

Concursul de vinuri,
ediția a III-a, 2018,
organizat de BASF,
în colaborare cu ADAR



We create chemistry

**Povești cu vinuri
românești**

Vinurile calificate în etapa națională



“Povești cu vinuri românești”

Primele două ediții ale concursului “Povești cu vinuri românești”, organizate de către compania BASF în parteneriat cu Asociația Degustătorilor Autorizați din România, ne-au întărit încrederea în faptul că cei prezenți au regăsit de fiecare dată o atmosferă caldă și primitoare în care se îngemănează lucrul bine făcut în plantațiile de viță de vie și inspirația din crământ.

Ca urmare, cea de-a III-a reuniune a venit să confirme perenitatea acestui eveniment, dorința companiei BASF de a fi promotoarea activității viticultorilor mici și mijlocii din România.

Itinerariul celor 4 etape regionale a cuprins în anul 2018 localitățile Odobești, Buzău, Craiova și Oradea, finala fiind găzduită de municipiul Cluj-Napoca.

Deși nu oferim recompense din cel mai prețios metal, evenimentul a născut și de această dată un spirit competitiv acerb, un motiv

- ediția a III-a, 2018 -

pentru ca unii dintre producătorii care au înscris probe de vin în concurs să-și propună ca pentru următoarea ediție să îndrepte anumite erori tehnologice și să privească din vârful ierarhiei.

Și pentru că scopul acestor întâlniri este și informarea, cunoașterea provocărilor fermierilor și găsirea de soluții pentru necunoscutele ce apar în activitatea de protecție împotriva bolilor și dăunătorilor la vița de vie, am prezentat și noutățile anului 2018, respectiv fungicidele Sercadis®, Delan® Pro și Soriale® LX.

Fie ca cei 100 de ani de la Marea Unire să ne dea imbold spre viitor.

Robert Ionuț Băicoianu



Concursul „Povești cu vinuri românești” organizat de BASF, în colaborare cu ADAR, ediția a III-a, anul 2018

Iubim vinul și pe cei ce trudesc la facerea lui. Știm cât de mult efort, pasiune și ardoare investesc în fiecare zi, pentru a obține cele mai bune produse. Vrem să le fim parteneri de încredere și să arătăm tuturor cele mai frumoase povești cu vinuri românești. De aceea, am creat acest concurs național de vinuri, adresat tuturor viticultorilor mici și mijlocii, cu suprafețe de viță de vie mai mici de 100 de hectare.

În 2016, 2017 și 2018, cu ajutorul juriului de experți ADAR, am degustat aproape 1000 de probe de vin, aduse de viticultori din toată țara. Am selectat, în cadrul fiecărei etape regionale, cele mai bune probe de vin pe care le-am evaluat din nou, în cadrul marilor finale de la Alba Iulia, Sibiu, Cluj-Napoca.

Cea de-a III-a ediție a concursului ”Povești cu vinuri românești”, 2018

Mai departe de meșteșug, a face vin este o adevărată artă!

În total, viticultorii au înscris 388 dintre cele mai bune vinuri produse în ultimii trei ani. La fiecare dintre cele patru etape regionale s-au ales 9 vinuri finaliste, câte trei pentru fiecare categorie: alb, roze, roșu. Cele 36 de vinuri calificate în marea finală de la Cluj-Napoca au fost din nou evaluate de comisia formată din experții Asociației Degustătorilor Autorizați din România.

Suntem alături de viticultori cu soluții inovatoare pentru protecția viței de vie, dar, ca un adevărat partener, îi susținem și în activitatea de promovare a vinurilor.

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.

De fiecare dată, **premiile** oferite sunt foarte atractive pentru viticultori. Acestea au constat în kit-uri de promovare a afacerii, în valoare de 5000 de euro fiecare sau, la alegere, echipamente pentru aplicarea tratamentelor la vița de vie.

Astfel, cele 3 vinuri câștigătoare ale concursului ”Povești cu vinuri românești”, ediția a III-a, anul 2018, sunt:

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



Impresiile câștigătorilor



” Am fost foarte încântați să primim premiul cel mare și ne bucurăm să vedem că au fost apreciate calitățile vinului nostru”, a declarat Șerban Dâmboviceanu, proprietarul Cramei Corcova, câștigător la categoria vinurilor albe.



Alin Borșos, reprezentant Viticola Corcova, primește Premiul I la Categoria vinurilor albe

”M-a copleșit! În primul rând, eram emoționat de când am văzut nominalizările. Tocmai îmi anunțam colegii că am fost nominalizați, când s-a anunțat numele câștigătorului. A fost o surpriză imensă”, mărturisește Claudiu Porumb, oenologul a cărui semnătură o poartă vinul roze câștigător al celei de-a treia ediții a concursului BASF.



Premiul din 2018 vine ca o confirmare a calității vinurilor produse de Gabriel Lăcureanu la Crama Licorna (Frei Andy SRL), câștigător al concursului în 2016 și 2017:



” Te simți încurajat în ceea ce faci. Este o confirmare la cel mai înalt nivel a timpului pe care ți-l dedici acestei activități. Este rezultatul muncii unei echipe care, din punctul meu de vedere, confirmă încă o dată profesionalismul, rigoarea și constanța efortului depus în tot ceea ce facem.

Suntem, bineînțeles, bucuroși pentru acest premiu, pentru a treia confirmare consecutivă pe care o primește brandul Licorna Winehouse. Produsele care pleacă de pe poarta noastră sunt la cel mai înalt standard și vreau să menționez contribuția companiei BASF care, prin premiile oferite, ne-a ajutat atât din punct de vedere al vizibilității, cât și în ceea ce privește creșterea calitativă a producției, datorită utilajului de aplicare a tratamentelor”, a declarat Gabriel Lăcureanu, oenologul Cramei Licorna.



Moldova

Comisie regiune



PREȘEDINTELE JURIULUI

Georgel Costache

MEMBRII COMISIEI

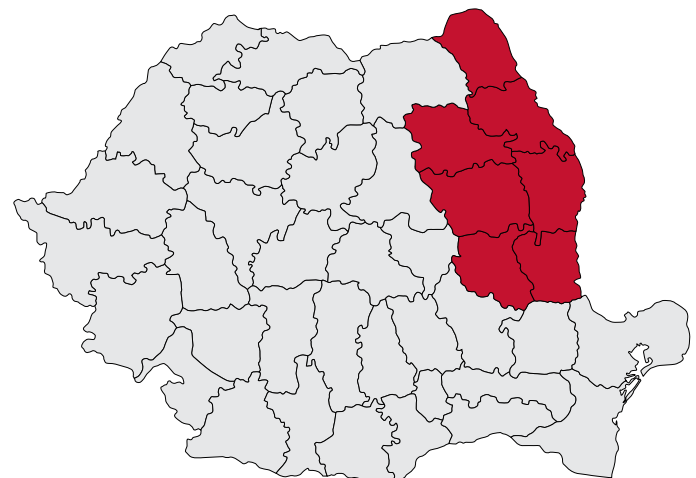
Traian Petrea

Constanța Vicol

Sorin Marcoviciuc

Adrian Dolghin

Otilia Neamțu





NATURA SRL

DOMENIILE PNCIU

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 redefineste 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.

