

Concursul de vinuri,
ediția a IV-a, 2019,
organizat de BASF,
în colaborare cu ADAR



 **BASF**

We create chemistry

**Povești cu vinuri
românești**

Vinurile calificate în etapa națională



“Povești cu vinuri românești”

Concursul Național de Vinuri “Povești cu vinuri românești” și-a desemnat finaliștii din cadrul celei de-a IV-a ediții într-un decor încărcat de istorie: Cazinoul din Sinaia.

Prețiozitatea lui a urcat an de an și un număr tot mai mare de participanți ni s-a alăturat în încercarea de a oferi o imagine corectă a vinului românesc.

Faptul că am fost în permanență alături de micii fermieri ne-a făcut să înțelegem cât sunt de importante promovarea vinurilor autohtone și susținerea domeniului vitivinicol din România, iar acestea au fost motivele principale pentru care am continuat să organizăm aceste evenimente.

În fond, pentru noi, “Povești cu vinuri românești” reprezintă cel mai valoros concurs de vinuri, atât prin premiile oferite, cât și prin prezența numeroaselor crame, din toate regiunile țării.

Pe parcursul celor 4 etape regionale ne-am învăluit în magia teatrului, avându-l alături pe Bacchus și, rând pe rând, pe copiii lui: Fetească Regală, Fetească Neagră, Crâmpoșie, Negru de Drăgășani, Aligoté, Cabernet Sauvignon....

- ediția a IV-a, 2019 -

Am văzut că meșteșugul de a face vin s-a ridicat în ultimii ani la nivelul artei, iar noi, cei din echipa BASF, am încercat să aducem în prim-plan cei mai inspirați regizori ai viei și vinului.

Am reușit și de această dată să descoperim acele vinuri care să ne încânte simțurile și să sperăm că o mică parte din succesul celor care le-au produs este și succesul nostru.

Vom continua să vă fim alături prin produse inovatoare care să ofere soluții potrivite pe parcursul numeroaselor schimbări și provocări ce vă stau înaintea.

Și vă vom aștepta an de an să ne bucurăm împreună de struguri încărcăți de soare și de vinuri care să cucerească cele mai înalte culmi ale calității.

Robert-Ionuț Băicoianu



Concursul „Povești cu vinuri românești” organizat de BASF, în colaborare cu ADAR, ediția a IV-a, anul 2019

În anul 2019, concursul ”Povești cu vinuri românești”, organizat de BASF, în parteneriat cu Asociația Degustătorilor Autorizați din România, a ajuns la cea de-a IV-a ediție, caracterizat de rafinament, eleganță, fiind învăluit în magia teatrului. Am dorit să descoperim cine sunt adevărații actori și regizori de succes care pun în scenă recolte de calitate, pentru vinuri memorabile.

Invitații au putut afla informații utile despre cele mai noi tehnologii de protecție a culturii de viță de vie, dar și despre produsele inovatoare din portofoliul BASF, dedicate viticultorilor.

Prin această inițiativă, am dorit să susținem dezvoltarea producătorilor de vinuri mici și mijlocii, cu suprafețe de maximum 100 ha cu viță de vie, facilitând posibilitatea de a vedea nivelul calitativ al vinurilor produse în ultimii 3 ani (2016, 2017, 2018). Evaluarea vinurilor a fost profesionistă, realizată de un juriu specializat, format din membrii Asociației Degustătorilor Autorizați din România. Concursul a avut 4 etape regionale, pentru fiecare dintre zonele viticole importante din România. Fiecare etapă regională a desemnat câte 9 vinuri calificate în marea finală națională. Acest catalog cuprinde, așadar, cele 36 de vinuri finaliste.

În cadrul etapei finale, au fost premiate cele mai bune vinuri, în cadrul fiecărei categorii, iar premiul a constat într-un pachet de promovare în valoare de 5.000 de euro, fiind valorificat la alegere, într-un utilaj de aplicare a tratamentelor la viță de vie sau un website pentru promovarea afacerii.



Astfel, cele 3 vinuri câștigătoare ale concursului ”Povești cu vinuri românești”, ediția a IV-a, anul 2019, sunt:

Categoria Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2018,
VALEA ASCUNSĂ

Categoria Vinuri roze:



MERLOT
ANUL 2018,
CRAMA HAMANGIA

Categoria Vinuri roșii:



CABERNET SAUVIGNON,
ANUL 2016,
MOȘIA GALICEA MARE



Poze intro

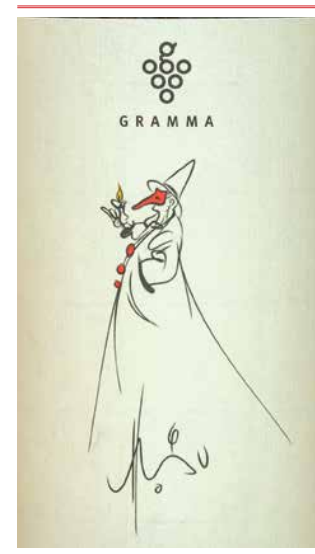


Cele mai reușite etichete

Ca noutate în cadrul acestei ediții, împreună cu partenerii care ne-au stat alături, am acordat și **premiu pentru cele mai bune etichete**, participanții la marea finală au avut ocazia de a vota eticheta cea mai reușită.

Etichetele premiate au fost de la:

