Concursul de vinuri, ediția 2016,
organizat de BASF,
în colaborare cu ADAR

POVEȘTI CU VINURI

ROMÂNEȘTI

VINURILE CALIFICATE ÎN ETAPA NAȚIONALĂ

BASF
We create chemistry

BASF: Concursul național de vinuri „Povești cu vinuri românești”

Iubim vinul și pe cei care trudesc la facerea lui.
Le știm zbaterile cotidiene și ardoarea cu care-și doresc să reușească.
Am pus și noi o picătură de speranță peste nectarul strugurilor și am așteptat împreună succesul celor mai apreciate vinuri prezente în concurs.
Ne-am dorit să le fim parteneri și am creat patru regiuni viticole pentru a selecta cele mai reprezentative 36 vinuri pentru marea finală.
Cu fiecare ocazie, am transmis tuturor încrederea în vinul bun și în faptul că BASF este un partener onest, prima opțiune atunci când fermierii se confruntă cu o problemă.
Și credem că toți participanții au câștigat, fiindcă juriul, alcătuit din membri de marcă ai Asociației Degustătorilor Autorizați din România, a vorbit pe înțelesul tuturor despre reguli, calitate și succes.
Și toate acestea s-au întâmplat cunoscând tradiția cultivării viței de vie, ascendentul către frumos și prietenii vinului fără de care viitorul nu ar fi la fel de parfumat precum rosaceele prezente la orice pas în cetatea Marii Uniri de la Alba Iulia.
Și, pentru că vorbim despre viitor, pentru cei ce s-au delectat cu poveștile primei ediții a concursului nostru, a început deja numărătoarea inversă pentru finala cu numărul 2...

Robert Ionuț Băicoianu

Concursul „**Povești cu vinuri românești**” organizat de BASF, în colaborare cu ADAR, – prima ediție, anul 2016 –

În anul 2016 a avut loc prima ediție a concursului ”Povești cu vinuri românești”, un concurs menit să ofere viticultorilor mici și mijlocii din România o oportunitate de a-și promova vinurile, cu sprijinul BASF și ADAR (Asociația Degustătorilor Autorizați din România).
Noi, cei de la BASF, credem în viticultura românească și în calitatea vinului produs aici, deopotrivă. Înțelegem și respectăm eforturile și munca depuse în vie, investițiile care se fac an de an, talentul, intuiția și experiența „creatorilor” de vin. Oferim soluții inovatoare pentru protecția viței de vie pentru ca, ulterior, din struguri de bună calitate să se obțină un vin bun, demn de toată lauda.

Prima ediție a concursului a adunat vinuri de foarte bună calitate, atât la fazele regionale, cât și la faza națională.

În cadrul concursului ”Povești cu vinuri românești” au putut participa toți producătorii mici și mijlocii de vinuri, care cultivă viță de vie pe o suprafață de maximum 100 ha. Un alt criteriu a constat în înscrierea în concurs a vinurilor albe, roze și roșii obținute în ultimii 3 ani de producție: 2013, 2014, 2015.
Concursul a fost organizat în perioada februarie - mai 2016 și s-a desfășurat în **4 etape regionale** (regiunea **Moldova: Odobești**, regiunea **Dobrogea și Muntenia: Urlați**; regiunea **Olteniei și Banat Sud: Craiova**; regiunea **Transilvania și Banat Nord: Recaș**) urmate de etapa națională, la **Alba Iulia**. Nu mai puțin de 260 de vinuri din toată țara au fost înscrise la concurs.

Juriul în cadrul fiecărei etape a fost desemnat de Asociația Degustătorilor Autorizați din România și a adunat unii dintre cei mai cunoscuți specialiști în degustarea vinului, oenologi apreciați la nivel național și internațional.
S-a utilizat un sistem internațional de punctaj în care se evaluează culoarea și aspectul, intensitatea, tipicitatea și calitatea mirosului, apoi din punct de vedere gustativ: tipicitate, calitate, intensitate și persistență gustativă, iar apoi se analizează armonia generală.
În cadrul fiecărei etape regionale, juriul a desemnat cele mai bune 3 vinuri roșii, albe și roze. Micii producători au înscris în concurs vinuri care au surprins plăcut juriul, de o calitate foarte bună, multe depășind nivelul primelor încercări în ceea ce privește gustul, culoarea sau echilibrul.
Fiecare dintre cele 4 etape regionale a desemnat 9 vinuri finaliste (câte 3 pentru fiecare categorie: alb, roze, roșu), astfel, 36 vinuri s-au calificat în etapa națională.

Marea finală a avut loc pe 18 mai 2016, la Alba Iulia, într-un decor medieval, demn de faimoasa cetate.

Juriul, format din membri ADAR, a fost prezidat de domnul Georgel Costache, vicepreședintele ADAR, expert din partea României în Comisiile de Oenologie și Băuturi Distilate la Organizația Internațională a Viei și Vinului și singurul degustător expert din România care a obținut marea medalie de aur la concursul mondial de vinuri Bruxelles, cea mai mare competiție de acest gen din lume.

Juriul a evaluat și apreciat calitățile celor 36 de probe înscrise în marea finală, conform sistemului de maximum 100 de puncte, folosit la toate concursurile internaționale. ”Este primul proiect de acest gen, în sensul că s-a dat posibilitatea producătorilor mici și mijlocii să participe la un astfel de concurs, organizat după regulamentul Organizației Internaționale a Viei și Vinului. Ca expert, am fost încântat să văd vinuri de foarte bună calitate, atât la fazele regionale, cât și la faza națională”, a declarat domnul Costache.

Prima ediție a concursul BASF ”Povești cu vinuri românești” a consfințit lista celor 3 vinuri câștigătoare pentru fiecare categorie (vin alb, roze și roșu).

- Vin alb: Muscat Ottonel, din 2015, înscris de Casa de Vinuri Podgoria, din Buzău
- Vin roșu: Merlot, din 2013, produs de Crama Basilescu.
- Vin roze: un cupaj între Merlot, Cabernet Sauvignon și Syrah, produs în 2015 la Crama Licorna.

Cei trei mari câștigători își vor putea promova acum afacerile la nivel național.

Marele premiu pus la dispoziție de BASF a constat în trei kit-uri de promovare a afacerii în valoare de 5.000 de euro fiecare. Câștigătorii au posibilitatea de a alege între crearea unei identități de brand, crearea unui magazin online pentru vinurile produse sau închirierea unui spațiu expozițional în București.

Povestea continuă şi în 2017...

Ne-am dorit ca în acest catalog să prezentăm cele 36 de vinuri calificate în etapa națională, la ediția din 2016, ca semn de apreciere.
De asemenea, le mulțumim tuturor participanților pentru încrederea oferită.
Prin urmare, văzând interesul crescut al participanților, ne dorim să organizăm și în 2017 o nouă ediție a concursului, care să sprijine viticultorii mici și mijlocii din România.
Noi vinuri așteaptă să fie degustate și descoperite.
Noi povești se vor scrie și în 2017...

MOLDOVA

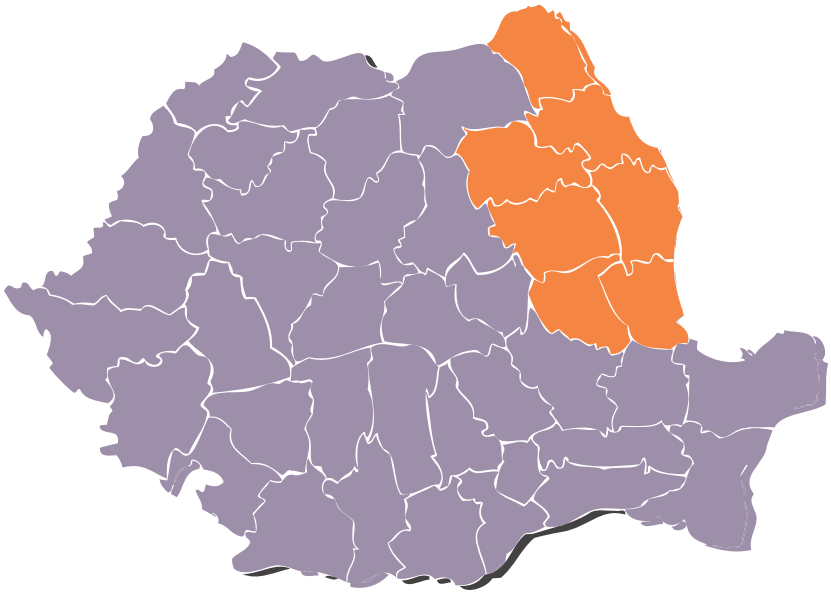
COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Dr. ing. Costache Georgel – Vicepreședinte ADAR

MEMBRII COMISIEI

Ing. Crăciunescu Gheorghe – Președinte de onoare ADAR
Ing. Gabriel Stoica – Membru ADAR
Ing. Sorin Marcoviciuc – Membru ADAR
Dr. Ing. Petrea Traian – Membru ADAR



Proprietar: Dan Axente

Suprafața viticolă și structura plantației

Odobești Vinex cultivă o suprafață de 65 ha vie, dintre care 35 ha au fost întinerite 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 Maderat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră.

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 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 barrique-uri 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.