Volumul de vin produs anual

1 100 000 L

Repere de localizare

Sârbi, Com. Țifești, jud. Vrancea



Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Vinul are o culoare galben pai verzui, cu arome tropicale intense de fructul pasiunii și citrice, cu note finale de flori de soc. Are un gust plăcut, proaspăt, corpolent cu aciditate echilibrată, fructat și tonic, care se menține într-un post-gust de lungă durată.



Scurtă descriere a vinului participant în concurs

FETEASCĂ NEAGRĂ, 2015, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu sec cu arome de magiun de prună, specifice soiului, într-o combinație elegantă cu un vâr de linguriță de cacao pe alocuri, bacon mai târziu și pastă de tomate în final. Aciditatea naturală de care beneficiază strugurii, împreună cu taninurile mărunte, cărnoase, contribuie la o astringență frumoasă, activă, dar fină, pe un corp mediu, tineresc, mai aproape de tipicitatea soiului decât versiunile greoaie, extractive și închise la culoare.





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

16 ha

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

Scurtă descriere a cramei

Proiectul cramei a fost implementat cu succes în anul 2009, cu scopul realizării unor vinuri premium, imprimând soiurilor consacrate din zonă o amprentă personală, aici amintim, spre exemplu, soiul Aligoté.

GRAMMA este un concept puternic destinat să deschidă o nouă direcție în comunicarea vinurilor: cea a conversației inteligente și a limbajului dezlegat de impactul licorilor, deoarece exprimarea corectă și armonioasă denotă echilibru fizic și psihic.

Oenolog Mihai Cristian Focea.

Volumul de vin produs anual

1 000 000 L

Repere de localizare

Sat Vișan, Comuna Bârnova, Județul Iași

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ ALBĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Gustul este echilibrat, generos, delicat, lăsând o impresie plăcută de rotund și catifelat cu o aromă ce aduce cu cea a fagurilor de miere. Vinul are o culoare verde-gălbuie cu reflexii aurii, completată de aciditate și fructuozitate.





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.



MDT AGRICOL SRL

CRAMA ȚIBU

Proprietar: Doina și Mihai Țibu

www.domeniulviticoltibu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

75 ha

Soiuri: Traminer, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Aligoté, Fetească Albă, Fetească Neagră, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească

Scurtă descriere a cramei

Societatea a fost înființată în 2005, este o afacere de familie a d-nei Doina și d-lui Mihai Țibu. O parte din plantație, (35 ha), se află pe Dealul Vișan- Bucium, o zonă cu mare potențial viticol pentru obținerea de vinuri de înaltă calitate. Soiurile din plantație sunt deosebite (Traminer, Aligoté, Sauvignon Blanc, Muscat Otonnel), cu un mare avantaj ce îl reprezintă structura solului, bogat în sedimente de calcar, care își pune amprenta asupra calității vinului, oferind puternice note minerale. Prin accesarea de fonduri europene, se plantează în 2015, 40 ha pe dealul Șorogari cu soiurile Fetească Albă, Fetească Regală, Fetească Neagră, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească. Crama se află la Tomești-Iași cu o capacitate de 1000 Hl dotată cu tehnologie modernă. De calitatea vinurilor se ocupă Oenologul Ilie Ciomagă.

Volumul de vin produs anual

98.000 Litri

Repere de localizare

Tomești, jud. Iași

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



TRAMINER, 2016, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Producerea acestui vin poartă cu sine dorința de a readuce grandoarea Traminer-ului din zona Bucium, cunoscută în anii 90. Plantația se află în Podgoria Iași - Bucium, Dealul Vișan, zonă cu sol bogat în sedimente de calcar care imprimă vinului note minerale, cu aromă de dulceață de trandafir și note de caise coapte. Cu 13% vol.alc., 9 g/l zahăr din fermentare și 6,4 aciditate totală, se recomandă a fi servit la desert. Este un vin excelent pentru seriile de vară.





MDT AGRICOL SRL

CRAMA ȚIBU

Proprietar: Doina și Mihai Țibu

www.domeniulviticoltibu.ro

Mihai Țibu, Casa de Vinuri Țibu

„Sentimentul pe care îl am față de vița de vie este respectul. Despre ea se spune că nu rămâne datoare niciodată.”

Istoria unui vin ajunge câteodată să devină cea a unei familii, aroma lui amintind de întâmplări distincte din trecut, care se completează cu note de schimbare și perfecționare. Familia, tulpina care ne oferă stabilitate asemeni unei vițe de vie, i-a conturat pasiunea lui Mihai Țibu.

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

MȚ: Am copilărit printre soiurile de viță de vie, am alergat printre rândurile lungi și seara ascultam poveștile despre vinurile Moldovei care erau atât de ademenitoare, încât atrăgeau popoare barbare. Tatăl meu care era tehnician viticol m-a inspirat, dar am fost și fascinat de tot ceea ce implică să faci un vin.

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

MȚ: Vinul pentru mine înseamnă o provocare. Chiar dacă am crescut cu vița de vie și am avut o relație neîntreruptă, mereu vreau să mă depășesc în tot ceea ce înseamnă arta viticolă.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

MȚ: Crearea unui vin nu se rezumă doar la fermentare. Cel mai important pas este dedicația față de întreținerea plantei și îngrijirea acesteia pentru a obține acel ciorchine perfect de strugure. La fel ca în construirea unei case, baza trebuie să fie robustă.

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

MȚ: Aspirația către mai mult m-a motivat să înființez o nouă plantație de 37 de ha, o provocare pe care am îmbrățișat-o, gândindu-mă la varietatea de soiuri cu care mă pot „juca”.

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

MȚ: Sentimentul pe care îl am față de vița de vie este respectul. Despre ea se spune că nu rămâne datoare niciodată. Pentru mine, vița de vie este inspirația pentru întărirea caracterului, deoarece e o plantă miraculoasă ce renaște în fiecare primăvară. Această artă m-a făcut să devin stăruitor, dorind mereu să cresc o viță ce va da vinuri din ce în ce mai bune.



TENUTA ODOBEȘTI

Proprietar: Fabrizio Mosconi

www.tenutaodobesti.com

Suprafața viticolă și structura plantației

10 ha.

