâini frâiele unui proiect de asemenea amploare și nu numai. Fiecare etapă parcursă a fost o provocare, dar acum, după 10 ani de muncă și experiență acumulată, cea mai mare provocare rămâne să produc de la un an la altul struguri tot mai buni, dacă se poate excepționali, care să mă ajute în final să produc vinuri extraordinare.

Activez într-un domeniu în care concurența este tot mai mare, motiv pentru care nu îți permiți să lași garda jos niciun moment.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

IOM: Este un domeniu care îți poate aduce foarte mari satisfacții, dar trebuie să iubești ceea ce faci. Dacă nu iubești ceea ce faci, nu cred că vei ajunge la cele mai bune rezultate. În același timp, trebuie să fii conștient de sacrificiile care trebuie făcute și, totodată, să ți le asumi.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

IOM: Atât timp cât vinurile nu ajung la concursuri, nu ai de unde să știi calitatea lor. Fiecare își vede produsul ca fiind cel mai bun, dar în momentul în care vinurile sunt evaluate de niște oameni profesioniști, acreditați, îți dai seama unde te situezi ca oenolog/cramă. Iar dacă vinurile ajung să câștige medalii, este un punct forte pentru promovare, marketing și vânzări.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

IOM: Domeniul HoReCa fiind închis, vânzările au scăzut drastic, iar decizia de a lista vinurile în rețelele de retail a fost gura de oxigen care ne-a ajutat să mergem mai departe.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

IOM: Tot ce înseamnă proiectul Crama La Salina este o împlinire profesională, este un proiect de suflet, dar cea mai mare împlinire sunt medaliile câștigate anul acesta, în special cea de Sauvignon Blanc 2020 (dublă medalie de aur la Balcani și Best of show Romania, medalie de argint la concursul internațional de la Bruxelles și la Mundus Vini).

"Cea mai mare provocare rămâne să produc de la un an la altul struguri tot mai buni, dacă se poate excepționali, care să mă ajute în final să produc vinuri extraordinare."

VINIFERA ECO ZEM
CASA DE VINURI ZAIG

Proprietar: Zaig Eckehardt

www.zaig.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

8 ha

Soiuri cultivate: 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. Cărturarul german Johannes Troster declara 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 și 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

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

ASPECT: Este un vin tânăr, de culoare rosé, strălucitoare.

MIROS: În miros pot fi descoperite arome de fructe roșii proaspete de căpșune, zmeură coaptă, coacăze, fragi cu ușoare note de petale de trandafir.

GUST: În gust este sec. Este un vin echilibrat cu o aciditate naturală revigorantă, specifică zonei din Podgoria Lechința, centrul viticol Teaca. Este un vin armonios, ușor corpolent datorită restului de zahăr, extractului sec, dar și nivelului moderat de alcool ce lasă senzația de rotunjime și prospețime gustativă. Structura și gustul sunt în echilibru perfect și cu perspectivă. Fetească Neagră este un soi viguros cu potențial de dezvoltare în zona Teaca, ce a permis obținerea unui rosé cu puternice note de gem de căpșune, rezultate în urma maturării vinului pe drojdii fine timp de câteva luni de la finalizarea fermentației.

ASOCIERE CULINARĂ: Acest rosé din Fetească Neagră 2020 se acompaniază bine cu platourile de brânzeturi, aperitive cu fructele de mare și peștele la grătar. Dar și asocieri mai îndrăznețe pot fi încercate, cu câteva preparate mai aromate și ușor picante, cu o friptură de miel la cuptor, etc.

CASA DE VINURI
ZAIG

VINIFERA ECO ZEM
CASA DE VINURI ZAIG

Proprietar: Zaig Eckehardt

www.zaig.ro

Cristina Carazan - oenolog

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

CC: Drumul până aici nu a fost unul ușor, dar, în schimb, l-aș descrie ca fiind plin de entuziasm și satisfacție. Este un domeniu dinamic, ce se dezvoltă și necesită multă experiență din partea noastră, capacitate de a te adapta necesităților consumatorului și curajul de a fi inovator folosind noi tehnici de vinificație.