Volumul de vin produs anual

Capacitate îmbuteliere: 400.000 sticle/an

Repere de localizare

Sat Vărsătura, comuna Jariștea, Jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC SEC 2015

Sauvignon Blanc este un vin proaspăt și elegant, cu o culoare galbenă-canar cu reflexe verzui strălucitoare. Are o aromă delicată, amintind-o pe cea de iasomie sau de mirosul florilor de viță de vie, oferindu-i multă personalitate.

Calitatea vinurilor obținute din soiul Sauvignon se datorează condițiilor pedoclimatice și a expozițiilor plantațiilor, care asigură la coacere o concentrație în zahăr de 210-220 grame / litru.

CRAMA ŞARBA

Proprietar: Iulian Mihai Tescu

Suprafața viticolă și structura plantației

- 33 ha

Soiurile cultivate sunt: Tămâioasă Românească, Aligote, Fetească Regală, Muscat Ottonel, plantația fiind înființată în 1986.

Scurtă descriere a cramei

CRAMA WEINGUT a luat ființă în anul 2011 este situată în Iași, zona Copou, iar plantația de viță de vie ce însumează 33 ha este situată în Sorogari, comuna Aroneanu.

Crama este dotată cu utilaje moderne, fermentarea se face la temperatură controlată, în urma prelucrării strugurilor rezultă o cantitate de aprox. 6 vagoane de vin. Ca dotări putem enumera: zdrobitor desciorchinător, presă pneumatică, fermentator pentru vinuri albe, respectiv roșii, filtru kiselgur, vase de stocat din inox alimentar. Din 2004 până în 2011 când a fost înființată această cramă mică, producția de struguri era vândută către persoane fizice sau alte crame din zonă. Desfacerea vinurilor se face doar vrac către diverși clienți direct de la cramă, majoritatea fiind din Iași, dar și din alte orase apropiate.

Volumul de vin produs anual

- 600 hectolitri

Repere de localizare

Localitatea Iași

Scurtă descriere a vinurilor participante în concurs

MUSCAT OTTONEL, DEMIDULCE, 2015

Muscat Ottonel - acest soi, la Iași, își exprimă pe deplin potențialul aromatic, podgoria fiind situată pe aceeași Paralelă cu Târnavele. Urmare a regimului termic mai scăzut, aciditatea este mai mare, iar conținutul în arome mai bogat. Susținut corespunzător prin schema tehnologică aplicată, soiul ajunge la maturare cu struguri sănătoși, frumoși colorați și cu un conținut ridicat de zahăr. Procesați corespunzător se obține un must bogat în arome, echilibrat. Cu atenție sporită în timpul fermentației, mai ales privind temperatura, vinul își întregește conținutul ajungând să ofere satisfacții mari celor care îl degustă. În pahar vinul arată o culoare galben aurie, gust savuros cu note de citrice, iar mirosul este cel ce aduce impresia cea mai plăcută.

Scurtă descriere a vinurilor participante în concurs

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, DEMIDULCE, 2015

Tămâioasă Românească - soi cu excelente rezultate în două din marile podgorii ale țării, găsește în centrul viticol Sorogari din Podgoria Iași condiții climatice și de sol mai puțin generoase. Totuși, cu un lanț tehnologic superior atât pe segmentul vie, cât și pe cel de elaborare a mustului și vinului, acest vin s-a exprimat foarte frumos arătând calități deosebite. Garnitura aromatică este bogată cu note foarte plăcute tipice acestui soi. Gustul este armonios, savuros urmare a unei acidități bogate și a unei bogății de elemente extrase pe timpul macerării și desăvârșirii vinului. Vinul atrage de la început prin culoare cu irizații de argint continuând să impresioneze consumatorul prin miros și gust.

AGROINDUSTRIALA BUCIUM

Proprietar: Panaite Daniel Neculai

Suprafața viticolă și structura plantației

- 86 HA

Muscat Ottonel, Fetească Neagră, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Structura solului: cernoziom, argilos – brun roșcat.

Scurtă descriere a cramei

Societatea SC Agroindustriala 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 Agroindustriala Bucium SA.

Oenolog - Ilie Ciomaga
Oenolog – Florin Vararu

Volumul de vin produs anual

- 600.000 L

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, Judetul Iași.

Descrierea vinurilor participante în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, DEMISEC, 2015
FETEASCĂ NEAGRĂ, soi al Iașului cu origini la Urcani - Iași. Strugurii provin din plantația de la Cozmești-Iași, plantație deținută de SCA Bucium SA din 2013. Macerarea-fermentarea s-a realizat în vase tip roto urmate de o fermentare malolactică la vas de inox. Are un miros și gust elegant tipic vinurilor roșii din zona Cozmești, un amestec de coacăze cu prună uscată.
BUSUIOACĂ DE BOHOTIN DOC-CIB, ROZE, din plantația de la Cozmești, are aromă intensă de grepfrut, aciditate bună, care susține restul de 80g/l zahăr.

Bucium

Proprietar: familia Apostol

Suprafața viticolă și structura plantației

În 2011 s-au achiziționat de la aproximativ 89 proprietari 50 hectare vie bătrână, aceasta a fost defrișată și s-au plantat în anul 2011 soiurile: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon și Merlot, soiuri de struguri roșii care au găsit un mediu proprice pentru a se dezvolta și a dezvolta totodată caracteristicile extraordinare pentru obținerea unor vinuri roșii de calitate. În anul 2014 a fost prima recoltă la Nicorești, strugurii au fost culeși manual și vinificați la Crama Tata și Fiul.

Scurtă descriere a cramei

În anul 2004 a fost achiziționată prin licitație publică crama de la Nicorești, zonă foarte cunoscută pentru soiurile de struguri roșii. Din 2004 și până în prezent au fost făcute numeroase îmbunătățiri și modernizări la cramă și la linia de vinificație. Până în 2010 au fost achiziționați struguri de la asociațiile din zonă și diverși proprietari. Observând o scădere a calității strugurilor și faptul că viile nu mai sunt îngrijite corespunzător, s-a început un amplu plan de achiziție de terenuri (vii bătrâne) pentru a le defrișa și începe un plan de reconversie și restructurare a plantațiilor, cu soiuri pure 100% certificate.
Vinurile sunt depozitate și condiționate în rezervoare de inox și fermentatoare cu temperatură controlată și, după caz, maturate în butoaie de stejar de 225 litri tip Bordeaux, pentru a fi apoi lăsate la învechit în sticle, în hrubele cramei.

Volumul de vin produs anual

- 1 500 000 litri

Repere de localizare

Str. Calea Moldovei Nr. 35, Focșani – Vrancea

Scurtă descriere a vinurilor participante în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, SEC, 2014, ROȘU
Vinul Fetească Neagră 2014, sec, a fost macerat și fermentat în cisternă de inox alimentar (rotto), zilnic având loc o recirculare și aerare, simultan, timp de 8 zile. Apoi, vinul a fost tras și lăsat în cisterna de inox să-și desăvârșească fermentația malolactică. Nu a fost folosit niciun fel de vas de lemn sau barrique special, fermentat doar cu drojdiile indigene, fără adăugarea de enzime sau tanini, pentru a-și păstra tipicitatea soiului, drept pentru care a primit până acum 3 medalii (Aur: Bachus 2015, Argint: Premiile de excelență Vinul.ro, Vinvest 2016 Timișoara Concursul Internațional de Vinuri).

CRAMA TATA ȘI FIUL

Scurtă descriere a vinurilor participante în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ ȘI CABERNET SAUVIGNON, SEC, 2015, ROZE
CABERNET SAUVIGNON, SEC, 2014, ROZE

Strugurii au fost lăsați în contact cu pielița la o temperatură de 12 grade pentru a extrage cât mai mult din aroma strugurilor, după care au fost trași și fermentați la o temperatură de 14 grade, pentru a-și păstra cât mai mult prospețimea. Sunt 2 roze-uri proaspete, cu o aciditate bună, cu un final extraordinar.

Moldova

Proprietar:
Fabrizio Mosconi

Suprafața viticolă și structura plantației

- 4 ha.

În 2010 s-au plantat 2,5 ha de vie cu Sauvignon Blanc. În 2014 se înființează încă 1,5 ha de vie cu același soi – Sauvignon Blanc.

Scurtă descriere a cramei

Venit în Romania cu câțiva ani înainte, Fabrizio Mosconi s-a îndrăgostit de un vârf de deal în Odobești Vrancea și de ruinele unui conac, care probabil îi aminteau de zona sa natală – Toscana. A cumpărat conacul Gen. Rascu în anul 2006 și în 2007, cu fonduri SAPARD, l-a refăcut și a construit alături o cramă de 100 vag. cu tehnologie de ultimă generație.

La societatea Tenuta Odobești, tradiția realizează o simbioză redutabilă cu inovația. Aici, elaborarea unui vin remarcabil și expresiv reprezintă un act de creație în care știința se îmbină cu arta. Roadele bahice oferite de viile binecuvântate ale Odobeștilor sunt procesate cu competență și profesionalism la o linie de producție performantă, complet automatizată ce asigură derularea în condiții optime a întregului flux tehnologic, de la culesul strugurilor până la îmbutelierea vinului.

Biotehnologiile aplicate la vinificația în alb, rosé și roșu de către specialiștii societății Tenuta Odobești asigură conservarea aromelor varietale specifice soiului, evidențierea aromelor de fermentare tipice drojdiilor selecționate utilizate în deplină armonie cu valorizarea aromelor terțiare de maturare rezultate în urma folosirii baricurilor sau a produselor alternative din stejar.