- Crama Gramma

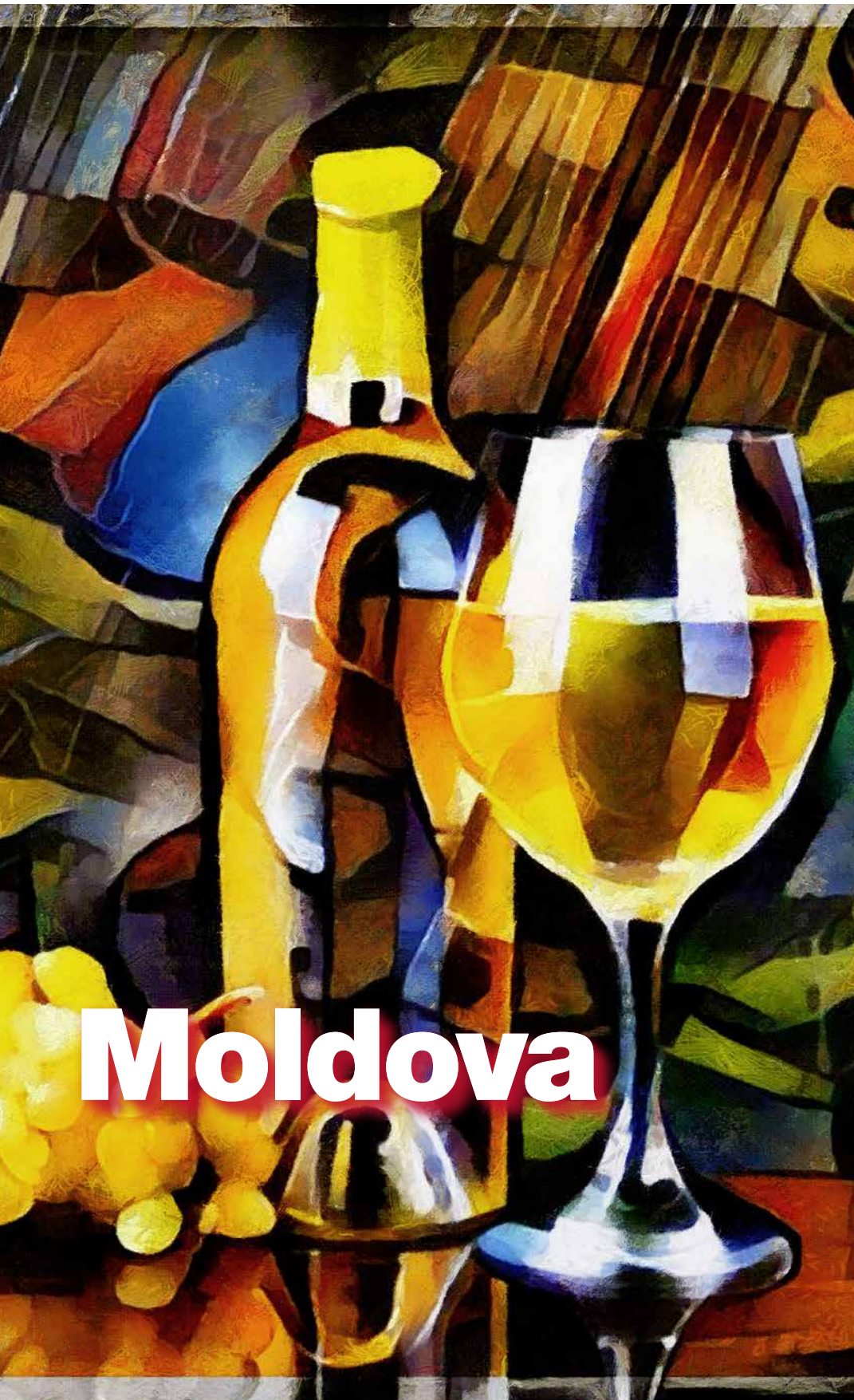


- Crama Avincis



- Crama Gabai





Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Georgel Costache

MEMBRII COMISIEI

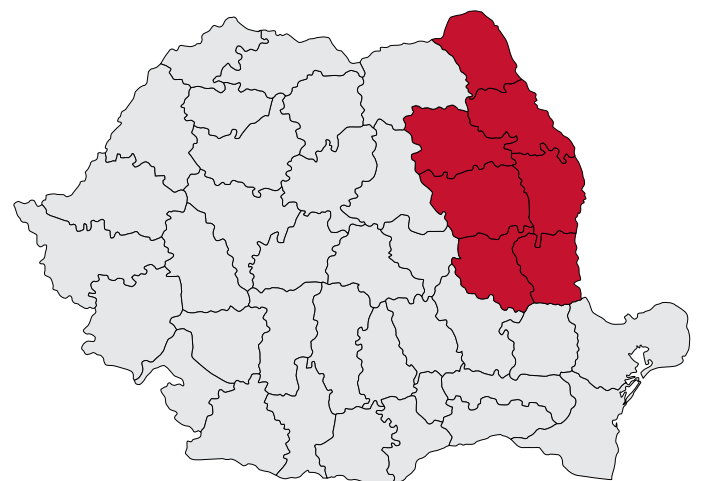
Viorel Andronic

Claudiu Crețu

Arina Antoce

Adrian Dolghin

Stoica Gabriel





NATURA SRL DOMENIILE PANCIU

Proprietar: Guzu Daniel

www.domeniilepanciu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

87 ha

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

Repere de localizare

Sârbi, Com. Țifești, jud. Vrancea



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



RIESLING ITALIAN, 2017, DULCE
CATEGORIE VINURI ALBE

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



NATURA SRL

DOMENIILE PANCIU

Proprietar: Guzu Daniel

www.domeniilepanciu.ro

Sorin Macoviciuc, oenolog Natura

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

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

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

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

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

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

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

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

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

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

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

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





HD WINES SRL CRAMA GRAMMA

Proprietar: Marian Olteanu

www.grammawines.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

20 ha

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

Repere de localizare

Sat Vișan, Comuna Bârnova, Județul Iași

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



MERLOT + FETEASCĂ NEAGRĂ, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROSE

Un rosé ce îți va răsfăța papilele gustative cu fructuozitatea specifică Feteștii negre, cu intensitatea și eleganța Merlot-ului, desăvârșit de aroma fructelor de pădure, cât și de aroma discretă a prunelor uscate.

Miros: parfum exotic de physalis și fructe de pădure
Gust: echilibrat, răcoritor
Postgust: de intensitate medie.

Alc. 12,9 % vol
Zaharuri reducătoare: 3,89 g/l
Aciditate: 6 g/l exprimată în acid tartric
Extract total: 23.37 g/l



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin proaspăt cu aromă de fructe roșii în special cireșe negre și prune uscate și nuanțe condimentate de piper roșu. Gustul este unul echilibrat, taninos, bărbătesc, ce se completează foarte bine cu un postgust de intensitate medie.

Alc. 14.2 % vol
Zaharuri reducătoare: 0,33 g/l
Aciditate: 5,9 g/l exprimată în acid tartric
Extract total: 31.30 g/l



MERLOT + FETEASCĂ NEAGRĂ,
2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Merlot 80% și Fetească Neagră 20%.

Aromă: aromă de fructe roșii, în special cireșe negre și prune uscate, vanilie și ușor afumat.
Gust: gust intens de cireșe negre și prune uscate, urmate de vanilie, taninos.
Postgust: de intensitate lungă.

Alc. 14.4 % vol
Zaharuri reducătoare: 0,41 g/l
Aciditate: 6,1 g/l exprimată în acid tartric
Extract total: 33.65 g/l



HD WINES SRL CRAMA GRAMMA

Proprietar: Marian Olteanu

www.grammawines.ro

Mihai Focea, oenolog Gramma

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

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



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

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

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

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

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

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

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

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

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

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





VITICOM PANCIU

DOMENIILE GRAND VIA

www.grandvia.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

70 hectare

Soiuri: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Fetească Neagră, Sauvignon Blanc, Traminer, Muscat Ottonel, Chardonnay, Pinot Gris, Tămâioasă Românească.

Scurtă descriere a cramei

Domeniul Grand Via este situat între Valea Troțușului la nord și Valea Putnei la sud, amplasat în plină zonă temperată, ceea ce face ca vinurile albe, cât și cele roșii să aibă o aromă specială, să fie armonioase și echilibrate.

Strugurii atent selecționați pe soiuri sunt procesați îmbinând metoda tradițională cu cea modernă de obținere a vinurilor de calitate.

Repere de localizare

Str. Libertății 102, Panciu Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



PINOT NOIR, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Pinot Noir, soiul perfect pentru un roze, în filosofia vinificatorului, care face trecerea de la delicatețea vinurilor albe la corpolența vinurilor roșii. Vin tânăr, fin, elegant și exuberant, de culoarea somonului, care îți satisface simțurile cu arome florale suave, completate cu cele de zmeură și piersică, cu ușoare note de trandafir. Corp mediu și postlung destul de lung, floral, catifelat. Un vin perfect pentru serile răcoroase de vară, savurat împreună cu prietenii.





VITICOM PANCIU DOMENIILE GRAND VIA

www.grandvia.ro

Mihail Manolache, oenolog

”Vinul pentru mine reprezintă o întrepătrundere între tehnocrație și artă. Înseamnă iubire, puritate și speranță.”

Domnul Manolache a avut un traseu profesional captivant, iar înțelegerea întregului proces de creație a vinului, pornind din vie și până la vinificație, a îmbogățit experiența sa, intrând într-un dialog fabulos cu vinul...

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

MM: Sunt născut în una din cele mai frumoase regiuni viticole, cea a Drăgășanilor, în mijlocul viilor, acolo unde s-a plămădit Crâmpoșia. Cred că această artă am moștenit-o de la tatăl meu, cu toate că am descoperit acest lucru destul de târziu.

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

MM: Vinul pentru mine reprezintă o întrepătrundere între tehnocrație și artă. Înseamnă iubire, puritate și speranță.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

MM: Aș aminti igiena, respectul pentru vin și pentru oamenii care îl produc, inclusiv pentru cei care muncesc în vie. De asemenea, să nu uităm că suntem liberi să visăm, să experimentăm (mă refer din nou la arta întregului proces de creare a vinului).

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

MM: Cred că cea mai mare provocare a fost să schimb ideile preconcepute despre vie și vin, și să susțin integrarea unor tehnologii moderne de vinificație.

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

MM: Este vorba de comunicarea permanentă cu vinul care îți impune criterii înalte atunci când “vorbești” cu el și îl înțelegi. De fapt, în această direcție mi-am îndreptat eforturile, spre acest dialog, din dorința de a menține un înalt standard al calității.



CARPATVIN GRUP SRL

Proprietar: Mihai Gaciu

www.carpatvin.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

47 ha

Soiuri cultivate:

Fetească Regală, Riesling, Sauvignon Blanc, Galbenă de Odobești, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Scurtă descriere a cramei

Carpatvin Grup SRL este o firmă cu capital românesc, înființată în anul 2005, specializată în procesarea, îmbutelierea și furnizarea de vinuri albe, roze și roșii. Carpatvin Grup a preluat și duce mai departe din experiența și tradiția Combinatului de Vinificație Odobești, fondat în 1976.

Via, replantată după 2008, se află în podgoria Odobești.

Oenolog: Victor Loghin

Repere de localizare

Odobești, jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ REGALĂ, 2018, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin proaspăt, alb-verzui, cu arome discrete de flori de câmp. Aciditatea echilibrată îi conferă vioiciune.





CARPATVIN GRUP SRL

Proprietar: Mihai Gaciu

www.carpatvin.ro

Victor Loghin – oenolog

"După părerea mea, primul pas în realizarea unui vin de calitate pornește din podgorie. Pasiunea oenologului, priceperea personalului și tehnologia folosită, converg în final la realizarea operei de artă numită "vin".

Domnul Loghin punctează rolul pe care îl au procesele de vinificație pentru ca vinul să atingă o înaltă calitate, iar în final să ajungă în paharul celui mai sever evaluator: consumatorul final.

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

VL: Totul a început imediat după terminarea facultății, când am ajuns să aplic cunoștințele dobândite într-una dintre cele mai renumite podgorii românești, Odobești.

Am început de jos, ca orice tânăr, ca viticultor, după care, fiind fascinat de tainele vinificației, am ales meseria aceasta nobilă de oenolog.

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

VL: Vinul reprezintă o provocare încă de la începutul procesului de vinificație.

Toate procesele care au loc trebuie realizate cu deplină seriozitate, dar și cu profesionalism, implicare, pasiune.

Rezultatul acestei provocări este o licoare miraculoasă, armonioasă și echilibrată, degustată cu plăcere de cei din jur.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

VL: După părerea mea, primul pas în realizarea unui vin de calitate pornește din podgorie. Pasiunea oenologului, priceperea personalului și tehnologia folosită, converg în final la realizarea operei de artă numită "vin".

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

VL: Provocări apar tot timpul, atât în vie, cât și în vinificație.

Menținerea calității vinului la un nivel apreciat de consumator reprezintă marea provocare a oricărui oenolog

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

VL: Plăcerea, bucuria celor care savurează această licoare magică ne obligă pe toți cei implicați să dăm tot ceea ce e mai bun pentru obținerea vinurilor de calitate.



ODOBEȘTI VINEX SRL

CRAMA ȘARBA

Proprietar: Dan Axente

www.vinexodobesti.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

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

Scurtă descriere a cramei

Compania Odobești Vinex a fost înființată în anul 2002, în 2005 finalizând modernizările și rețehnologizările la standarde europene, cu o capacitate de prelucrare a strugurilor de peste 1500 tone, cu 2 linii separate de producție, cu fermentare controlată complet automatizată, atât pentru vinurile albe, cât și pentru cele roșii. 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 barriqueuri de stejar.

Plaiul Șarba Odobești, acolo unde este așezată Crama Șarba, este situat pe colinele Subcarpaților de Curbură. Excelenta expunere la soare (est - sud-est) pe care o conferă poziția geografică, particularitățile solului și umiditatea echilibrată determină obținerea unor vinuri de înaltă calitate.

