Concursul de vinuri, ediția a IX-a, 2024,
organizat de BASF în colaborare cu ADAR

POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI



BASF
We create chemistry

**Copertă realizată de Elena Andriș,
absolventă a Facultății de Arte și Design, din cadrul UVT,
câștigătoarea concursului "În vin stă creativitatea".**



Introducere

Dragi prieteni, iubitori ai vinului,

Cea de-a IX-a ediție a concursului “Povești cu vinuri românești” ne-a făcut să reflectăm asupra efortului, pasiunii și implicării celor care nu încetează să creadă în frumusețea și generozitatea butucului de viță de vie.

În drumul nostru către inimile celor prezenți, am căutat să împletim poezia vinului cu muzica, aducându-i mai aproape unii de alții prin puterea poveștilor ce nu mor niciodată.

Am simțit că suntem legați prin fire nevăzute de experiențe, visuri și aspirații, rămânând imuabili în dorința de cunoaștere.

Fiecare pahar cu vin pe care îl ridicăm rămâne o poartă deschisă către o lume plină de istorii, tradiții și creativitate.

Căutăm soluții la problemele care apar atât de diferit de la un an la altul, de la o zonă la cealaltă. Facem tot ce ne stă în putință pentru a ne adapta recomandările și portofoliul de produse de protecție a plantelor la provocările actuale, ținând cont de schimbările climatice și de realitatea din fermele viticole.

Înainte de a trage cortina peste această ediție a concursului nostru, am lăsat să se întrevadă doar “jumătatea plină” a paharului, oferind, și pe viitor, sprijinul echipei BASF pentru a depăși obstacolele care pot apărea.

Intenția noastră este să menținem neîntrerupte bucuria și unitatea celor implicați în a țese legături puternice pentru a duce mai departe Povestea Vinului Românesc.

Robert Ionuț Băicoianu
Director de vânzări culturi horticole, BASF Agricultural Solutions România

BASF
We create chemistry

Povești cu vinuri românești Ediția a IX-a

**Un pahar în fiecare poveste,
o poveste în fiecare pahar.**

Spune povestea vinului tău la următoarea ediție a concursului nostru de vinuri.

În saloanele întunecoase,
luminate doar de candele și lumânări,
vinul curgea generos,
învăluind conversațiile într-un văl de mister. Pentru
Craii de Curtea-Veche
vinul era mai mult decât o simplă
băutură, era
elixirul
care le deschidea
porțile imaginației
și le
alimenta
dorința de aventură.

Concursul ”Povești cu vinuri românești”, a IX-a ediție, 2024

Organizare și condiții de participare

Ediția a IX-a a competiției „Povești cu vinuri românești” a inclus următoarele categorii de premiere:
-desemnarea celor mai bune vinuri albe, roșii, rosé;
-concursul pentru design-ul etichetelor sticlelor de vin;
-secțiunea dedicată celui mai bun vin spumant;
-competiția destinată tinerilor artiști pentru ilustrarea coperții acestui catalog.

Condițiile de participare la concursul „Povești cu vinuri românești” în 2024 au fost următoarele:
-suprafața cultivată cu viță de vie să nu depășească 100 de hectare, iar probele de vin înscrise puteau fi din 2021, 2022, 2023 (cu excepția celor roșii, unde puteau fi înscrise probe cu o vechime de 5 ani, așadar vinuri produse începând cu anul 2019).
-vinurile spumante nu au avut limită de suprafață cultivată.
-fiecare cramă participantă a putut înscrie maximum 3 probe de vin sau spumant.

Competiția s-a desfășurat în cadrul a patru etape regionale, ce au avut loc în Moldova, Dobrogea și Buzău, Oltenia și Prahova, Banat și Transilvania, și o etapă națională.

Jurizarea vinurilor

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

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

Per total, în acest an, membri juriului au degustat 435 de probe de vin din întreaga țară, ce au provenit de la 145 de crame.

Cum se evaluează vinurile?

Pentru a oferi maximum de obiectivitate în evaluarea vinurilor, comisia de jurizare utilizează normele sistemului internațional de evaluare, stabilite de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIVV).

Aceste norme sunt folosite la toate concursurile internaționale de vinuri.
Sistemul de punctaj folosit de OIVV este de până la 100 de puncte. O probă de vin este evaluată de fiecare membru al juriului. Se elimină nota maximă, respectiv nota minimă, apoi se face media aritmetică a notelor rămase. Rezultatul reprezintă nota finală pe care o primește fiecare probă de vin sau vin spumant.





Reguli de evaluare

- Ordinea degustării se respectă cu strictețe. Întâi se evaluează vinurile albe, apoi cele rosé și apoi cele roșii. În cadrul jurizării din etapa finală, vinurile spumante au fost jurizate ultimele.
- Toate probele sunt evaluate în orb. Niciun membru al juriului nu cunoaște la momentul evaluării cărui concurent îi aparține proba respectivă.
- Examinarea se face din punct de vedere vizual, olfactiv și gustativ.
- Modul de acordare a punctelor:

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

Premiile oferite de BASF

Fiecare câștigător care a obținut Locul I în etapa națională a competiției (vinuri liniștite, vinuri spumante), a primit un kit de dezvoltare a afacerii care a putut fi configurat în funcție de nevoile producătorilor, putând să aleagă una dintre cele două variante:
- 1 utilaj pentru aplicarea tratamentelor la vița de vie.
- 1 pachet format din produse BASF pentru protecția viței de vie.

Fiecare premiu a fost în valoare de 5.000 euro.

Astfel, cei 4 câștigători ai concursului ediția a IX-a, anul 2024, sunt:

”Povești cu vinuri românești”,

Juriul din marea finală a fost format din următorii membri:

Președintele juriului:
Georgel Costache

Membri:
Cosmin Popescu
Lucia Jidveian
Petrică Badea
Mihai Baniță
Lorena Deaconu
Valentin Sercovschi

Vinuri albe:



CRAMA HAMANGIA
Sauvignon Blanc,
2023, sec

Vinuri rosé:



CRAMA DARIE
Syrah + Merlot,
2023, sec

Vinuri roșii:



DOMENIUL ARISTIȚEI
Cabernet Franc +
Cabernet Sauvignon,
2021, sec

Vinuri spumante:



CRAMA DARABONT
brut, alb

POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

CEA MAI FRUMOASĂ ETICHETĂ A UNEI STICLE DE VIN – VOTUL POPULAR

Odată cu competiția adresată celor mai bune vinuri, s-a desfășurat și concursul dedicat etichetelor, participanții fiind cramele care au înscris și probele de vin. BASF a acordat, astfel, pentru al cincilea an consecutiv, posibilitatea publicului larg de a vota online eticheta preferată.

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



Bob de Lună, Muscat Ottonel - Enocrama

Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin din Regiunea Moldova

Un Muscat Ottonel cu arome de trandafir, iasomie și flori de tei. Gustul proaspăt și echilibrat este definit de note intense de dulceață de trandafiri și coajă de lămâie. Postgustul amplu și revigorant este dominat de fructe tropicale.



Traviata Actul I, Fetească Regală - Crama Bratu

Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin din Regiunea Dobrogea și Buzău

Acest vin obținut din Fetească Regală și-a câștigat statutul de a fi Actul I într-o operă compusă din trei acte, Traviata, fiecare act reflectând evoluția și creșterea Cramei Bratu. Acest vin este un omagiu adus eleganței.

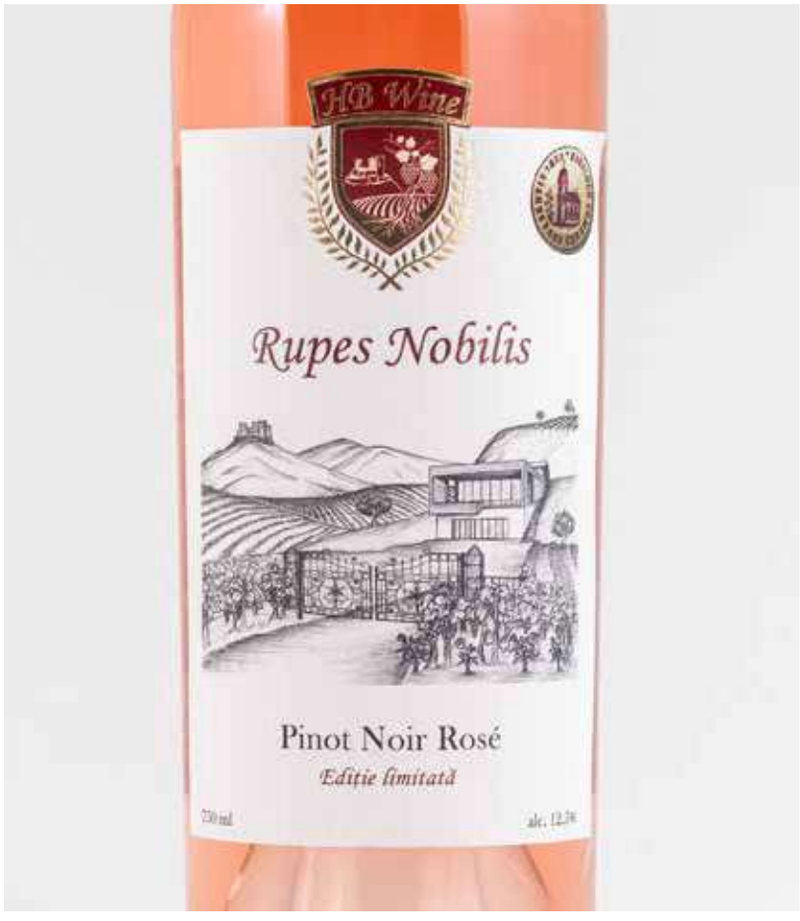
POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI



Rosé, Negrini - Casa de Vinuri Negrini

Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin din Regiunea Oltenia și Prahova

Vinul rosé Negrini farmecă prin aromele sale pline de vivacitate. Notele proaspete și culoarea îmbietoare conturează personalitatea grațioasă a acestui vin.



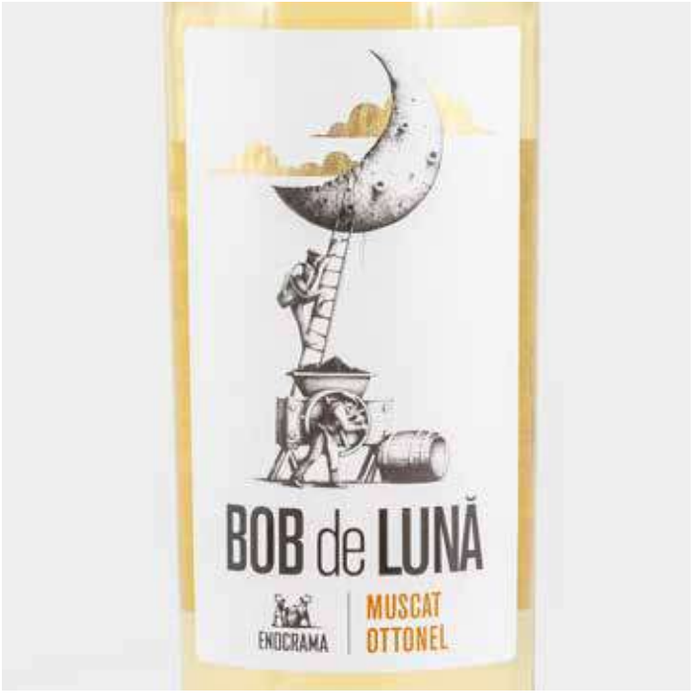
Rupes Nobilis, Pinot Noir Rosé- Crama HB Wine

Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin din Regiunea Banat și Transilvania

Armonia între prospețime și eleganță conturează un sortiment deosebit, cu influențe ale terroir-ului Miniș. Buchetul etalează note bogate de fructe roșii proaspete de rodie și flori albe, completate de accente citrice subtile.

CEA MAI FRUMOASĂ ETICHETĂ DIN MAREA FINALĂ DESEMNATĂ DE PUBLICUL LARG

Câștigatoarea marii finale a categoriei ”Cea mai frumoasă etichetă”, aleasă de fanii paginii de **Facebook BASF Agricultural Solutions, este:**



Bob de Lună, Muscat Ottonel - Enocrama

ENOCRAMA

Gina Hortolomei - Proprietar

Care este povestea din spatele cramei?

Povestea cramei redă povestea noastră, a fraților Hortolomei, și ilustrează evoluția noastră personală și profesională, precum și întoarcerea la rădăcini după o călătorie dedicată studiului și perfecționării.

Ne-am petrecut întreaga copilărie în mijlocul podgoriei Odobești, luând parte în mod constant la activitățile de îngrijire ale viței de vie. Fratele meu a preluat această activitate de la părinți și activează de mai bine de 20 ani ca viticultor. Eu am plecat la studii și, după absolvirea Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați, am dedicat aproape două decenii studiului și promovării tehnologiilor moderne de vinificație.

Iar sora noastră mai mică activează de peste 10 ani în gestionarea resurselor umane, un aspect cu care ne confruntăm din ce în ce mai acut în ultima perioadă.

Conceptul BOB de LUNĂ este practic despre noi toți, cei ce activăm în această ramură a industriei, și reflectă perseverența, munca susținută, dedicarea și perfecționarea, atribute fără de care munca pământului și îngrijirea viței de vie nu sunt posibile.

Cine s-a ocupat de designul etichetei câștigătoare din cadrul concursului “Povești cu vinuri românești” și care este conceptul care stă în spatele ei?

Echipa cu care am colaborat și căreia ținem să îi mulțumim este formată din:

• Creatorul brandului Bob de Lună – Răzvan Jurcă, vechi publicitar, cu peste 20 de ani de experiență în branding și, ulterior, specializat în categoria marketing de vin.

• Creatorul conceptelor grafice ale etichetelor și a identității vizuale de brand: Laurențiu Dumbravă.

Mulțumirile noastre se îndreaptă și către dna. Carmen Stoica (Senior Sales Representative din cadrul echipei BASF) pentru privilegiul de a fi observat încă de la început potențialul etichetelor noastre, ceea ce ne-a determinat să ne înscriem la prestigiosul concurs național „Povești cu vinuri românești”.

Care credeți că este impactul etichetei în alegerea vinului de către consumatorul final?

Plecând de la sintagma „ambalajul vinde”, sunt de părere că, într-adevăr, eticheta vinde atunci când consumatorul intră pentru prima dată în contact cu produsul. Însă fidelizarea consumatorului se realizează exclusiv prin calitatea conținutului, în cazul de față prin calitatea vinului.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape de dvs.?

BOB de LUNĂ by Enocrama a reușit să contureze o frumoasă comunitate, care se mărește de la an la an prin recomandările clienților noștri. Reușim să îi ținem aproape prin relația directă cu ei, prin interacțiunea permanentă cu consumatorul și prin încercarea de a menține un raport calitate/preț accesibil nișei noastre de clienți.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Provocările există pe toate planurile, însă le-aș enumera pe cele mai importante: schimbările climatice, care impactează calitatea recoltei de struguri și care atrag după sine o reală provocare transpusă vinificatorului pentru a obține o calitate constantă a vinului de la an la an, plecând de la o materie primă cu caracteristici total diferile. Și schimbările legislative de etichetare și colectare a ambalajelor, care în ultimul timp au pus producătorul de vin în dificultatea de a-și gestiona stocurile de materiale auxiliare și a stocurilor de vin îmbuteliate.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția “Povești cu vinuri românești” din acest an?

Ca în fiecare an, „Povești cu vinuri românești” vine ca o experiență formidabilă în care interacționăm cu colegii de industrie din întreaga țară și ne actualizăm informațiile tehnice cu privire la produsele din portofoliul BASF, necesare în a ne gestiona schemele de tratament în acord cu caracteristicile climatice ale anului de recoltă.