Scurtă descriere a cramei

Venit în România 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

1 800 000 litri

Repere de localizare

Odobești, jud. Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Un vin cu o aciditate echilibrată, cu note suave de fructe, îmbinate cu arome florale.





TENUTA ODOBEȘTI

Proprietar: Fabrizio Mosconi

www.tenutaodobesti.com

Fabrizio Mosconi, Tenuta Odobești

„Indiferent de vremuri, savoarea unui pahar de vin reprezintă temelia ce susține prestigiul, notorietatea, imaginea și forța familiei Mosconi.”

Deschide vinul ca pe o carte, iar acesta ți se va dezvălui în toată splendoarea lui. Astfel, vei descoperi, picătură cu picătură, că nu trebuie să faci nimic altceva decât să-l deguști, să-l savurezi, să-l venerezi.

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

FM: Povestea cramei Tenuta pornește undeva prin anul 2006, atunci când familia mea a decis să cumpere domeniile Generalului Rașcu de la poalele dealurilor Măgura Odobești din județul Vrancea. Eu m-am născut la țară în provincia Mantova, la Goito, în Italia, și această investiție a fost un soi de întoarcere la origini, o așa-zisă chemare a pământului.

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

FM: Indiferent de vremuri, savoarea unui pahar de vin reprezintă temelia ce susține prestigiul, notorietatea, imaginea și forța familiei Mosconi, care slujește cu credință, tradiția și inovația în Podgoria Odobeștilor.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

FM: În conceptul meu, calitatea unui vin pleacă de la structura și compoziția strugurilor nobili. De aceea, arta de a crea un vin pornește din podgorie și ține cont și de tehnologia pe care o folosești.

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

FM: Provocările apar când vrei ca roadele pe care le fructifici să creeze vinuri calitative care să ajungă pe piața națională și internațională.

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

FM: Vreau să transform vinul într-o poezie pe care să o văd pe buzele tuturor. De aceea, îmbin știința cu arta, folosind tehnologii ultra moderne de proveniență italiană și soiuri remarcabile de viță de vie din Măgura Odobești.



DOMENIILE VITICOLE HUȘI

Proprietar: Serghei Bunescu

www.vinurihusi.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

71 ha

Scurtă descriere a cramei

Oenolog: Igor Găină

Repere de localizare

Ghermănești, județul Vaslui

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Un vin plin de prospețime și arome intense de fructe roșii. Descoperim un gust fructat, intens, caracterizat de o bună aciditate.





DOMENIILE VITICOLE HUȘI

Proprietar: Serghei Bunescu

www.vinurihusi.ro

Sergiu Bunescu, Domeniile Huși

„Vinul este o licoare pe care, dacă o savurezi alături de cine trebuie, îți poate aduce satisfacția maximă.”

O tradiție rezistă timpurilor și kilometrilor dacă oamenii o păstrează cu aceeași ardoare. O poveste începută încă de acum 70 de ani în Republica Moldova și continuată în prezent în România are atâtea momente care ne captivează.

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

SB: Totul a pornit de la bunicul meu care era viticultor în Republica Moldova și și-a transmis pasiunea peste graniță. Viticultura are o tradiție de 70 de ani în familia noastră și am crescut cu asta, pentru mine fiind ceva normal. Cu cât ceva este mai complex, cu atât mă atrage mai mult și mi se pare mai frumos și captivant.

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

SB: În viziunea mea, vinul este o licoare pe care, dacă o savurezi alături de cine trebuie, îți poate aduce satisfacția maximă. Vinul creează întotdeauna o atmosferă care apropie oamenii și transmite la rândul lui pasiunea cu care a fost creat.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

SB: Să obții un vin este un proces complex, dar pe atât de frumos. Cele mai bune lucruri se fac împreună cu cei care se implică sufletește și iubesc vinul. De aceea, am ales doar oamenii de calitate specializați în producerea băuturii, oameni care merg un pas mai departe.

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

SB: Fiind relativ la început de drum nu am dat încă de o provocare pe care să nu o pot învinge. Cred că participarea la concursuri alături de crame consacrate și cu o istorie bogată în spate, mi-a întărit dorința de a face vinuri de cea mai înaltă calitate. Am fost plăcut surprins când vinurile noastre au fost apreciate la rangul celor bine cunoscute pe piață, unele chiar depășindu-mi așteptările.

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

SB: Am început povestea vinului încă din familie. Am devenit competitiv cu timpul și mă implic în creșterea calității vinului nostru. Implicare, mândrie, patos, stăruință, perseverență, preocupare sunt doar câteva din ingredientele pe care nu le veți găsiți pe etichetă, dar pe care noi le adăugăm în vinurile noastre.



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

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, Județul Iași.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN, 2016, DULCE
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 sprintă și note fructate pline de rafinament.



FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 2016, DEMISEC
- CATEGORIE VINURI ROȘII

Poem, un cuvée perfect echilibrat între trei soiuri distincte, dar complementare. Valorifică caracterul olfactiv discret, dar specific soiului Fetească Neagră, prin asocierea cu vigoarea și forța renumitului Cabernet Sauvignon și delicatețea soiului Merlot. Cheia îngemănării cu succes a acestor caracteristici este criptată în simbolurile regalității și puterii, specifice soiului Cabernet Sauvignon, a libertății și avântului delicatului Merlot și a feminității soiului Fetească Neagră. Maturat 6 luni în baricuri de stejar, acest cupaj fin, foarte ușor astringent, cu o complexitate aromatică specială, oferită de notele de prune uscate și condimente, reprezintă o poezie de arome și gust distincte.



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 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 aş 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.



CRAMA VINGEX

Proprietar: Finica și George Țigănuș

www.cramavingex.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

15 ha

Soiuri: Fetească regală, Riesling, Șarbă, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Aligoté, Merlot, Cabernet Sauvignon

Scurtă descriere a cramei

Casa de Vinuri VINGEX a fost înființată în anul 2004, folosind utilaje și tehnologii moderne pentru producerea și îmbutelierea vinurilor. Calitatea produselor oferite este certificată de organisme internaționale prin standardele ISO și HACCP.

Vinurile sunt fabricate conform unor tehnologii speciale din struguri de soi, recoltați pe podgoriile însorite ale Vrancei. Aceste vinuri se remarcă printr-un buchet fin și arome intense. Profesionalismul și sufletul vinificatorilor companiei sunt încorporate în aceste perle ale vinificației clasice.

Volumul de vin produs anual

360 000 L

Repere de localizare

Comuna Urechești, județul Vrancea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, 2017, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Prin particularitatea caracterului și prin finețe, datorite de natura terenului și de climă, Cabernet Sauvignon este unic între neamurile sale și se deosebește de produse omonime ale viticulturii din alte regiuni.