Repere de localizare

Sat Vărsătura, comuna Jariștea, Jud. Vrancea



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Sauvignon Blanc este un vin proaspăt și elegant, cu o culoare galben-canar cu reflexe verzui strălucitoare. Are aromă destul de intensă, amintind-o pe cea de iasomie sau de mirosul florilor de viță de vie.

Gustul este fructuos, cu multă prospețime, învăluit într-o aromă-buchet care îl face plăcut și tentant.



ODOBEȘTI VINEX SRL

CRAMA ȘARBA

Proprietar: Dan Axente

www.vinexodobesti.ro



Alexandru Stănciulescu, oenolog

"Pentru mine, vinul este cea mai nobilă și complexă băutură, dar consumat cu moderație, încredere și plăcere (...) Totodată, apreciez aromele specifice fiecărui soi, dacă sunt respectate verigile tehnologice cu tenacitate. Desigur, pentru a obține un vin bun, pe gustul consumatorului, acord o importanță deosebită lucrărilor aplicate butucului de viță de vie și, bineînțeles, și solului."

Pentru Dl. Stănciulescu, implicarea în viticultură a început încă din perioada copilăriei, curiozitatea și interesul pentru această meserie îndrumându-l spre o activitate profesională complexă, dedicată viei și vinului.

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

AS: Încă de copil, am primit din partea părinților, care dețineau o suprafață de 2,8 ha cultivată cu viță de vie, un imbold. Văzând preocuparea lor pentru a avea cultura întreținută corespunzător, m-am hotărât să urmez cursurile Școlii Tehnice Viticole din Odobești, pentru a cunoaște cât mai multe taine ale meseriei de viticultor. Alături de părinții mei executam diferite lucrări specifice și încercam să-mi explic concret faptul că vița de vie este cea mai nobilă plantă din regnul vegetal, pentru care nu este suficient să depui numai strădanie, ci și suflet și pasiune.

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

AS: Pentru mine, vinul este cea mai nobilă și complexă băutură, dar consumat cu moderație, încredere și plăcere. Mai bine zis, savurat; să nu uităm că și creează bună dispoziție. Totodată, apreciez aromele specifice fiecărui soi, dacă sunt respectate verigile tehnologice cu tenacitate. Desigur, pentru a obține un vin bun, pe gustul consumatorului, acord o importanță deosebită lucrărilor aplicate butucului de viță de vie și, bineînțeles, și solului.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

AS: În primul rând, secretul obținerii vinului, pentru mine este reprezentat de respectarea cu strictețe a verigilor tehnologice pentru fiecare soi de strugure, în special încărcătura de ochi pe fiecare butuc, pentru a obține o producție echilibrată. Este esențială și asigurarea sănătății strugurilor prin tratamentele pe care le fac, respectând momentul optim și condițiile de aplicare prevăzute de producător.

Încă din timpul iernii îmi pregătesc o tehnologie de cultură care să cuprindă produse eficiente, de ultimă generație. Vinurile obținute sunt de calitate datorită fluxului tehnologic existent în fermă, a temperaturii controlate la fermentare și a limpezirii mustului prin flotație înainte de trecerea la fermentația alcoolică.

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

AS: Pe lângă preocuparea de obținere a vinului încât să fie cât mai apreciat de consumator, am fost interesat și de îmbogățirea cunoștințelor profesionale, fapt ce a culminat cu admiterea la Facultatea de Horticultură din București, unde profesorii m-au apreciat în mod deosebit, obținând nota maximă la examenul de stat, unde am susținut lucrarea despre obținerea vinurilor roșii prin termomacerare. După revoluție, în urma reorganizării fostului IAS Odobești, devenind SC ROMVITIS SA, am fost numit șeful Combinatului de vinificație.

Aici m-am preocupat în mod deosebit de obținerea vinurilor de calitate, foarte apreciate de consumatori, dar și medaliat la concursurile naționale și internaționale.

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

AS: Preocuparea pentru crearea unor vinuri remarcabile este un catalizator în viața mea care mi-a oferit satisfacții deosebite, memorabile.



AGROINDUSTRIALA BUCIUM SA

Proprietar: Daniel Neculai Panaite

www.buciumiasi.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

85 ha

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

Structura solului: cernoziom, argilos – brun roșcat.

Scurtă descriere a cramei

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

Oenolog: Ilie Ciomagă

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

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

Repere de localizare

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

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN, 2018, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Este un vin autentic, obținut din struguri din zona Bohotin. Prețios și revigorant, vinul nobil Busuioacă de Bohotin încântă simțurile cu mirosul și aromele sale inconfundabile de grapefruit. Numit pe drept cuvânt "Regina vinului moldovenesc", acesta se caracterizează prin gust elegant, ușor amăru, aciditate sprințară și note fructate pline de rafinement.



CABERNET SAUVIGNON, 2017, SEC
- CATEGORIE VINURI ROȘII

Cu o corpolență deosebită, ferm și generos, soiul Cabernet Sauvignon își desăvârșește gustul și aroma odată cu trecerea timpului. Poate dezvolta note de coacăze negre, fiind ierbos, ușor astringent. Culoarea este de un roșu intens cu unde violacee. Pentru a-i descoperi personalitatea aparte, se pretează a fi consumat la temperaturi de 16-18°C, asociat cu vânat, brânzeturi puternic aromate sau cu salate de legume amăru.



AGROINDUSTRIALA BUCIUM SA

Proprietar: Daniel Neculai Panaite

www.buciumiasi.ro

Ilie Ciomagă, oenolog

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

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

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

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

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

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

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

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

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

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

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

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





Muntenia și Dobrogea

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Marian Vasile

MEMBRII COMISIEI

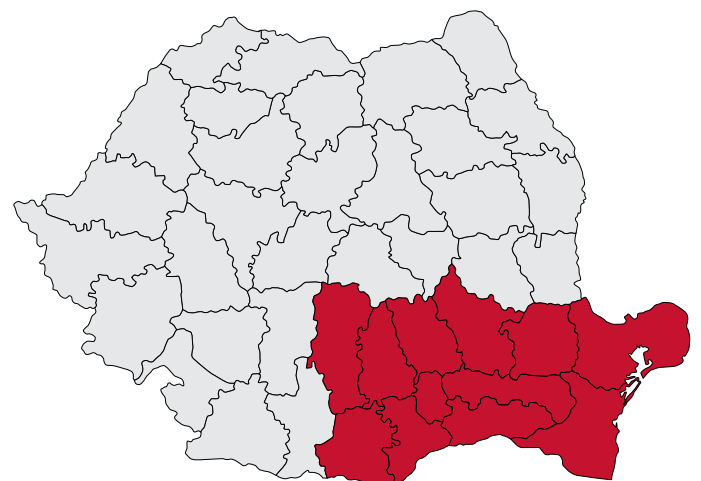
Mihai Baniță

Marian Andrieș

Cristian Tudor

Ionuț Gâdiuță

Aurora Ranca



CRAMA HAMANGIA

Proprietar: Ion Bălan

www.cramahamangia.ro

Suprafața viticolă: 48.8 ha

Structura plantației: 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 străjuiește 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, ca fiind 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



MERLOT, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROSE

Un vin fructat, proaspăt și puternic, în care se distinge gustul de căpșune și fructe roșii.

Un vin echilibrat, îmbietor, de o finețe desăvârșită.





CRAMA HAMANGIA

Proprietar: Ion Bălan

www.cramahamangia.ro

Ion Bălan - Proprietar

"Vinul este un mesager al producătorului către consumator".

Vorbindu-ne din perspectiva câștigătorului la Concursul de Vinuri din 2019, la categoria Vinuri Roze, domnul Bălan ne-a insuflat pe lângă pasiunea de care este nevoie în arta vinului, o deosebită perseverență, îmbinată cu respectul pentru tradiția viticulturii.

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

IB: M-am născut într-o familie de viticultori, eu continui această activitate pe care a practicat-o tatăl și bunicul meu. Colectivizarea a întrerupt această tradiție a familiei, dar după 1989, primul meu gând a fost să reiau această activitate, lucru care a fost posibil abia în 2009 prin accesarea fondurilor europene de reconversie a plantațiilor viticole.

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

IB: Vinul este un mesager al producătorului către consumator, vorbindu-i acestuia despre dăruirea cu care a fost produs, despre locul din care provine, pentru că el este esența pământului pe care-l lucrăm.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

IB: Nu avem secrete în producerea vinului, dar credem că obținerea unui vin bun se poate realiza doar cu o vie bine întreținută, cu struguri de cea mai bună calitate, recoltați cu grijă la momentul potrivit și apoi vinificarea să se facă în așa fel încât să exprime cât mai bine terroir-ul din care provine.

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

IB: Reluarea și continuarea tradiției de familie de viticultori și producători de vin a fost și este o mare provocare, într-un domeniu deosebit de greu în care competiția este foarte mare.

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

IB: La prima constatare am putea crede că vinul nu se produce în fiecare zi, ci doar toamna, dar dacă dorești să intri și să te menții pe această piață a vinului, poți să afirmi că el se produce în fiecare zi, de la tăiatul viei, la toate lucrările de întreținere a acesteia, la recoltatul strugurilor și vinificarea acestora și, în final, la forma sub care vinul este prezentat consumatorului.





CRAMA TRANTU

Proprietar: Panait Trantu

www.cramatrantu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

50 ha

Soiuri în plantație: 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 2000 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

Cernavodă, Jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CHARDONNAY, 2017, SEC
CATEGORIA VINURI ALBE

Un vin mineral, onctuos, plin, cu arome echilibrate de caisă, piersică, potențate de tentele vanilate de la fermentarea în baricuri.



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC
CATEGORIA VINURI ROȘII

Feteasca Neagră este un vin cu 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

Panait Trantu - Proprietar

"Vinul are capacitatea de a evolua"

Domnul Trantu ne-a subliniat cum vinul constituie o explorare continuă a posibilităților de a crea, de a experimenta, de a te întrece cu propriile puteri pentru rezultate din ce în ce mai bune.