Doresc să felicit echipa BASF pentru inițiativa extraordinară de a organiza acest concurs: este un proiect ambițios, pentru care noi, cel puțin, fiind o cramă mică, suntem recunoscători. Și asta, în primul rând, pentru că ne-a oferit un test de piață pe care, altminteri, nu ni l-am fi putut permite și care ne-a confirmat faptul că direcția pe care am abordat-o în lansarea proiectului BOB de LUNĂ este viabilă, interesantă și corect adresată publicului pe care îl țintim.

Vinurile spumante românești – o nouă categorie premiată de BASF

La ediția din 2023 am inclus pentru prima dată și o secțiune dedicată vinurilor spumante, iar în 2024 am continuat să aducem în lumina reflectoarelor și această nouă categorie.

Jurizarea celor 23 probe de vin spumant s-a desfășurat doar în cadrul etapei naționale.

Au fost luate în considerare spumantele producătorilor din întreaga țară, fără a exista o limitare a suprafeței cultivate cu viță de vie.
Câștigătorul acestei categorii în anul 2024 este vinul spumant **Méthode Traditionnelle**, alb, brut, aparținând producătorului **Crama Darabont.**



Crama Darabont

Betty Darabont – Oenolog

Cum ați perceput obținerea locului I la categoria „Cel mai bun vin spumant” din cadrul competiției „Povești cu vinuri românești 2024” și care credeți că va fi impactul acestuia asupra business-ului dvs.?

A fost o surpriză foarte plăcută, fiind primul spumant cu metodă tradițională pe care l-am produs. Nu ne așteptam, mai ales știind că în concurs au participat și alte spumante mult mai consacrate/renumite. Cu siguranță, obținerea locului I a avut un impact pozitiv asupra imaginii brandului în ochii consumatorilor și, bineînțeles, din punct de vedere al vânzărilor. Am avut mulți consumatori/clienți cu care ne-am întâlnit la diferite târguri sau evenimente și care au venit intenționat la standul nostru pentru a încerca Méthode Traditionnelle, spumantul câștigător la concursul „Povești cu vinuri românești 2024”.

Ce ne puteți spune despre vinul spumant câștigător? Ce metodă de vinificație ați folosit?

Este un vin spumant obținut prin metodă tradițională, cu a doua fermentație în sticlă. Un cupaj din 70% Chardonnay, 20% Riesling de Rhin și 10% Fetească Regală (pentru o amprentă locală), care a petrecut 24 de luni pe drojdii fine, înainte de degorjare. Este un spumant reprezentativ, atât în contextul stilului nostru de vinificație, cât și în contextul terroir-ului zonei noastre.

Care sunt canalele de vânzare în care sunteți prezent? Ați întâmpinat dificultăți în accesarea acestora?

Spumantul Méthode Traditionnelle este un produs destinat strict sectorului HoReCa, care include restaurante și magazine de specialitate. Din fericire, am avut o cerere destul de mare pentru acest produs încă de la momentul lansării, nu am întâmpinat dificultăți în accesarea diferitelor canale de vânzare.

Ce tendințe ați observat în România cu privire la consumul de vin spumant? Care sunt preferințele românilor pentru acest tip de vin?

După cifrele noastre de vânzări în categoria spumantelor, după informațiile acumulate din piață și discutând cu alți jucători din domeniu, pot spune că există o creștere când vine vorba de consumul de vin spumant, ceea ce este un lucru bun, considerând că, în general, consumul de vin este în scădere. Din păcate, în momentul de față, consumul este dominat de vinuri spumante de import (Prosecco, Champagne, Cava, Franciacorta, etc.) și nu de vinuri spumante românești. Din ce am observat, categoriile brut și extra dry sunt cele mai căutate.

CEA MAI CREATIVĂ COPERTĂ A CATALOGULUI „POVEȘTI CU VINURI ROMÂNEȘTI” 2024

Anul 2024 a fost al doilea an în care BASF s-a adresat tinerilor talentați în artă și desen din cadrul facultăților de profil și a lansat un concurs de design pentru coperta acestui catalog. Astfel, am invitat studenți din toată țara să ne accepte provocarea de a crea coperta broșurii „Povești cu vinuri românești 2024”.

Lucrările acestora au fost atent analizate de un juriu specializat în domeniu, format din:

Matei Sandu - Profesor în cadrul Universității Naționale de Arte din București;
Sorin Sorașan – Ilustrator;
Alexandru Mălăescu - Creative Partner în cadrul Long Shot Creative Shop.

Creația desemnată câștigătoare aparține concurentei **Elena Andriș**, absolventă a masterului din cadrul Facultății de Arte și design a Universității de Vest din Timișoara.



Elena Andriș

Câștigătoarea concursului de design „În vin stă creativitatea”

Ne poți spune cateva cuvinte despre tine și despre parcursul tău în artă și design?

Desenez din totdeauna. La început desenam pe pereți și mi-am chinuit părinții până când am început să desenez pe bune, nu doar forme abstracte sau puerile. Am încercat să mă înscriu la finele clasei a VIII-a la Colegiul Național de Arte ,,Regina Maria” din Constanța, dar nu am avut susținerea familiei și a prietenilor, așa că m-am lăsat păgubașă. Am urmat un liceu teoretic tot în Constanța, iar aici a apărut confuzia în orientarea în carieră. Habar nu aveam ce mi-aș fi dorit să devin. Fiind un elev sârguincios, tot timpul am luat medii mari, peste 9 la orice, iar părinții mă împingeau către cariere de doctor, avocat, procuror, profesor, orice care să fie mai stabil decât un artist. Am continuat să desenez pe tot parcursul liceului și pot spune că, la un moment dat, desenam mai mult decât studiam pentru liceu, dar nu mi-am dat seama că îmi doream să fiu artist decât în clasa a XII-a, când a fost nevoie să aleg o direcție clară. Întrebându-mă în sinea mea ce știu să fac, am realizat că știu și vreau doar să desenez. Eram deja destul de matură pentru a alege pentru mine, motiv pentru care am ignorat, pentru prima oară, opinia celor din jur și am ales ce mi-am dorit. Așa am susținut admiterea la Facultatea de Arte din cadrul Universității „Ovidius” din Constanța și am urmat aici trei ani de licență, dar încă nu mă consideram artist. Cumva, experiența ca student la arte în Constanța m-a dezamăgit atât de tare, încât am ales să plec cât mai departe. Așa am ajuns la Timișoara, unde am studiat Grafică Publicitară și de Carte în cadrul Facultății de Arte și Design, de la Universitatea de Vest din Timișoara. Cea mai bună decizie a fost! Saltul în carieră și în plan artistic a fost uriaș. Deși am ajuns acolo fiind cea mai slabă verigă a fiecărui grup în care activam, fiind înconjurată de atâția studenți, profesori și artiști profesioniști, creativi și liberi în gândire, am putut învăța de la cei mai buni și așa am construit o versiune a mea mai bună. Prin susținerea prietenilor din Timișoara mi-am detronat crezul că nu sunt un artist și mi-am îmbrățișat natura mea. Așa am înflorit.

Ce te-a inspirat să urmezi un master în acest domeniu? Cum ai ajuns să studiezi la Facultatea de Arte și Design din Timișoara?

Inspirația pentru lucrarea mea a venit chiar din numele concursului. Deși

încercasem mai multe variante, niciuna nu părea să fie potrivită. În primă fază, voiam să pun accentul pe ceea ce face acest concurs unic, adică vinurile, dar am ajuns repede la concluzia că nu este destul. De aceea, am reanalizat titlul concursului, astfel ajungând la ideea de poveste. Având o mare înclinație spre ilustrațiile pentru cărți de povești, am decis că ar fi un moment oportun pentru a realiza o ilustrație care să îmbine elemente folclorice cu tematica concursului.

Cum ai aflat despre concursul organizat de BASF Agricultural Solutions România? Ce te-a motivat să participi?

Știam de concurs din anul 2023. Tot Bianca mi-a sădit acest cult al concursurilor și, cumva, urmărind în social media mai mulți artiști și tot felul de competiții, la un moment dat am dat și peste anunțul de la BASF. Am pregătit în acel an 3 variante, pe care, când le privesc acum, îmi vine să le ascund de ochii lumii. Am continuat de atunci să mă implic în tot felul de proiecte artistice, iar când am regăsit un an mai târziu anunțul concursului „Povești cu vinuri românești", mi-am zis că asta e șansa mea să demonstrez că am evoluat.

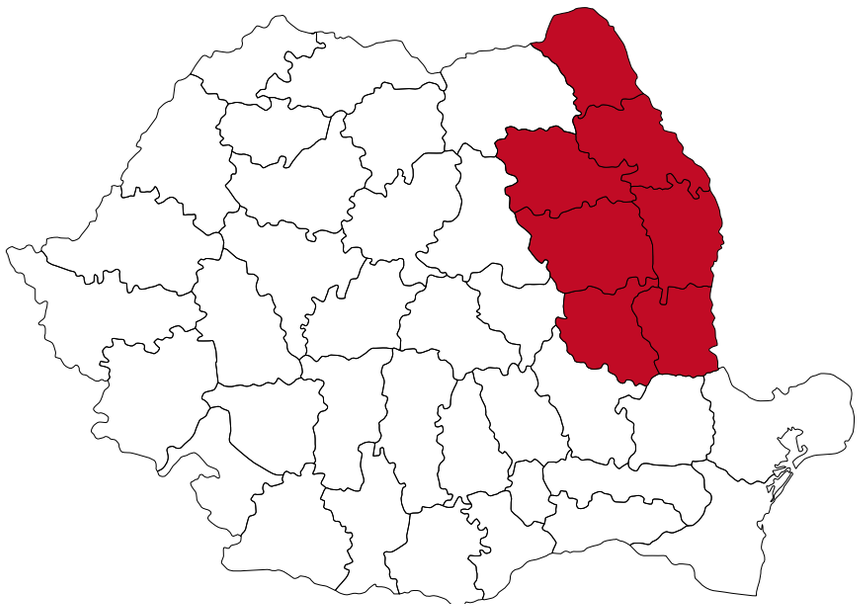
Ne poți povesti despre procesul tău creativ pentru designul broșurii concursului "Povești cu vinuri românești"? Care a fost principala ta sursa de inspirație?

Procesul creativ a fost unul anevoios. În perioada de creare a conceptului designului pentru broșură eram implicată în mai multe proiecte și, cumva, jonglam cu prea multe sarcini de lucru zilnice, motiv pentru care am realizat atât conceptul, cât și ilustrația în sine în mai puțin de o zi sau, mai bine zis, în mai puțin de o noapte. Inițial au fost 2 variante. Realizasem 2 concepte diferite bazate pe principii cumva opuse. Prima variantă includea multe motive tradiționale, iar partea de research pentru ea a fost foarte lungă. Îmi amintesc că am studiat broșurile din trecut pentru a găsi un stil comun în care să mă pot încadra. Însă pentru al doilea concept, m-am gândit să desfac pur și simplu firul în patru și am preluat fiecare cuvânt din titlul competiției pentru a-i găsi sinonime și reprezentări. Așa mi-am pus întrebarea: „Ce basm/ poveste știe orice român?" și am făcut o listă lungă cu titluri precum „Punguța cu doi bani", „Capra cu trei iezi" sau "Ursul păcălit de vulpe", dar îmi era greu să introduc și ideea de vin în acele povești. Cu toate acestea, la un moment dat mi-a trecut prin minte ideea de personificare a vulpii și ursului care stau la masă la un pahar de vin. În mintea mea, vinul devenea mobilul prin care vulpea reușea să păcălească ursul. Și așa a luat naștere schița broșurii în care vulpea și ursul se regăseau la un pahar de vin. Acum că aveam 2 concepte diferite, am început să prezint schițele mai multor oameni care nu aveau nicio legătură cu spațiul artistic vizual, tocmai pentru a avea o perspectivă mai profundă a modului în care consumatorul de masă va privi ambele concepte. Nimeni nu a ales a doua variantă, fiecare individ alegând primul concept, care reprezenta o personificare a vinului, o domnișoară cu părul de vin curgând într-un pahar. Personal, nu înțelegeam de ce toți au ales prima variantă, deoarece eram mult mai atașată de varianta cu ursul păcălit de vulpe. Rezonam mai mult cu a doua schiță pentru că simțeam că-mi stimula mai mult gândirea, având totodată și un iz umoristic. Cu toate acestea, am petrecut ore bune ilustrând și dichisind prima variantă, iar în cursul nopții de creație, când am finalizat undeva prin jurul orei 02:00 prima ilustrație, m-am gândit că nu pierd nimic dacă pregătesc și a doua variantă, cea a vulpii și ursului. Eram extrem de obosită și nu de puține ori m-am trezit desenând. Corpul meu oprea efectiv sistemul, iar după fiecare ațipire de câteva secunde, mă trezeam și mai confuză. Într-un final după aproximativ 2 ore de lucru am încheiat ilustrația, deși aș fi schimbat foarte multe elemente, mai ales la paginație și corpul literelor.
Au urmat apoi câteva zile de stres și angoasă pentru că mă rugam efectiv Universului ca soarta să fie de partea mea și să mă aflu măcar în cei 5 finaliști, iar când am primit apelul din partea organizatorilor care mă anunțau că m-am calificat în finală, am rămas șocată. Însă șocul a fost și mai mare când am aflat și cu ce lucrare am fost selectată. Cumva, în mintea mea, lucrarea principală era varianta nr. 1, iar varianta nr. 2, cea cu ursul și vulpea, primise mai mult un rol de „umplutură", o încoronasem rătușca cea urâtă. Șocul a fost și mai mare când a fost anunțat câștigătorul.

Ce impact a avut câștigarea acestui concurs asupra ta, atât personal, cât și profesional?

A fost genial! Concursul celor de la BASF a fost ultima lovitură care a detronat acel principiu al artistului fals care mă chinuia de ani buni. Mi-a oferit șansa să mă văd pe mine însămi la adevărata mea valoare, propulsându-mă în plan artistic și profesional. Prin câștigarea acestui concurs am obținut practic o dovadă palpabilă a calității personale. Am, prin urmare, un argument stabil când spun că sunt artist. Totodată, consider că „Povești cu vinuri românești" este o șansă unică în România pentru tineri. Am simțit că și eu contez, nu doar prin câștigarea competiției, dar mai ales prin participare. Am simțit că cineva s-a gândit la mine când a creat acest concept, nu neapărat la mine ca individ, însă la mine ca generație, și cu siguranță mai sunt zeci sau sute ca mine care au simțit și ei acest lucru. În numele tuturor care au muncit și au participat la competiție, mulțumesc organizatorilor că susțin prin acest concurs viața artistică a tinerilor din România.





MOLDOVA

COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Georgel Costache

MEMBRII COMISIEI

Gabriel Stoica

Lorena Deaconu

Constanța Vicol

Andrei Movilă

Viorel Andronic

Crama Pandora

Proprietar
Doru Simiz

Oenolog
Florin Manoliu

Suprafața viticolă
45 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Șarbă, Tămâioasă Românească
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot

Anul înființării cramei
2004

Adresă
Sat Budești, Comuna Cotești, Județul Vrancea

Website
www.cramapandora.ro





SAUVIGNON BLANC + CHARDONNAY + ȘARBĂ, 2022, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Aromele sale de soc, pere coapte, iasomie sunt completate de un gust de pere coapte și ananas, cu urme delicate de vanilie. Această simfonie ludică a aromelor, bine structurată, este întregită de un echilibru excelent între aciditate, alcool și zahărul rezidual. Un vin memorabil care poate fi savurat din vară până-n vară.
Imediat după recoltare, strugurii au fost macerați în boabă, timp de 24 de ore, la rece, în camera frigorifică/de aclimatizare, și vinificați reci la 8-10^0 C. Procesul de fermentare s-a realizat la o temperatură controlată, 14-15^0 C, urmat de o maturare în vas de stejar de 3 săptămâni.
Alcool: 12.5 % vol.
Zahăr rezidual: 2,4 g/l
Aciditate: 6,37 g/l acid tartric





FETEASCĂ NEAGRĂ, 2022, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Acest rosé te cucerește cu aromele sale de căpșune, frăguțe și cireșe, cu note discrete de fructe exotice.
Taninurile sale și alcoolul perfect integrate fac gustul să fie echilibrat, cu un postgust lung, în care persistă cireșele și petalele de trandafir de dulceață.
Imediat după recoltare, strugurii au fost macerați în boabă, timp de 24 de ore, la rece, în camera frigorifică/de aclimatizare, și vinificați reci la 8-10^0 C. Procesul de fermentare s-a realizat la o temperatură controlată, 14-15^0 C.
Alcool: 12.5 % vol.
Zahăr rezidual: 3,92 g/l
Aciditate: 6,3 g/l acid tartric



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Pandora

Florin Manoliu - Oenolog

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama Pandora a fost înființată în anul 2004, în urma dobândirii arealului viticol și a conacului de la moștenitorii boierului Nicolau.