"Vinul Cramei Vingex, este un vin născut din dragoste, plin de istorie, de muncă în familie, moștenire de la bunici și mai apoi de la tatăl meu! Noi respectăm tradiția în fabricarea vinului și tatăl meu este cel care încă îmi îndrumă pașii la fabricarea celui mai bun vin! Anul acesta am și făcut un brand nou... crama lui Moș Toma, iar în fotografiile de la crama este chiar el! Suntem mândri că reușim să obținem un vin bun, calitatea lui fiind confirmată și de oamenii care ne vizitează magazinele!"

Finica Țigănuș





Muntenia și Dobrogea

Comisie regiune



PREȘEDINTELE JURIULUI

Gabriel Lăcureanu

MEMBRII COMISIEI

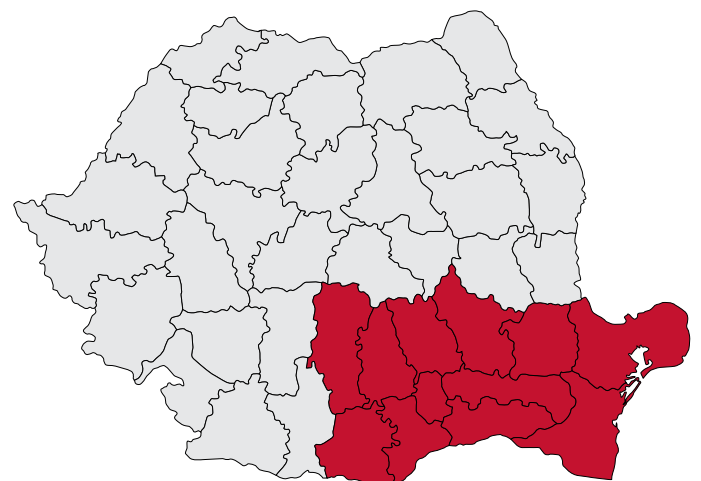
Mihai Baniță

Claudiu Porumb

Cristian Tudor

Nini Andone

Delia Stătescu





ARGONAUT SRL

CRAMA VIIȘOARA

Proprietar: Gheorghe Albu

www.cramaviisoara.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

96 ha.
Soiurile cultivate: Sauvignon Blanc, Fetească albă, Fetească neagră, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon

Scurtă descriere a cramei

Plantațiile de la Viișoara sunt tinere toate, replantate, iar tehnologiei de întreținere i se acordă o atenție deosebită, în sensul că unitatea dispune permanent de specialiști care verifică evoluția în vegetație a viței de vie. La Viișoara culesul viei se face doar manual, când strugurii ajung să adune destul zahăr pentru fiecare soi în parte.

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

Volumul de vin produs anual

9800 HL

Repere de localizare

Sat Viișoara, Jud. Constanța

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CHARDONNAY, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin sec, proaspăt și răcoros, cu o aromă de măr verde suculent și un strop de grepfrut amăruie ce îi permite să contracareze mineralitatea solului de la Viișoara.





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, îmbuteliere și maturare a vinurilor în barriques 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, franțuzesc 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 loturi mici, pornind de la 2500 sticle până la 20.000 de sticle în anii favorabili anumitor soiuri.

Volumul de vin produs anual

400000 L

Repere de localizare

Săhăteni, Buzău

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CHARDONNAY, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin proaspăt, cu arome intense de lămâie, pepene galben și nectarine, cu aciditate bună ce îi conferă persistență și vioiciune.





VINALIA CONACUL DIN CEPTURA

Proprietar: Conacul Ceptura SRL

www.vinaliaceptura.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața de 10 ha cu viță de vie, cu următoarele soiuri: Sauvignon Blanc, Fetească neagră, Tămâioasă românească, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz.

Scurtă descriere a cramei

Întrucât plantația și crama sunt nou înființate, ținta companiei este de a oferi un concept integrat de promovare a zonei și a vinurilor produse aici: pornind de la cultivarea viței de vie și până la procesele complexe de producție, vânzarea vinurilor, organizarea degustărilor, oferind totodată servicii de cazare, restaurant și agrement.

Volumul de vin produs anual

20.000 L, urmând a produce în viitor aprox. 45.000 L

Repere de localizare

Ceptura de Jos, jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Când îți dorești un vin aromat, liniștit, care să te ducă cu gândul la vremuri străvechi, la conace boierești și la mese îmbelșugate, poți alege cu încredere Tămâioasa Românească de la Ceptura.

Notele intens fructate și aroma de mere văratice nu vor trece neobservate. La un pahar de Tămâioasă se adună prietenii, povestesc până seara târziu și deapănă amintiri frumoase...



SHIRAZ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Ne întâmpină o culoare roz pal, delicată și luminoasă. Nasul este încântat de intensitatea plăcută a mugurilor de flori. Gustul este proaspăt și echilibrat, cu arome de fructe roșii.





CRAMA DELTA DUNĂRII

Proprietar: La Sapata

www.lasapata.com

Suprafața viticolă și structura plantației

Compania Crama Delta Dunării lucrează o zonă plantată cu viță de vie de 20 ha. Soiurile de viță de vie sunt pentru vinuri albe: Fetească Regală, Rkțitel, Riesling, Sauvignon, Muscat Ottonel și pentru cele roșii: Merlot, Băbească, Blauer, Sangiovese.

Scurtă descriere a cramei

Podgoria din care face parte plantația se numește Sarica Niculițel, iar solurile nu sunt bogate, ci sunt slabe și nisipoase, revitalizate de plante aromatice, care au proliferat anii de neglijare, deci potrivite pentru o bună producție de calitate.

Doar prin faptul că, timp de mulți ani, nu a fost cultivat, plantele crescute au îmbogățit solul natural. Clima este rece în iarnă, ajungându-se la -15/20 grade, cu precipitații discrete (ploaie și zăpadă); vara este fierbinte și uscată, cu temperaturi medii de 25 grade.

Volumul de vin produs anual

70000 L

Repere de localizare

Somova Jud. Tulcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



BĂBEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Un vin cu note fine de fructe și de cireșe.
Gustul este neted și catifelat, cu arome fructate.





DOMENIILE DEALU MARE

DOMENIILE URLAȚI

Proprietar: Ștefan Rădulescu

www.domeniileurlati.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

100 Ha.

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

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

Portofoliul companiei a fost construit în spiritul promovării vinurilor premium. Astfel, deși există o delimitare între produsele adresate canalului Horeca și cele destinate retail-ului, nimic nu face rabat de la ideea de calitate. Între vinurile adresate exclusiv canalului Horeca enumerăm: Incantation, Saac, Trei Pești, Paganus, Via Roz. Acestea sunt completate de vinuri din gamele: La Origine, Domeniile Urlați, Casa Domnească sau România Pitorească.