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

PT: Lucrez în această locație de 32 de ani, am început ca oenolog, iar din 2009, sunt proprietarul acestei crame.

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

PT: Vinul nu este numai o băutură sau un aliment. Este mult mai complex. Vinul nu numai că se poate păstra timp de zeci de ani, dar are și capacitatea de a evolua. Vinul este o plăcere aleasă, o descoperire continuă, un mister și un martor al momentelor deosebite dintr-o viață de om.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

PT: Nu cred că sunt secrete de producere a vinului. Putem vorbi de o tehnologie aparte, asupra căreia fiecare producător vrea să-și pună amprenta în concordanță cu terroir-ul zonei respective, creând astfel un vin care să-l caracterizeze.

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

PT: Prin plantarea unor soiuri de viță de vie pe care nu le-am avut inițial în cultură (Syrah, Tămâioasă Românească, Traminer Roz), am reușit să conturez vinului o personalitate aleasă.

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

PT: Ambiția de a mă întrece pe mine însumi este o motivație extrem de puternică.





CRAMA GABAI

www.cramagabai.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața: 3 ha

Soiuri de struguri: Muscat Ottonel, Riesling Italian, Fetească Neagră, Pinot Noir.

Scurtă descriere a cramei

Situată în centrul Podișului Dobrogei, în apropiere de podgoria Murfatlar, plantația are condiții favorabile de creștere. Crama Gabai respectă întru totul normele și procedurile europene de producere a vinului de calitate.

Dorința este aceea de a produce vinuri deosebite și pline de aromă, ca în fiecare pahar să se regăsească o parte din pasiunea pentru lucrul bine făcut, cu implicare și responsabilitate.

Vinificator: Gabriel Bercea

Repere de localizare

Str. Complexului, nr. 30, loc. Valu lui Traian, jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2018, SEC
CATEGORIA VINURI ALBE

Un vin cu o culoare galben-pai strălucitoare, aciditate medie spre ridicată, foarte echilibrat, nas intens fructat, corp mediu, foarte răcoritor, cu arome care persistă mult și un postgust foarte plăcut, de citrice. Este primul Sauvignon Blanc realizat de noi. Pot zice că a fost un succes!



RIESLING ITALIAN, 2018, SEC
CATEGORIA VINURI ALBE

Culoare galben-verzui de intensitate medie, nas intens de măr verde, pară, aciditate medium-plus, ceea ce îl face ușor crocant, cu un gust revigorant, ușor mineral, un vin corpulent, cu final gustos, mediu spre lung. În postgust rămâne o ușoară notă de migdală coaptă, foarte plăcută. Este un vin despre care noi credem că are potențial de învechire.





CRAMA GABAI

www.cramagabai.ro

Gabriel Bercea – Vinificator

” Pot spune că a fost o adevărată provocare să ieșim în piața vinului. Am fost priviți destul de sceptic pentru că am îndrăznit să ieșim în piață având o producție atât de mică”.

În cramele mici se întâmplă să găsim adevărate comori, vinuri care merită aplaudate la scenă deschisă, pentru calitatea lor, dar mai ales pentru efortul depus de viticultorii pasionați de arta vinului în a obține o licoare excelentă.

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

GB: Totul a început ca o provocare, ca o joacă sau poate mai bine zis, nevoie. Eu de profesie sunt Ofițer Maritim Punte și Inginer Naval, am navigat o perioadă pe nave maritime comerciale, până în anul 2011, când am decis să rămân la uscat și să mă implic în business-ul socrului meu, dl. Preda Ion, și anume acela de Agenturări nave maritime în porturile de la Marea Neagră.

Pe lângă această activitate, dl. Preda înființase în urmă cu mai mulți ani și plantația de 3 ha de viță de vie, de pe care vinificăm și astăzi, și ridicase clădirile unde se găsește crama, dar vinurile obținute pe atunci erau doar pentru consum propriu, nu existam în piață.

Fiind un business de familie, a fost nevoie să fiu prezent în plantație, să supraveghez oamenii care erau la cules și activitatea din fermă. Vinificatorul m-a luat lângă el și mi-a arătat procesul de vinificație, care mi-a plăcut și m-a acaparat într-un mod la care poate nu mă așteptam. Procesul abia învățat l-am pus în aplicare chiar în campania următoare, singur, întrucât vinificatorul a fost nevoit să se retragă din activitate.

Așa am ajuns să fiu viticultor, a devenit o pasiune frumoasă care m-a determinat să fac și câteva cursuri de specialitate și nu mă voi opri aici.

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

GB: Un mijloc excelent de a lega prietenii, de a interacționa cu lumea și de a petrece timp de calitate. Fiecare vin are o poveste care trebuie descoperită.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

GB: În primul rând facem tot posibilul să avem strugurii perfecți, este important atât să fie sănătoși, dar și să găsești echilibrul și să alegi corect momentul culesului. De aici plecăm, apoi totul vine de la atenția acordată în procesul de vinificație. Având cantități mici putem controla și observa totul îndeaproape.

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

GB: Pot spune că a fost o adevărată provocare să ieșim în piața vinului. Am fost priviți destul de sceptic pentru că am îndrăznit să ieșim în piață având o producție atât de mică. Lumea era obișnuită cu giganții din lumea vinului românesc.

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

GB: Perseverența, dorința, pasiunea pentru lucrul bine făcut. Îmi place să știu că beau cu prietenii și familia un vin de calitate, la povestea căruia am contribuit. Și mă bucură enorm să văd când oamenii sunt încântați de vinurile noastre și observ că aducem bucurie și zâmbete pe fețele lor. Suntem într-o încercare continuă de a îmbunătăți vinurile. Mereu aducem ceva nou în etapa de vinificație.



CRAMA RASOVA

www.cramarasova.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

50 ha

Principalele soiuri de struguri cultivate la Rasova, cu grijă și pasiune pentru calitate, sunt: Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Cabernet, Syrah și Pinot Noir.

Scurtă descriere a cramei

Crama Rasova folosește curiozitatea și toate resursele de pasiune și expertiză pentru a crea un standard de calitate în lumea nouă a vinului din România. Fructificăm resursele geografice excelente, cunoștințele specifice ale fiecărui membru al echipei și tehnologia avansată pe care o folosim pentru a crea un vin tânăr și autentic. Crama Rasova stârnește curiozitatea și interesul vizitatorilor prin calitatea vinurilor create, a oamenilor implicați în acest proiect, dar și a spațiului arhitectural inedit. Transparența întregului proces de vinificație este un argument în plus pentru vizitatorii curioși, dornici de a explora universul vinului de la Rasova.

Vizitatorii pot urmări întreg procesul de vinificație, de la culesul strugurilor până la fermentare în tancuri și maturarea în butoaie speciale.

Strugurii ajunși la maturitate deplină sunt culeși manual, printr-un proces de selecție calitativă a celor mai bune boabe de struguri, depozitați în lădițe de maximum 12 kilograme. Odată ajunse la cramă, boabele sunt aclimatizate, pentru o procesare optimă, care continuă apoi cu ajutorul unui desciorchinător Oscillis, procesarea fiind gravitațională. Pentru fermentare, strugurii sunt depuși în tancuri de diferite dimensiuni, pentru a menține un bun control al boabelor și a păstra fiecare aromă a strugurilor. Maturarea se realizează în stejar predominant franțuzesc, atâta vreme cât vinul evoluează, iar acest proces este controlat zilnic de experții cramei. Folosind tehnologiile avansate alături de procesele tradiționale manuale, reușim să dezvoltăm un sistem de procesare ideal pentru a crea un vin de cea mai înaltă calitate.

Repere de localizare

Str. Complexului, nr. 30, loc. Valu lui Traian, jud. Constanța



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



PINOT NOIR, SHIRAZ, FETEASCĂ NEAGRĂ,
2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROSE

Un vin cu o culoare deschisă și apetisantă, arome elegante de grapefruit, căpșune și zmeură. Acest vin este sinonim cu proștețimea. Născut din briza mării și căldura soarelui dobrogean, este un rose perfect pentru aproape orice ocazie, dar noi îl recomandăm mai ales cu midii de Marea Neagră.

CRAMA ALIRA

www.alira.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața: 80 ha

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

Repere de localizare

Sat Aliman, Comuna Aliman, Județul Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

În Bordeaux, Grand Vin este termenul atribuit gamei de semnătură a vinificatorului, iar Alira Grand Vin Fetească Neagră este perla neagră a cramei. Cu arome puternice de prune, cafea, coacăze, știm încă după primul miros că avem de-a face cu un vin complex. În gust se pot simți note de ciocolată neagră și lemn, datorită baricării în butoaie de stejar timp de 10 luni. Finalul este ușor piperat, tipic unui vin care se cere păstrat.





CRAMA ALIRA

www.alira.ro

Ilie Caciuc – Inginer horticultor

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

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

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

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

IC: Pasiunea pentru viticultură a apărut cu mulți ani în urmă, încă de când eram pe băncile Facultății!
Practic pasiunea mi-a fost insuflată de către dl. Prof. Cotea și dl. Prof. Jianu.

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

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

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

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

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

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

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

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





CRAMA VIIȘOARA

Proprietar: Gheorghe Albu

www.cramaviisoara.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

96 ha.

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

Repere de localizare

Sat Vișoara, Jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Este un vin prietenos de vară, cu arome de căpșuni și condimente, care se continuă cu un gust fructat delicat.





DOMENIILE SĂHĂTENI AURELIA VIȘINESCU

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Suprafața viticolă și structura plantației

82 ha

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

Scurtă descriere a cramei

Domeniul de la Săhăteni reunește în prezent 82 ha vie și o cramă ultramodernă de procesare, îmbutelire și maturare a vinurilor în barrique-uri și la sticlă.