În perioada 2004-2018 crama a produs și comercializat vin vrac și vin îmbuteliat sub denumirea de "Vitisim Cotești". Din 2019 a fost preluată de actualul proprietar, Doru Simiz, iar din anul următor, a început construcția și dezvoltarea noii Crame Pandora, care a fost inaugurată la începutul anului 2024. Din punct de vedere tehnic, Crama Pandora vinifică în noua locație din 2022.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Gama de vinuri emblemă pentru crama noastră este denumită Life Style și conține 2 vinuri: **Mon blanc** și **Mon rosė**. Stilul de vinificație abordat este unul modern, în stil de "lume nouă", ce a prins foarte bine consumatorilor de până în 35 de ani.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Relația este una de respect. Oferim cel puțin aceeași calitate a vinurilor de la an la an, lucru ce cumva consolidează și crează încredere. Informarea constantă cu privire la vinurile comercializate, noile ediții, promoțiile, vizitele și degustările la cramă, toate aceste acțiuni ne ajută să fim mereu într-o relație apropiată de clienții noștri.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

În primul rând, ne diferențiem printr-o calitate constantă a vinurilor, Pandora fiind o cramă premium. De asemenea, experiența unică pe care clienții o au în momentul în care ne trec pragul, ne ajută să rămânem în topul alegerilor lor de vin.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Din punct de vedere al vânzării, creștem, dar, bineînțeles, că este mereu loc de mai bine.

De asemenea, din punct de vedere oenoturistic, în curând vom dezvolta și partea de cazare la cramă.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Cea mai mare provocare a noastră este însuși cumpărătorul, iar acest lucru se datorează, cel mai probabil, conjuncturii în care ne aflăm din punct de vedere geopolitic.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

O experiență plăcută, cu provocări diferite de la an la an. Așteptăm cu interes edițiile viitoare.



"…experiența unică pe care clienții o au în momentul în care ne trec pragul, ne ajută să rămânem în topul alegerilor lor de vin."

Domeniile Misevi

Proprietar
Mihnea Buciuc, Eusebiu Filimon

Oenolog
Mihnea Buciuc, Eusebiu Filimon

Suprafața viticolă
95 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Șarbă, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Crâmpoșie Selecționată, Plăvaie, Băbească Gri
Soiuri roșii: Băbească Neagră, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot

Anul înființării cramei
2020

Adresă
Sat Cotești, Comuna Cotești, Județul Vrancea

Website
www.misevi.ro





ȘARBĂ,
2023, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin de excepție, obținut din struguri culeși manual din podgoriile din Dealurile Vrancei pentru a-i păstra cât mai mult din autenticitate.

Are o culoare galben-pai cu reflexii verzui. Nasul este delicat și parfumat, cu note de citrice, ananas, flori de câmp și iarbă proaspătă.

Gustul este viu si răcoritor cu arome de lămâie, grapefruit și soc.
Acest vin se potrivește de minune cu salate, fructe de mare sau brânzeturi ușoare.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Domeniile Misevi

MIHNEA CLAUDIU BUCIUC – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Domeniile Misevi au luat naștere din două familii îndrăgostite de vin și viță de vie, dragostea și pasiunea pentru vinificație fiind transmisă de la o generație la alta. Crama a fost renovată în anul 2020 și dotată cu tehnologie modernă de procesare a strugurilor și vinului. Capacitatea de producție a cramei este de aproximativ 100.000 de litri pe an. Suntem la început de drum, încercând momentan să ne creăm propria identitate.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Prin prisma zonei care favorizează viticultura, ne mândrim cu o varietate de soiuri care se remarcă printr-un concept de terroir modern. Anul acesta Șarba și Băbeasca Gri au conturat o imagine plăcută în portofoliul nostru. Profilul aromatic al Șarbei, îmbogățit de note florale și arome vibrante, te trimite cu gândul la fructele proaspete de vară. Am reușit să construim în jurul acestui soi un buchet echilibrat care transformă acest vin într-o senzație unică. Băbeasca Gri nu este un soi foarte cunoscut, dar promite multe. A făcut o impresie plăcută în 2023, remarcându-se prin aciditatea ridicată, caracteristică zonei. Are o aromă delicată, fiind un vin ușor și plăcut la gust.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Acționăm în două direcții. Marketingul și promovarea sunt unele din verigile importante în păstrarea imaginii și notorietății pe piață. Platformele online s-au dovedit a fi o cale bună către consumatorii țintă, motiv pentru care prioritizăm acest canal. De asemenea, colaborarea cu diverse magazine și vinării ne favorizează calea către iubitorii de vin.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Suntem direct responsabili de tot procesul tehnologic, atât pentru cel din cramă, cât și pentru cel din plantație. Sprijiniți de agricultura modernă, reușim să aducem în cramă materia primă la standarde înalte de calitate. Curajul tânăr de a încerca și acceptarea provocărilor sunt printre atuurile noastre. De asemenea, considerăm că adaptarea continuă de care ținem cont în luarea tuturor deciziilor ne ajută să ne diferențiem de restul colegilor de pe piață.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Ne aflăm într-o perioadă în care tehnologizarea este un pas natural în dezvoltarea unei afaceri. Am pornit la drum cu echipamente de ultimă generație, cu ajutorul cărora promitem standarde înalte de calitate. În următoarea perioadă urmărim extinderea vânzărilor în zona sud-estică a României și creșterea notorietății brand-ului "MISEVI".

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Mediul de business este dinamic. Păstrarea unui echilibru între cerere și ofertă și obținerea pe termen lung a unei creșteri sănătoase în volume sunt printre prioritățile noastre. Cu toate acestea, atragerea consumatorului este provocarea cea mai mare cu care o cramă se confruntă la început de drum. Urmărim nevoile clientului și comportamentul acestuia și ne propunem ca prin cultura cramei noastre să contribuim la educarea în domeniul vinului. Într-un domeniu ca acesta, colegialitatea este importantă. Sunt crame de renume pe piață la nivelul cărora tindem să ajungem. Există bariere pe care dorim să le depășim, tehnologizarea continuă și îmbunătățirea constantă a calității numărându-se printre provocările la care ne supunem zi de zi.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Apreciem și mulțumim echipei BASF pentru inițiativa organizării unei astfel de competiții. Vedem prin această inițiativă posibilitatea de a obține un feedback corect pentru vinurile din concurs, oferit în mod profesionist de către persoane specializate, dar și o ocazie de a cunoaște și de a schimba păreri cu reprezentanți din domeniu. Vorbim despre o contribuție adusă la promovarea vinurilor românești cu care ne mândrim și este o ocazie în plus prin care conștientizăm bogăția pe care ne-a oferit-o acest pământ.

"Marketingul și promovarea sunt unele din verigile importante în păstrarea imaginii și notorietății pe piață".

Crama Tatăl și Fiul

Proprietar
Radu Costel Apostol

Oenolog
Radu Costel Apostol

Suprafața viticolă
65 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Riesling, Chardonnay
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Băbească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot

Anul înființării cramei
2005

Adresă
Comuna Cotești, Județul Vrancea și Comuna Nicorești, Județul Galați

Website
www.cramatatasifiul.ro





FETEASCĂ ALBĂ,
2022, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Vin alb sec, produs 100% din struguri de Fetească Albă, proveniți din plantațiile proprii din zona Nicorești.

Cu o culoare galben pai, acest vin impresionează prin prospețimea aromelor sale.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Tatăl și Fiul

RADU COSTEL APOSTOL – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

O afacere de familie înființată alături de tatăl meu (de aici și numele Crama Tata și Fiul) în anul 2005. Până în anul 2008, când am început plantarea primelor suprafețe cu viță de vie, am cumpărat struguri de la diverși viticultori din zona Cotești și Nicorești. Am început plantarea în 2008, iar de-a lungul anilor am accesat diferite fonduri europene pentru modernizarea și dotarea cramelor (Focșani, Cotești și Nicorești) cu cele mai performante utilaje pentru a obține vinuri cât mai bune.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Avem mai multe vinuri cu care ne mândrim, care au câștigat medalii la concursuri interne și internaționale. Aș aminti de soiul emblematic al podgoriei Nicorești la vinurile roșii, și anume Băbească Neagră - soi reprezentativ.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Comunicăm mult cu clienții noștri prin canalele de social media (Facebook și Instagram), dar și prin intermediul website-ului nostru (www.cramatatasifiul.ro). Astfel, dorim să-i ținem mereu aproape pe consumatori, cu promoții, noutăți despre medaliile câștigate, informații despre degustări și prezentări.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Ne dorim să producem vinuri cât mai bune de la an la an, care să reprezinte terroir-ul din podgoria Nicorești și Cotești. Realizăm vinuri fără prea multe adaosuri, care să respecte tipicitatea soiului de struguri. Sunt vinuri produse în ediții limitate, care, de la an la an, sunt câtuși de puțin diferite datorită condițiilor anului respectiv: precipitații, temperaturi, etc.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Vrem să modernizăm crama de la Nicorești și să o includem într-un tur de vizitare, să dezvoltăm oenoturismul în zonă.

De asemenea, dorim să achiziționăm utilaje pentru producerea vinului spumant, atât prin metoda clasică, champenoise, cât și prin fermentare sub presiune în autoclave.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Printre cele mai mari provocări ca proprietar de cramă se numără ținerea cheltuielilor sub control, dar și investiția în utilaje pentru mecanizarea plantațiilor de viță de vie.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

O experiență foarte plăcută, mai ales că am și câștigat etapa finală cu un vin rosé din gama Hotar, un rosé cu rest de zahăr, demidulce, în cadrul ediției din 2022.

De la an la an concursul a crescut prin numărul de participanți și numărul de probe, fiind un concurs foarte bun pentru promovarea vinurilor românești.



"Printre cele mai mari provocări ca proprietar de cramă se numără ținerea cheltuielilor sub control, dar și investiția în utilaje pentru mecanizarea plantațiilor de viță de vie."

Crama Valente

Proprietar
Adrian Iacob

Oenolog
Adrian Iacob

Suprafața viticolă
17 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Fetească Albă
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Băbească Neagră, Merlot

Anul înființării cramei
2016

Adresă
Localitatea Panciu, Județul Vrancea





BĂBEASCĂ NEAGRĂ,
2022, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vinul rosé obținut din această varietate se caracterizează prin arome fructate subtile, note florale și o nuanță ușor piperată. Gustul este proaspăt, cu o aciditate echilibrată și o textură catifelată. Recoltați la o concentrație de zahăr de aprox. 220 gr/l, strugurii dețineau condițiile optime.

Începând cu macerația pelliculară de scurtă durată (8h), la o temperatură de 8-10^0 C, mustul a extras culoarea necesară. Ulterior, s-a separat mustul ravac și a urmat o fermentare alcoolică la o temperatură de 12^0 C, conform protocolului de vinificație.



Crama Valente

ADRIAN IACOB – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Fiind o cramă de familie, cu ”părinți” ingineri horticoli, aceasta a luat ființă din dorința producerii vinurilor de calitate, respectiv pentru a readuce pe plan național acea plăcere pentru consumul vinurilor de Panciu. Cu multă ambiție și răbdare am reușit să punem bazele unui vis, ce era considerat la începuturi doar un hobby, și anume acela de a produce vinuri calitative, neavând la vremea respectivă resursele necesare pentru crearea unui flux tehnologic modern.

Cu trecerea anilor, s-a observat că vinurile obținute încep să devină din ce în ce mai apreciate și căutate de către consumatori, moment în care am decis să ducem ”hobby-ul” la nivel de business. Am reușit să facem acest lucru prin reconversie, modernizarea liniei de vinificație și cu ajutorul oamenilor cu experiență în domeniul viti-vinicol.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Pinot Gris este o emblemă a fineții și eleganței cramei. De obicei, acest vin se caracterizează printr-o culoare galben-pai și o aromă complexă, cu note de fructe de coajă lemnoasă, pere, mere, și uneori nuanțe subtile de mirodenii. Gustul este plin, rotund și catifelat, cu o aciditate delicată care echilibrează perfect dulceața fructată. Este un vin versatil, potrivit pentru a fi savurat singur sau alături de mâncăruri rafinate.

Ca importanță, acest soi oferă o varietate de arome și o complexitate gustativă care reflectă atenția și experiența cramei în procesul de vinificație. Pinot Gris este cunoscut pentru capacitatea sa de a exprima terroir-ul specific al zonei în care este cultivat, astfel încât un vin Pinot Gris bine realizat poate fi o dovadă a expertizei viticultorilor și oenologilor din cramă.

În al doilea rând, Pinot Gris vinificat în alb poate sărbători tradiția și inovația cramei, fiind un vin care oferă o interpretare modernă sau clasică, în funcție de stilul ales de vinificator. Alegerea de a produce un Pinot Gris excelent poate reflecta angajamentul cramei pentru calitate și pentru a satisface preferințele consumatorilor într-un mod distinctiv și memorabil.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Fiind o cramă mică, de tip boutique, ne concentrăm pe cantități limitate de producție, permițând o atenție deosebită asupra fiecărui lot de struguri și asupra fiecărei etape de vinificație. Acest lucru poate duce la un vin de calitate superioară, în care se simte autenticitatea și grija pentru detalii. Putem oferi clienților experiențe de degustare personalizate, în care se povestește despre istoria cramei și procesul de producție a vinului. Acest aspect creează o legătură mai profundă între consumator și produsul final. Datorită dimensiunilor reduse, suntem mai flexibili în a experimenta cu tehnici noi de vinificație sau cu soiuri de struguri mai puțin cunoscute. Acest lucru poate duce la descoperirea unor vinuri inovative și surprinzătoare.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Principalele direcții de dezvoltare sunt legate de investiții în strategii de promovare și marketing prin care să creștem vizibilitatea și recunoașterea mărcii, dezvoltarea turismului viti-vinicol prin crearea unor experiențe turistice atractive, ce consolidează legătura cu comunitatea locală și cu turiștii, precum și dezvoltarea unei game variate de vinuri care să atragă o bază de clienți mai largă sau investiții în extinderea suprafeței viticole.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Provocările în acest domeniu sunt la tot pasul, de la creșterea și maturarea strugurilor, până la așteptarea rezultatelor la concursurile în care vinurile noastre rivalizează spre a ocupa locurile fruntașe. Totuși, considerăm că principalele provocări sunt reflectate prin eforturile depuse de a produce vinuri calitative și la un cost accesibil tuturor categoriilor de consumatori, fiind gestionate prin munca de cercetare și identificarea soluțiilor optime.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția “Povești cu vinuri românești” din acest an?

Prin participarea la acest concurs de vinuri, am avut oportunitatea să ne evaluăm produsele într-un cadru competitiv și profesionist. Juriile din cadrul concursurilor sunt alcătuite din experți și degustători acreditați, astfel încât feedbackul obținut poate fi valoros pentru a identifica punctele forte și aspectele care pot fi îmbunătățite. Obținerea unor premii sau recunoașterea în cadrul unui concurs de vinuri poate avea un impact pozitiv asupra notorietății cramei și a mărcii. Astfel de premii pot oferi un avantaj competitiv pe piață și pot crește încrederea consumatorilor în produsele noastre.