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



Volumul de vin produs anual

capacitatea cramei 1.000.000 L

Repere de localizare

Urlați, Jud. Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, PINOT NOIR, SHIRAZ, FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC

Câștigător al Concursului Povești cu vinuri Românești, 2018, *Categoria Vinuri Roze*

Un vin rose obținut din 4 soiuri: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Shiraz, Fetească Neagră, rezultând un vin de culoare roz somon. Personalitățile fiecărui soi se exprimă într-un mod echilibrat, îmbietor, memorabil. Descoperim note de zmeură, trandafiri, căpșuni, cireșе amare.

Alc:14%vol





OCTIMA VINIS SRL

GRAMOFON WINES

Proprietar: Marcel Pascu

www.gramofonwine.ro

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

Societatea ce administrează cele 25 de ha de viță de vie a fost înființată în anul 2011, fiind amplasată în podgoria Dealu Mare, zonă ce se află pe aceeași paralelă cu renumitele podgorii Bordeaux-Franța și Toscana-Italia. Plantațiile de viță de vie se află în vecinătatea orașului Urlați, într-o zonă cu rezonanțe vechi balcanice.

Via este tânără, plantată începând cu anul 2009, la distanță de 2,2 m, iar suprafețele relativ mici din fiecare soi cultivat permit o întreținere riguroasă a plantației. Diversitatea soiurilor atent alese și calitatea bună a strugurilor oferă posibilitatea obținerii unor vinuri premium atât din gama soiuri pure, dar și din cupajele originale și îndrăznețe.

Crama Gramofon Wine a apărut în anul 2015 și este situată într-o zonă în care istoria, peisajul și pasiunile se împletesc natural, într-un ritm ce dă melodicitate vieții cotidiene.

Volumul de vin produs anual

40.000 L

Repere de localizare

Comuna Iordăcheanu, jud. Prahova



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin care denotă o explozie de arome de fructe de pădure și stafide, completat de aromele de prune uscate, vanilie și caramel. Gustativ vinul are o aciditate medie și un alcool care, deși ridicat, completează perfect taninii puternici ai acestui soi de struguri. Post-gustul este lung, cremos, delicat, cu note de caramel și stafide coapte.

Alc:16.5%vol





CRAMELE BOLGIU SRL

CRAMA CASA BOLGIU

Proprietar: Valeriu și Adriana Bolgiu

casabolgiu.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

88 ha

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

Scurtă descriere a cramei

După 1990, mai mulți membri ai familiei Bolgiu au început să reintre treptat în posesia vechii proprietăți viticole. Investiția propriu-zisă a început în 2005, și, treptat, au fost executate numeroase lucrări, într-un efort susținut de a readuce via la viață. Prin accesarea de fonduri Europene, s-a investit în utilaje și în cramă, precum și într-un laborator de analize.

Volumul de vin produs anual

25000 L

Repere de localizare

Urlați, Prahova

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET FRANC, 2015, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Cabernet Franc este unul din părinții soiului Cabernet Sauvignon. Plantat acum 10 ani în fostele vii Brâncovenești din Urlați, județul Prahova, a dat rezultate remarcabile. Este un vin cu adevărat voievodal, suplu, plin de forță, dar și catifelat.

Bogat în arome de cireșe, prune și coacăze negre, se remarcă prin gustul fructat, prin taninii catifelați și printr-un postgust remarcabil.





FREI ANDY SRL LICORNA WINEHOUSE

Proprietar: Virgil Harabagiu

www.licornawinehouse.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Licorna Winehouse deține o suprafață viticolă de 20 ha, 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.

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 îmbuteliat 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



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2015, DEMISEC

**Câștigător al Concursului Povești
cu vinuri Românești, 2018,
Categorie Vinuri Roșii**

Un vin cu o culoare roșie intensă, cu reflexe violet. Din punct de vedere olfactiv, se disting arome de fructe roșii, în special coacăze negre, completate de aroma specifică soiului - prune uscate. Se remarcă în aromă și nuanțele condimentate de piper și cuișoare, datorate faptului că o parte din vin a fost maturat în baricuri din stejar.

Gustul este catifelat, fructat și armonios.

Postgustul are o intensitate ridicată.





Oltenia și Banatul de sud

Comisie regiune



PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. Aurel Popa

MEMBRII COMISIEI

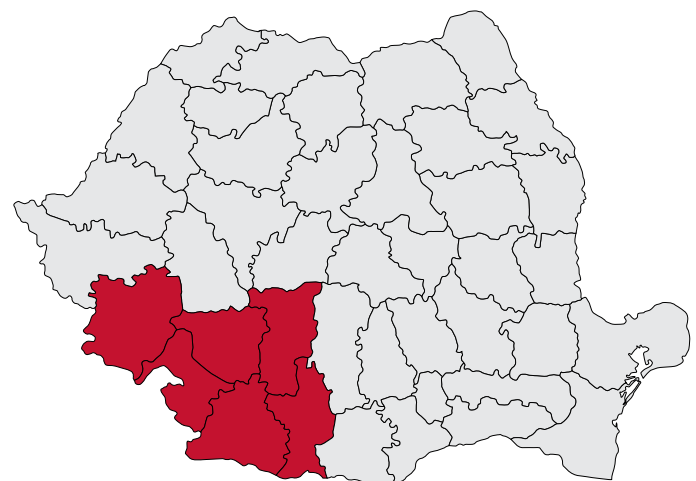
Cătălin Genoiu

Cristina Vladu

Mirela Gheorghe

Ion Gavrilescu

Veronica Gheorghiu





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.

Volumul de vin produs anual

500000 L

Repere de localizare

Corcova, Jud. Mehedinți



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC

Câștigător al Concursului Povești cu vinuri Românești, 2018, Categoria 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.



CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, MERLOT, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Un adevărat etalon al rosé-urilor românești de mare succes, cu o culoare de roz pal cu nuanțe de lemn de trandafir. Aromele de fructe roșii (fragi) cu note citrice și buna aciditate îi conferă prospețime și o caracteristică de vioiciune, ceea ce îl califică drept un vin versatil.





SANVINO PROD SRL

7ARTS WINERY

Proprietar: Sandu Tiberiu, Sandu Suzana

www.7artswinery.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafață de 32 ha, având următoarele soiuri: Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Shiraz, Sauvignon Blanc, Fetească albă, Tămâioasă românească

Scurtă descriere a cramei

7ARTS reprezintă un proiect nou ce a luat naștere într-un loc cu peste 200 de ani de tradiție în viticultură și vinificație din regiunea Dealurile Olteniei, DOC Banu Mărăcine. O crămă veche, complet refăcută și utilată cu tehnologie de ultimă generație, aflată la poalele dealului pe care se află plantația reînființată în anul 2009.