Volumul de vin produs anual

- 60000 litri

Repere de localizare

Odobești, Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, SEC, 2015

Cabernet Sauvignon, vinul care a participat în concurs, este un vin tânăr, din 2015. Strugurii provin dintr-o plantație de la Vârtescoi Vrancea. Este lucrat în vinificatoare cu temperatură controlată; la fermentare - macerare nu s-au depășit 25 grade, iar fermentarea a pornit la 13 grade, stimulată de drojdii selecționate. S-a recirculat mustul pe boștină timp de 8 zile, după care s-a trecut la presare. Vinul a fost trecut în cisterne de stocare, unde s-au adăugat bacterii malolactice pentru a-și realiza fermentația malolactică. La momentul concursului, vinul era în a 4-a lună de baric. Se poate vedea potențialul său de maturare; se remarcă prin arome de fruct roșu de pădure, cu nuanțe de ciocolată amăruie, remanent în post gust.

CRAMA TENUTA ODOBEȘTI

DOBROGEA ŞI MONTEDUR

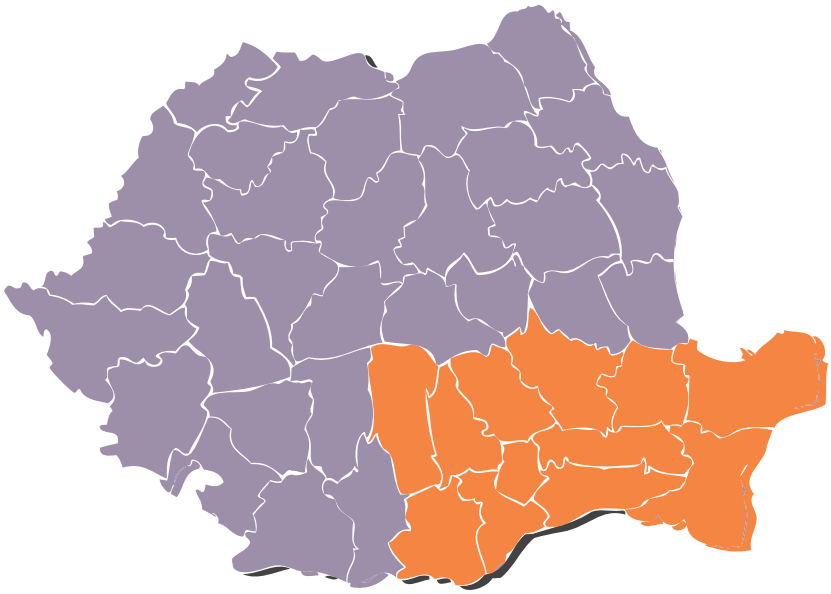
COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Dr. ing. Badea Petre – Vicepreședinte ADAR

MEMBRII COMISIEI

Dr. ing. Lăcureanu Gabriel – Membru ADAR
Ing. Mihai Baniță – Membru ADAR
Dr. ing. Aurora Ranca – Membru ADAR
Ing. Porumb Claudiu – Membru ADAR



CASA DE VINURI PODGORIA

Proprietar: Eugen Banciu

Suprafața viticolă și structura plantației

S-a început din 2012, grație programelor de restructurare - reconversie, replantarea a peste 25 ha de viță de vie cu diverse soiuri – Riesling Italian, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc , Fetească regală, Fetească neagră și Cabernet sauvignon, iar în anul 2015 s-a obținut prima producție de struguri din noile plantații, respectiv prima producție de vin, din care două vinuri au fost apreciate pentru calitatea lor la concursul organizat de BASF.

Scurtă descriere a cramei

Crama Podgoria a fost înființată în anul 2008 ca societate comercială sub numele de SC Casa de Vinuri Podgoria SRL, având sediu în loc. Podgoria, din jud Buzău, apariția ei fiind determinată atât de nevoia de valorificare superioară a strugurilor obținuți de pe suprafețele de viță de vie deținute , cât și din lipsa unor unități de preluare a strugurilor în zonă.
După accesarea în anul 2009 cu finalizare în 2010 a unui program FEADR, societatea a fost dotată cu utilaje tehnologice de vinificație moderne, acesta fiind și startul obținerii primelor vinuri în noua cramă.

Volumul de vin produs anual

- 70.000 L

Repere de localizare

Localitatea Podgoria, jud. Buzău

Scurtă descriere a vinurilor participante în concurs

MUSCAT OTTONEL, SEC, 2015
Conținut în zahăr (g/l): 1,1
Tărie alcoolică: 12,9%
Aciditate: 4,16

RIESLING ITALIAN, SEC, 2015
Conținut în zahăr (g/l): 0,8
Tărie alcoolică: 12%
Aciditate: 4,27

Ambele vinuri sunt obținute din struguri din noile plantații de vie.
Muscat Ottonel s-a obținut dintr-o clonă foarte bună care își transmite în vin aromele caracteristice de soi, iar Riesling-ul Italian este, de asemenea, un vin sec care se evidențiază prin calități deosebite.

CRAMA PODGORIA

Proprietar: Marin Constantin

Suprafața viticolă și structura plantației

În anul 2008, odată cu venirea pe lume a micuței Anastasia, părinții acesteia au cumpărat, la Urlați, o suprafață de 7 ha, luând astfel naștere „Domeniile Anastasia". Alegerea podgoriei nu a fost întâmplătoare, întrucât centrele viticole Urlați și Valea Călugărească au o veche și bogată tradiție viticolă. Din cele 7 ha cumpărate au fost păstrate în producție și reabilitate numai 1,2 ha, cultivate cu soiul Merlot, iar celelalte au fost defrișate și replantate cu soiurile Cabernet Sauvignon și Merlot, pentru vinurile roșii, și cu Chardonnay, pentru vinuri albe.

Scurtă descriere a cramei

În paralel cu investiția în plantația de viță-de-vie s-a trecut la construcția unei crame moderne în spațiile deținute în satul Strejnicu, din apropierea orașului Ploiești. Din dorința de a pune la dispoziția consumatorilor vinuri de cea mai bună calitate a fost construită o pivniță în care vinurile se maturează în baricuri franțuzești și ungurești, iar în sticle își înnobilează calitățile. Iar pentru cei care doresc să-și încânte simțurile cu vinuri alese într-o ambianță plăcută a fost proiectată o sală de degustare într-un decor de poveste.

Volumul de vin produs anual

- 49.000 L

Repere de localizare

Localitatea Strejnicu, jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CHARDONNAY, 2014

Unul din vinurile reprezentative ale Domeniilor Anastasia este Chardonnnay-ul baricat. Este unul dintre soiurile albe cele mai căutate pe piața internațională. Vinul obținut, încă tânăr, de culoare ușor auriu-strălucitoare, cu nuanțe verzui și arome inconfundabile florale, combinate cu iz de ananas și piersică, devine moale, rotund și catifelat, cu un cașeu discret, dobândit în timpul celor patru luni de păstrare la baric. Este echilibrat, cu persistență în postgust. Pentru însușirile sale senzoriale, vizuale, olfactive și gustative, vinul Chardonnay a strălucit în fiecare an pe podium.

CRAMELE ANASTASIA

Proprietar: Marcel Pascu

Suprafața viticolă și structura plantației

Podgoria se întinde pe o suprafață de 25 ha de teren cultivate cu viță de vie, într-o paletă diversă: 4,6 ha Merlot, 3,25 ha Sauvignon Blanc, 2,8 ha Fetească Regală, 3,25 ha Fetească Neagră, 1,5 ha Muscat Ottonel, 9,6 ha Chardonnay.

Scurtă descriere a cramei

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 soiuri pure, dar și din cupajele originale și îndrăznețe.

Volumul de vin produs anual

- 40.000 L

Repere de localizare

Urlați, jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT, ROZE, SEC, 2015

Este un vin sec, obținut din struguri din soiul Merlot, DOC.

Culoarea elegantă, asemănătoare petalelor de trandafir roz este completată de o aromă proaspătă de fragi și fructe de pădure. Gustativ acesta are o aciditate fină și bine echilibrată, în care regăsim nuanțe de fruct de pădure și de căpșună coaptă. La final suntem delectați de un post gust prelungit și răcoritor.

Conținut în zahăr (g/l): 0,5

Tărie alcoolică: 13%

Aciditate: 5,44

CRAMA GRAMOFON WINE

Proprietar: Mihai Blaga

Suprafața viticolă și structura plantației

Plantațiile viticole se extind pe o suprafață de cca. 45 de hectare în zone renumite pentru condițiile pedoclimatice foarte favorabile cultivării viței de vie și obținerii unor vinuri de cea mai bună calitate, și anume Valea Călugărească, Valea Mieilor (Urlați), Ceptura, Vadu Săpat, Gura Vadului, Perșunari și Fințești (Năeni).

O combinație de vițe nobile vechi și tinere conferă caracteristici deosebite vinurilor obținute în cramă. Soiuri specifice zonei Dealu Mare se regăsesc și pe plantațiile Domeniile Blaga; Fetească Regală, Fetească Albă, Muscat Ottonel, Tămâioasă și Riesling pentru vinurile albe, Merlot, Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc pentru cele roșii.

Scurtă descriere a cramei

Firma Domeniile Blaga, creată în anul 2010, este rodul pasiunii pentru lumea (tainele) vinului a întemeietorului acesteia. Situată în podgoria Dealu Mare, în localitatea Fințești, crama Domeniile Blaga produce anual între 150 și 200 tone de vinuri de calitate, albe și roșii atent controlate, de la primii lăstari ai viței de vie la strugurii copți, sortați și prelucrați în cramă, de la mustul dulce la vinul plin de caracter.