Crama are facilități pentru o producție de cca 1.000 tone struguri pe sezon, cu 2 linii separate de producție, cu fermentare controlată complet automatizată, atât pentru vinurile albe, cât și pentru cele roșii.

Pivnița subterană dotată cu barrique-uri din stejar românesc, francezesc sau rusesc, asigură condiții optime pentru învechirea anumitor loturi de vin. Stilul de vinificație îmbină tehnici din Lumea Veche cu cele din Lumea Nouă, iar vinurile sunt produse în loturi mici, pornind de la 2500 sticle până la 20.000 de sticle în anii favorabili anumitor soiuri.

Repere de localizare

Săhăteni, Buzău

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Culoare rubiniu închis, cu arome de prune și fructe negre uscate cu note de cafea, ciocolată, caramel și vanilie provenite din învechirea vinului în butoaie noi, din stejar francezesc, timp de 18 luni de zile.

Gustativ vinul este rotund, moale, dar cu taninuri ferme, coapte și dulci. Prezintă o corpolență medie și este un vin complex, elegant, cu potențial de învechire.





DOMENIILE SĂHĂTENI

AURELIA VIȘINESCU

Proprietar: Aurelia Vișinescu și Steve Cacenco

www.aureliavisinescu.com/ro

Aurelia Vișinescu – Oenolog

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

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

Fascinant, nu?”

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

AV: Cred că așa a fost să fie. Până la 20 ani nu am avut nicio legătură cu vinul. Am făcut Facultatea de Horticultură pentru că, de fapt, eu mă vedeam cultivând flori, dar odată ce am descoperit oenologia, am fost fascinată și în 1993 mi-am obținut diploma de Inginer Horticultor – specializare în Oenologie și Viticultură.

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

AV: Este de la sine înțeles că nu am încetat să fiu fascinată de vin, chiar dacă fac vin de mai bine de 25 ani, așa că vinul este viața mea. Lăsând la o parte detaliile tehnice, vinul este pentru mine o descoperire continuă, fiecare vin e o incursiune într-o lume în care eu chiar dacă mă simt “acasă”, este mereu nouă și surprinzătoare. Vinul nu e ca orice altă băutură, vinul e o călătorie, e cultură, istorie, e ceea ce reflectă pământul, vremea, e rodul naturii și al oamenilor. Toate acestea într-un pahar! Fascinant, nu?”

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

AV: Eu nu cred că sunt secrete, cred mai degrabă că, pe lângă multă știință, cunoaștere, experiență și studiu continuu, îți mai trebuie și inspirație.

E important să ai curaj, să inovezi și să te străduiești să obții ce e mai bun din ce-ți dă natura. Fiecare oenolog are propria viziune și știe ce vrea să obțină, iar felul în care o facem depinde de experiență, cunoaștere și puțină îndrăzneală.

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

AV: Provocări au fost o mulțime, de exemplu un an în care am avut îngheț și nu am avut recoltă... Mă gândesc la 2010. Chiar și cu un an fără recoltă, noi fiind încă la început atunci, a trebuit să găsim resursele să merg înainte: trebuia să îngrijim via, să asigurăm vinul pentru vânzări, să plătim angajații, șamd...

O provocare este și anul acesta 2019, un an în care în Dealu Mare am avut grindină de două ori – o dată la finalul lunii aprilie și apoi în mijlocul lunii iunie. Recolta a fost extrem de mică, mare parte fiind distrusă de grindină. Este un an foarte dificil, în care a trebuit și trebuie să găsim soluții din punctul de vedere al echilibrului financiar.

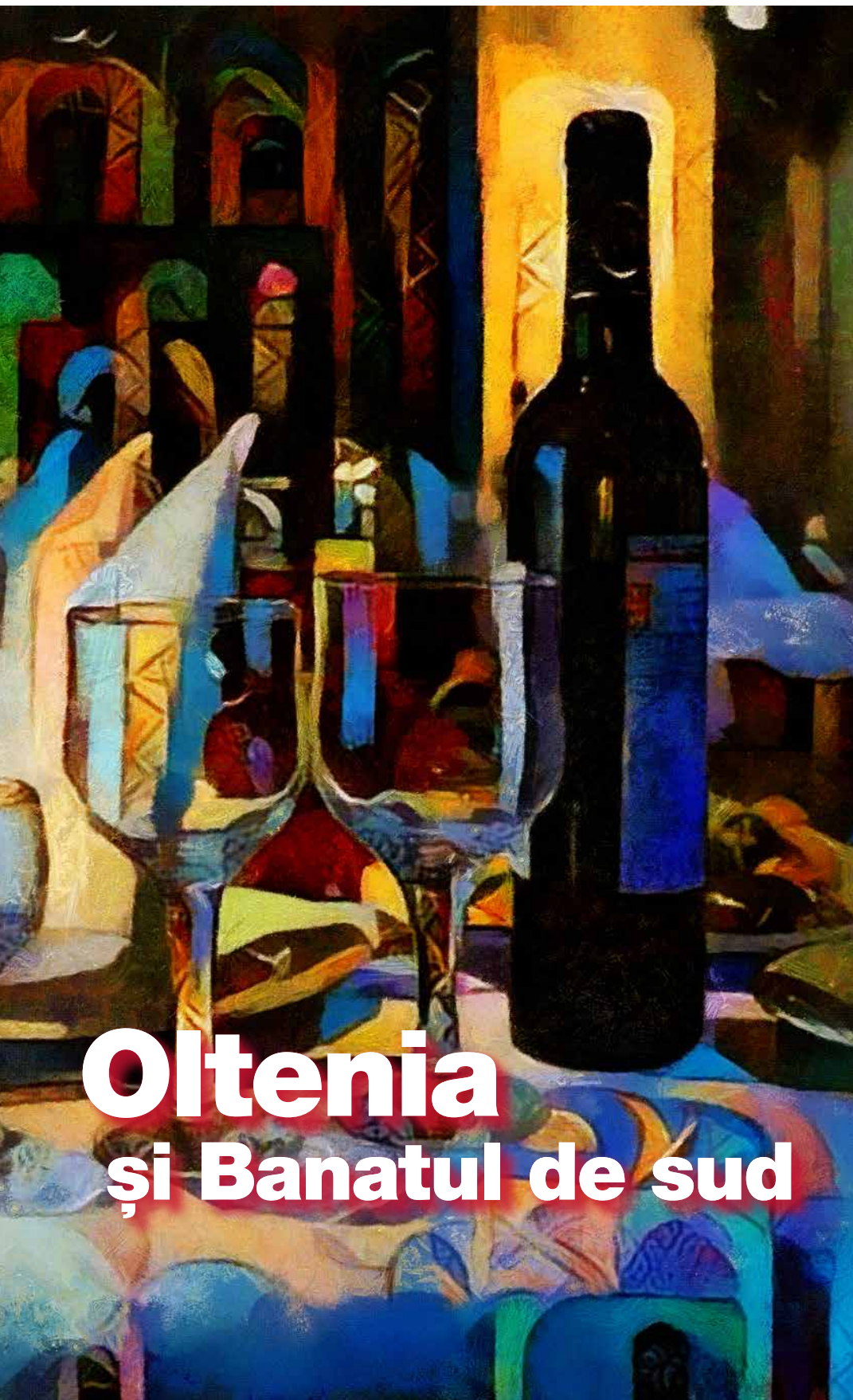
BASF: Ce anume vă determină să faceți vin de calitate în fiecare zi?

AV: În primul rând, când îți faci planul este foarte important ca acesta să fie pe termen mediu și lung. Pentru a obține un vin de calitate trebuie să planifici lucrurile cu cel puțin 10 ani înainte (acesta este planul pe termen mediu), pornind de la plantare, de la alegerea potrivită a locului, soiurilor, portaltoiului, clonelor. Apoi trebuie să ai răbdare ca via să producă primul rod, cam 4 ani, să se matureze vinul în butoaie și în sticlă, 2-5 ani.

Tot procesul este de lungă durată și noi nu lucrăm cu “rețete” pentru că strugurii sunt diferiți de la un an la altul.

Aici facem vin pentru cei ca noi, care își fac meseria cu pricepere, rigoare și pasiune, **oameni** care știu unde vor să ajungă. Vinul este un domeniu care depinde de grația naturii, dar evoluează prin oamenii **care îi dedică** suflet, excelență, inovație...





Oltenia și Banatul de sud

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. Aurel Popa

MEMBRII COMISIEI

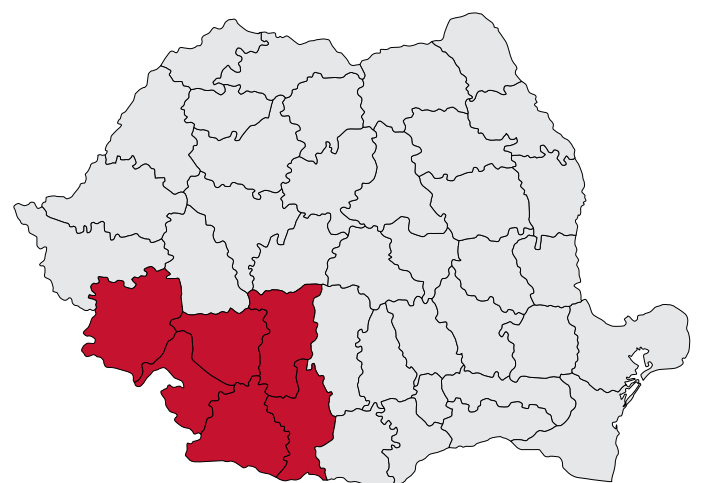
Cătălin Genoiu

Cristina Vladu

Nini Andone

Ion Gavrilescu

Veronica Gheorghiu





CRAMA GALICEA MARE

Suprafața viticolă și structura plantației

Plantația are 65 de ani. Galicea Mare are în total o suprafață de 50 de hectare pe rod, dintre care 5 hectare au fost plantate în anul 1954. Este una dintre cele mai bătrâne vie pe rod din România.