Cu scopul de a controla integral calitatea, enologii folosesc exclusiv strugurii proveniți din producția proprie, culeși manual. Deși create în stil modern, vinurile 7ARTS păstrează, și chiar conservă, specificul regiunii și al anului de recoltă. Imaginea sticlelor reflectă conținutul: soiuri tradiționale și internaționale exprimate în stil modern. Etichetele reprezintă lucrările artistei Angela Szabo.

Oenolog: Mirela Gheorghe

Volumul de vin produs anual

110 000 L

Repere de localizare

Dealurile Olteniei-DOC Banu Mărăcine Breasta

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin cu o culoare galben pai, cucerește printr-un spectru aromatic cu fructe galbene coapte, măr verde și piersică. Gustativ se disting note de citrice și ananas.

Alcool: 14% VOL.
Zahăr rezidual: 1,1 g/L



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Acest vin surprinde printr-o personalitate puternică, dar echilibrată. Ne atrage prin culoarea rubinie, la nivel olfactiv ne învăluie aromele unor fructe negre de pădure coapte. La nivel gustativ descoperim note de gem de prune și condimente.





SC VICTORIA INTERMED SRL

CRAMA CEPARI

Proprietar: Ilarie Prioteasa

www.crama-cepari.ro

Suprafața viticolă și structura plantației
25 ha

Scurtă descriere a cramei

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

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

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

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

Volumul de vin produs anual
26000 L

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



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CRÂMPOȘIE SELECȚIONATĂ, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Născut în zona de origine, soiul se remarcă prin caracterul vioi, aroma discretă și gustul original cu tendințe aspre, ușor sălbatice.

Toate acestea recomandă Crâmpoșia pentru colecția privată limitată: 2411 sticle.



NEGRU DE DRĂGĂȘANI, 2015, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII



Alături de Crâmpoșie selecționată, soiul Negru de Drăgășani reprezintă revelația podgoriei Drăgășani, fiind caracterizat printr-o aromă de mure, smochine și vișine, cu o culoare intensă rubinie, mai rar întâlnită, și un post-gust persistent.



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 cramă, 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.

Volumul de vin produs anual

30.000 L

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, 2017, 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

Proprietar: Gheorghe 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

Volumul de vin produs anual

80.000 litri

Repere de localizare

Drăgășani, jud. Vâlcea

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



MERLOT, 2016, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Vinul Merlot Rusi Rose este produs după o rețetă veche de pe vremea dacilor, 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.





CASTEL BOLOVANU

Proprietar: Vinarte SA

www.vinarte.ro

Suprafața viticolă și structura plantației
60 ha

Scurtă descriere a cramei

La Sâmburești, Vinarte deține un domeniu cu o suprafață totală de 60 de hectare. Regiunea viticolă unde se află podgoria Castel Bolovanu este una din cele mai vechi și mai frumoase din România, iar descoperirile arheologice recente ne determină să credem că istoria ei se întinde pe cel puțin 2000 de ani. Compoziția minerală este tipică pentru soluri aluviale, oferind vinurilor un caracter deosebit. Expunerea spre sud-vest a teraselor, coborând spre râul Olt, se comportă ca un regulator termal, permițând dezvoltarea liniștită a ciclurilor de vegetație ale strugurilor. Microclimatul ideal al acestor ținuturi garantează un echilibru excelent între nivelul zahărului, aciditate și polifenol.

Repere de localizare
Sâmburești, jud. Olt.

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

VINIFICARE

Struguri recoltați manual, cu sortare manuală în cramă. Urmează desciorchinarea și zdrobirea, mustuiala fiind pompată în cisterne de inox cu temperatura controlată.

Însămânțarea cu levuri duce la desăvârșirea fermentației alcoolice. Urmează tragerea vinului în barrique-uri franceze, finalizarea fermentației malolactice și înobilarea pe o perioadă de maturare de circa 6-9 luni.

NOTE DE DEGUSTARE

Vizual: limpede, roșu rubiniu intens, strălucitor, cu reflexii purpurii.
Olfactiv: intens, arome precum fructe de pădure, coacăze, afine, nuanțe de piper negru. Gustativ: sec, plin, echilibrat, cu tanini maturi, ușor astringent și post-gust prelung.





Transilvania și Banatul de nord

Comisie regiune

PREȘEDINTELE JURIULUI

Prof. Dorin Popa

MEMBRII COMISIEI

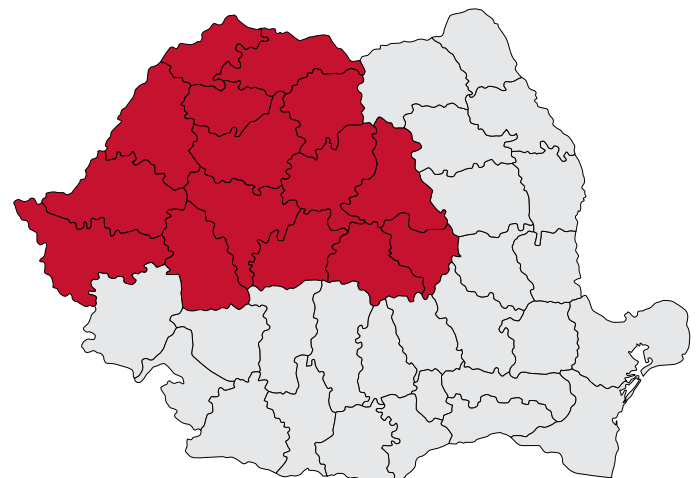
Florin Mihai Aldea

Walter Zigler

Carmen Bucerzan

Mariana Mărginean

Aurelia Aldea





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

Volumul de vin produs anual

6.000 L



Scurtă descriere a vinului participant în concurs

SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

O rază de soare într-o mare de arome intense, proaspete, cu note de citrice și flori de câmp.
Culoarea alb-verzuie, strălucitoare, prevestește un gust echilibrat și plin de o savoare tonică, fină, a unui vin ce redă atât de bine amprenta zonei din care provine.
Ca recomandări culinare: se asociază bine cu aperitive, carne de pui, pește, fructe de mare.



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 poțiunea care are și o picătură din sufletul tău poate ferma 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.



CASTEL VINUM SRL

VILLA VINEA

www.villavinea.com/ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața viticolă: 32 ha
Soiuri autohtone: Fetească Regală, Fetească Albă – cât și soiuri internaționale – Sauvignon Blanc, Gewurztraminer și Riesling de Rhin. În plus, este cultivat și un soi absolut nou pentru DOC Târnave și România – Kerner. Tot ca o premieră pentru Târnave, circa 8 ha sunt plantate cu struguri roșii: Fetească Neagră, Merlot, Pinot Noir și Zweigelt.