O pivniță de cca. 1000 mp permite păstrarea și condiționarea vinurilor în rezervoare și butoaie de stejar până la îmbuteliere și depozitarea sticlelor îmbuteliate.

Crama Domeniile Blaga este în proces de extindere și modernizare, iar plantațiile sunt întinerite treptat prin programul UE de reconversie, existând astfel posibilitatea extinderii gamei de soiuri nobile, a sortimentelor și cantităților de vin produse.

Volumul de vin produs anual

- 150.000 L

Repere de localizare

Podgoria Dealu Mare, Sat Fințești, Comuna Năeni, Județul Buzău

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT, ROZE, 2015

Un vin nobil pentru nobili obținut din soiul Merlot de către Cristian Duță.

Un vin care aprinde simțurile celor ce-l degustă.

Conținut în zahăr (g/l): 7,06

Tărie alcoolică: 13,3%

Aciditate: 6,1

Rosé
DOMENIILE BLAGA

Proprietar: Virgil Harabagiu

Suprafața viticolă și structura plantației
Licorna Winehouse deține o suprafață viticolă de 20 ha, cu plantații de vârstă medie nouă ani (anul 2015), cărora, în funcție de specific, li se aplică tehnici de îngrijire și întreținere pe tot parcursul anului.
Soiurile cultivate: Sauvignon blanc, Fetească albă, Tămâioasă românească, Fetească neagră, Merlot, Cabernet sauvignon

Scurtă descriere a cramei
Tehnologia folosită ne ajută să ne atingem obiectivele: acumularea compușilor gustativi și aromatici în boabele strugurelui și menținerea strugurilor sănătoși. Limităm la minimum aplicarea unor tratamente în vie, pentru a crește struguri calitativi, fără a afecta bunăstarea plantei.
Prin operațiunile specifice soiurilor de viță de vie din plantație (tăierea de rodire, normarea strugurilor aflați în pârgă și desfrunzitul) ne propunem să ne încadrăm în următorii parametri de calitate în vederea obținerii vinurilor de clasă.
Centrul de vinificație a fost construit în 2013, cu o capacitate de prelucrare a strugurilor de 150 tone anual. Este echipat cu tehnică de vinificație din cea mai nouă, iar accentul este pus pe vinificația vinurilor roșii. Strugurii albi din parcelele ce dețin soiuri valoroase, care pot ajunge la valoarea maximă de calitate în unii ani, sunt de asemenea prelucrați în vase de lemn de stejar franțuzesc cu o supraveghere atentă și pe o durată mai mare de timp.
Capacitatea liniei de îmbuteliere este de 1000 de sticle/oră, iar operațiunea de îmbuteliere se efectuează în cele mai riguroase condiții de igienă, într-un spațiu special amenajat în cadrul centrului. Vinurile proaspăt îmbuteliate beneficiază de o perioadă de învechire de minimum două luni. Abia apoi ajung pe piață.
Depozitul de produse este compartimentat în două zone: una pentru învechirea sticlelor cu vin, iar cealaltă pentru stocarea produselor pregătite de livrare. Ambele zone integrează aproximativ 100.000 sticle în cele mai corecte condiții de temperatură și umiditate.
Crama, așa cum poate fi admirată în prezent, a fost deschisă în 2013, însă locul s-a îmbogățit de poveste mulți ani înainte ca Licorna să fie o inspirație pentru nume.
Oenolog: Gabriel Lăcureanu

Volumul de vin produs anual
- 120.000 L

Repere de localizare
Licorna Winehouse este poziționată în Podgoria Dealu Mare, în localitatea Gura Vadului, la 7 km de orașul Mizil, pe traseul dintre Ploiești și Buzău.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs
MERLOT + CABERNET SAUVIGNON + SYRAH, ROZE, 2015
Un cuvée complex și masculin, cu un gust revigorant și echilibrat, cu tente ușoare de rodie și fructe roșii în coacere, datorate Cabernet Sauvignon-ului. Merlot-ul își arată personalitatea în aprecierea gustativă, iar Syrah-ul completează aroma prin nuanțe de condimente (piper alb, scorțișoară).
Conținut în zahăr (g/l): 1,2
Tărie alcoolică: 13,3%
Aciditate: 6

LICORNA WINEHOUSE

Proprietar: Ilie Buican

Suprafața viticolă și structura plantației

Personalitatea vinurilor Cramei Basilescu își trage seva din Terroir-ul specific dat de Podgoria Dealu Mare și Podgoria Pietroasa.
Crama Basilescu deține 60 ha de vie în centrul viticol Urlați, cu un potențial viticol ridicat pentru producerea vinurilor roșii și vinurilor albe de calitate: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Burgund Mare, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Fetească, etc.
De asemenea, crama deține aproximativ 40 ha în domeniul viticol de la Pietroasa cultivate cu: Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească, Fetească Albă și Riesling Italian.

Scurtă descriere a cramei

Viile, conacul și noua cramă înființată în 2008 reprezintă azi locul unde vechile tradiții își găsesc valențe moderne. Viile cu soiuri preponderent românești sunt readuse la viață și îngrijite cu pricepere și dragoste, astfel încât să ofere vin de înaltă calitate, caracterizat prin eleganță, excelentă și distincție.
Filosofia Cramei Basilescu se bazează valorificarea unicității terroir-ului exprimat prin: sol, climă, poziționarea parcelelor, prin soiurile cultivate și tehnologia de vinificație. Tradiția Basilescu continuă și astăzi prin tânăra echipă a cramei, care adaugă parfumului de veacuri cunoștințele moderne de prelucrare a strugurilor. Vinurile Basilescu sunt și rezultatul muncii meticuloase în vie și în cramă.
Pentru fermentația alcoolică Crama Basilescu deține rezervoare de inox cu temperatură controlată automată ceea ce garantează un control deplin asupra procesului de fermentație alcoolică. De ce este important acest lucru? Pentru că aromele proaspete, fructoase ale vinurilor se mențin mult mai bine dacă fermentația alcoolică are loc la temperaturi scăzute și constante. Etapa fermentației alcoolice reprezintă geneza vinului motiv pentru care este atent monitorizată prin teste și analize.
Vinoteca Basilescu este ideală pentru procesul de maturare și învechire a vinului, deoarece menține constantă temperatura și umiditatea necesară acestui proces. Aromele, savoarea, tradiția, terroir-ul se îmbină într-o armonie perfectă pentru a da naștere vinurilor de artă.

Volumul de vin produs anual

- 250.000 L

Repere de localizare

Urlați, jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MERLOT, 2013
Este un vin roșu, catifelat, structurat, cu o aromă de fructe proaspete.
Conținut în zahăr (g/l): 6,5
Tărie alcoolică: 14,9%
Aciditate: 5,6

CRAMA BASILESCU

Proprietar: Academia de Științe Agricole și Silvice Gheorghe Ionescu Sisești

Suprafața viticolă și structura plantației

Până în anul 2009, Institutul deținea o suprafață de aproximativ 350 ha vii pe rod.
Urmare a retrocedărilor de terenuri, în prezent au mai rămas aproximativ 100 ha, cu o structură favorabilă, în care se remarcă soiurile: Cabernet Sauvignon (30,4 ha), Merlot (13,3 ha), pentru vinuri roșii de calitate și soiurile: Riesling italian (8,7 ha), Fetească regală (7,5 ha) și Sauvignon (4,1 ha), pentru vinuri albe de calitate. De asemenea, institutul deține suprafețe mai mici și din soiurile: Chardonnay, Fetească albă, Tămâioasă românească, Negru aromat și Novac.
În privința soiului Fetească neagră, în urma retrocedărilor, suprafața s-a diminuat semnificativ, ajungând în prezent la 2,63 ha.

Scurtă descriere a cramei

Istoria Institutului începe în anul 1950, când s-a înființat Stațiunea Experimentală Viticolă Valea Călugărească, transformată în 1967 în Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație Valea Călugărească.
În anul 1959 s-a construit complexul de vinificație cu o capacitate de 500 vagoane, dotat cu laboratoare și spații pentru învechirea vinurilor cu o capacitate de 100 vagoane, fiind considerat la acea data cea mai modernă cramă și a avut rol de promovare a noilor tehnologii oenologice în vederea modernizării vinificației României.
Din producția de vinuri realizată s-au exportat până în anul 2001 cantități impresionante de vinuri roșii și albe într-un număr de 16 țări dintre care putem menționa: Danemarca, Marea Britanie, Japonia, Olanda, Olanda, SUA, Canada etc.
După anul 2001, au fost realizate unele investiții în modernizarea fluxurilor tehnologice, în special pentru obținerea vinurilor albe, constând în desciorchinător-zdrobitor, prese pneumatice, instalație frigorifică Alpha Lavalee, filtru aluvionar, linie de îmbuteliere etc.
În ultimii 3 ani s-a intensificat activitatea de îmbuteliere, institutul reușind să îmbutelieze peste 80.000 sticle, din care 24.300 sticle au mers la export în țări precum: China, Irak și Anglia.
În prezent se fac demersuri în vederea reconstituirii dreptului de proprietate al ASAS pe teritoriul institutului. Realizarea acestui lucru va conduce la atragerea de fonduri pentru dotarea laboratorului de vinificație și modernizarea fluxurilor tehnologice.