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

Scurtă descriere a cramei

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

Oenolog: Iosefin Florea

Repere de localizare

Galicea Mare, jud. Dolj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin elegant și armonios, se remarcă printr-o prospețime aparte, având note suave, de flori de câmp, dar și ușoare note citrice, subliniate de o bună aciditate.



CABERNET SAUVIGNON, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

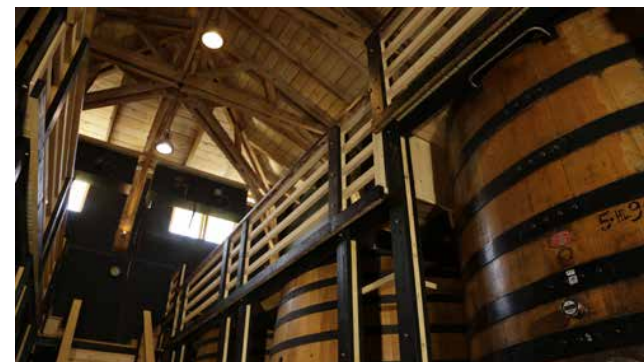
Un vin cu o culoare profundă, roșie rubinie, te învăluie cu arome fine și note de afine, cacao, condimente, fructe de pădure.

Vinul a fost baricat timp de 20 de luni.





CRAMA GALICEA MARE





CRAMA AVINCIS

Proprietar: Valeriu Stoica

www.avincis.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

40 ha

Soiuri: 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 lăncu Râmnicăneanu, numit ofițer al armatei române de Ionel Brătianu, au cumpărat în Drăgășani, un conac în stil neoromânesc pur, inspirat din arhitectura ctitorilor 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



FETEASCĂ REGALĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Culoarea acestui vin este auriu deschis strălucitor. Buchetul bogat și complex al acestui vin se deschide către dulceața florilor albe și a caiselor cu o ușoară aromă de vanilie. Gustul său este generos și bine structurat.





VITICOLA CORCOVA SRL

Proprietar: Șerban Dâmboviceanu și Michel Roy

www.corcova.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

72 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 "gout 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



SAUVIGNON BLANC, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Arome proaspete, intense, cu note de citrice, de fân proaspăt tăiat și de cimișir. Gustul este fin, ușor, iar în a doua fază are multă rotunjime.





CASA DE VINURI NEGRINI SRL

Proprietar: Cristina Viorica Negrini Gheorghe

www.negrini.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

7 ha

În 1990, Casa de Vinuri Negrini a cumpărat fosta proprietate a generalului Teodrin, ilustru personaj în istoria interbelică a României, proprietate cu amprentă istorică din podgoria Drăgășani. Achiziția cuprindea 10 ha, dintre care 7 ha plantate cu viță de vie. În mijlocul proprietății se află un conac și o cramă. Aici, Casa de Vinuri Negrini a replantat via cu soiurile: Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot și Negru de Drăgășani.

Scurtă descriere a cramei

De ce Negrini ?

“Este unul dintre cele trei prenume ale mele, pus de tatăl meu, care a fost oenolog. Via și vinul erau pasiunile vieții lui. Proprietatea a aparținut Generalului Teodorini și este unul din domeniile cunoscute în zonă, alături de cele ale lui Știrbey și Brătianu. După moartea tatălui meu, moștenind această proprietate, am hotărât să duc mai departe tradiția familiei, să creez o crămă, un vin, un nume în memoria părinților mei” - Cristina Viorica Negrini Gheorghe, fondatoarea Casei de Vinuri Negrini.

Prin sortimentele existente, au reînviat atât tradiția, cât și faima acestor vinuri alese. Simbolul Negrini, balerina, a fost ales în cinstea predecesorului acestei case de vinuri, ca urmare a poveștii de dragoste dintre el și o balerină din Italia. Urmașii săi, care i-au onorat memoria, împlinindu-i visul de a deține o podgorie, produc vinurile îmbuteliate sub eticheta balerinei, ca un simbol al eleganței, bunului gust, dar și al dragostei și pasiunii.

Repere de localizare

Crama Negrini, strada Avram Iancu, nr. 101, Drăgășani, jud. Vâlcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



MERLOT, NEGRU DE DRĂGĂȘANI,
CABERNET SAUVIGNON, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Este un vin cu o culoare impresionantă roz-somon, cu gust proaspăt, iar notele de zmeură sunt catifelate și îmbietoare.





AX SRL CASA DE VINURI IORDACHE

www.cvi-dragasani.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

30 ha

Soiuri: 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 abrupti, 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: 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 Dăniken

Repere de localizare

Drăgășani, jud. Vâlcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



MERLOT, 2016, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Un vin suplu, vioi, cu arome de gutui, petale de trandafir, cireșe dulci și note de flori de câmp, însușiri ce te duc cu gândul la Braghina, fata lui Burebista – simbolul femeii în Dacia.





POMIVITICOLA SA

Proprietar: Popa Mihai Ovidiu

Suprafața viticolă

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 plantației

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 moșneniilor 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 Oprisor.

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.

Vinul din concurs este obținut din Cabernet Sauvignon vinificat în roze la Crama Oprisor și este primul vin obținut pentru comercializare proprie.

În 2018 s-a luat decizia să se obțină primul vin pentru a intra și în această zonă a producerii de vinuri.

Se intenționează în următorii 5 ani să se construiască o cramă proprie pentru producerea de must și vin.

Repere de localizare

Localitatea Plenița, județul Dolj,
Ferma Cornu.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

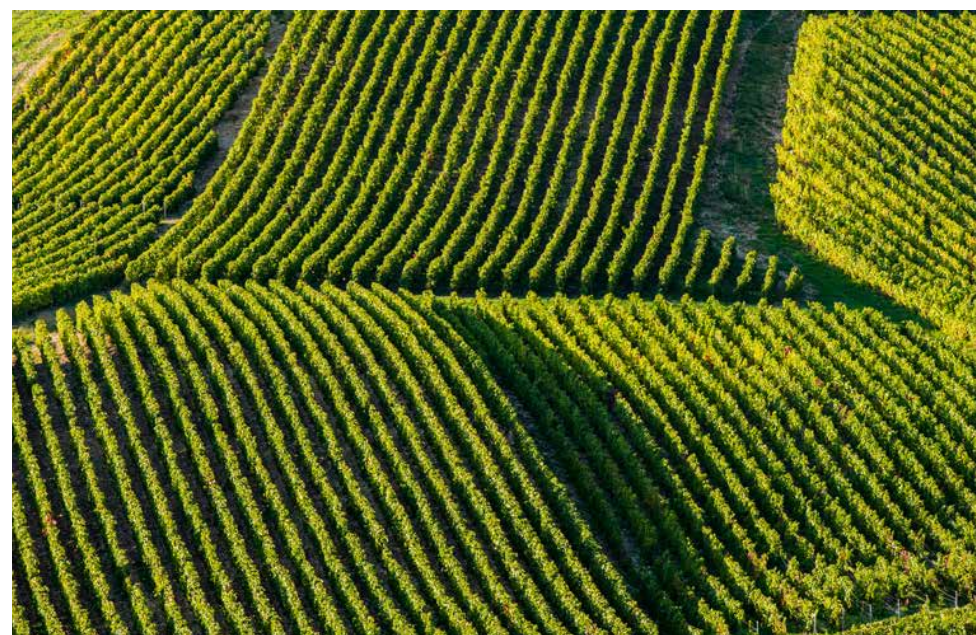


CABERNET SAUVIGNON, 2018, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Vizual: culoare impresionantă roz-somon.

Olfactiv: aromă plăcută de fructe, rodie, zmeură, frăguță.

Gustativ: proaspăt, bine structurat, echilibrat, amplu și catifelat.





Casa de Vinuri Ștefănești

Proprietari: Cosmin Smadu, Silviu Procopiu, Eugen Procopiu

www.marcea.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Pe dealul Marcea se cultivă - soiuri internaționale: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rhein Riesling și soiuri tradițional românești: Fetească Albă, Fetească Regală, Fetească Neagră și Tămâioasă Românească.

Scurtă descriere a cramei

Platoul Marcea se află situat pe extremitatea sudică a platformei Căndești a dealurilor subcarpatice din vecinătatea Piteștiului. Este mărginit de valea râului Argeș în sud și de pădurile Muscelului în nord.

Concentrația mare de argile din solul platoului Marcea face ca acestea să se încadreze în categoria solurilor reci, grele, sărace, cu tendințe de stagnare a apei. Acest lucru îngreunează cultura viței de vie, însă conferă caracteristici unice de mineralitate și aciditate strugurilor recoltați aici.

Pentru vinurile albe seci mineralitatea și aciditatea naturală date de climă și sol conferă prospețime și lejeritate. Pentru vinurile roșii, solurile argiloase și coacerea lentă sunt cele care dau complexitate, structură și fixează compuşii de culoare.

În crama Marcea se folosesc cele mai noi tehnici de vinificație cu echipamente moderne, controlul temperaturii și în legătură permanentă cu cele mai noi tehnici dezvoltate de cercetarea din domeniu.

Repere de localizare

Ștefănești, jud. Argeș

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Feteasca Neagră se distinge soi românesc tradițional de mare valoare.

Vin roșu sec, cu arome de fructe negre, uscate, vanilie și condimente.





VINALTUS ALMĂJ

Suprafața viticolă și structura plantației

8,7 ha

Soiuri cultivate:

Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Merlot, Cabernet Sauvignon, Negru de Drăgășani.