Este un domeniu solicitant ca timp și implicare, iar orice decizie luată are impact, pozitiv sau negativ, în rezultatul final. Iar satisfacția unei reușite este pe măsură.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

CC: Ca proaspăt absolvent a Facultății de Chimie și Inginerie Chimică, din Cluj, marea provocare a fost să încep să văd vinul nu numai ca pe un produs alimentar, ci și ca pe un produs cultural.

Să îi înțeleg valențele, rolul lui în evoluția umanității, diversitatea care este dată de terroir, tradiție și cultură. O altă provocare este înțelegerea consumatorului și a preferințelor sale, și bineînțeles, educarea acestuia.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

CC: Este un domeniu fascinant de frumos și interesant. Iar sfatul meu este să caute tot timpul noutățile din domeniu, să deguste vinuri și să fie curios despre tot ce există în lumea vinului.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

CC: Participarea la concursurile de vin îți aduce vizibilitate, este o cale de a ajunge la mai mulți oameni, la iubitorii de vinuri.
Îți oferă șansa să câștigi premii importante, să primești un feedback de la profesioniștii din domeniu și este ca un imbold pentru a face alte vinuri îndrăgite de consumatori și, totodată, mai prietenoase la nivel senzorial.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

CC: Pandemia, din păcate, a influențat într-un sens negativ tot sectorul vinicol. Pentru crama Zaig a venit într-un moment în care pregăteam lansarea vinurilor noastre pe piață. Însă ne-am adaptat și, foarte rapid, am luat câteva decizii importante pentru brand-ul Zaig.
Ne-am făcut un magazin online, www.zaig.ro, unde sunt diponibile toate vinurile noastre, și am început să fim mai activi pe rețelele de socializare pentru a fi mai aproape de clienții noștri. Reușim în acest mod să interacționăm și să comunicăm direct cu ei.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

CC: Am creat propriul vin, lansat sub brandul personal Cristina Carazan, și anume vinul White no.1 by Cristina Carazan. Acesta este un cupaj făcut dintre două soiuri, Fetească Albă și Sauvignon Blanc. Este o realizare mare pentru că la aceste vinuri am posibilitatea să

experimentez și să aduc inovație.

În același timp, o împlinire importantă pentru mine este să avem clienți mulțumiți de calitatea vinului și care se reîntorc la cramă. De multe ori, revin și caută un anumit vin pentru că acela le-a rămas în minte.

De asemenea, printre cele mai mari realizări sunt premiile acordate vinurilor Zaig.
Sunt premii pe care le-am luat la diferite concursuri profesionale de vinuri, și anume cele 4 medalii de aur luate la Vinarium din 2020 și 2021, care au un rol în creșterea vizibilității brand-ului Zaig la nivel național și internațional.

"Marea provocare a fost să încep să văd vinul nu numai ca pe un produs alimentar, ci și ca pe un produs cultural."

CRAMA ANDRONIC

Proprietar: Octavian Andronic

www.cramaandronic.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

4 ha

Soiuri cultivate: Tămâioasă Românească, Furmint, Merlot, Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc.

Terenul plantației, adevărata avere moștenită de proprietari, este localizat în zona viticolă Miniș, pe dealurile dintre localitatea Mâsca și Măderat, într-o zonă cu tradiție în domeniul viticulturii, încă de pe vremea Austro-Ungariei. Această zonă este extrem de bogată în plantații viticole îngrijite, atent trudite. De asemenea, Minișul se bucură de existența celei mai mari stațiuni de cercetare-dezvoltare viticolă din zonă.

Scurtă descriere a cramei

Crama Andronic reprezintă o poveste. O poveste născută din pasiunea pentru vinuri de calitate, din dorința de a păstra moștenirea strămbunilor. Crama Andronic este un adevărat elogiu adus moșiei tradiționale. Această poveste s-a născut din dorința de a demonstra că se poate face performanță și la nivel micro, în ciuda scepticismului aruncat asupra acestei idei.

Totul a început în 2010, când actualii proprietari germani ai moșiei au încurajat pe unul din „apropiații" lor să lucreze via, să încerce să mai salveze ceea ce ei au moștenit din bătrâni. Acesta a trudit timp de câțiva ani, încercând să resusciteze plantația, să readucă la viață via veche, de mult uitată și lăsată pradă timpului.