Volumul de vin produs anual

- 300.000 L

Repere de localizare

Valea Călugărească, Jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, SEC, 2015
Vinul prezent la concurs a fost obținut din strugurii de Fetească neagră, certificați DOC, recoltați dintr-o plantație viticolă de peste 20 ani, în care s-au executat lucrări specifice la sol și plantă. Producția de struguri a fost mică, de 5 t/ha, permițând o concentrare a zaharurilor și a compușilor polifenolici.

VALEA CĂLUGĂREASCĂ

Tehnologia de vinificare s-a bazat pe utilizarea unor secvențe tehnologice moderne, respectiv utilizarea enzimelor și a cisternelor rotative (rotouri) pentru extracția culorii, a drojdiilor selecționate specifice și a temperaturii controlate pentru controlul fermentației alcoolice, a bacteriilor lactice pentru desăvârșirea fermentației malolactice.
Din luna decembrie 2015 vinul a fost tras în baricuri de stejar românesc, cu grad de prăjire mediu, ceea ce îi conferă arome ușor vanilate și de cafea, îmbinate armonios într-un amestec complex de arome primare de fructe de pădure și de prune. Gustul este amplu, armonios, catifelat, rotund și suficient de corpolent, bine constituit, cu taninuri moi, delicat.
Vinul este sec, prezintă un potențial alcoolic ridicat (peste 13.0 % vol. alcool) și o aciditate bună (peste 4.8 g/l acid tartric).
Este un vin în curs de definitivare a profilului aromatic specific acestui soi.
După încă 6 luni de maturare se va trece la următoarea etapă, de învechire în sticlă pe o perioadă de câțiva ani.

Proprietar: Anca-Maria Vlădoi

Suprafața viticolă și structura plantației
17 ha
Soiuri:
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot, Riesling, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Tămâioasă Românească

Scurtă descriere a cramei
Totul a început în 1924, când bunicul Niculae, împreună cu alte familii din zona Drăgășanilor, a întemeiat așezarea Siminoc, unde avea să înființeze apoi prima plantație de vie cu soiuri hibride și nobile, aduse din zona Drăgășanilor. După 1989, familia a redobândit moștenirea bunicilor, o vie de aproape 19 ha, îmbătrânită și vlăguită, pe care, începând cu 1995 o va vinifica în crama proprie. După anul 2005 se decide înlocuirea totală a butașilor de viță, cu soiuri cu o capacitate mai mare de acumulare a zaharurilor și a aromelor, în detrimentul cantității.
Proiectul de modernizare al cramei a fost aprobat în 2009, el prevăzând și un sistem de irigare prin picurare, alimentat prin forarea unui puț, precum și achiziția unui tractor viticol cu utilajele aferente. Finanțarea obținută în urma aprobării proiectelor de modernizare a dus la crearea unei plantații tinere, cu soiuri superioare, valorificate prin vinificatoare din inox, fermentare controlată, presă pneumatică și alte utilaje necesare obținerii unui vin de calitate.
Astfel, a luat naștere o cramă modernă la Siminoc care valorifică doar strugurii produși în plantația proprie, ducând la obținerea unui vin premium sub brandul Domeniul Vlădoi.
Mustul ravac, înnobilat cu drojdii selecționate pentru fiecare soi în parte, supravegheat îndeaproape pe toată durata fermentării controlate, a dus la crearea unei game premium de vinuri, botezată „Ravak”. O altă gamă premium de vinuri este „Pivnița Basarabilor”, care cuprinde atât vinuri albe, cât și vinuri roșii, a căror savoare este desăvârșită de barrique-urile de stejar, obținându-se astfel o catifelare, o maturare și o complexitate aparte. Ultima gama lansată în 2015 denumită Anca-Maria sunt vinuri obținute de fiica oenologului în prima ei campanie de vinificație.

Volumul de vin produs anual
- 90.000 L

Repere de localizare
localitatea Murfatlar, jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs
FETEASCĂ NEAGRĂ, ROȘU
Obținut din struguri selectați direct în vie, prin tăieri în verde, iar în vremea culesului aceștia sunt recoltați în lădițe de 15-20 kg pentru a evita tasarea lor și oxidarea mustului.
Este un vin complex, fără a fi pretențios, descrie arome de vișină, coacăze negre și prună uscată, cu note secundare de piper verde și ierburi aromate. Gustul echilibrat, consistent și viguros, aciditatea potrivită, caracteristică soiului, taninuri moi, intervine elegant, lăsând o amintire plăcută și persistentă.

TM INOX
TM INOX

OLTENIA ŞI BANAT 300

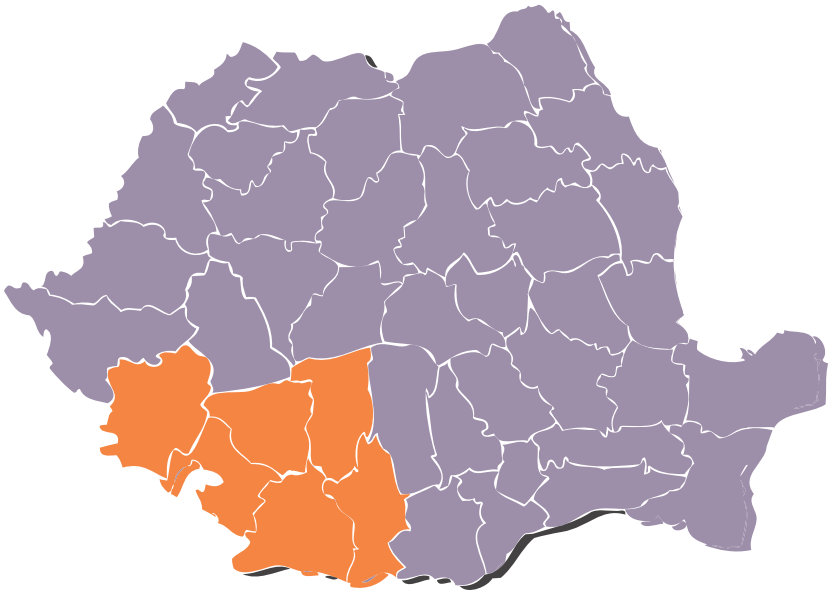
COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. dr. ing. Popa Aurel – Președinte de onoare ADAR

MEMBRII COMISIEI

Dr. ing. Gavrilescu Ion – Membru ADAR
Dr. ing. Cristina Vladu – Membru ADAR
Dr. ing. Gheorghe Mirela – Membru ADAR
Dr. ing. Genoiu Cătălin – Membru ADAR



Proprietar: Familia Iordache Gheorghe

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața de viță de vie: 30 hectare.

Soiuri: Crâmpoșie Selecționată: 5 ha; Crâmpoșie Aromată: 3 ha; Tămâioasă Românească: 2 ha; Pinot Gris: 3 ha, Sauvignon Blanc: 5 ha; Fetească Regală: 2 ha; Merlot: 5 ha; Cabernet Sauvignon: 5 ha.

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: cordonul, uni sau bilateral și guyot pe tulpină.

Scurtă descriere a cramei

Înființată în anul 2002, poate procesa 300.000 litri anual.

Deține o tehnologie modernă de vinificație.

Vinificator: Iordache Valentin Däniken

Volumul de vin produs anual

- 80.000 L

Repere de localizare

Drăgășani, jud. Vâlcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, DEMISEC, 2015

Vin cu denumire de origine controlată, cules la maturitate deplină.

Conținut în zahăr (g/l): 9,88

Tărie alcoolică: 12.1%

Aciditate: 5,81

CASA DE VINURI IORDACHE

Proprietar: Serban Dâmboviceanu & Roy

Suprafața viticolă și structura plantației

După noi plantări în 2008 și 2010, suprafața cultivată a ajuns la 55 hectare dintre care 40 sunt cultivate cu soiuri pentru vinuri roșii.
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Viognier.

Scurtă descriere a cramei

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.
Oenolog: Laurent Pfeffer.

Volumul de vin produs anual

- 300.000 L

Repere de localizare

Corcova, Jud. Mehedinți

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MUSCAT OTTONEL
Aromele sale puternice, dar delicate, amintesc de trandafiri, coji de portocală confiate și grepfrut. Etalează o tentă condimentată în bună asociere cu aciditatea echilibrată.

CABERNET SAUVIGNON + MERLOT + SYRAH, ROZE
Arome fine, gurmande, în care regăsim note de fructe cu pulpă albă (pere, piersică) și de patiserie, brioșă franțuzească. Gust onctuos, mătăsos, cu o încheiere bogată în arome de fructe roșii.

CORCOVA
MUSCAT OTTONEL

CORCOVA
2014 ROSÉ

Proprietar: Paolo Mennini

Suprafața viticolă și structura plantației

70 ha

Soiuri cultivate: Negru de Drăgășani, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Sauvignon blanc etc.

Scurtă descriere a cramei

Crama Mennini, cu o capacitate de peste 1 milion de litri, a fost construită în anul 2012 și este dotată cu tehnologia modernă necesară producerii unor vinuri de calitate superioară.
Este una dintre primele crame românești care produce vin spumant și frizante.