Repere de localizare

Localitatea Almăj, jud. Dolj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

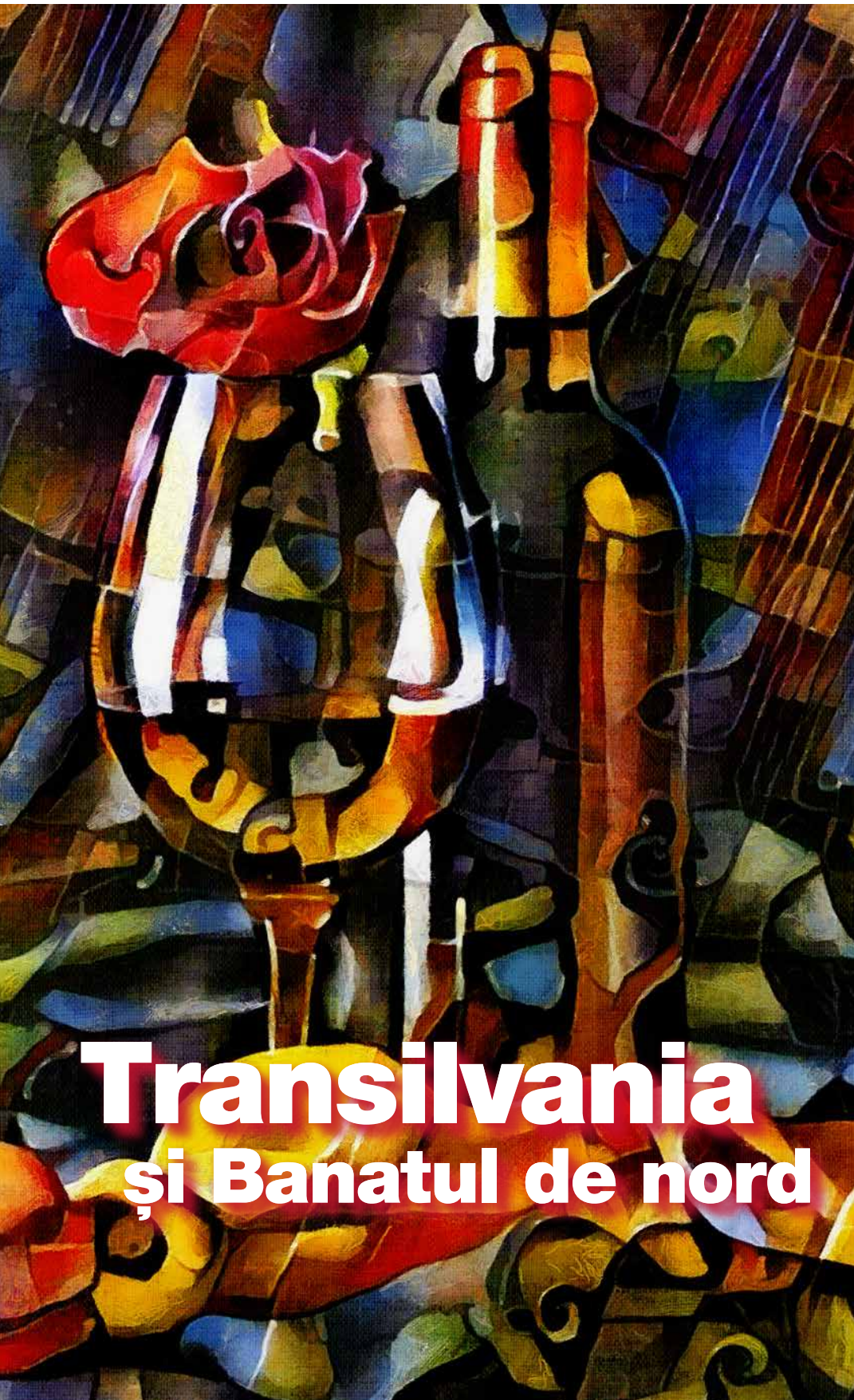


FETEASCĂ NEAGRĂ, MERLOT, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Se remarcă prin culoarea rubinie, la nivel olfactiv ne învăluie aromele unor fructe negre de pădure coapte, cireșe amare și prune uscate.

Vinul are un post-gust persistent.





Transilvania și Banatul de nord

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. Dorin Popa

MEMBRII COMISIEI

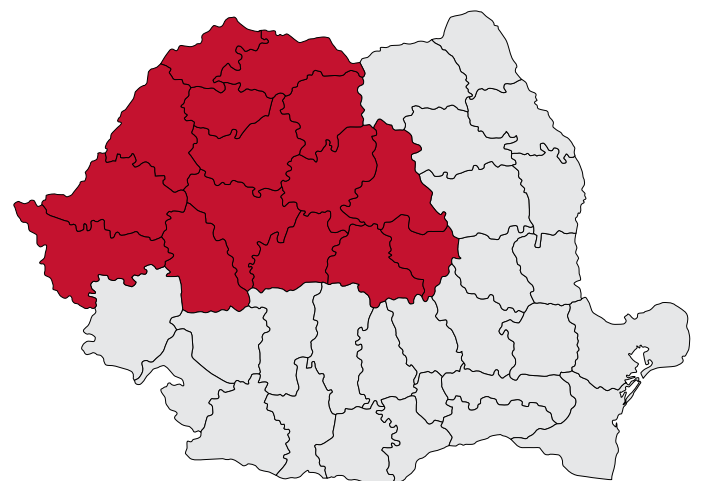
Florin Mihai Aldea

Joseph Seopródi

Sorin Macoviciuc

Ion Danilescu

Aurelia Aldea





VALEA ASCUNSĂ

Proprietar: Silviu Muntean

www.transylvaniavinum.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

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

Scurtă descriere a cramei

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

Repere de localizare

Teaca, nr. 361, jud. Bistrița-Năsăud

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un Sauvignon Blanc foarte generos atât în aromă, cât și în gust. Dezvoltă arome de pepene galben, ardei gras și flori de soc. Palatinul este cucerit instant de corpul succulent și proaspăt.





CRAMA CORBUȚ

Proprietar: Dan Corbuț

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața de viță de vie este 2 ha.

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

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

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

Repere de localizare

Diosig, jud. Bihor

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ + CABERNET SAUVIGNON + MERLOT, 2018
CATEGORIE VINURI ROSE

Vin tânăr, elegant și răcoritor, de culoarea somonului, cu arome florale suave, completate cu cele de zmeură, fragi și căpșuni, cu ușoare note de trandafir. Corp mediu, floral, catifelat. Un vin perfect pentru serile răcoase de vară, servit pe terasă.



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

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

Fin și elegant, Feteasca Neagră imprimă catifelare și rotunjime notei de sălbăticie și vegetal venită din Cabernet Sauvignon.

Acest vin este un companion perfect al preparatelor din carne de vită sau vânat, dar și al brânzeturilor.





CRAMA CORBUȚ

Proprietar: Dan Corbuț

Dan Corbuț, Crama Corbuț

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

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

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

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

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

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

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

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

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

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

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

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



ARAMIC FOREST

CRAMA ARAMIC

www.crama-aramic.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața viticolă: 48 ha

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

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

Repere de localizare

Sat Silagiu, Buziaș, județul Timiș



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



PINOT NOIR, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Ca o promisiune a unei adieri răcoroase, într-o zi toridă de vară, Roze-ul din Pinot Noir cu a sa culoare strălucitoare, te întâmpină cu arome tipice de fragi sălbatici, căpșuni, urmând ca apoi în postgust să identificăm nuanțe de cireșe albe, zmeură și petale de trandafir. Gustul este sprințar, cu o bună aciditate, corpolent și cu un final plăcut.



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

Un vin roșu al cărui miros este o explozie de fructe negre de pădure: cireșe amare de pădure, mure, iar gustul este catifelat, dominat de dulceață de afine și vișine negre, ușor condimentat în post gust: piper alb și cuișoare.



CRAMA LA SALINA

www.cramalasalina.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața cultivată cu viță de vie: 41.36 ha

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

Repere de localizare

Strada Dealul Viilor 10, Turda, Județul Cluj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



PINOT NOIR, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

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



CHARDONNAY, 2017, 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, cu o tentă fină de unt topit și cu o bună aciditate. Finalul este plăcut, ușor condimentat.





VINIFERA ECO ZEM CASA DE VINURI ZAIG

Proprietar: Zaig Eckehardt

Suprafața viticolă și structura plantației

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

Repere de localizare

Loc. Teaca, nr. 93, jud. Bistrița

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CHARDONNAY, 2018, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

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



CASA DE VINURI

ZAIG



CRAMA ANCA

Proprietar: Adi Anca

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața totală 5 ha.

Sunt cultivate soiuri autohtone care au cam dispărut din zona Diosig: Fetească Albă, Tămâioasă Românească și Fetească Regală.

Alte soiuri: Traminer, Sauvignon Blanc și Pinot Gris.

Scurtă descriere a cramei

Via are expoziție sudică pe o pantă de 8-9 cu un pământ luto-argilos. Clima zonală care era temperat continentală a căpătat din caracteristicile mediteraneene, fapt care ajută ca strugurii să acumuleze calități excepționale.

Vinurile din zona Diosig se remarcă prin aciditate foarte bună și sunt ușor picante.

După tradiția populară și explicația științifică a numelui, Diosig, înseamnă un colț cu nuci, fapt ce e susținut și prin ștampilele așezării din anii 1608 și 1691. Din cele mai vechi timpuri, Diosigul a fost renumit pentru cultivarea viței de vie. În ultimii ani s-a defrișat mare parte din vie și din pomi, deși potențialul zonei este foarte mare. Cu toate acestea zona își recapătă locul în arealul viticol deoarece apar exploatații noi.

Repere de localizare

Loc. Diosig, jud. Bihor

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin corpolent, cu arome îmbietoare de fructe de pădure și prune uscate, cu o personalitate elegantă și impunătoare.