Rezultatele au fost slabe, iar proprietarii, extrem de atașați fiind de pământuri, respectându-și descendenții și darul lăsat moștenire de aceștia, nu au renunțat. Au reușit să creeze un proiect pentru atragerea unor fonduri europene de reconversie, iar cu ajutorul investițiilor și cu ajutorul trudei, au readus la viață via.

Aceasta a renăscut astăzi într-o plantație sănătoasă, performantă, făcându-i pe proprietarii din Germania foarte mândri că moșia arată „ca la carte". Crama Andronic se bucură acum de toată încrederea acordată, iar cu ajutorul investițiilor constante ajunge de la an la an să pună bazele unei noi povești.

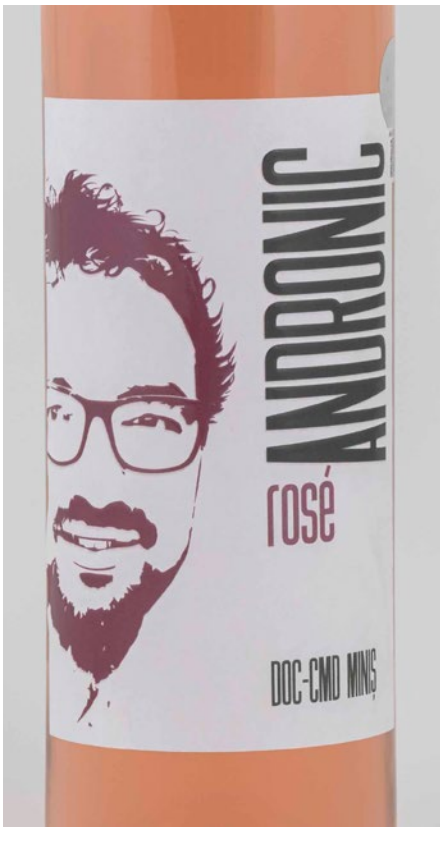
Repere de localizare

Str. Poetului 105-107, Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vin de o culoare rosé Provence, cu o mineralitate și aciditate ridicată, având o fructuozitate proaspătă de fructe roșii (zmeură, căpșune), dar și citrice (grepfrut roșu), cu mare accent pe nas și post gust lung. Un vin tonifiant cu corp plin, perfect pentru o după-masă călduroasă de vară, alături de brânzeturi fine.



CRAMA ANDRONIC

Proprietar: Octavian Andronic

www.cramaandronic.ro

Octavian Andronic

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

OA: În cazul meu, călătoria în minunata lume a vinului datează de mai puțin de 10 ani. Au fost 10 ani plini de satisfacții, plini de surprize plăcute, pasiune, informații noi și oameni faini. O lume cu totul aparte. Putem spune că în vin avem un complex de științe: literatură, geografie, istorie, chimie, etc, precum și un cumul de meserii: marketing, inginerie viticolă, management.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

OA: Consider că cea mai mare provocare a fost acel moment în care, după implementarea proiectului de reconversie pentru vița de vie, am fost pus în fața faptului de a avea prima recoltă de struguri, dar echipamentele în cramă lipseau cu desăvârșire. Este ușor de imaginat cât de mari au fost emoțiile, neavând nici echipamente tehnologice și nici tehnolog. Spre marea mea satisfacție, toate problemele mele de atunci au găsit soluționare.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

OA: Să își pregătească foarte bine planul de afaceri înainte de a explora acest domeniu și să nu ezite să ceară păreri de la cei care au mai multă experiență.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

OA: Concursurile de vinuri nu aduc numai satisfacții personale și publicitate. Cred că este foarte important să realizăm cum sunt percepute vinurile din punct de vedere calitativ de către experți, astfel vom avea o imagine și mai clară asupra produselor pe care le oferim pe piață consumatorului final.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

OA: În cazul Cramei Andronic nu se poate spune că pandemia a avut un impact negativ major, mare parte din comenzi au continuat și în această perioadă. Dacă vânzările în lanțul HoReCa au scăzut, în același timp pot spune că au crescut comenzile directe de la consumator, probabil datorită încrederii pe care am primit-o de la aceștia. Este de menționat și faptul că producția anuală este totuși una destul de mică și produsele se vând conform așteptărilor.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

OA: Dacă ne uităm înapoi în timp, nu pot afirma că nu sunt satisfacții sau împliniri personale, doar că așteptările sunt mult mai mari, nu numai de moment. Însă doresc să explorez lumea vinurilor în continuare până la un nivel care să îmi depășească toate așteptările actuale. Uneori am senzația că lumea vinurilor nu are sfârșit...