“Obținerea unor premii sau recunoașterea în cadrul unui concurs de vinuri poate avea un impact pozitiv asupra notorietății cramei și a mărcii.”

Domeniile Amira

Proprietar
Mihaela Lungu Diaconu

Oenolog
Mihaela Lungu Diaconu

Suprafața viticolă
12,33 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Aligoté, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2019

Adresă
Strada Cramei, Nr. 125A, Sat Popești, Comuna Miclești, Județul Vaslui

Website
www.domeniileamira.ro





BUSUIOACĂ DE BOHOTIN, 2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Când degusti acest vin simți emoție, bucurie și conexiune cu natura. Un vin îndrăzneț care rupe barierele mentale și tradiționale.

Are arome intense și note de busuioc, trandafir, cimbrișor.

Aciditatea echilibrată și aromele florale determină ca acest vin să fie un adevărat răsfăț.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Domeniile Amira

MIHAELA LUNGU DIACONU – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama Domeniile Amira a fost fondată din dorința de a celebra tradiția și autenticitatea vinurilor românești. Situată într-o regiune viticolă cu o istorie bogată, crama combină tehnici moderne cu metode tradiționale pentru a crea vinuri de excepție. Fiecare sticlă reflectă pasiunea noastră pentru viticultură și respectul pentru natură. Domeniile Amira reprezintă mai mult decât o cramă, este un loc unde iubitorii de vin descoperă aromele autentice ale pământului românesc. Angajamentul nostru pentru calitate și inovație ne ghidează în fiecare etapă a producției.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Vinul emblemă al cramei Domeniile Amira este Busuioaca de Bohotin, ales pentru aroma sa distinctă și complexitatea unică. Acest vin rosé, cu note florale și fructate, reflectă perfect terroir-ul bogat al regiunii noastre. Busuioaca de Bohotin îmbină tradiția cu inovația, fiind apreciat atât pentru rafinament, cât și pentru versatilitate. Este vinul care ne reprezintă cel mai bine pasiunea pentru vinificație și angajamentul pentru calitate.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Relația cu consumatorii este fundamentul cramei Domeniile Amira. Ne dedicăm să construim o comunitate loială prin transparență, comunicare constantă și evenimente speciale. Organizăm degustări, tururi ale cramei și lansări de noi vinuri pentru a oferi experiențe autentice și memorabile. Suntem activi pe rețelele sociale, unde împărtășim povestea noastră, noutăți și promoții exclusive. Feedback-ul consumatorilor este valorificat pentru a îmbunătăți constant produsele și serviciile noastre. Astfel, menținem o legătură strânsă și personalizată cu fiecare iubitor de vin.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Domeniile Amira se diferențiază prin angajamentul nostru pentru calitate și autenticitate. Utilizăm soiuri autohtone, precum Busuioaca de Bohotin, și oferim vinuri cu arome unice și caracter distinct. Combinăm metode tradiționale de vinificație cu tehnologii moderne, asigurând un echilibru perfect între tradiție și inovație. Experiențele personalizate, cum ar fi degustările și tururile cramei, creează o legătură strânsă cu consumatorii. Respectul pentru natură și sustenabilitatea sunt priorități în procesul nostru de producție. Astfel, oferim vinuri care reflectă terroir-ul autentic și pasiunea noastră pentru viticultură.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Crama Domeniile Amira își propune să extindă suprafețele viticole și să diversifice portofoliul de vinuri. Investim în tehnologie modernă pentru a îmbunătăți calitatea producției și a eficientiza procesele. Planificăm deschiderea unui centru de vizitatori pentru a oferi experiențe oenoturistice de neuitat.

Ne concentrăm pe exportul vinurilor noastre pentru a aduce aromele autentice românești pe piețele internaționale. De asemenea, continuăm să ne implicăm în proiecte de sustenabilitate și responsabilitate socială.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă sunt cauzate de schimbările climatice, care afectează calitatea și cantitatea recoltelor.

Concurența acerbă, atât pe piața internă, cât și pe cea internațională, necesită inovație constantă și adaptare rapidă la cerințele consumatorilor.

Costurile crescute ale energiei și materialelor pun presiune pe profitabilitate. Reglementările stricte și birocratice îngreunează procesul de producție și distribuție.

De asemenea, atragerea și păstrarea talentelor în viticultură și vinificație devin tot mai dificile. Adaptarea la noile tendințe de consum și tehnologii necesită investiții semnificative.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Participarea la competiția "Povești cu Vinuri Românești" din acest an a fost o experiență extraordinară pentru Domeniile Amira. Am avut ocazia să prezentăm vinurile noastre în fața unui public cunoscător și să ne comparăm cu cele mai bune crame din țară. Feedbackul pozitiv primit de la juriu și participanți ne-a confirmat calitatea produselor noastre. Competiția ne-a oferit oportunități valoroase de networking și colaborare cu alți profesioniști din industrie. De asemenea, am câștigat vizibilitate și apreciere, consolidându-ne reputația pe piața vinurilor românești. În ansamblu, a fost un eveniment care ne-a motivat să continuăm să inovăm și să creștem.



"Cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă sunt cauzate de schimbările climatice, care afectează calitatea și cantitatea recoltelor."

Crama Unu

Proprietar
Florentina Maleș, George Maleș

Oenolog
George Maleș

Suprafața viticolă
25 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Rhein Riesling, Riesling Italian
Soiuri roșii: Merlot, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2012 Daniel's Wine / 2021 (brand Crama Unu)

Adresă
Strada Moldovenilor, Nr. 60, Comuna Cârligele, Județul Vrancea

Website
www.cramaunu.ro





FETEASCĂ NEAGRĂ+MERLOT, 2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Vorbim de un asamblaj roșu, sec, din soiurile Fetească Neagră și Merlot (gama CAVALIRO), maturat 6 luni în barrique-uri românești.

Gustul rămâne memorabil și impresionează prin aromele de fructe de pădure.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Unu

GEORGE MALEȘ – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?
Crama Unu este înființată în 2012, deci o cramă relativ nouă. Povestea este încă la început, dar ne dorim să creăm una frumoasă, care să merite a fi povestită în anii ce urmează!

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?
Cavaliro, cu siguranță! Este un vin fenomen, pentru care s-a lucrat mult și s-a așteptat și mai mult până să-l scoatem pe piață. Ne mândrim cu ce am reușit să obținem și suntem foarte încântați de feedbackul pozitiv din partea clienților noștri.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?
Ca în aproape orice industrie, consumatorii sunt atrași și fidelizați prin calitatea vinurilor. Și la asta lucrăm zi de zi, să menținem această calitate la cel mai înalt nivel posibil pentru clienții noștri.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?
În primul rând, punem accent pe calitatea vinurilor și aceasta a și fost direcția pe care ne-am axat cel mai mult până acum. Pentru moment, marketingul a rămas pe plan secund, dar avem planuri și pentru această zonă.

Ce planuri de dezvoltare aveți?
Anul viitor vom inaugura Sala de Degustare, Sala de Prezentare și Pivnița, care va fi una din cele mai emblematice clădiri din industria vinului.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?
Concurența în această piață a vinului este una acerbă și, din punctul nostru de vedere, este una dintre cele mai mari provocări de care se lovesc jucătorii industriei. Reinventarea este absolut necesară pentru a supraviețui și pentru a putea obține rezultate favorabile.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?
Suntem întotdeauna onorați să participăm la această competiție și credem că de fiecare dată am lăsat o impresie frumoasă. Am câștigat în 2023, la Cluj, premiul pentru cel mai bun vin roșu și de mai multe ori am ajuns cu vinurile noastre în etapele finale, lucru care ne onorează și ne dă încredere că ceea ce facem, facem bine. Este un concurs extraordinar din multe puncte de vedere.



"Reinventarea este absolut necesară pentru a supraviețui și pentru a putea obține rezultate favorabile."

Casa Crișan

Proprietar
Petru Crișan, Cristian Crișan

Oenolog
Cătălin Costache

Suprafața viticolă
46 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Fetească Albă, Aligoté, Muscat Ottonel
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot

Anul înființării cramei
2007

Adresă
Strada Costache Negri, Nr. 9, Localitatea Panciu, Județul Vrancea





CABERNET SAUVIGNON,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Este un vin exuberant, cu caracter, având nuanțe echilibrate de fragi de pădure și cireșe negre, persistent după gustare mult timp.

Obținut prin procedeul de macerație pelliculară la temperatura de 14° C.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Casa Crișan

PETRU CRIȘAN – PROPRIETAR

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Nu cred că există cineva care atunci când aude de Panciu să nu asocieze acest oraș cu vița de vie și, implicit, cu vinul. Când spui Panciu spui automat vin.

Povestea este una obișnuită: a început odată cu retrocedarea viei moștenite de la bunici. La început doar vindeam strugurii, dar, pe măsură ce am început achiziționarea altor terenuri cu viță de vie, am pornit pe această cale de a produce vin pentru a îl comercializa, și, astfel, anul 2007 a devenit anul în care am început să existăm ca și cramă.

În spatele cramei stau doi frați, Petru și Cristian Crișan, pentru care dragostea față de vița de vie și vin a fost asemenea unui izvor care în drumul lui a crescut, transformându-se în ceea ce este astăzi.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Toate vinurile produse de noi sunt deosebite. Cu toate acestea, emblematic este soiul Aligoté, ale cărui arome delicate oferă nuanțe subtile de citrice, mere și flori albe.

Deși vinurile produse din soiul Aligoté sunt apreciate pentru prospețimea distinctă, versatilitatea și amestecurile elegante, atât pentru vinurile seci, cât și pentru cele spumante, Aligoté-ul deținut de noi este un genotip care are o producție de maximum 8 tone la hectar, fapt care îl face unic pentru zona Panciu și nu numai.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Prezența noastră pe piață încă din 2007 este dovada relației bune pe care o avem cu consumatorii. Continuăm această colaborare printr-o creștere continuă a calității, dar și prin dezvoltarea de noi sortimente.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Motivele sunt foarte simple și se aplică fiecărei crame: soiurile, zona și faptul că, spre deosebire de alte băuturi alcoolice, vinul este unic, el diferă de la an la an.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Indiferent dacă ești o cramă mică sau mare, ca să te dezvolți trebuie să fii recunoscut pe piață. Investiția continuă în publicitate și marketing reprezintă pentru noi principalul plan de dezvoltare.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Adaptarea la lipsa forței de muncă și la schimbările climatice sunt, din punctul nostru de vedere, cele mai mari provocări la care suntem supuși în prezent și credem că vor continua și în viitor.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Participarea la competiția „Povești cu vinuri românești" a fost o întâmplare și o surpriză la care nu ne-am așteptat, pe de o parte datorită rezultatului avut, iar pe de altă parte datorită faptului că această competiție se adresează cramelor mici. Experiența a fost una constructivă, educativă și motivantă, deschizând pentru crama noastră apetitul pentru participarea la asemenea evenimente.



"Indiferent dacă ești o cramă mică sau mare, ca să te dezvolți trebuie să fii recunoscut pe piață."

Crama Carpatvin

Proprietar
Mihai Gaciu

Oenolog
Victor Loghin

Suprafața viticolă
47 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Riesling, Sauvignon Blanc, Galbenă de Odobești
Soiuri roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2006

Adresă
Strada Beciul Domnesc, Nr. 2, Odobești, Județul Vrancea

Website
www.carpatvin.ro





CABERNET SAUVIGNON,
2022, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin de culoare roșie intensă, prezentând o aromă complexă de fructe negre și roșii, completată de note fine de cuișoare și piper negru.

Gustativ, vinul prezintă un postgust fructat, corpolent, cu taninuri puternice, dar catifelate.



Crama Carpatvin

VICTOR LOGHIN – OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama este situată pe amplasamentul combinatului de vinificație din Odobești. În ultimii ani, printr-un proces susținut de investiții, crama a fost retehnologizată, având o capacitate de vinificație și stocare de 45.000 hl.

Materia primă este asigurată atât de cele 47 hectare de vie modernizate, ce aparțin societății, cât și din achiziții.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Gama de vinuri îmbuteliate sub brandul "Metafora" cuprinde vinuri albe (Fetească Regală), rosé (Cabernet Sauvignon), roșii (Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon), seci și demiseci. Terroir-ul specific zonei Odobești dă posibilitatea obținerii unor vinuri albe și rosé cu aciditate mai ridicată, dar echilibrate, proaspete și fructate, în timp ce vinurile roșii se disting prin corpolență, fiind bine structurate.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

În prezent, cea mai mare parte din vinul îmbuteliat este distribuită prin retail-ul modern din România. În ultimii ani, semnalul de maturizare transmis de clienți în materie de vinuri este unul foarte clar, feedbackul furnizat fiind acela de a produce vinuri cu o calitate cât mai apropiată de gusturile fiecăruia.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Fiecare cramă are specificitatea ei, un mod diferit de a produce și promova vinurile. Principala motivație rămâne încercarea de a crea ceva mai bun, care să te diferențieze de ceilalți.

Angajamentul față de practicile sustenabile și responsabilitatea socială, parteneriatele solide cu furnizorii și distribuitorii, toate acestea pot asigura avantaje competitive și atrage clienți care valorizează aceste aspecte.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Consumatorii de vinuri din România devin din ce în ce mai deschiși la nou, la calitate, iar asta este ceea ce urmărim și noi, să fim mereu prezenți la raft cu cele mai bune vinuri. Și, bineînțeles, continuarea procesului de modernizare în cramă, anul 2024 aducând pentru crama noastră o retehnologizare completă a liniei de îmbuteliere.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Concurența acerbă din sectorul vinicol și pătrunderea pe noi piețe de desfacere reprezintă, după părerea noastră, o parte din provocările unei crame.

Schimbările climatice sunt, de asemenea, provocări pentru viticultură.