Volumul de vin produs anual

- 400.000 L

Repere de localizare

Podgoria Drăgășani, la 20 km de mun. Drăgășani, sat Strejești, Com. Colibași, jud. Olt

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

PINOT NOIR, ROZE, SEC, 2015
Notă de degustare
Vizual: limpede, roze - somon
Olfactiv: aromă zmeură, cireșe, căpșuni.
Gust: plăcut, fructat, aciditate interesantă, postgust lung.
Proces de vinificație: recoltarea se face manual în lădițe din plastic, desciorchinarea și zdrobirea se fac automat, mustuiala este pompată în cisterne de inox cu temperatură controlată, unde este însămânțată cu drojdii selecționate pentru finalizarea fermentației alcoolice, apoi tragerea vinului și terminarea fermentației malolactice.
Conținut în zahăr (g/l): 2
Tărie alcoolică: 12.9%
Aciditate: 6,8

DOMENIILE MENNINI

NEGRU DE DRĂGĂȘANI, ROȘU, SEC, 2014
Notă de degustare
Vizual: limpede, roșu rubiniu, intens, cu reflexe violacee
Olfactiv: aromă fructe de pădure, mure coapte, vișine, cireșe amare.
Gust: catifelat, aciditate bine integrată, tanini fini, rotunzi, postgust lung
Conținut în zahăr (g/l): 2
Tărie alcoolică: 13.5%
Aciditate: 5,9

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, ALB, 2015
Tărie alcoolică: 13.2%
Aciditate: 6,75

SEVERINEȘTI VITICOLA

Proprietar: Laurent Pfeffer; Dominique Peffer; Frederic Vauthier

Suprafața viticolă și structura plantației

14,5 ha

Soiuri cultivate: Merlot,Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Fetească albă, Fetească Regală

Scurtă descriere a cramei

Domeniul Catleya, situat în regiunea Corcova din România, are un trecut bogat. În plină perioadă La Belle Epoque, prințul Anton Bibescu, Marcel Proust și prietenii lor degustau la Paris, vinurile de Corcova.

Bibescu, prințul multitalentat de origine româno-francofilă, a fost cel ce a hotărât să-și extindă via pe cele mai frumoase și bogate dealuri de la Corcova. Ajutat de agronomul francez Sauget, le-a dat acelor vinuri calitățile și renumele lor. Proust, admirator și bun prieten al lui Bibescu, a dorit să i se alăture la Corcova, dar boala l-a împiedicat să călătorească. Evocarea acestui loc a rămas însă prezentă în scrierile sale în capodopera literară a lui Marcel Proust, *În căutarea timpului pierdut*, orhideea Catleya este simbolul iubirii.

După anul 2007, trei francezi pasionați de vinuri și îndrăgostiți de România, au ales această imagine proustiană pentru a simboliza vinurile obținute din viile replantate pe vechile pământuri ale prințului Bibescu. Așadar, aceștia trei sunt creatorii domeniului Catleya.

Volumul de vin produs anual

- 25.000 L

Repere de localizare

Corcova, jud. Mehedinți

Scurtă descriere a vinurilor participante în concurs

CUPAJ CABERNET SAUVIGNON ȘI MERLOT, VIN ROȘU

Este un vin fructos, elegant și complex.

Culoarea sa este strălucitoare, purpurie, cu reflexii violacee.

Buchetul este dominat de arome de fructe de pădure proaspete (zmeură, căpșună, coacăză) și cu o notă de mentă. Gustul este rotund, catifelat cu taninuri bine echilibrate.

CUPAJ MERLOT ȘI CABERNET SAUVIGNON, ROZE

Cu o culoare roz deschisă și lucioasă, de tip litchi, acest roze prezintă un buchet proaspăt, ușor acidulat și cu note generoase de fructe, caise, coacăze roșii și grepfrut.

Gustul este plin, corpolent, iar aciditatea plăcută face să se resimtă la final gama complexă de arome.

DOMENIUL CATLEYA

Proprietar: Spiridon Daniel

Suprafața viticolă și structura plantației

75 ha

Soiuri cultivate: Fetească Albă, Fetească regală, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Merlot, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon

Scurtă descriere a cramei

Crama a fost dată în funcțiune în anul 2002.

Având în permanență ca obiectiv oferirea unor vinuri de foarte bună calitate consumatorului român, s-a investit în tehnologie astfel încât întregul proces de vinificație începând cu transportul mustuielii după desciorchinare și până la îmbuteliere se desfășoară la temperatură controlată și în atmosferă protejată de gaz inert.

Volumul de vin produs anual

- 500.000 L

Repere de localizare

Crama: în mun. Craiova, iar plantațiile viticole la Segarcea și Crovna, comuna Breasta

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, SEC

Este un vin de o alesă finețe cu o culoare roșu rubiniu-intens, aromele sale ierboase sălbatice sunt îmblânzite de notele de cafea, fructe de pădure și cacao.

TRANSILVANIA ŞI BANAT NORD

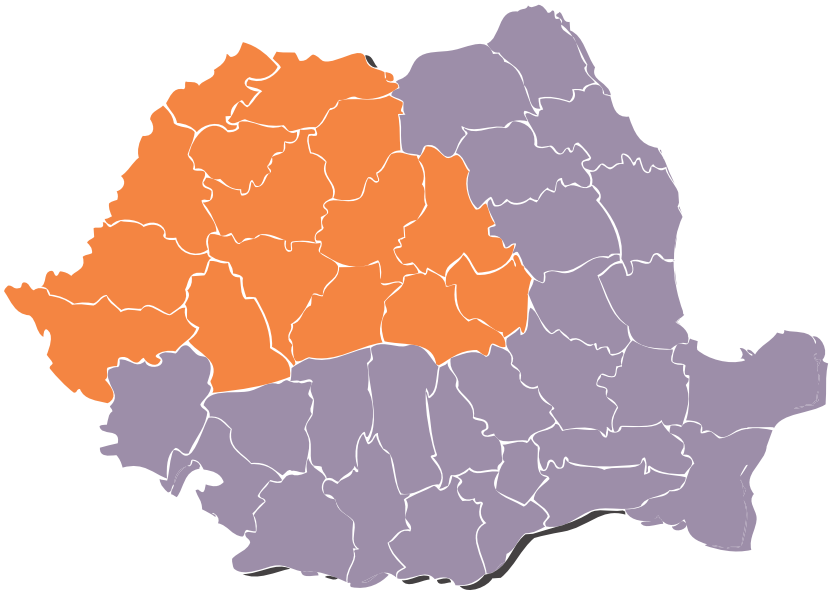
COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Dr. ing. Popa Dorin – Vicepreședinte ADAR

MEMBRII COMISIEI

Ing. Florin Voloacă – Membru ADAR
Ing. Garcea Sorina – Membru ADAR
Ing. Mariana Mărginean – Membru ADAR
Ing. Florin Gheorghe Aldea – Membru ADAR



Proprietar: Moica Ioan

Suprafața viticolă și structura plantației

Număr de hectare: 5 ha.

Soiuri de struguri: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel.

Scurtă descriere a cramei

Vinăria Thesaurus a fost construită pe Dealul Silagiului, chiar lângă plantațiile de viță de vie. Vinăria folosește tehnologii moderne care se îmbină cu procedeele tradiționale, asigurând astfel păstrarea calității strugurilor și a vinului pe tot parcursul procesului tehnologic.

Vinăria deține și o cramă în care sunt depozitate optim vinurile, așteptând momentul cel mai bun pentru a ajunge în paharele clienților. Aici, vinurile pot fi degustate, în sânul podgoriei, unde vinul este cel mai aproape de origini.

Anul înființării: 2004

Poziționare: Buziaș

Vinificator(i): David Lockley / Huiet Paul.

DOC: BANAT

Volumul de vin produs anual

- 25.000 L

Repere de localizare

Buziaș, str. Semenicului, nr. 100, județul Timiș.

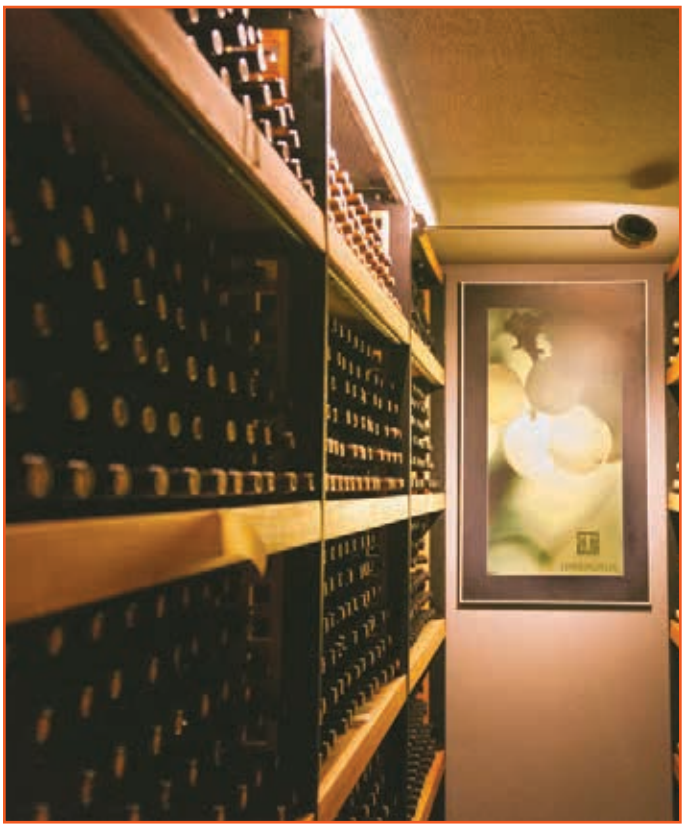
Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC DOC-CMD 2015

Este un vin alb, cu reflexii galben-aurii, un vin onctuos. Din punct de vedere olfactiv este plin de prospețime, având note de flori de soc, flori de fân și o ușoară mireasmă de flori de viță de vie. Gustativ este un vin sec, cu o tărie alcoolică de 13,5 % vol. Alc. și o aciditate care se îmbină excepțional cu notele de fructe coapte de piersici, prospețime ce o putem regăsi și în aromele fructate.