INDEX

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA
MOLDOVA	VINURI ALBE	Odobești Vinex SRL	27
		Carpatvin Grup SRL	22
		Domeniile Panciu	11
	VINURI ROZE	Crama Gramma	14
		Domeniile Grand Via	18
		Agroindustrială Bucium	30
	VINURI ROȘII	Crama Gramma	15
		Crama Gramma	15
		Agroindustrială Bucium	31
MUNTENIA ȘI DOBROGEA	VINURI ALBE	Crama Trantu	40
		Crama Gabai	44
		Crama Gabai	44
	VINURI ROZE	Crama Viișoara	54
		Crama Hamangia	37
		Crama Rasova	49
VINURI ROȘII	Domeniile Săhăteni	56	
	Crama Trantu	40	
	Crama Alira	51	
OLTENIA	VINURI ALBE	Moșia Galicea Mare	62
		Viticola Corcova	69
		Crama Avincis	67
	VINURI ROZE	Pomiviticola SA	74
		Casa de Vinuri Negrini	70
		Casa de Vinuri Iordache	72
	VINURI ROȘII	Moșia Galicea Mare	62
		Casa de Vinuri Ștefănești	76
		Vinaltus Almăj	78
TRANSILVANIA	VINURI ALBE	Crama La Salina	90
		Casa de Vinuri Zaig	92
		Valea Ascunsă	82
	VINURI ROZE	Crama La Salina	90
		Aramic Forest	89
		Dan Corbuț	84
	VINURI ROȘII	Dan Corbuț	84
		Aramic Forest	89
		Agro Vitis Vinifera (Crama Anca)	94

VIN FINALIST	VINURI CÂȘTIGĂTOARE
Sauvignon Blanc, 2018, sec	
Fetească Regală, 2018, demisec	
Riesling Italian, 2017, dulce	
Merlot + Fetească Neagră, 2018, sec	
Pinot Noir, 2018, sec	
Busuioacă de Bohotin, 2018, demisec	
Merlot + Fetească Neagră, 2017, sec	
Fetească Neagră, 2017, sec	
Cabernet Sauvignon, 2017, sec	
Chardonnay, 2017, sec	
Sauvignon Blanc, 2018, sec	
Riesling Italian, 2018, sec	
Cabernet Sauvignon, 2018, sec	
Merlot, 2018, sec	Categoria Vinuri Roze, 2019
Pinot Noir, Shiraz, Fetească Neagră, 2018, sec	
Fetească Neagră, 2016, sec	
Fetească Neagră, 2016, sec	
Fetească Neagră, 2016, sec	
Tămâioasă Românească, 2018, sec	
Sauvignon Blanc, 2018, sec	
Fetească Regală, 2017, sec	
Cabernet Sauvignon, 2018, demisec	
Merlot, Negru de Drăgășani, Cabernet Sauvignon, 2018, sec	
Merlot, 2016, demisec	
Cabernet Sauvignon, 2016, sec	Categoria Vinuri Roșii, 2019
Fetească Neagră, 2017, sec	
Fetească Neagră, Merlot, 2017, sec	
Chardonnay, 2017, sec	
Chardonnay, 2018, sec	
Sauvignon Blanc, 2018, sec	Categoria Vinuri Albe, 2019
Pinot Noir, 2018, sec	
Pinot Noir, 2018, sec	
Fetească Neagră + Cabernet Sauvignon + Merlot, 2018, sec	
Fetească Neagră + Cabernet Sauvignon, 2017, sec	
Cabernet Sauvignon + Merlot + Fetească Neagră, 2017, sec	
Fetească Neagră, 2017, sec	

Retrospectivă

Concursul de Vinuri "Povești cu Vinuri Românești"

Câștigătorii edițiilor anterioare
2016 – 2019

2016

Categoria
Vinuri albe:



MUSCAT OTTONEL,
ANUL 2015,
CASA DE VINURI PODGORIA

Categoria
Vinuri roze:



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

Categoria
Vinuri roșii:



MERLOT,
ANUL 2013,
CRAMA BASILESCU

2018

Categoria
Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2017,
CRAMA CORCOVA

Categoria
Vinuri roze:



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

Categoria
Vinuri roșii:



FETEASCĂ NEAGRĂ,
ANUL 2015,
CRAMA LICORNA

2017

Categoria
Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2016,
DOMENIUL VLĂDOI

Categoria
Vinuri roze:



FETEASCĂ NEAGRĂ
ANUL 2016,
DOMENIUL VLĂDOI

Categoria
Vinuri roșii:



CABERNET SAUVIGNON,
ANUL 2014,
CRAMA LICORNA

2019

Categoria
Vinuri albe:



SAUVIGNON BLANC,
ANUL 2018,
VALEA ASCUNSĂ

Categoria
Vinuri roze:



MERLOT
ANUL 2018,
CRAMA HAMANGIA

Categoria
Vinuri roșii:



CABERNET SAUVIGNON,
ANUL 2016,
MOȘIA GALICEA MARE

Delan[®] Pro

Unic la fel ca opera ta de artă



 **BASF**

We create chemistry

Un nou fungicid pentru
combaterea manei
la vița de vie

Sercadis[®]

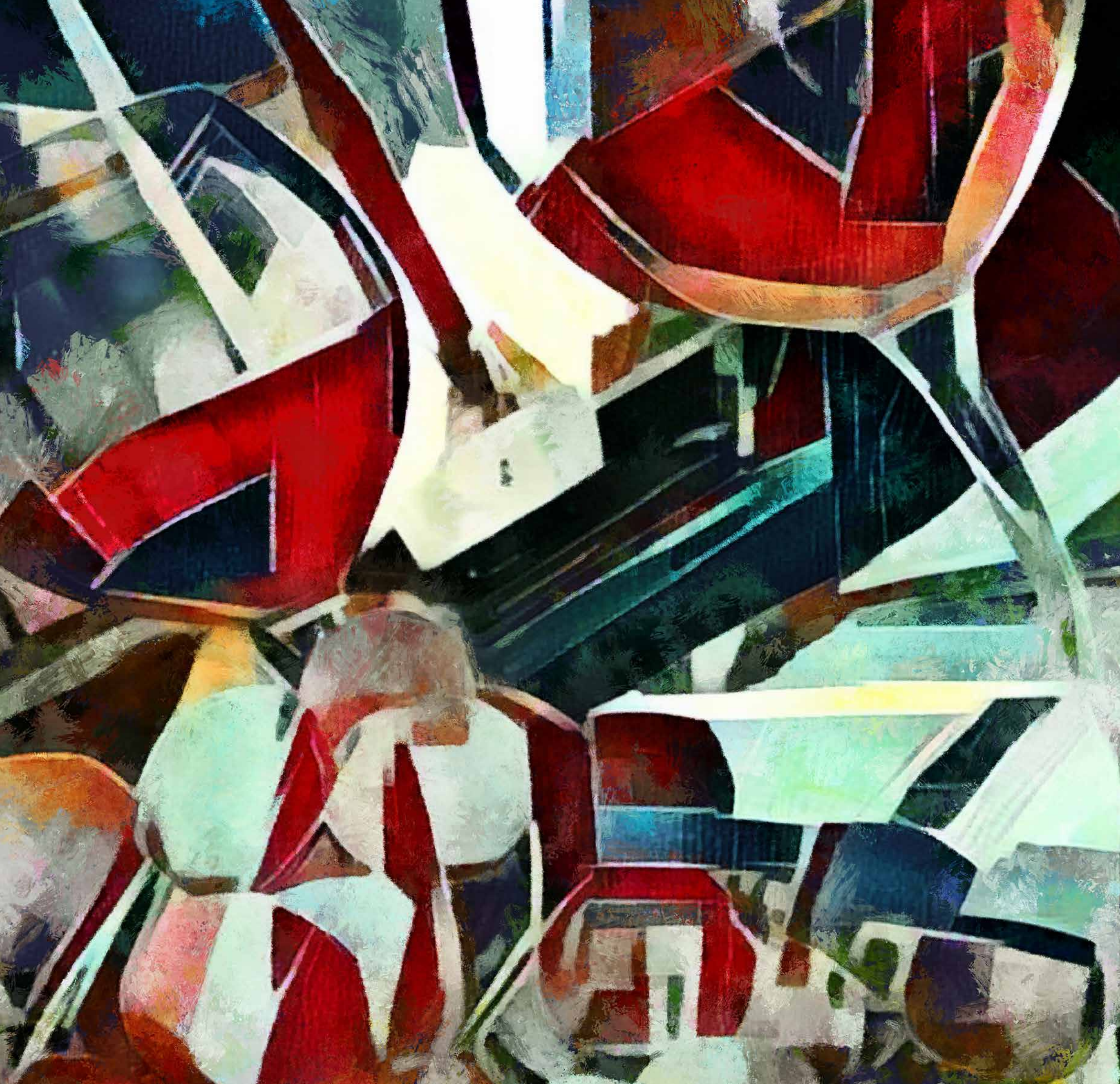
Flexibil pentru nevoile tale



 **BASF**

We create chemistry

Soluția puternică și flexibilă
pentru combaterea făinării
la vița de vie





Date de contact:

Director vânzări culturi horticole: Robert-Ionuț Băicoianu
tel: 0745 101 182 | e-mail: robert-ionut.baicoianu@basf.com

Reprezentanți vânzări culturi horticole:

Est: Carmen Stoica
tel: 0730 202 797 | e-mail: carmen.stoica@basf.com

Vest și Centru: Mihail Manolache
tel: 0737 717 968 | e-mail: mihail.manolache@basf.com

Sud-Est: Anamaria Petrescu
tel: 0721 272 939 | e-mail: anamaria.petrescu@basf.com

Sud-Vest: Victor Holban
tel: 0737 970 001 | e-mail: victor.holban@basf.com

BASF SRL

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