Scurtă descriere a cramei

Vinurile VILLA VINEA sunt rezultatul unui microclimat unic, seva unui pământ extraordinar, amplasat pe valea râului Târnava Mică, una dintre cele mai vechi regiuni viticole ale Transilvaniei. Combinația de soiuri plantate pe pantele cu expoziție predominant sudică, este unică. Vânturile vestice și nord-vestice favorizează reglarea ritmului viței de vie, evaporând apa în exces provenită din roua dimineții, ceață sau precipitații, ajutând, astfel, ca strugurii să rețină zaharuri, aciditate tipică și arome specifice acestui terroir. Crama este o construcție nouă cu o arhitectură ce amintește de vechile turnuri de prin satele Transilvaniei. Sub pământ, se află tancurile de inox, în care fermentează, la temperatură controlată, mustul care se transformă în vin. Povestea vinului, în cramă, începe de pe “acoperișul” ei, de unde strugurii cad într-un desciorchinător și mai jos, ajung într-o presă pneumatică. Din strugurii presați cu grijă, mustul ajunge în tancuri și își începe metamorfoza.

Oenologul cramei este italianul Celestino Lucin, deținătorul titlului Winemaker of the Year 2009, acordat de publicația italiană de vinuri Gamberto Rosso, asistat de către șeful de cramă Mihaly Denes.

Volumul de vin produs anual

80.000 sticle

Repere de localizare

Strada Principala 243, Mica, Mureș



Scurtă descriere a vinului participant în concurs

GEWURTZTRAMINER, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Gewurztraminer-ul Villa Vinea este rezultatul teroier-ului din Transilvania, pentru solul tipic luto-argilos, zilelor însorite, mediu și orientarea optimă a pantei. Culoarea este galben-pai, tipică soiului, are arome de trandafir nobil și litchi, rotunjite prin parfumul de condimente orientale. Pe cerul gurii este corpulent, fructos și picant, cu un finisaj lung, moale.





CASTEL VINUM SRL

VILLA VINEA

www.villavinea.com/ro

Cristian Podar, Villa Vinea

„Vinul este un simbol pentru fiecare dintre noi. Pentru mine nu este o simplă băutură, ci o poveste despre locuri, tradiții, hărnicie, dăruire.”

Îndrăzneală este cuvântul care descrie cel mai bine persoanele care au avut curajul să își schimbe viața, urmându-și pasiunea și care au întâmpinat provocările cu brațele deschise. Soiurile de viță se transformă la fel cum oamenii se schimbă în ceva mai bun când pun pasiune în ceea ce fac.

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

CP: Vița de vie și ciorchinii apetisanți m-au urmărit încă din copilărie, am copilărit în comuna Băgaciu unde erau 600 de ha de viță de vie, iar practica școlară în vie a fost cea care mi-a înfiripat curiozitatea pentru vin. Eu sunt economist cu 16 ani de experiență și am decis la 40 de ani să îmi urmez pasiunea și să schimb domeniul de activitate.

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

CP: Vinul este un simbol pentru fiecare dintre noi. Pentru mine nu este o simplă băutură, ci o poveste despre locuri, tradiții, hărnicie, dăruire. Este concentrația de pasiune a celor care îl creează și sunt prezenți în fiecare moment al creșterii vinului.

BASF: Care sunt secretele în producerea vinului dvs.?

CP: Consider că secretul unui vin fermecător constă în textura fină și aromele echilibrate. Noi am putut rafina *rețeta* și pentru că avem o cantitate controlată de struguri pe hectar.

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

CP: O provocare a fost să marcăm pe harta vinului românesc o zonă ca Valea Târnavei Mici care în vremea dacilor era cunoscută pentru viile sale, dar care în prezent a ajuns să fie umbrită de alte zone mai mari ale țării.

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

CP: Povestea mea în lumea vinului este abia la început și, tocmai de aceea, mi-am propus ca vinul alb de pe Valea Târnavei Mici să fie cunoscut ca fiind cel mai bun din România. Soiurile din zona aceasta au potențialul de a crea un vin de excepție, mai trebuie doar să fie promovat.



CRAMA TEODOR

Proprietar: Giurgiu Teodor

www.cramateodor.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

12 ha

Ca și soiuri vinificate amintim: Sauvignon Blanc, Tămâioasă Românească, Riesling de Rhin, Pinot Gris, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Cadarcă, Pinot Noir.

Scurtă descriere a cramei

Crama Teodor este un centru de vinificație axat pe crearea de vinuri din struguri nobili de cea mai bună calitate. Tehnologia folosită este de ultimă oră, folosindu-se tehnici de fermentare la rece/cald cu temperaturi controlate electronic, conferind astfel capacitatea de a produce vinuri selecte, corect create.

Volumul de vin produs anual

capacitate de 100.000 L

Repere de localizare

Str. Principală nr. 333, Rătești, jud. Satu Mare

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Vin de culoare strălucitoare, galben-canar cu reflexe verzui. Vin tipic, cu aromă de soc, flori de viță de vie, salcâm și note citrice de final. Are o aciditate echilibrată și un postgust lung.





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-mediterraneană, 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.

Volumul de vin produs anual

Capacitate cramă (producție/stocare): 200.000 litri

Repere de localizare

Sat Silagiu, Buziaș, județul Timiș



Scurtă descriere a vinului participant în concurs



ROZE DE SILAGIU (PINOT NOIR), 2017, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Limpede-critalin, cu o culoare frumoasă, cu miros fructuos de piersică albă, cireșe albe, are un gust prietenos și ușor efervescent.

Se disting nuanțe de litchi și grapefruit roz, dominante și în postgust.





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.

Volumul de vin produs anual

aprox. 40.000 L

Repere de localizare

Strada Dealul Viilor 10, Turda, Judetul Cluj

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



PINOT NOIR, 2017, 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 sprintar, cu o bună aciditate, dar suficient de corpolent, cu un final plăcut susținut în postgust.





TOROK ATTILA OLIVER

Suprafața viticolă și structura plantației

Suprafața de 0,15 ha este cultivată cu soiuri Cabernet Sauvignon, Riesling Italian, Irsai Oliver, Bianca, Palatina, etc.

Scurtă descriere a cramei

Zona Aleșd a fost recunoscută în trecut ca zonă viticolă, din păcate după 1990 multe suprafețe au fost defrișate. Dar dragostea unor oameni pentru vița de vie a făcut ca această îndeletnicire să fie posibilă, dar la o scară mai mică.

Așa se face că pe o suprafață de 15 ari, Torok Mihai, tatăl, a dat naștere unui mic paradis. Cultivată cu soiuri diferite de la struguri albi și roșii la struguri de masă, plantația oferă atât o imagine uluitoare, cât și produse delicate.

Îngrijită cu atenție, cu pricepere, dar și cu mare dragoste, vița de vie oferă struguri gustoși din urma cărora se obțin vinuri deosebite, medaliat la diferite concursuri, procesul de vinificație făcându-se în mod tradițional.