"În vin avem un complex de științe ...

și un cumul de meserii."

CRAMA CORBUȚ

Proprietar: Dan Corbuț

www.cramacorbut.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

3 ha

Soiuri cultivate: 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.

Povestea cramei a început în anul 2000, când actualul proprietar al cramei a cumpărat o pivniță veche, construită cu mulți ani în urmă, în zona viticolă a comunei Diosig.

Această pivniță, care initial avea o suprafață de aproximativ 30 mp, a fost dezvoltată pe vechea structură și a ajuns azi la o suprafață de aproximativ 250 mp construcție în pământ, plus o sală de degustare de 70 mp.

Via este situată exact deasupra cramei unde, de altfel, s-a construit și clădirea pentru vinificare, clădire dotată cu bazine de inox și cu o instalație automatizată de răcire a bazinelor, pentru a avea un control cât mai bun al procesului de vinificare.

Spațiul de vinificare este compus din două săli de vinificat, una pentru vinuri albe, iar alta pentru vinuri roșii.

Repere de localizare

Diosig, jud. Bihor

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ + MERLOT +
CABERNET SAUVIGNON, 2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu, delicat, armonios, cu arome de coacăze negre, vișine coapte și note vanilate.
Fin și elegant, Feteasca Neagră imprimă catifelare și rotunjime notei de sălbăticie și vegetal venită din Cabernet Sauvignon. Iar soiul Merlot completează nota de rafinament.

PAUL HUIEȚ

Proprietar: Paul Huieț

Suprafața viticolă și structura plantației

3.6 ha

Soiuri cultivate: Fetească Neagră (0,8 ha); soiuri nobile - Cabernet Sauvignon, Burgund Mare, Merlot (0,29 ha, plantație din 1975); Fetească Regală (0,5 ha, plantație din 1975).

Scurtă descriere a cramei

Este o cramă născută din pasiunea față de natură și a lucrului făcut în tihnă.

Repere de localizare

Buziaș, jud. Timiș

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Este un vin tânăr, maturat în barrique timp de 7 luni, cu ușoare note fructate, îmbinate cu noblețea notelor de vanilie. Vol. alc. 14 %.

PAUL HUIEȚ

Proprietar: Paul Huieț

Paul Huieț

BASF: Cum a fost parcursul profesional în acest domeniu, din prima zi și până în prezent? Cum ați descrie pentru noi această călătorie?

PH: A fost și este o călătorie, în marea ei parte, în natură, de unde am avut ceva de învățat în fiecare zi. Depindem enorm de evoluția vremii și ne străduim să ne adaptăm, deși sunt multe elemente imprevizibile.

BASF: Care au fost cele mai mari provocări?

PH: Cele mai mari provocări sunt oferite tot de natură, unde într-o zi ești foarte fericit de ce ai realizat în vie, iar în următoarea zi vine o furtună cu grindină sau un ger târziu și, apoi, trebuie să te adaptezi fără a-ți pierde speranța.

BASF: Ce sfat ați da cuiva care și-ar dori să lucreze în acest domeniu?

PH: Să aibă răbdare. Cred că este o virtute importantă care ajută în parcursul profesional.

BASF: De ce este important să participați, în general, la un concurs de vinuri? Ce beneficii vă aduce?

PH: Participarea la un concurs de vinuri, precum „Povești cu vinuri românești", este importantă mai ales pentru micii fermieri/producători, care doresc să primească o opinie profesionistă despre vinurile produse de ei, dincolo de părerile celor apropiați.

Încă un beneficiu semnificativ este faptul că ai oprtunitatea de a fi printre colegii de „suferință", care cunosc foarte bine domeniul. De foarte multe ori, la un pahar de vin, se leagă prietenii trainice și oneste.

BASF: Cum a influențat pandemia industria vinului? Ați luat măsuri speciale în acest context?

PH: Pandemia, din păcate, ne-a administrat un duș rece, însă, cu răbdare și flexibilitate, vom trece cu bine împreună.

BASF: Care este cea mai mare împlinire profesională de până acum?