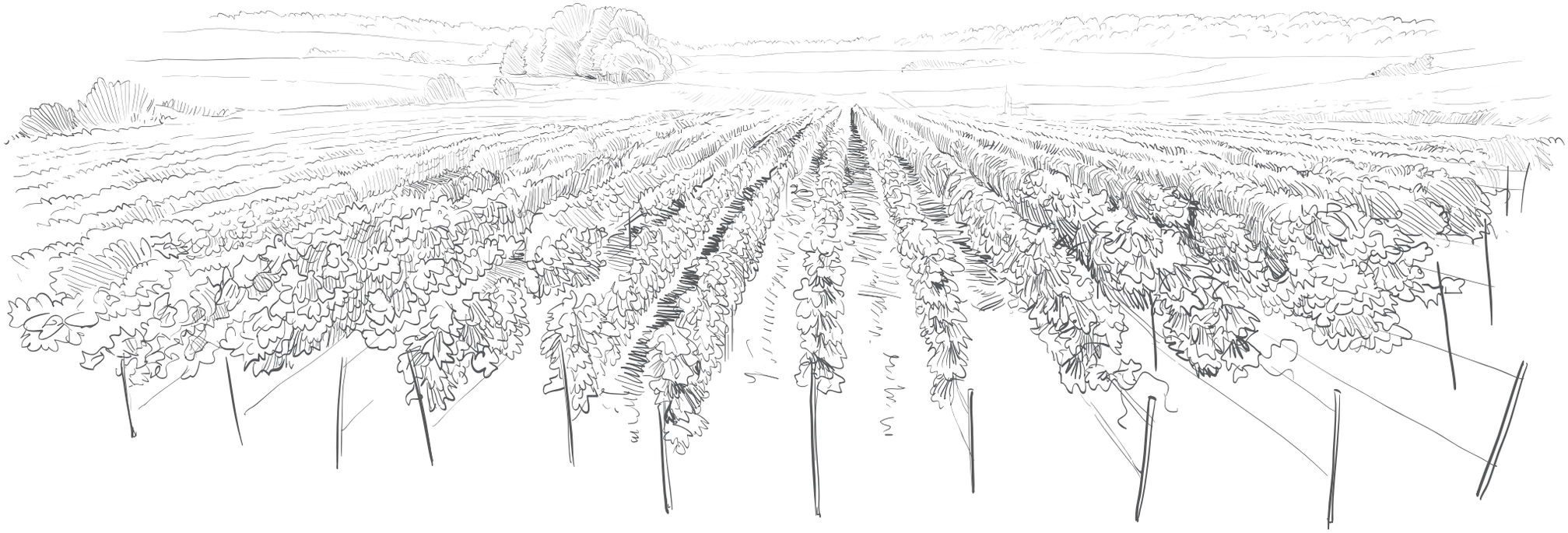
Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

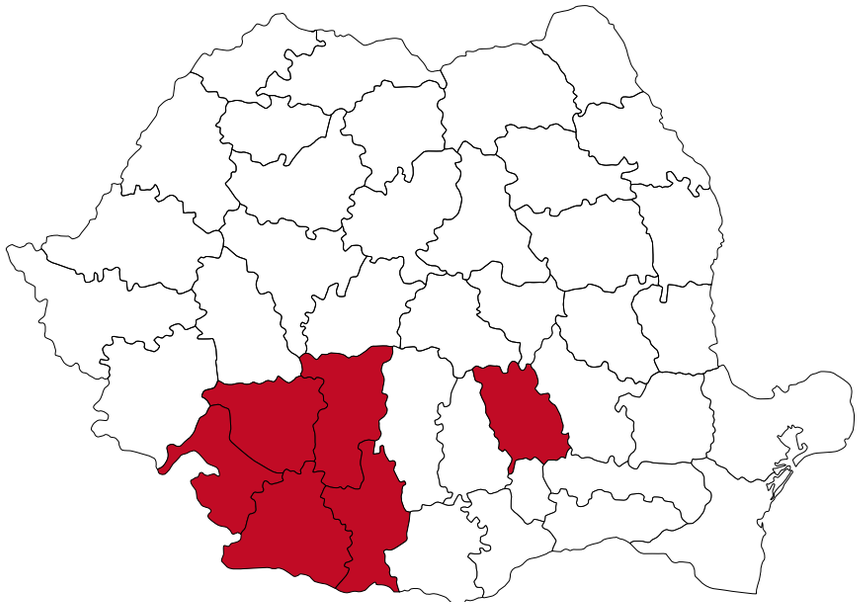
Oportunitatea participării la "Povești cu vinuri românești" ne dă posibilitatea să vedem unde ne poziționăm în industria vinului.

Organizarea concursului duce la descoperirea de noi crame și de noi vinuri, ceea ce ne bucură foarte mult. Avem, astfel, posibilitatea de a vedea care este nivelul pieței în care activăm și unde putem noi îmbunătăți munca noastră.



"Terroir-ul specific zonei Odobești dă posibilitatea obținerii unor vinuri albe și rosé cu aciditate mai ridicată, dar echilibrate, proaspete și fructate, în timp ce vinurile roșii se disting prin corpolență, fiind bine structurate."





OLTENIA SI PRAHOVA

COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Petrică Badea

MEMBRII COMISIEI

Lorena Deaconu

Veronica Gheorghiu

Nini Andone

Șerban Gheorghiu

Cătălin Genoiu

Casa Rotărescu

Proprietar
Silviu Rotărescu

Oenolog
Silviu Rotărescu

Suprafața viticolă
5 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Riesling Italian, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Anul înființării cramei
2021

Adresă
Sat Ceptura de Jos, Comuna Ceptura, Județul Prahova

Website
www.casarotarescu.ro





CUPAJ ALB,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Val-Vârtej Alb este un asamblaj secret de soiuri albe atent alăturate, cu scopul de a obține o intensitate aromatică moderată, absolut necesară pentru a face din acest vin partenerul ideal al fiecărei seri, fie că este, sau nu, alăturat unui preparat culinar.

Pentru zâmbete cât mai largi, se servește la 14° C.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Casa Rotărescu

SILVIU ROTĂRESCU – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea noastră începe cu Gabriela și Aurel Rotărescu, părinții mei, care în anul 2000 au luat în arendă o vie în Ceptura de Jos.

Au exploatat-o cu pasiune, vânzând struguri și investind profitul din anii favorabili, construind, astfel, o cramă mică.

Crama a crescut în standarde și dimensiuni, iar odată cu ea am crescut și eu, Silviu.

În 2015, am plecat la studii în Montpellier, unde am urmat BTS Viticulture-Oenologie la Agropolis.

Am învățat și muncit pentru domenii și chateau-uri franțuzești, numărându-mă printre cei 11 absolvenți.

Astăzi cultivăm în familie strugurii pe care îi vinificăm în crama aflată în curtea casei noastre, unde, mai târziu, realizăm și îmbutelierea.

Dorim să creăm contexte unice între oamenii aflați la un pahar (sau mai multe) de vin, de unde și numele nostru – Casa Rotărescu: Creatori de context.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Fiind la început, fiecare vin primește atenția cuvenită, toate fiind o emblemă pentru crama noastră.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Pe lângă canalele clasice de comunicare (social media, e-mail, telefon), trec săptămânal sau destul de des prin locațiile unde avem cei mai mulți clienți, stăm de vorbă, schimbăm impresii, astfel încât relația pe care o avem este cât se poate de naturală, aproape simbiotică aș putea spune.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

De la bun început, având în vedere competitivitatea și nivelul calitativ superior al vinurilor din piață, a trebuit ca, pe lângă promisiunea unui produs excelent și la preț imbatabil, să oferim și o experiență. Elementul diferențiator cel mai important este, și astăzi, introducerea asamblajului secret. Mai concret, de a nu specifica soiurile vinului pe care-l vindem din dorința de a crea mister.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Dorim să fim listați în cât mai multe locații care respectă vinul din România, în special în București, Iași, Cluj, Constanța și Brașov.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Pentru o cramă mică precum a noastră, provocările includ lipsa accesului la fonduri europene, tulburările din lanțurile de aprovizionare cu materii prime, altele decât strugurii, o piață saturată de importuri agresive din punct de vedere comercial și lipsa forței de muncă.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Seara evenimentului ne-a întrecut așteptările, sper să repetăm cât mai curând. A fost, în primul rând, un bun prilej de regăsire cu prietenii, dar și o experiență educativă relaxantă.



"Elementul diferențiator cel mai important este, și astăzi, introducerea asamblajului secret. Mai concret, de a nu specifica soiurile vinului pe care-l vindem din dorința de a crea mister."

Domeniile Valea Călugărească

Proprietar
Constantin Neagu

Oenolog
Adrian Neagu

Suprafața viticolă
10,3 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Riesling de Rhin
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2008

Adresă
Sat Chițorani, Comuna Bucov, Județul Prahova

Website
www.domeniilevaleacalugareasca.ro





CHARDONNAY,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE



Vin alb realizat din Chardonnay, ce prezintă o culoare galben-verzui, corpolent și armonios, având notele aromelor tropicale până în postgust.
Vinul este caracterizat printr-un echilibru minunat între aromă și aciditate, cu un final lung.



FETEASCĂ NEAGRĂ,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ



Un vin rosé realizat din Fetească Neagră, ce prezintă o culoare roz deschis, violaceu, cu nuanțe florale, aromă proaspătă de căpșune și zmeură, susținută de o aciditate care îi conferă prospețime, final lung și persistent.



CABERNET SAUVIGNON,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ



Un vin rosé realizat din Cabernet Sauvignon ce prezintă o culoare roz deschis violaceu, echilibrat, având portret floral, destul de mineralizat, cu note de ardei gras, fructe roșii proaspete și arome vegetale.

POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Domeniile Valea Călugărească

ADRIAN NEAGU – OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama Domeniile Valea Călugărească s-a născut dintr-o familie îndrăgostită de vin și viță de vie, dragostea și pasiunea pentru vinificație fiind transmisă de la o generație la alta. Podgoria noastră se află în centrul viticol Valea Călugărească, Dealu Mare.

Povestea a început în anul 2000, când proprietarul cramei, Neagu Constantin, inginer șef la Rovit SA, a participat la o vizită de lucru în Statele Unite ale Americii, în California. În regiunea Napa Valley a văzut cele mai frumoase crame boutique și gândul său a fost de a realiza visul american și acasă.

Din anul 2004 a început cumpărarea de proprietăți, iar în anul 2010 toate suprafețele au fost replantate cu butași din soiuri nobile moderne și valoroase din punct de vedere genetic. A fost înlocuit sistemul de susținere și s-au achiziționat utilaje performante pentru executarea lucrărilor tehnologice.

Vinurile albe din plantație se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, oferite de poziția sud – estică, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la un nivel moderat.

Din 2018, în urma absolvirii facultății de Horticultură de la București, m-am alăturat oficial cramei, iar astăzi, la 5 ani distanță, mă ocup de plantațiile viticole, dar și de procesul de vinificație.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Nu pot să spun că este un singur vin, pe toate le apreciez și sunt surprins plăcut de cum au evoluat. Dacă ar fi totuși să aleg unul singur, acela ar fi Chardonnay 2023, cel medaliat cu argint, pentru că exprimă un echilibru minunat între aromă, aciditate și corp, echilibru ce ne caracterizează și pe noi în ceea ce facem.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Principalul canal de vânzare al vinului este magazinul din cadrul cramei. Din acest punct de vedere putem să spunem că avem o relație directă cu consumatorii și putem să avem un feedback asupra muncii noastre și calității vinului.

Vinul aduce prietenii împreună și îmi place să cred că toți consumatorii sunt prietenii noștri. Nu avem o metodă anume, lăsăm relațiile să curgă de la sine, prin respect, înțelegere, ascultarea criticilor și bineînteles, printr-un preț corect.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

În primul rând, pentru noi, este un stil de viață, totul gravitează în jurul viței de vie și al cramei.

Tratăm totul cu respect, plantația pentru a ne răsplăti cu struguri de calitate și activitățile în cramă pentru a obține vinuri de calitate.

De asemenea, ne diferențiem și prin efort, sacrificiu și prin faptul că nu avem ca scop principal câștigurile materiale, acestea din urmă fiind de cele mai multe ori umbrite de premiile și recunoștințele câștigate în cadrul concursurilor și, mai ales, de aprecierile consumatorilor.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Ne dorim să dezvoltăm acest segment de vin îmbuteliat printr-o vizibilitate mai bună, dar fără a ne îndepărta de "prietenii" noștri, consumatorii finali.

Totodată, ne dorim să putem oferi pentru cât mai mulți oameni vin de calitate la prețul corect.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Provocările vin din toate direcțiile, precum schimbările climatice, schimbările economice și sociale, lupta cu inflația și lipsa personalului specializat.

Dar cea mai mare provocare este aceea de a păstra „familia de prieteni”, formată în jurul cramei, astfel încât toți cei implicați, și aici mă refer la consumatori, angajați și beneficiari, să fie mulțumiți.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția “Povești cu vinuri românești” din acest an?

Ca de fiecare dată, este unul dintre cele mai așteptate momente ale anului. Mulțumim BASF pentru invitație. Fiind al treilea an de participare, ne bucurăm că toate cele trei vinuri au fost finaliste. Pentru noi este o confirmare a muncii depuse și una dintre cele mai mari satisfacții.

“… cea mai mare provocare este aceea de a păstra „familia de prieteni”, formată în jurul cramei, astfel încât toți cei implicați, și aici mă refer la consumatori, angajați și beneficiari, să fie mulțumiți.”

Crama Licorna Winehouse

Proprietar
Virgil Harabagiu

Oenolog
Gabriel Lăcureanu

Suprafața viticolă
30 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Tămâioasă Românească
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot

Anul înființării cramei
2013

Adresă
Comuna Gura Vadului, Județul Prahova

Website
www.licornawinehouse.ro





SAUVIGNON BLANC,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Vin de culoare galben-verzui, cu arome caracteristice de citrice și fructe tropicale.

Notele minerale se împletesc cu aciditatea vibrantă pentru un gust deplin, bogat, complex.



Crama Domeniile Urlați

Proprietar
Gabriel Rădulescu

Oenolog
Marian Andrieș

Suprafața viticolă
100 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Riesling
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2007

Adresă
Urlați, Județul Prahova

Website
www.domeniileurlati.ro





CABERNET SAUVIGNON + FETEASCĂ NEAGRĂ
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

SAAC oferă o experiență gustativă ce îmbrățișează trecutul și sărbătorește viitorul, fiind un omagiu adus pasiunii viticultorilor de altădată.

Numele vinului SAAC, care aduce la viață vechile tradiții ale podgoriei Dealu Mare, este inspirat de vechea denumire a județului istoric din Țara Românească, care cuprindea podgoria Dealu Mare de astăzi.

Stema acestui județ de altădată, doi butuci de vie, își găsește acum loc pe eticheta gamei de vinuri de calitate superioară.

Gustativ, remarcăm la acest vin note de fructe de pădure, zmeură, căpșune și condimente.
Aromele florale adaugă vinului complexitate, prospețime și eleganță.



Crama Domeniile Urlați

GABRIEL RĂDULESCU - PROPRIETAR

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama Domeniile Urlați a fost înființată în 2007, într-o regiune cu o tradiție viticolă deosebită, Dealu Mare, ca afacere de familie. Situată într-un terroir remarcabil, crama noastră a beneficiat de investiții semnificative în tehnologie și know-how, pentru a valorifica la maximum potențialul podgoriei. Ne-am direcționat eforturile și pasiunea pentru a crea vinuri care reflectă autenticitatea și calitatea superioară a acestei regiuni renumite, dar am și investit foarte multă pasiune și efort în reînvierea unor produse tradiționale mult apreciate, precum Pelin de Urlați, acum Pelin Carpatin.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Vinul emblemă al cramei Domeniile Urlați este Incantation - Fetească Neagră & Cabernet Sauvignon. Este un vin complex care, din punctul nostru de vedere, reflectă cel mai bine terroir-ul zonei Dealu Mare. Are arome intense de fructe negre și note subtile de vanilie și condimente, rezultat al maturării în butoaie de stejar. Acest vin a fost recunoscut la nivel național și internațional pentru calitatea sa.

Ne concentrăm pe creșterea vinurilor premium din portofoliu, prin urmare, în ultima perioadă lucrăm la elaborarea unor vinuri valoroase care să exprime identitatea zonei și care să ofere consumatorilor o experiență unică și memorabilă.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

La Domeniile Urlați relația cu consumatorii este esențială. Ne străduim să menținem o conexiune strânsă cu aceștia prin organizarea de degustări și, ocazional, tururi ale cramei, participarea la târguri și expoziții și printr-o prezență activă pe rețelele de socializare.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Ceea ce ne diferențiază este terroir-ul unic al zonei Dealu Mare, combinat cu un angajament neclintit față de calitate și pasiunea pentru lucrul bine făcut. Investițiile constante în tehnologie de ultimă generație și formarea continuă a echipei noastre ne permit să producem vinuri care reflectă autenticitatea și complexitatea regiunii. Diversitatea gustului, fiecare vin având o personalitate distinctă, și atenția meticuloasă la detalii ne ajută să oferim vinuri de excepție.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Planurile noastre de dezvoltare includ investiții în soiuri și tehnici de vinificație, dezvoltarea de vinuri noi, precum și creșterea capacității de producție și modernizarea continuă a echipamentelor pentru a menține standardele înalte de calitate. De asemenea, dorim să dezvoltăm segmentul de turism viticol, oferind vizitatorilor experiențe complete care să includă degustări ghidate, tururi ale cramei și evenimente tematice care să celebreze vinurile și cultura noastră viticolă.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Printre cele mai mari provocări se numără schimbările climatice, care pot afecta calitatea și cantitatea recoltei, precum și concurența tot mai mare pe piața vinurilor. Dealu Mare este o zonă cu o concentrație mare de producători și presiunea pe calitate este ridicată. De asemenea, menținerea interesului consumatorilor și adaptarea la noile tendințe de consum reprezintă provocări constante pentru crama noastră.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" a fost o experiență pozitivă pentru crama noastră. Aceasta ne-a oferit ocazia de a ne prezenta vinurile unui public specialist și de a ne bucura de reîntâlnirea cu marea famile a producătorilor și iubitorilor de vin. Totodată am avut ocazia de a afla informații noi despre tendințe în viticultură și de a primi feedback valoros de la experți în domeniu.