Volumul de vin produs anual

2000 L

Repere de localizare

Aleșd, Bihor

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



CABERNET SAUVIGNON, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROZE

Vinul Cabernet Sauvignon Rose este un vin îmbietor și răcoros, cu aromă fructată și bine echilibrat. Acesta încununează munca și pasiunea, priceperea și dragostea a trei generații: tatăl – Torok Mihai, fiul Attila-Oliver și nepotul Oliver.





ELITE WINE

Proprietar: Walter Ziegler

www.elitewine.ro

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 în 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. Istoria, recunoașterea și valoarea podgoriei se încearcă a fi astfel readuse la lumina timpurilor noastre.
Anul înființării: 2005
DOC: Miniș

Vinificator(i): ing Szikler Ervin Walter

Volumul de vin produs anual
Litri de vin îmbuteliați anual - 20.000 L



Repere de localizare
com Șiria, sat Măsca (drumul dinspre Măsca spre Măderat), jud Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin deosebit, corpolent, cu tanini fini și bine integrați, având note de fructe roșii și un final persistent.



CRAMELE MINIȘ

www.crameleminis.ro

Suprafața viticolă și structura plantației

Societatea deține în proprietate 25 ha viță de vie din soiurile, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Mustoasă de Măderat, Muscat Ottonel, Fetească Neagră, Merlot, Pinot Noir, Burgund Mare, aflate în zona Mîsca-Șiria.

Scurtă descriere a cramei

Societatea Cramele Miniș S.A. s-a înființat în anul 2004, ca urmare a dorinței unor investitori din zona Șiria-Mîsca de a pune în valoare zona viticolă a dealurilor Șiriei.

Produce vinuri DOC „Miniș”, IG „Dealurile Zărandului” și vinuri de masă. Vinurile se livrează la pivnițele unității și în magazinele de la Șiria.

Vinurile sunt păstrate în pivnițe vechi din piatră, una dintre ele datând din 1818, construită de baronul Bohuș, aflată la poalele cetății Șiriei. Zona viticolă Șiria-Mîsca se află în arieratul Miniș-Măderat.

Condițiile deosebite ale podgoriei precum și influența climei mediteraneene dau naștere vinurilor roșii ce aduc faimă podgoriei și cramelor Miniș.

Repere de localizare

Șiria, jud. Arad

Scurtă descriere a vinului participant în concurs



FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Cel mai remarcabil soi roșu tradițional, din păcate foarte puțin promovat internațional, își găsește aici un mod de exprimare care îl va face memorabil. Are o culoare roșie-rubinie, parfum plăcut, ușor condimentat, taninuri catifelate și gust de fructe de pădure. Alc. 14,5%.





INDEX

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA
MOLDOVA	VINURI ALBE	DOMENIILE PANCIU	10
		CRAMA GRAMMA	14
		DOMENIUL VITICOL ȚIBU	18
	VINURI ROZE	TENUTA ODOBEȘTI	22
		DOMENIILE VITICOLE HUȘI	26
		AGROINDUSTRIALA BUCIUM	30
	VINURI ROȘII	AGROINDUSTRIALA BUCIUM	30
		CRAMA VINGEX	34
		DOMENIILE PANCIU	10
MUNTENIA ȘI DOBROGEA	VINURI ALBE	CRAMA VIIȘOARA	38
		DOMENIILE SĂHĂTENI	40
		CONACUL CEPTURA	42
	VINURI ROZE	CRAMA DELTA DUNĂRII	44
		CONACUL CEPTURA	42
		DOMENIILE DEALU MARE	46
	VINURI ROȘII	CRAMA GRAMOFON	48
		CRAMELE BOLGIU	50
		CRAMA LICORNA	52
OLTENIA	VINURI ALBE	7ARTS WINERY	58
		VITICOLA CORCOVA	56
		CRAMA CEPARI	60
	VINURI ROZE	CASA DE VINURI NEGRINI	62
		VITICOLA CORCOVA	56
		AX SRL DRĂGĂȘANI	64
	VINURI ROȘII	7ARTS WINERY	58
		CRAMA CEPARI	60
		CASTEL BOLOVANU	66
TRANSILVANIA	VINURI ALBE	CRAMA CORBUȚ	70
		CASTEL VINUM - VILLA VINEA	74
		CRAMA TEODOR	78
	VINURI ROZE	ARAMIC FOREST	80
		CRAMA LA SALINA	82
		TOROK ATTILA OLIVER	84
	VINURI ROȘII	ELITE WINE	86
		CRAMA CORBUȚ	70
		CRAMELE MINIȘ	88

VIN FINALIST	VINURI CÂȘTIGĂTOARE
SAUVIGNON BLANC, 2016, SEC FETEASCĂ ALBĂ, 2017, SEC TRAMINER, 2016, DEMISEC	
CABERNET SAUVIGNON, 2017, SEC FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC BUSUIOACĂ DE BOHOTIN, 2016, DULCE	
FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 2016, DEMISEC CABERNET SAUVIGNON, 2017, DEMISEC FETEASCĂ NEAGRĂ, 2015, SEC	
CHARDONNAY, 2016, SEC CHARDONNAY, 2017, SEC TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ, 2017, SEC	
BĂBEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC SHIRAZ, 2017, SEC CABERNET SAUVIGNON, PINOT NOIR, SHIRAZ, FETEASCĂ NEAGRĂ, 2017, SEC	Categoria Vinuri Roze, 2018
FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, DEMISEC CABERNET FRANC, 2015, SEC FETEASCĂ NEAGRĂ, 2015, DEMISEC	Categoria Vinuri Roșii, 2018
SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC CRÂMPOȘIE SELECȚIONATĂ, 2017, SEC	Categoria Vinuri Albe, 2018
MERLOT, NEGRU DE DRĂGĂȘANI, CABERNET SAUVIGNON, 2017, SEC CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, MERLOT, 2017, SEC MERLOT, 2016, DEMISEC	
FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC NEGRU DE DRĂGĂȘANI, 2015, SEC CABERNET SAUVIGNON, SEC	
SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC GEWURTZTRAMINER, 2016, SEC SAUVIGNON BLANC, 2017, SEC	
ROZE DE SILAGIU (PINOT NOIR), 2017, SEC PINOT NOIR, 2017, SEC CABERNET SAUVIGNON, 2016, SEC	
FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET SAUVIGNON, 2017, SEC FETEASCĂ NEAGRĂ, 2016, SEC	

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: Bogdan Pop
tel: 0737 717 968 | e-mail: bogdan.pop@basf.com

Sud: Alexandru Staicu
tel: 0737 970 001 | e-mail: alexandru.staicu@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