PH: Împlinirea vine din fiecare vin apreciat de cei ce reușesc să cunoască povestea lui. Iar dincolo de toate acele aprecieri, împlinirea vine din libertatea de a face lucrurile cu pasiune.

"Împlinirea vine din fiecare vin apreciat de cei care cunosc povestea lui."

INDEX

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA
MOLDOVA	VINURI ALBE	CRAMA WEINGUT T&D	20
		CRAMA ȘARBA	22
		MINCIUNĂ LICĂ	26
	VINURI ROSÉ	CRAMA PANDORA	30
		STRUNGA WINERY	34
		CRAMA TATA ȘI FIUL	38
	VINURI ROȘII	STRUNGA WINERY	34
		BECIUL ODOBEȘTI	42
		VITICON MIH SRL IAȘI	
MUNTENIA ȘI DOBROGEA	VINURI ALBE	GRAMOFON WINE	48
		FAMILIA VLĂDOI	52
		CRAMELE BOLGIU	56
	VINURI ROSÉ	CRAMA HAMANGIA	60
		DOMENIILE SĂHĂTENI	64
		CRAMA DARIE	70
	VINURI ROȘII	CRAMA HAMANGIA	60
		CRAMA TRANTU	72
		DOMENIILE DEALU MARE URLAȚI	76
OLTENIA	VINURI ALBE	CASA DE VINURI IORDACHE	82
		CRAMA CEPARI	86
		CRAMA AVINCIS	90
	VINURI ROSÉ	POMIVITICOLA SA	94
		CRAMA CEPARI	86
		CRAMA CORCOVA	96
	VINURI ROȘII	V.INC SRL	100
		CRAMA CORCOVA	96
		CRAMA AVINCIS	90
TRANSILVANIA	VINURI ALBE	CRAMA FORT SILVAN	106
		CRAMA DRADARA	110
		CRAMA LA SALINA	114
	VINURI ROSÉ	CRAMA FORT SILVAN	106
		CASA DE VINURI ZAIG	118
		CRAMA ANDRONIC	122
	VINURI ROȘII	CRAMA DRADARA	110
		CRAMA CORBUȚ	126
		PAUL HUIEȚ	128

VIN FINALIST	VINURI CÂȘTIGĂTOARE
Tămâioasă Românească, 2020, demidulce	
Chardonnay, 2020, sec	
Fetească Albă, 2020, sec	
Cabernet Sauvignon, 2020, sec	
Fetească Neagră, 2020, sec	
Merlot+Fetească Neagră+Cabernet Sauvignon, 2019, demidulce	**Categoria Vinuri Rosé**
Fetească Neagră, 2019, sec	
Merlot, 2020, sec	
Fetească Neagră, 2019, demisec	
Chardonnay, 2020, sec	
Sauvignon Blanc, 2020, sec	
Fetească Regală, 2018, demisec	
Cabernet Sauvignon, 2020, demisec	
Syrah + Pinot Grigo + Merlot, 2020, sec	
Cabernet Sauvignon + Syrah, 2020, sec	
Merlot + Cabernet Sauvignon, 2019, sec	
Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot, 2018, sec	
Fetească Neagră + Cabernet Sauvignon, 2018, sec	
Sauvignon Blanc, 2020, demisec	**Categoria Vinuri Albe**
Tămâioasă Românească, 2019, sec	
Sauvignon Blanc, 2019, sec	
Cabernet Sauvignon, 2020, sec	
Cabernet Sauvignon + Negru de Drăgășani, 2020, sec	
Cabernet Sauvignon + Syrah, 2020, sec	
Cabernet Sauvignon, 2018, sec	**Categoria Vinuri Roșii**
Fetească Neagră, 2018, sec	
Cabernet Sauvignon, 2018, sec	
Fetească Regală, 2020, sec	
Sauvignon Blanc, 2020, sec	
Chardonnay, 2020, sec	
Pinot Noir, 2020, sec	
Fetească Neagră, 2020, sec	
Merlot, 2020, sec	
Fetească Neagră, 2019, sec	
Fetească Neagră + Merlot + Cabernet Sauvignon, 2019, sec	
Fetească Neagră, 2020, sec	

Retrospectivă

Concursul de Vinuri **"Povești cu Vinuri Românești"**

2016

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
MUSCAT OTTONEL, ANUL 2015, CASA DE VINURI PODGORIA	**MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH** ANUL 2015, LICORNA WINEHOUSE	**MERLOT,** ANUL 2013, CRAMA BASILESCU