"Investițiile constante în tehnologie de ultimă generație și formarea continuă a echipei noastre ne permit să producem vinuri care reflectă autenticitatea și complexitatea regiunii."

Crama Ferdi

Proprietar
Fernando Mihăilescu

Oenolog
Fernando Mihăilescu

Suprafața viticolă
3 ha

Soiuri cultivate
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2014

Adresă
Vâlcănești, Județul Prahova

Website
www.cramaferdi.ro





CABERNET SAUVIGNON
2021, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu Cabernet Sauvignon cu o culoare profundă.

Aromele dominante includ fructe bine coapte, cum ar fi cireșe negre, mure sau coacăze.

Gustul este plin, cu taninuri bine integrate și o aciditate echilibrată.



Crama Ferdi

FERNANDO MIHĂILESCU - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?
Probabil că rigorile școlii militare urmate în cadrul Academiei Navale "Mircea cel Bătrân" din Constanța și faptul că am profesat câțiva ani ca ofițer de navigație, m-au făcut să-mi doresc să fiu propriul meu stăpân. Nu a fost deloc ușor, mai ales în mediul economic instabil de după '90, asumându-mi mai multe riscuri antreprenoriale, precum cele din industria alimentară sau textilă.
În anii ce au urmat, am avut ocazia să cunosc, în diverse ocazii, vinuri deosebite din lumea largă, în peregrinările și întâlnirile mele cu colaboratori, la Paris și Viena. Astfel că, plăcerea de a savura un vin bun mi-a intrat încet, dar sigur, în sânge și am început să vizitez zone viticole renumite în lume cu crame boutique, învățând, de la fiecare, cum se face vinul de excepție.
Primul vin produs de Crama Ferdi a fost în 2009, pe care l-am băut alături de prieteni; aceștia, apreciindu-l, m-au încurajat în demersul meu, ajungând ca producția din 2010 să o îmbuteliez în primele sticle de vin.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?
În primul rând, păstrăvul este simbolul cramei noastre, el regăsindu-se pe toate etichetele vinurilor, reprezentând naturalitatea acestora dată de intervenția minimă în procesul de vinificație și care reflectă calitatea strugurilor din care se face vinul. Utilizarea anumitor procedee specifice de fermentare și maturare fac ca vinurile Cramei Ferdi să fie complexe, elegante și catifelate. Toate vinurile noastre sunt reprezentative pentru gamele lor, dar, de-a lungul timpului, unele au devenit emblematice și datorită cupajelor din care sunt create: Cuvée Paul, Cuvée Pitigaia, Cuvée Francisc și Cuvée Unchiu Puiu (la vinuri roșii), cupajul alb Cuvée Alexandra și cupajul rosé Cosmina.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?
Relația noastră cu iubitorii de vin este esențială pentru succesul și dezvoltarea unei loialități de lungă durată. Această relație se construiește și se menține, în primul rând, prin calitatea vinului, care este fundamentală și cea care câștigă încrederea clientului, oferindu-i un produs deosebit care respectă standardele.
De asemenea, o relație strânsă cu consumatorii o avem și prin oferirea de informații transparente despre procesul de producție, originea strugurilor, metodele de vinificație și caracteristicile vinurilor. Organizând tururi și degustări la cramă și participând la târguri și evenimente de vin, sperăm că reușim să facem iubitorii de vin să fie mereu conectați cu produsul nostru.
Apelăm și la utilizarea rețelelor de socializare și a website-ului nostru pentru a interacționa cu clienții, a le oferi informații despre produse noi și evenimente. Ulterior, solicităm și integrăm feedbackul lor în vederea îmbunătățirii produselor și serviciilor noastre.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?
Prioritatea noastră a fost întotdeauna atingerea excelenței în producția de vinuri, știind că vinul de calitate își are obârșia în vie. Ca urmare, după un atent proces de îngrijire a viei, începem selecția pe fiecare butuc iar, la final, recoltăm manual în lădițe, în vederea obținerii unor struguri de primă clasă. Sistemul de vinificație este unul de perspectivă îndelungată, începând cu fermentarea vinurilor roșii, care se întâmplă tot în barrique. Urmează apoi maturarea, între 1 și 2 ani, în barrique-uri de stejar francez, american și românesc, unde nu uităm de ele în toată această perioadă, ci le mutăm periodic, ca vinurile să se bucure de toate tipurile de barrique pe care le avem, iar la finalul procesului de maturare să aibă amprenta specifică vinificatorului. Principiul nostru «less is more» se observă începând cu intervenția minimă în procesul de vinificație, vinurile transmițând adevărata esență a terroir-ului din care provin, și finalizând cu denumirile acestora, care au legătură cu memoria afectivă a făuritorului lor. Vinurile Cramei Ferdi se disting prin naturalitate, consistență, aciditate și eleganță. Utilizarea metodei tradiționale de producere a vinului are ca rezultat o gamă de vinuri echilibrate și rafinate.

Ce planuri de dezvoltare aveți?
În ceea ce ne privește creșterea, în cazul nostru, ne referim la calitate, să fim an de an mai buni decât am fost anul anterior. Iar cei care ne iubesc vinurile au fost mereu plăcut surprinși de planurile noastre, respectiv de fiecare lansare a unei noi etichete, de evenimentele de degustare și aspectul mereu în schimbare al cramei noastre, noi fiind cei care am dezvoltat-o cărămidă cu cărămidă. Restul de inițiative nu le voi dezvălui, aș dori să fie descoperite treptat de cei care ne urmăresc și vor să fie mereu actualizați cu munca noastră.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?
Cea mai mare provocare este aceea de a cuceri gusturile iubitorilor de vin, iar cea mai mare mândrie este aprecierea de care avem parte, acest lucru motivându-ne și pentru viitor. Ca și provocări tehnice în dezvoltarea unei crame, pot să enumăr: găsirea unui teren adecvat pentru viță de vie, cu sol și climă favorabile, pregătirea solului pentru plantare, protejarea recoltelor, stresul provocat de condițiile meteo, respectarea reglementărilor în vigoare privind producția, etichetarea și vânzarea vinului, costurile și aprovizionarea cu materii prime, disponibilitatea și calitatea forței de muncă, precum și crearea unei identități vizuale deosebite și atractive.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?
Salutăm demersul și felicităm profesionalismul organizatorilor. Ca în fiecare an, suntem bucuroși că am putut fi prezenți cu vinurile noastre și că am reprezentat cu mândrie regiunea Muntenia. De asemenea, suntem fericiți că am reușit să ocupăm și un loc pe podium. Dorim succes în continuare tuturor participanților, precum și organizatorilor!

"Cea mai mare provocare este aceea de a cuceri gusturile iubitorilor de vin, iar cea mai mare mândrie este aprecierea de care avem parte, acest lucru motivându-ne și pentru viitor."

Crama Domeniul Aristiței

Proprietar
Bianca Ioniță

Oenolog
Cristian Tudor

Suprafața viticolă
4 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2019

Adresă
Aleea Viilor, Nr. 4, Sat Valea Nicovani, Județul Prahova

Website
www.domeniularistitei.ro





CABERNET FRANC +
CABERNET SAUVIGNON
2021, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Gama de vinuri Vizionar își propune să preia și să continue arta vinului pe un terroir de excepție oferit de Valea Nicovani, una dintre cele mai vechi văi viticole ale comunei Valea Călugărească. Acesta este un cupaj realizat din Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc.

Aromele de fructe roșii, condimente și piper sunt completate armonios de notele de cafea, ciocolată și vanilie provenite de la baricarea ce a durat 14 luni.

Gustativ, impresionează prin echilibru, blândețea taninurilor și persistență.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Domeniul Aristiței

CRISTIAN TUDOR - OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea actualei crame a început în 2019, când s-a început vinificația în noua cramă Domeniul Aristiței din Valea Călugărească. Prin achiziția domeniului în 2013, actuala proprietară a intrat în această industrie, cea a producerii vinurilor. După o perioadă de tranziție destul de lungă în sectorul vinificației, în Valea Călugărească este prima inițiativă de acest fel pentru producerea vinurilor de calitate.

Cu o cramă nouă, boutique, cu o tehnologie nouă ce permite concurarea în segmentul de vinuri premium, Domeniul Aristiței împletește această activitate cu cea a turismului viti-vinicol, adresându-se prin activități de degustare sau activități culturale și de recreere tuturor iubitorilor de vin.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Toate vinurile produse aici au ceva specific. Și nu o spun eu, ci aceia care le-au degustat. Încerc să exprim în fiecare vin la un nivel maxim tipicitatea soiului din care provine, dar să respect influența arealului acesta unic. Desigur, unele vinuri sunt mai apreciate decât altele în funcție de consumator, dar, una peste alta, consider că vinurile care aduc la un numitor comun aprecierile a cât mai mulți dintre cei care le degustă pot fi considerate vinurile reprezentative într-o cramă.

În plus, recunoașterea prin medalii obținute la diferite competiții din domeniu poate, de asemenea, să facă diferența între ele. Astfel, pot spune că vinurile noastre reprezentative în acest moment sunt din gama Vizionar, Cupaj Roșu (Rezerva 2021) și Merlot 2019.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Cu consumatorii trebuie să ai în general o relație de corectitudine, adică să oferi produse calitative la prețuri corecte.

În cazul vinului, un consumator fidelizat prin intermediul celor două criterii menționate devine un apropiat al cramei și, mai mult decât atât, devine un ambasador al vinurilor tale.

Încercăm prin acțiunile și evenimentele desfășurate la cramă să aducem oamenii aici și să le prezentăm vinurile noastre, iar legăturile formate s-au dovedit a fi unele durabile.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Îmi pregătesc campania de vinificație cu mult timp înainte, studiind multe protocoale de vinificație și abordând unele noi pentru o parte din loturi.

Protocoalele sunt adaptate, desigur, soiurilor, dar și schimbărilor climatice ce imprimă strugurilor calități diferite de la an la an.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

În viitor dorim închiderea acestei filiere a vinului, de la strugure la pahar, cu o locație de cazare și recreere, dar și cu un restaurant.

În acest fel, vom putea oferi clienților noștri și iubitorilor de vin servicii complete de relaxare în preajma unui pahar de vin.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Pentru o cramă provocările sunt multe, dar, odată cu obținerea unui vin îmbuteliat, cea mai mare provocare este accesul la piața vinului.

Problemele de accesibilitate la o piață largă de consum sunt mult mai mari dacă vorbim de crame mici, boutique. Canalele de distribuție nu fac diferențieri de mărime a producătorilor.

De aceea, din ce în ce mai mulți producători de vin mici și mijlocii intră în zona turismului prin crearea de facilități de cazare și consum de vin direct la crame.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

"Povești cu vinuri românești", creat de BASF, este o "poveste" de succes, zic eu, care vine în sprijinul micilor producători și care a reușit să facă vizibile, an de an, la nivel național, crame care nu ar fi putut să facă acest lucru prin forțe proprii.

Experiența participării și în acest an a fost una deosebită, ca de fiecare dată. Am câștigat și în anii trecuți premii la fazele regionale, dar, în acest an, vinul nostru Cupaj Roșu Rezervă 2021, din gama Vizionar, a fost desemnat cel mai bun vin roșu. A fost, deci, o ocazie să ne mândrim cu realizările noastre, care ne motivează să continuăm pe acest drum.

"Pentru o cramă provocările sunt multe, dar, odată cu obținerea unui vin îmbuteliat, cea mai mare provocare este accesul la piața vinului."

POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Via Domnului

Proprietar
Arhiepiscopia Bucureștiului, Mănăstirea Jercălăi,
Mănăstirea Chițorani, Mănăstirea Ceptura, Mănăstirea Turnu

Oenolog
Claudiu Porumb

Suprafața viticolă
48,5 ha

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

Anul înființării cramei
2009

Adresă
Urlați, Județul Prahova

Website
www.viadomnului.ro





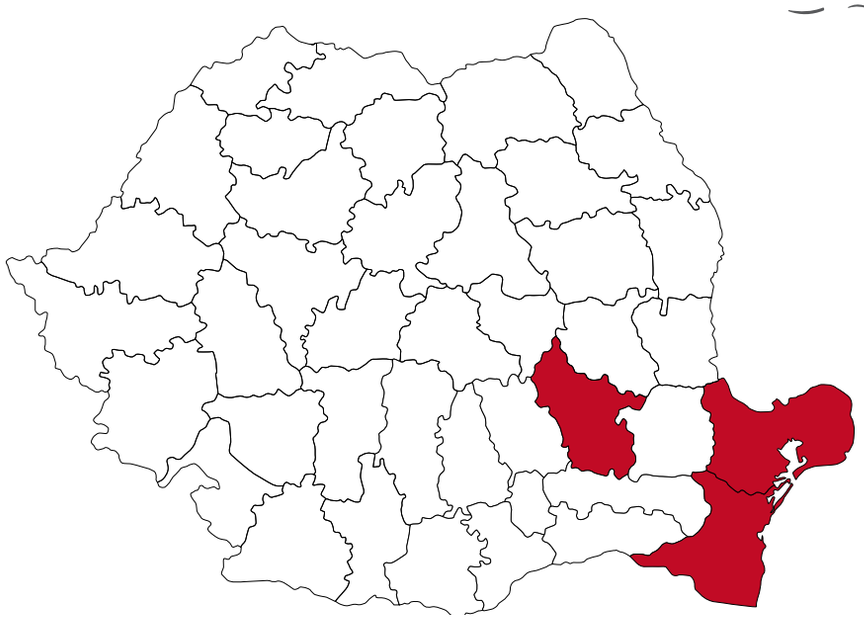
FETEASCĂ NEAGRĂ
2021, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Când degustăm acest vin, descoperim arome de fructe coapte (prune, coacăze, afine), un profil aromatic complex, dar și un postgust persistent, care îi imprimă o personalitate puternică.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI





DOBROGEA SI BUZĂU

COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Mihai Baniță

MEMBRII COMISIEI

Alex Procovan

Nicolae Itu

Cristian Tudor

Cosmin Popescu

Adrian Luca

Crama Hamangia

Proprietar
Ion Bălan

Oenolog
Andrei Sorica

Suprafața viticolă
45 ha

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

Anul înființării cramei
2009

Adresă
Strada 1 Decembrie, Nr. 112, Comuna Baia, Județul Tulcea

Website
www.cramahamangia.ro





SAUVIGNON BLANC ,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin proaspăt, de culoare galben deschis, cu reflexii verzui. Olfactiv, remarcăm note florale împletite cu note citrice, iar gustul este plin, intens, cu aciditate vioaie.





MERLOT+
CABERNET SAUVIGNON
2023, DEMISEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Textura este catifelată, iar aciditatea este bine echilibrată, conferindu-i o prospețime distinctă.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Hamangia

ANDREI SORICA - OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?
Povestea cramei începe cu mult timp în urmă.
Este o tradiție în familia proprietarului să se cultive viță de vie din care să obțină ulterior vinuri. Încă de la începuturi, aceștia produceau numai vinuri de calitate.
Povestea actuală începe în anul 2016, când s-a construit crama, cu toate că plantația a fost înființată în perioada 2009 - 2010. În primul an am început ca mic producător, deoarece aveam voie să vinificăm doar 100.000 litri de vin, ceea ce însemna doar o treime din strugurii produși, dar cu același țel, de a produce vinuri de calitate.
În anul 2018 capacitatea cramei a fost mărită, astfel încât să putem vinifica toată cantitatea de struguri, menținând același scop, calitatea, dar și păstrarea caracteristicilor de terroir pe care această zonă ni le oferă.
Povestea continuă!