Din punct de vedere tehnologic, producerea acestui Sauvignon Blanc, de o asemenea calitate, a început încă din vie, unde pentru a obține o concentrație ridicată a aromelor regăsite în vin, s-a normat mai bine de 50% din totalul de ciorchini, ca urmare de pe cca. 1 ha. de viță de vie, s-au produs 2000 l de vin “Sauvignon Blanc DOC-CMD 2015”.

CRAMA THESAURUS



Proprietar: Paven Ilarie

Suprafața viticolă și structura plantației

Începând din anul 1997 cu ajutorul Programului de restructurare-reconversie au fost înființate 42 ha cu viță de vie din următoarele soiuri:
Mustoasă de Măderat, Traminer, Muscat Ottonel, Riesling de Rin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Burgund, Cadarcă

Scurtă descriere a cramei

Această cramă a luat ființă în anul 2000, în cadrul Podgoriei Miniș-Măderat, comuna Șiria, județul Arad. În anul 2000 a fost înființată „ASOCIAȚIA FAMILIALĂ VITIPREST PAVEN" și s-au achiziționat terenuri viticole, viță de vie îmbătrânită, precum și o colnă veche, unde în prezent se găsește sediul de fermă. Au fost achiziționate 5 tractoare viticole, mașini de stropit, pluguri, prășitoare pentru lucrările mecanizate în viticultură. În anul 1997 a fost achiziționată și o pivniță îngropată în pământ, utilată cu cisterne de inox alimentar și cu baricuri de lemn unde se pot depozita circa 26 de vagoane de vin în bazine de beton capitonate cu plăci de sticlă și rezervoare de inox.
Anual, se produc circa 250 To de struguri.

Volumul de vin produs anual

- 300.000 L

Repere de localizare

Com. Siria, Jud. Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MUSTOASĂ DE MĂDERAT
Vinul „MUSTOASĂ DE MĂDERAT", este întotdeauna foarte proaspăt și răcoros ca aerul dimineții curate; datorită fructuozității sale, susținută de o aciditate ridicată, seduce prin franchețea și finalul său generos. Are o culoare galben-verzuie, apropiată de cea a lămâii. Și-a croit un drum spre publicul consumator datorită unicității și calității care îl fac ademenitor.

CRAMA PIVINIȚELE PAVEN

Proprietar: Vasile Haraci

Suprafața viticolă și structura plantației

85 ha

20% din suprafață reprezintă struguri de masă. Toată suprafața de vie este pe rod.

Scurtă descriere a cramei

La Buziaș, pe Dealurile Silaghiului sunt prezente condiții propice de climă, condiționată de anticiclonul Azorelor, îndeosebi vara, așa numitul "climat de cruțare", și de sol, pentru a obține recolte frumoase de struguri din toate soiurile nobile. Printr-o riguroasă prelucrare, se produc vinuri inegalabile, de înaltă calitate și certă particularitate, potrivit celor mai exigente cerințe.

Volumul de vin produs anual

- 60.000 L

Repere de localizare

Sat Silagiu, Jud. Timiș

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

MUSCAT OTTONEL 2015

Conținut în zahăr (g/l): 2.96

Tărie alcoolică: 14%

Aciditate: 6,3

DOMENIILE VITICOLE „SARA” DIN BUZIAȘ - SILAGIU

Proprietar: Walter Ziegler

Suprafața viticolă și structura plantației
Număr de hectare: 25
Soiuri de struguri:
Albe: Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Traminer, Muscat Ottonel
Roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot , Pinot Noir, Cadarcă, Burgund Mare, Fetească Neagră

Scurtă descriere a cramei
Viile județului Arad sunt concentrate, aproape în totalitate, în cuprinsul podgoriei Miniș - Măderat, una dintre cele mai vechi Podgorii de pe teritoriul României, ocupând poziții statornice, de mult câștigate, pe dealurile de la marginea vestică a munților Zarandului – întinzându-se pe o lungime de circa 50 km și pe o lățime cuprinsă între 1-4 km.
Stabilirea momentului optim de recoltare se face în funcție de soi, de gradul de maturare a boabelor, astfel încât cantitatea de zaharuri acumulată de acestea să ne permită obținerea vinurilor pe care le dorim. Astfel, putem să vorbim despre vinuri obținute din struguri culeși la maturare deplină, culeși târziu sau culeși la înnobilarea boabelor.
ELITE WINE, societate cu capital privat mixt romano - austriac este situată in partea de Nord a Podgoriei Miniș-Măderat, într-un peisaj deosebit de pitoresc. Oricine ar avea posibilitatea să cunoască bine nu numai compoziția chimică a vinurilor, dar și să sesizeze, să prețuiască și să memoreze caracterele și subtilitățile senzoriale, ale calității, care decurg din aceasta, va fi izbit neîndoielnic de faptul că există un număr nu foarte mare de locații ce pot produce, precum Elite Wine, vinuri de o calitate remarcabilă.
Nu în ultimul rând se spune despre Podgoria Miniș-Măderat că este una din perlele viticulturii românești, oricând în stare să-și măsoare valoarea cu cele mai înalte etaloane, stând la baza unui vechi Drum al Vinului, a cărei istorie, recunoaștere și valoare se încearcă a fi astfel readusă la lumina timpurilor noastre.
Anul înființării: 2005
DOC: Miniș
Vinificator(i): ing Szikler Ervin Walter

Litri de vin îmbuteliați anual
- 10.000 L

Repere de localizare
Adresa crama: com Șiria, sat Mîsca (drumul dinspre Mîsca spre Măderat), FN, jud Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs
CUVEE ROSE – 2015
Vin obținut prin vinificarea în alb a strugurilor proveniți din 5 soiuri binecunoscute precum Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Cadarcă și Burgund Mare, cu aromă minerală, deosebit de fructoasă. Plăcut, vioi, cu o aciditate bine echilibrată, un post gust persistent, se remarcă mai înainte de toate prin culoarea roz – somon, dar și prin parfumul deosebit de intens în care aromele primare sunt reprezentate de căpșuni, zmeură și cireșe.
Concentrația alcoolică este de 12.5%.

CRAMA ELITE WINE

Proprietar: Adi Anca

Suprafața viticolă și structura plantației

Via este nouă, anul 5, 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.

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.

Scurtă descriere a cramei

Anul 2016 este anul în care via a intrat în plin în producție, urmând să se construiască și hala de producție. Vinurile din zona Diosig se remarcă prin aciditate foarte bună și sunt ușor picante.

Volumul de vin produs anual

- 22.500 L

Repere de localizare

Sat Ianca, comuna Diosig, jud, Bihor

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.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

PINOT GRIGIO, ROZE, 2015

“Pinot Gris vinificat roze. Acest soi ocupă 1 ha din via noastră, iar butașii au fost cumpărați de la Blaj. Culesul s-a realizat cu 5 ciorchini pe fiecare butuc cu acumulare de zaharuri de 250 g/L și s-a făcut dimineața la ora 7. Strugurii au fost ținuți până seara la temperatura de 0 grade, când i-am și zdrobit. A doua zi dimineața i-am presat fin, inoculând enzimele, drojdiile și activatorii. A fost vinificat în cisterne de inox. Acest vin a fost o provocare pentru mine deoarece mi-am dorit mult un Pinot Gris Roze reușit.”

CRAMA ANCA

Proprietar: Kallos Francisc

Suprafața viticolă și structura plantației

100 ha

Dintre soiurile plantate amintim Fetească neagră, Riesling italian, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Pinot noir, Cadarcă, Mustoasă de Măderat, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel.

Scurtă descriere a cramei

Vinul de Dobra este un vin cunoscut și apreciat de mulți consumatori pentru calitățile deosebite oferite de condițiile climatice și geografice ale zonei. Satul este așadar cunoscut pentru producția de struguri pe dealurile ce-l înconjoară, încă din anii 1500.

Această tradiție a fost readusă la viață de Kallos Francisc și familia lui. În anul 2010, el a început plantarea viței de vie pe dealurile Dobrei.

Zona a inspirat și numele cramei, Dobra Wine-Kallos, subliniind astfel că vinul de Dobra nu are doar trecut, are și viitor.

Nu se fac compromisuri în ceea ce privește investiția în tehnologie, pentru ca strugurii de calitate să fie primiți și prelucrați cu utilaje competitive pe piața modernă.

Volumul de vin produs anual

- 1.000.000 L

Repere de localizare

Dobra, jud. Satu Mare

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CABERNET SAUVIGNON, 2014

Este un vin roșu, intens și cu arome bogate de coacăze care se pretează bine și la maturare. Coaja foarte groasă a strugurilor Cabernet Sauvignon influențează și structura vinului și conținutul de tanini. Sortimentul este foarte puternic aromat și are un postgust atractiv, dar în același timp, are și o bogăție gustativă impresionantă.