2017

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
SAUVIGNON BLANC, ANUL 2016, DOMENIUL VLĂDOI	**FETEASCĂ NEAGRĂ** ANUL 2016, DOMENIUL VLĂDOI	**CABERNET SAUVIGNON,** ANUL 2014, CRAMA LICORNA

Câștigătorii edițiilor anterioare
2016 – 2020

2018

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
SAUVIGNON BLANC, ANUL 2017, CRAMA CORCOVA	**CABERNET SAUVIGNON, PINOT NOIR, SHIRAZ, FETEASCĂ NEAGRĂ** ANUL 2017, DOMENIILE DEALUL MARE	**FETEASCĂ NEAGRĂ,** ANUL 2015, CRAMA LICORNA

2019

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
SAUVIGNON BLANC, ANUL 2018, VALEA ASCUNSĂ	**MERLOT** ANUL 2018, CRAMA HAMANGIA	**CABERNET SAUVIGNON,** ANUL 2016, MOȘIA GALICEA MARE

Retrospectivă

Concursul de Vinuri **"Povești cu Vinuri Românești"**

2020

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
CHARDOONNAY, ANUL 2019, CRAMA VIIȘOARA	**FETEASCĂ NEAGRĂ** ANUL 2019, CRAMA ALIRA	**FETEASCĂ NEAGRĂ + CABERNET SAUVIGNON,** ANUL 2017, CRAMA DAN CORBUȚ

Delan® Pro

Unic la fel ca opera ta de artă

BASF

We create chemistry

Fungicid pentru combaterea manei la vița de vie

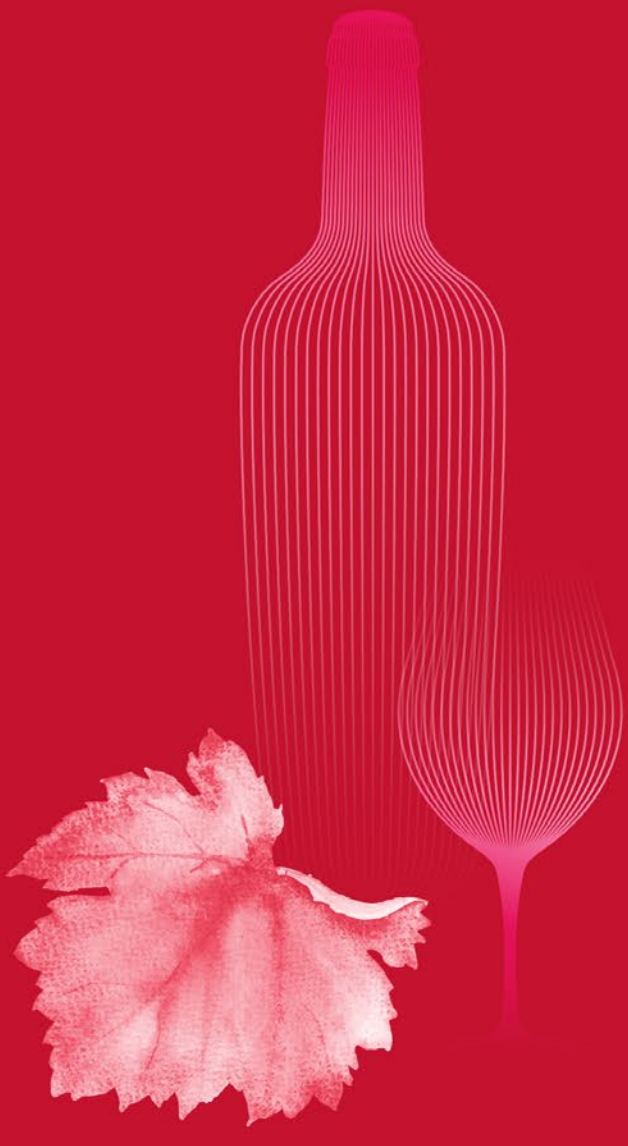
Sercadis®

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: Şos. Pipera nr. 43, corp A, etaj 1
Sector 2, 014254 - Bucureşti
Tel: 021 529 90 68 / 61 | Fax: 021 529 90 69
www.agro.basf.ro