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?
Nu putem spune că avem un favorit sau că avem un vin emblemă. An de an ne dăm silința să obținem ce este mai bun din ceea ce ne oferă via. Ne îngrijim toate vinurile pe care le producem în mod egal.
Participăm la concursuri pentru a vedea unde se clasează vinurile noastre și pentru a vedea roadele muncii depuse.
Cu siguranță, participarea în competiții ne ajută să facem o ierarhizare a vinurilor, iar rezultatele obținute în fiecare an ne dau încredere că vinul pe care îl facem este de calitate și apreciat.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?
Vinul pe care îl producem este dedicat, în primul rând, consumatorului. Din acest motiv avem și o disponibilitate de game variată, pentru a putea fi accesibili pentru toate tipurile de clienți. Relația noastră cu aceștia este menținută în special prin intermediul social media, urmată de interacțiunea fizică în magazinele noastre proprii din Constanța și Tulcea, dar și la cramă.
Scopul nostru este să îi ținem mereu informați, mereu aproape, să le răspundem la orice curiozitate și să îi îndrumăm în alegerea vinului potrivit, fie că este vorba de preferințe personale sau de evenimente importante din viața lor.
Considerăm că este foarte important să avem o legătură strânsă cu ei, pentru a le cunoaște nevoile și a le putea oferi exact ceea ce își doresc.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?
Fiecare cramă românească este unică în felul ei. Noi, încă la început, am pus calitatea pe primul loc.
Ne dorim ca vinurile pe care le facem să respecte identitatea zonei, a terroir-ului, să scoatem în evidență tot ce au strugurii mai bun de oferit. Fiind o cramă mică, putem avea control asupra întregului proces și să obținem ceea ce ne-am propus inițial.
Cu siguranță, acestea sunt câteva dintre motivele prin care noi ne diferențiem.

Ce planuri de dezvoltare aveți?
Dezvoltarea este un element foarte important, cel puțin în acest domeniu. Cu siguranță, consumatorii au așteptări și își doresc mereu noutăți.
Tocmai din acest motiv, urmează lansarea unei noi game de vin, într-un ambalaj diferit, prezentat la concursul „Povești cu vinuri românești”, unde a și câștigat, de altfel.
Numele acestei game este Noctiluca, denumire reprezentativă zonei noastre, deoarece noctilucile sunt viețuitoare care luminează apele mării pe timpul nopții.
Imaginea noii etichete o găsim într-un ambalaj de 1.5 litri și cu siguranță va fi noutatea pe care o așteaptă clienții noștri.
În continuare suntem în teste pentru vinurile spumante, să vedem cât de potrivite sunt pentru zona în care ne aflăm și sperăm că în următorii 2 ani vom avea și un produs din această categorie.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?
Cea mai mare provocare, cu siguranță, este menținerea calității, deoarece zona în care ne aflăm și condițiile climatice actuale nu sunt foarte favorabile.
În ultimii ani, seceta accentuată din zonă ne creează ceva probleme. Într-adevăr, noi suntem un caz fericit, deoarece avem instalație de irigat, care cu siguranță ne ajută foarte mult.
O a doua provocare o reprezintă piața, aceasta fiind foarte încărcată, cu foarte mulți producători care nu sunt doar din România.
Provocarea reală este de a atrage atenția asupra produsului tău, nu numai prin calitate și aspect, dar și prin nivelul de comunicare al acestuia.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția “Povești cu vinuri românești” din acest an?
În primul rând, trebuie să mulțumesc organizatorilor pentru inițiativă, pentru ceea ce și-au propus să facă referitor la vinul românesc și mai ales pentru micii producători.
Acest concurs ne aduce foarte multe satisfacții an de an, un concurs organizat așa cum trebuie. Experiența din ediția 2024 a fost copleșitoare, deoarece la vinurile albe am obținut locul I și la secțiunea vinurilor rosé locul al II-lea.
Ne-a adus o bucurie enormă în suflet, pentru că munca depusă atât în vie, cât și în cramă, a dat roade și este apreciată.
Câștigarea acestor 2 locuri a venit cu foarte multă recunoaștere atât între colegi, cât și din partea clienților noștri.

“Provocarea reală este de a atrage atenția asupra produsului tău, nu numai prin calitate și aspect, dar și prin nivelul de comunicare al acestuia.”

Crama Paralela 45

Proprietar
Familia Andone

Oenolog
Nini Andone

Suprafața viticolă
7 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Italian
Soiuri roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2011

Adresă
DN 22D - Km12, la circa 10 km de orașul Măcin, pe teritoriul comunelor Greci și Turcoaia, Județul Tulcea





SAUVIGNON BLANC
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Vinul calificat la faza finală este un Sauvignon Blanc care provine din DOC Babadag, un vin proaspăt cu arome de flori de soc, fructe exotice, cu o aciditate echilibrată și un final plăcut.

Vinul face parte din gama „Paralela 45”, deoarece plantația se află de-a lungul faimoasei paralele, acolo unde viticultura se exprimă foarte bine.



Crama Paralela 45

NINI ANDONE - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea plantației a început în 2011, în plin proces de restructurare/ reconversie a viilor, în urma unei colaborări cu o altă cramă certificată ecologic, când am decis să plantez pe terenurile familiei 7 hectare de vie ce urma să devină certificată ecologic, situată în zona dintre lanțul Munților Hercinici și terasele Brațului Măcin, în vecinătatea Cetății Troesmis. Cele 5 soiuri din plantație sunt Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Merlot și Cabernet Sauvignon. Plantația se află împărțită în două podgorii, respectiv Sarica Niculițel și Istria Babadag.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Vinul emblemă, sau mai bine zis vinurile emblemă, urmează să apară peste 3-4 ani, deoarece în 2024 am plantat experimental două soiuri locale din nordul Dobrogei. Cele două soiuri sunt Negru de Sarichioi și Somoveanca, care sperăm să dea vinurile emblemă.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Relația cu consumatorii este una foarte bună și cred că va deveni și mai bună odată cu deschiderea punctului de degustări de vinuri ce va fi inaugurat cel mai probabil în 2025.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Faptul că suntem certificați ecologic, precum și volumul relativ mic de producție, ne ajută să controlăm mai bine toate procesele din vie și cramă.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Pentru viitor, așa cum spuneam, ne propunem deschiderea unui punct de degustări de vinuri, precum și dotarea completă a punctului de vinificație, care acum este unul minimalist.
Totodată, ne propunem dezvoltarea unui site, precum și dezvoltarea unei rețele de vânzări online.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Provocările din această perioadă sunt legate de gestionarea corectă a plantației, calibrarea producției de struguri și vin în funcție de cerințele pieții și identificarea de noi oportunități de desfacere.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Particip la concursul "Povești cu vinuri românești" încă de la lansare și consider că este o inițiativă extraordinară a companiei BASF. Faptul că în acest an unul din vinurile participante s-a calificat la faza finală a fost o încurajare pentru a continua.



"Faptul că suntem certificați ecologic, precum și volumul relativ mic de producție, ne ajută să controlăm mai bine toate procesele din vie și cramă."

Crama Darie

Proprietar
Alexandru Darie

Oenolog
Alexandru Darie

Suprafața viticolă
29 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Chardonnay, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc și Fetească Regală
Soiuri roșii: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2009

Adresă
Strada Dunării, Nr. 507, Comuna Topalu, Județul Constanța

Website
www.cramadarie.ro



CHARDONNAY,
2022, SEC
CUVÉE RUXANDRA
CATEGORIE VINURI ALBE



Este un vin cu o culoare aurie, strălucitoare. Distingem arome de fructe tropicale, vanilie, pepene galben, gutui, precum și accente subtile, ce amintesc de lemnul de stejar.
Vinul este caracterizat de expresivitate și persistență. Gustul său este bine echilibrat și are o ușoară mineralitate, oferind o senzație onctuoasă și un postgust îmbietor.



SYRAH+MERLOT
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ



La acest vin distingem o culoare roz intensă, un miros proaspăt, de fructe de pădure și flori sălbatice pe final. Gustul este plin, plăcut, rafinat.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Darie

ALEXANDRU DARIE – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?
Crama Darie și-a început povestea în toamna anului 2008, odată ce primul butuc de viță de vie a fost plantat în locul vechilor terase viticole din comuna Horia, Dobrogea.
Această inițiativă a izvorât dintr-o pasiune profundă pentru vin și din dragostea noastră pentru pământul românesc, dar și din șansa de a valorifica un terroir unic în zonă.
Familia noastră a avut mereu dorința de a aduce în pahare esența tradițiilor și bogăția terroir-ului dobrogean.
Crama Darie este o afacere de familie, în care fiecare membru joacă un rol esențial. Cristian Darie, fondatorul cramei, și-a valorificat vasta experiență în vânzări pentru a extinde și a aduce recunoaștere cramei pe piață.
Alături de partenera mea, Alina Prică, ne ocupăm de vinificație și viticultură, combinând cunoștințele academice și pasiunea noastră pentru a crea vinuri de excepție.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?
Este foarte greu să fiu obiectiv față de această întrebare, dar voi încerca să răspund prin prisma a trei direcții.
Iubitorii cramei apreciază negreșit Străbun Chardonnay și Cuvée Ruxandra.
Pentru mine, Fetească Neagră este vinul emblemă, deși este adesea umbrit de dificultățile întâmpinate în cursul vinificației. În inima mea stă o poveste de dragoste și luptă, în care Fetească Neagră joacă rolul principal.
Iar colega și partenera mea, Alina, are în suflet elaborarea vinurilor rosé, cum ar fi Străbun Rosé. Acest vin reprezintă esența terroir-ului dobrogean, cu o amprentă autentică și un caracter inconfundabil. Este un vin cu o aromă care îți trezește curiozitatea, răcoritor, cu elemente de mineralitate și note florale. Gustul său intens și aciditatea persistentă îl fac o alegere perfectă pentru orice ocazie.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?
Relația noastră cu consumatorii este bazată pe transparență, dedicare și respect prin vinul pe care îl producem.
Organizăm evenimente de degustare și tururi ale cramei pentru a le oferi iubitorilor de vinuri o experiență directă și autentică.
De asemenea, ne menținem activi pe rețelele de socializare, unde împărtășim povestea cramei, procesele de vinificație și evenimentele speciale. Feedbackul clienților este foarte important pentru noi și îl folosim pentru a ne îmbunătăți constant produsele și serviciile.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?
Ceea ce ne diferențiază este combinația dintre tradiție, inovație și implicarea elementului antropologic, care reprezintă liantul esențial al elementelor ce creează terroir-ul nostru unic.
Acest element îl pot atribui lui Nicolae Itu, un oenolog remarcabil, recunoscut pentru cunoștințele sale aprofundate ale terroir-ului dobrogean. Nicu Itu a fost un ghid de neprețuit în direcționarea tehnologică a cramei noastre, contribuind la dezvoltarea unor vinuri care reflectă complexitatea regiunii în care ne aflăm.
Vinurile noastre reflectă autenticitatea terroir-ului dobrogean, iar gama noastră diversificată, de la vinuri seci și demiseci la vinuri înnobilate în butoaie de stejar, oferă o varietate care satisface toate gusturile.
În cele din urmă, pasiunea și dedicarea fiecărui membru al echipei noastre asigură calitatea constantă a fiecărei sticle de vin, ceea ce ne permite să ne menținem standardele ridicate și să ne distingem pe piața vinurilor din România.

Ce planuri de dezvoltare aveți?
Ne propunem să extindem suprafața viticolă prin introducerea unor noi sortimente de viță de vie, adaptate condițiilor climatice și solului din Dobrogea, dar care să fie și sortimente de struguri autohtoni.
De asemenea, vom investi în tehnologii viti-vinicole avansate pentru a optimiza procesele de vinificație și pentru a asigura o calitate superioară a vinurilor noastre.
În plus, vizăm consolidarea prezenței noastre pe piața internă și extinderea pe piețele internaționale, pentru a promova calitatea vinurilor românești și a terroir-ului dobrogean.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?
Una dintre cele mai mari provocări este adaptarea la schimbările climatice, care afectează calitatea și cantitatea recoltelor de struguri.
De asemenea, competiția pe piața vinurilor este tot mai acerbă, ceea ce necesită inovație constantă și menținerea unor standarde ridicate de calitate. O altă prioritate majoră este educarea consumatorilor cu privire la diversitatea și calitatea vinurilor românești.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?
Participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" a fost o experiență interesantă, cu momente culturale deosebite care au adus autenticitate evenimentului.
Numeroșii colegi din domeniul viti-vinicol au creat oportunități excelente de networking pentru a descoperi noi tendințe și inovații din industrie.
Faptul că Străbun Rosé 2023 a câștigat primul loc și Cuvée Ruxandra 2022 a ajuns în finală este o recunoaștere a muncii noastre și a calității vinurilor pe care le producem.
Suntem profund recunoscători pentru această oportunitate și considerăm că succesul nostru în competiție ne motivează și mai mult să continuăm să ne îmbunătățim și să oferim consumatorilor noștri vinuri de cea mai bună calitate.
Experiența ne-a permis să interacționăm cu alți producători de vinuri de top și să împărtășim idei și bune practici, ceea ce este esențial pentru creșterea și dezvoltarea noastră continuă.

"...competiția pe piața vinurilor este tot mai acerbă, ceea ce necesită inovație constantă și menținerea unor standarde ridicate de calitate."

Crama Neptun

Proprietar
Nicolae Frecuș

Oenolog
Nicolae Frecuș

Suprafața viticolă
9 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2016

Adresă
Comuna 23 August, Județul Constanța





CABERNET SAUVIGNON
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Textura acestui vin este catifelată, iar aciditatea este bine echilibrată, conferindu-i o prospețime distinctă.



Crama Neptun

NICOLAE FRECUȘ - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Din dorința de a realiza ceva în natură, care să fie cât mai aproape de conceptul de permacultură, cât mai sincer și nealterat pentru pământ, am înființat plantația de vie (struguri de masă și struguri pentru vin) în anul 2016.

Cel mai important lucru este că strugurii de vin realizați sunt de calitate superioară, cu arome bogate.

Datorită acestui aspect și, bineînțeles, expertizei consultantului nostru în materie de vinificație, domnul Nicolae Laurențiu Itu, am reușit să obținem medalii de aur și argint la concursuri internaționale, precum și premiul la competiția susținută de BASF.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Până în acest moment am reușit să obținem două vinuri excelente - cu punctaj bun la concursurile la care au participat.

Este vorba de Sauvignon Blanc, alb, și Cabernet Sauvignon, rosé, ambele din gama ESENTIALIS ale Cramei Neptun.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Ne dorim foarte mult să îi avem pe clienții noștri cât mai aproape. În acest moment, suntem încă în amenajări în cadrul fermei, dar sperăm să terminăm în aproximativ 1 an și după aceea vom începe să organizăm degustări și vizite în cramă.

Ca urmare a vizitelor clienților noștri, sperăm ca aceștia să înțeleagă mai bine procesul de vinificație, precum și grija pe care o acordăm vinului în dorința noastră de a realiza o producție cât mai natural posibil.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Noi avem o cramă mică și sperăm să putem acorda mai multă atenție fiecărui lot de vin în parte. Deocamdată ne concentrăm pe calitatea vinului, dar sper să acordăm atenția cuvenită și activităților de promovare și marketing, imediat ce terminăm cu amenajările în cadrul fermei.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Principalele acțiuni pe care ne vom concentra în perioada următoare sunt finalizarea lucrărilor în cadrul fermei, dotarea cu echipamente de vinificație performante și un concept de marketing actual pentru piață.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Cea mai mare provocare în acest domeniu este găsirea personalului calificat pentru lucrările în vie și în cramă.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Personal mi-a plăcut foarte mult corectitudinea și detaliile cu care s-a organizat concursul. A fost o experiență bună prin intermediul căreia am avut ocazia să cunosc oameni noi, să degust vinuri deosebite, dar și să abordez subiecte vaste legate de vinificație și vinuri.