Conținut în zahăr (g/l): 4,56

Tărie alcoolică: 12,6%

Aciditate: 6,23

CADARCĂ ROZE, 2015

Este un soi ce nu produce foarte mult pe hectar, dar are producții calitative; vinul este elegant, cu taninuri rafinate, ușor acidulat; proveniența acestui soi este destul de controversată, unii susțin că este din Albania, alții din Ungaria.

Conținut în zahăr (g/l): 2,68

Tărie alcoolică: 14%

Aciditate: 6,23

DOBRA WINE KALLOS

CRAMA CORBUȚ

Proprietar: Dan Corbuț

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața de viță de vie este 2 ha .

Soiuri: Savignon 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 de vii 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 vdere DOC în vederea comercializării vinului.

Volumul de vin produs anual

- 6.000 L

Repere de localizare

Dealul Diosigului, jud, Bihor

Scurtă descriere a vinului participant în concurs

CUPAJ: FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
ROȘU

Proprietar: Rab Cornel

Suprafața viticolă și structura plantației
Total: 7.6 ha, dintre care 4 ha sunt vii pe rod

Scurtă descriere a cramei
În loc. Miniș, cultivarea viței de vie are o istorie de 800 de ani.
Tradiția merge mai departe și cultivarea viței de vie se face cu devotament și plăcere, proprietarul societății având contact și lucrând cu via de mic copil.
Este o afacere de familie cu o vechime de 10 ani, via este îngrijită atent, având posibilitatea ca vinul să fie produs în crama proprie. Societatea deține și un magazin unde sunt vândute sticlele cu vin.

Volumul de vin produs anual
- 7.000 - 10.000 L

Repere de localizare
Via se află în loc. Miniș, crama în comuna Ghioroc, jud. Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs
MERLOT, 2015
Este un vin cu calități deosebite, remarcându-se în mai multe concursuri.
(societatea cultivă 2 ha de Merlot).
Conținut în zahăr (g/l): 4
Tărie alcoolică: 13,5%

VINDECĂRILE PREMIATE ÎN FINALA CONCURSULUI POVEȘTI CU VINDECĂRI ROMÂNEȘTI, 2016

COMISIA ETAPA FINALĂ

PREȘEDINTELE JURIULUI

Dr. ing. Costache Georgel – Vicepreședinte ADAR

MEMBRII COMISIEI

Dr. ing. Popa Dorin – Vicepreședinte ADAR
Dr. ing. Gavrilescu Ion – Membru ADAR
Ing. Florin Gheorghe Aldea – Membru ADAR
Ing. Nicoara Voicu – Membru ADAR

MUSCAT OTTONEL, 2015
CASA DE VINURI PODGORIA

EVALUAREA JURIULUI

„Vinul alb câștigător a avut o aromă foarte delicată, de o anumită finețe. Deși este un vin tânăr, din 2015, mi-a plăcut foarte mult lipsa oricărei asperități, totul era rotund, armonios. Poate oricând să fie premiat și la un concurs de afară”

Președintele Juriului, domnul Georgel Costache.

IMPRESIILE CÂȘTIGĂTORILOR

„A fost un concurs excelent! Eu am participat pentru prima dată la un astfel de eveniment, pentru că suntem o cramă relativ nouă. Chiar am rămas surprins că vinurile noastre au fost apreciate de juriu. Mi-a plăcut că cei de la BASF s-au gândit și la micii producători. Chiar trebuie lăudată inițiativa lor, pentru că și noi, micii viticultori, venim din urmă cu vinuri poate la fel de bune ca și cele ale brand-urilor consacrate.”

Benedict Olaru, reprezentantul Casei de Vinuri Podgoria.

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, 2015

FREI ANDY (CRAMA LICORNA)

EVALUAREA JURIULUI

„Au contat culoarea *rosé oignon*, cum spun francezii, dar și aromele florale și cele de fruct, date tocmai de soiurile care fac parte în cupaj"

Președintele Juriului, domnul Georgel Costache.

IMPRESIILE CÂȘTIGĂTORILOR

„Am apreciat foarte mult inițiativa echipei BASF. Acesta a fost singurul concurs la care nu am primit doar medalii sau diplome, ci am simțit că cineva vrea să se alăture echipei noastre cu scopul de a ne ajuta în dezvoltarea afacerii. Este un lucru pe care puțini îl fac, ar trebui repetat și luat ca exemplu."

Gabriel Lăcureanu, reprezentant Crama Licorna

MERLOT, 2013

LA VIE (CRAMA BASILESCU)

EVALUAREA JURIULUI

„Caracteristic la acest vin au fost tocmai aromele de fructe prezente. Mă refer aici la aroma proaspătă și foarte delicată de căpșuni, frăguțe, zmeură, cu un post-gust care duce la anumite nuanțe de fructe și faptul că vinul, fiind destul de mineral, îți dă o senzație de sănătate"

Președintele Juriului, domnul Georgel Costache.

IMPRESIILE CÂȘTIGĂTORILOR

„Concursul este binevenit pentru mici producătorii, este o oportunitate pentru noi să ne facem cunoscuți în toată țara, ajutându-ne așadar în promovarea vinurilor."

Mihaela Cernat, reprezentant Crama Basilescu.

INDEX

REGIUNE	CATEGORIE VIN	SOI	SOCIETATE	PAG.
MOLDOVA	VIN ALB	SAUVIGNON BLANC	ODOBEȘTI VINEX (CRAMA ȘARBA)	6
		MUSCAT OTTONEL	WINEGUT T&D	8
		TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ	WINEGUT T&D	9
	VIN ROZE	BUSUIOACĂ DE BOHOTIN	AGROINDUSTRIALA BUCIUM	10
		FETEASCĂ NEAGRĂ ȘI CABERNET SAUVIGNON	EXIMCIIAP (CRAMA TATA ȘI FIUL)	13
		CABERNET SAUVIGNON	EXIMCIIAP (CRAMA TATA ȘI FIUL)	13
	VIN ROȘU	FETEASCĂ NEAGRĂ	EXIMCIIAP (CRAMA TATA ȘI FIUL)	12
		FETEASCĂ NEAGRĂ	AGROINDUSTRIALA BUCIUM	10
		CABERNET SAUVIGNON	TENUTA ODOBEȘTI	14
DOBROGEA ȘI MUNTENIA	VIN ALB	MUSCAT OTTONEL	CASA DE VINURI PODGORIA - CÂȘTIGĂTOR CATEGORIA VINURI ALBE, ETAPA NAȚIONALĂ	18
		RIESLING ITALIAN	CASA DE VINURI PODGORIA	18
		CHARDONNAY	MARIN CONSTANTIN (DOMENIILE ANASTASIA)	20
	VIN ROZE	MERLOT	OCTIMA VINIS (CRAMA GRAMOFON WINE)	22
		MERLOT	DOMENIILE BLAGA	24
		MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH	FREI ANDY (CRAMA LICORNA) - CÂȘTIGĂTOR CATEGORIA VINURI ROZE, ETAPA NAȚIONALĂ	26
	VIN ROȘU	MERLOT	LA VIE (CRAMA BASILESCU) - CÂȘTIGĂTOR CATEGORIA VINURI ROZE, ETAPA NAȚIONALĂ	28
		FETEASCĂ NEAGRĂ	ICDVV VALEA CĂLUGĂREASCĂ	30
		FETEASCĂ NEAGRĂ	DOMENIUL VLĂDOI	32
OLTENIA ȘI BANAT SUD	VIN ALB	SAUVIGNON BLANC	AX DRĂGĂȘANI (CASA DE VINURI IORDACHE)	36
		MUSCAT OTTONEL	VITICOLA CORCOVA	38
		TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ	AGROSERV COLIBAȘI (DOMENIILE MENNINI)	41
	VIN ROZE	MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	SEVERINEȘTI VITICOLA (DOMENIUL CATLEYA)	42
		CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH	VITICOLA CORCOVA	38
		PINOT NOIR	AGROSERV COLIBAȘI (DOMENIILE MENNINI)	40
	VIN ROȘU	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	SEVERINEȘTI VITICOLA (DOMENIUL CATLEYA)	42
		NEGRU DE DRĂGĂȘANI	AGROSERV COLIBAȘI (DOMENIILE MENNINI)	41
		CABERNET SAUVIGNON	VIE VIN SEGARCEA	44
TRANSILVANIA ȘI BANAT NORD	VIN ALB	SAUVIGNON BLANC	MOICA IOAN (CRAMA THESAURUS)	48
		MUSTOASĂ DE MADERAT	VITIPREST PAVEN, CRAMA PIVINIȚELE PAVEN	50
		MUSCAT OTTONEL	OBSESIA SRL	52
	VIN ROZE	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, FETEASCĂ NEAGRĂ, CADARCĂ, BURGUND MARE	ELITE WINE SRL	54
		PINOT GRIGIO	AGRO VITIS VINIFERA (CRAMA ANCA)	56
		CADARCĂ ROZE	INSTAL ROLAND (DOBRA WINE KALLOS)	58
	VIN ROȘU	CABERNET SAUVIGNON	INSTAL ROLAND (DOBRA WINE KALLOS)	58
		FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	CRAMA CORBUȚ	60
		MERLOT	RAB CORNEL	62

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: Ruxandra-Nicoleta Vizitiu-Chiru
tel: 0737 717 968 | e-mail: ruxandra.chiru@basf.com

BASF SRL
Şos. Pipera nr. 43, Corp A, Etaj 1
Sector 2, 014254 - Bucureşti
T: 021 529 90 68/ 61 | F: 021 529 90 69
www.agro.basf.ro