"Cea mai mare provocare în acest domeniu este găsirea personalului calificat pentru lucrările în vie și în cramă."

Crama Alira

Proprietar
Dr. Karl Hauptmann

Oenolog
Florin Manoliu

Suprafața viticolă
80 ha

Soiuri cultivate
Soiuri roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2007

Adresă
Sat Aliman, Comuna Aliman, Județul Constanța

Website
www.alira.ro





CABERNET SAUVIGNON
2019, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Puternic și elegant, vinul pune în valoare expresivitatea unui Cabernet Sauvignon remarcabil, obținut în terroir-ul din Aliman. Cu o culoare și structură intensă, alături de note de coacăze negre, mure și vanilie, acesta vine cu un potențial deosebit de învechire.

Olfactiv, nasul este elegant, discret, dominat de fructe roșii și negre, alături de vanilie, lemn dulce și piper.

În gust întâlnim coacăze negre, mure, vișine, precum și note discrete de vanilie și ardei gras. Are un caracter puternic și robust.



Crama Alira

ILIE CACIUC - DIRECTOR TEHNIC

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Totul a început din dragostea și pasiunea pentru vin a unor oameni care se gândesc la viitor și la ce ne va mai oferi acest ținut propice din care își trag seva vinurile Alira.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Considerăm că vinul Alira rosé este emblematic pentru noi, fiind un vin premiat la cele mai mari concursuri din lume. Ne mândrim cu faptul că ne numărăm printre primii care am înțeles potențialul acestui sortiment.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Clienții au devenit foarte atenți la ceea ce consumă, la produsele pe care și le doresc și pe care le achiziționează. Constanța în calitatea vinurilor și crearea unor noi sortimente care să fie pe placul consumatorilor sunt principiile după care noi funcționăm, dar și cele pe care clienții le urmăresc și pe care le găsesc la noi, mereu!

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Cred că sunt două motive esențiale care ne diferențiază și anume faptul că producem vinuri apreciate de către consumatori, dar care sunt confirmate și de către specialiști, în cadrul concursurilor de vinuri. Iar faptul că reușim să bifăm ambele direcții, pentru noi este un lucru extraordinar.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Vizăm să ne extindem, atât național, prin dezvoltarea prezenței noastre în cât mai multe regiuni din țară, cât și internațional, prin mărirea portofoliului de clienți în cât mai multe țări.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

În primul rând schimbările climatice, care afectează plantația de viță de vie. Apoi putem vorbi de întregul proces al desfacerii mărfii, care reprezintă un lanț dificil și greoi din multe puncte de vedere.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Această competiție de vinuri este o experiență plăcută și binevenită, tratată cu maximă seriozitate și implicare de către organizatori și la care participăm cu mare drag. Ne bucurăm mereu de rezultate frumoase, de networking, de noi informații pe care le aflăm pe întreaga durată a evenimentului și de colegi de breaslă, cu care ne revedem an de an cu drag.



"Clienții au devenit foarte atenți la ceea ce consumă, la produsele pe care și le doresc și pe care le achiziționează."

Crama DeMatei

Proprietar
Marius Iliev

Oenolog
Cătălin Nae

Suprafața viticolă
90 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Fetească Regală, Tămâioasă Românească
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin

Anul înființării cramei
2004

Adresă
Strada Constantin Cârlova, Nr. 5, sat Zorești, Comuna Vernești, județul Buzău



MERLOT+
CABERNET SAUVIGNON+
FETEASCĂ NEAGRĂ,
2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII



Așa e rânduiala pe la noi, de veacuri, totul se face cu migală. Se pune și suflet pentru că, dacă nu pătimești, nu îți înțelegi rostul.

Trei soiuri alese pentru a reprezenta Dealu Mare într-un asamblu propriu ce creează un vin echilibrat, amplu, cu aciditate și taninuri bine integrate.



Crama DeMatei

CĂTĂLIN NAE - OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama DeMatei este denumirea nouă a cramei Domeniile Prince Matei, din Dealu Mare. Crama are o tradiție și un istoric de peste 25 de ani pe un pământ care cere respect, măiestrie și migală pentru a se exprima prin vinuri mari, cu potențial de învechire foarte bun.

Ne identificăm cu un terroir unic ce se întinde pe 90 de hectare, în jurul celor două dealuri, Tegăneanu și Zorilor, pe care cultivăm soiuri roșii și albe. Ultimii ani au însemnat investiții în echipamente de generație nouă, care permit o mai mare precizie în procesul de vinificație și obținerea unor vinuri de excepție an de an.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Emblematice sunt vinurile roșii, în general, dintre care Prince Matei rămâne cu siguranță un vin cu tradiție, elegant și respectabil, la care lucrăm cu mare atenție pentru a-și păstra reputația.

Acesta veghează și asupra vinurilor din gamele nou apărute, precum Patima sau Migala, care ne bucură cu aprecierea dobândită prin medalii câștigate la concursuri interne și internaționale.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Luăm parte la toate târgurile din țară și la târguri importante internaționale, unde există șansa interacțiunii directe cu consumatorii.

De asemenea, organizăm degustări și prezentări ale vinurilor în wine bar-uri și restaurante, unde inclusiv vinificatorul poate prezenta vinurile și crama. În viitor, vom organiza și în cadrul cramei un spațiu de degustare pentru a putea practica în condiții optime oenoturismul.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Noi punem foarte mult accent pe tradiție, dar și pe atenția față de calitatea produselor noastre, acest lucru fiind esențial pentru a-l face pe client să te țină minte și să se întoarcă la tine. Și nu în ultimul rând continuitatea, dovedită de peste 25 de ani.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

În perioada următoare ne dorim să extindem crama, pentru a putea beneficia de mai mult spațiu de stocare al vinurilor în cisterne de inox și barrique-uri. Avem în plan, de asemenea, reamenajarea cramei pentru practicarea oenoturismului, dar și amenajarea de spații de cazare și un restaurant.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Confruntarea cu schimbările climatice, care, de la an la an, îngreunează munca viticultorilor și implicit a vinificatorilor.

De asemenea, este tot mai mare concurența între cramele românești, care produc vinuri din ce în ce mai bune, și este nevoie de o extindere a vânzărilor și pe piața externă.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

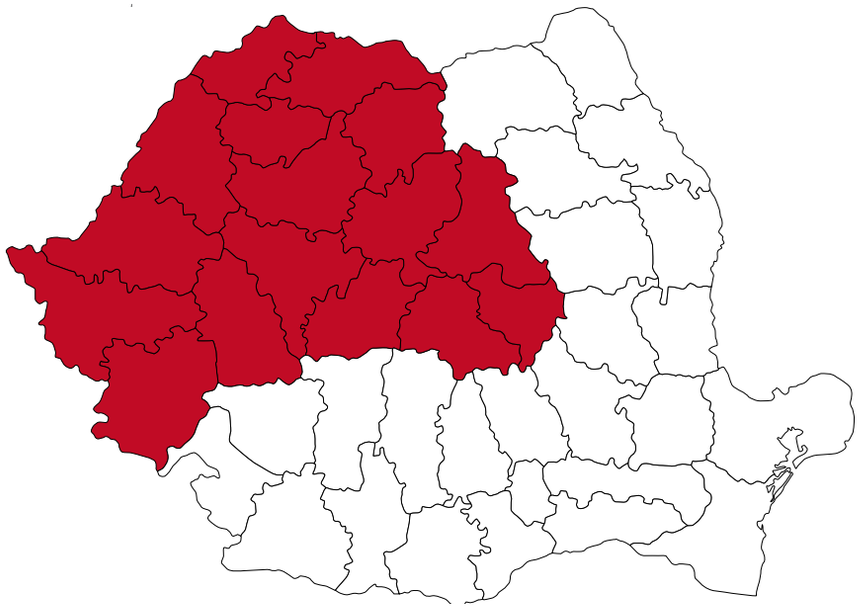
O experiență deosebit de plăcută unde m-am putut bucura de interacțiunea cu colegii de breaslă, cunoașterea de persoane noi, descoperirea unor vinuri noi prin degustările pregătite și momentul artistic inedit organizat.

Din punct de vedere al concursului propriu-zis, ne-am bucurat de posibilitatea evaluării vinurilor noastre de un juriu profesionist avizat.



"...este tot mai mare concurența între cramele românești, care produc vinuri din ce în ce mai bune..."





TRANSILVANIA SI BANAT

COMISIE REGIUNE

PREȘEDINTELE JURIULUI

Dorin Popa

MEMBRII COMISIEI

Florin Aldea

Walter Szikler

Ionuț Rațiu

Aurelia Aldea

Lucia Jidveian

Crama Corbuț

Proprietar
Dan Corbuț

Oenolog
Clara Kardos

Suprafața viticolă
8,5 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling Italian, Traminer, Chardonnay
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2000

Adresă
Strada Viilor, Nr. 21, Comuna Diosig, Județul Bihor

Website
www.cramacorbut.ro





RIESLING ITALIAN ,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE



Vin alb sec de culoare galben-verzui, cu un miros delicat de fructe mediteraneene, la care se adaugă un parfum de fân proaspăt cosit. Gustul amintește de cel al piersicilor coapte.
Un vin surprinzător, elegant, bărbătesc și sobru, dar, în același timp, vioi și reconfortant.
Datorită acidității, se recomandă a fi asociat la preparate din pește gras, carne de pasăre și fructe de mare.



CHARDONNAY,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE



Un vin sec elegant, cu o aromă florală distinctă, ce se recomandă a fi servit rece, alături de preparate din pește, crustacee sau specialități din fructe de mare. Catifelat, suav și tandru, cu o aciditate echilibrată, acesta este dominat aromatic de note florale vibrante.



CABERNET SAUVIGNON + MERLOT,
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ



Vinul surprinde prin atributele intense și robuste ale soiului Cabernet Sauvignon și prin fructuozitatea caracteristică a Merlot-ului. Prezintă o paletă aromatică variată, de la fructe de pădure proaspete, cum ar fi zmeură și afine, la note de cireșe negre. Gustul este unul intens și plin de viață, cu aciditate echilibrată, oferindu-i vinului o structură elegantă.

POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

Crama Corbuț

DAN CORBUȚ - PROPRIETAR

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Totul a început în urmă cu 24 de ani, când am cumpărat o pivniță de aproximativ 50 de metri pătrați, situată pe strada Viilor, din localitatea Diosig, o stradă pe care sunt construite doar pivnițe. La vremea aceea îmi doream să am și eu un loc unde să pot ieși la sfârșit de săptămână cu familia. La doar un an după ce am început să fac vinul meu, am prins drag de acest lucru.

În timp am construit o cramă mai mare, am plantat vie și am început construcția unei alte crame, ajungând, astfel, la cele două locații pe care le deținem, una în Diosig și cealaltă în Ianca, însumând o capacitate totală de 80.000 L și o plantație de aproximativ 9 hectare de vie.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Din punctul meu de vedere, vinul rosé Anastasia și vinul roșu Romul sunt două vinuri emblematice, dar nici albul de Diosig nu este mai prejos, fiind extrem de apreciat de clienții noștri.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Vindem vinul în proporție de 80% doar în Oradea, așa că reușim să ne vedem destul de des cu consumatorii noștri în restaurantele proprii (deținem două restaurante), la degustările pe care le organizăm în alte locații și inclusiv în crama noastră.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Suntem printre puținii producători de vin din Bihor și acest lucru este un avantaj pentru noi, bineînțeles. În plus, pământul de la Diosig ne ajută foarte mult, mai ales la vinurile albe, datorită acidității.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

În acest an ne-am propus să finalizăm lucrările la cea de-a doua cramă, iar de anul viitor vom începe construcția unui conac, care va cuprinde atât un restaurant, cât și partea de cazare cu aproximativ 40 de camere.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Cea mai mare provocare pe care o au cramele în ziua de azi este reprezentată de dificultatea de a-și vinde producția de vin.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Vă felicit pentru acest concurs! Pe an ce trece putem observa că sunt tot mai multe crame mici care participă la această competiție și acest lucru mă bucură enorm. Cred cu tărie că vinurile mari se fac din cramele mici și datorită acestui concurs avem ocazia să le cunoaștem, să le promovăm și să le aducem în fața consumatorilor de vin.



"Cred cu tărie că vinurile mari se fac din cramele mici și datorită acestui concurs avem ocazia să le cunoaștem, să le promovăm și să le aducem în fața consumatorilor de vin."

Crama La Salina

Proprietar
Teofil Mureșan și Simion Mureșan

Oenolog
Ovidiu Maxim

Suprafața viticolă
41,36 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Neuburger, Muscat Ottonel, Riesling de Rhin
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Anul înființării cramei
2011

Adresă
Strada Dealul Viilor, Nr. 10, Turda, Județul Cluj

Website
www.cramalasalina.ro





CHARDONNAY
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ALBE

Chardonnay-ul, vinificat în stil clasic, prezintă o excelentă tipicitate de soi, cu o culoare galben-verzuie strălucitoare și cu arome dominante de fructe albe (pară, măr), continuată prin note intense, plăcute, de citrice și altele mai temperate, minerale.

Gustul este rotund și echilibrat și cu o bună aciditate.

Finalul este plăcut, ușor condimentat.



Crama La Salina

OVIDIU MAXIM – OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea Cramei la Salina a început să se scrie, în primul rând, din pasiunea pentru vinuri. A început atât din dorința de a valorifica solul bogat în minerale din jurul Salinei (Turda - n.red.), cât și pentru a reînvia și continua tradiția viticolă a regiunii.

Anul 2011 a fost cel în care s-a dat startul demersurilor în vederea dezvoltării acestui proiect. Primul pas a fost defrișarea viei existente. Au urmat apoi analize de sol și lucrări asupra terenului, astfel încât acesta să ajungă la un nivel optim pentru plantarea noii culturi.

Următorii doi ani au presupus plantarea viței de vie noi, adusă din Franța, lucrări de infrastructură, instalarea sistemului de susținere și primul tăiat al viei.

În toate aceste demersuri, am încercat să combinăm tehnologia modernă cu practicile sustenabile, pentru a produce vinuri de calitate.

În 2014 a fost culeasă prima recoltă și au fost produse primele vinuri sub brand-ul Issa. Un an mai târziu, în 2015, a fost lansată oficial Crama La Salina.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Acum, după câștigarea unei medalii duble de aur în cadrul Concours Mondial de Bruxelles, la categoria vinuri albe, pot spune că Chardonnay Barrique devine starul Cramei La Salina.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Considerăm că relația este una win-win. Încercăm să producem vinuri de înaltă calitate la un preț corect. Pentru noi este foarte important să fim aproape de clienții noștri și ne dorim să păstrăm această relație, în primul rând, prin ceea ce le oferim.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

S-a ales un model integrat - hotel, restaurant, vie, cramă și centru de echitație. Reușim, astfel, să oferim o experiență completă, care combină ospitalitatea, gastronomia și activitățile recreative, atrăgând o varietate de vizitatori și promovând turismul sustenabil în regiune.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

În perioada imediat următoare o să deschidem o nouă locație, ISSA Resort. Când și acest proiect va fi finalizat, oaspeții vor avea la dispoziție aproximativ 100 de camere, multiple restaurante, activități recreative, locuri de joacă, trasee pentru plimbări, drumeții și echitație.

Prin această extindere, dorim să transformăm ISSA Resort într-o destinație turistică de top, care să ofere experiențe complete și memorabile pentru toți oaspeții. Ne propunem să creăm un loc unde vizitatorii să poată savura vinuri de calitate, să se bucure de preparate culinare diverse și să experimenteze activități noi.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Principalele provocări pe care le întâmpină o cramă sunt vânzarea producției de vin și recuperarea banilor din piață. Nu sunt vremuri ușoare. Dacă ne raportăm la statistici, consumul de vin este în scădere, lucru care este în dezavantajul producătorilor.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

O experiență superbă, ca în fiecare an, de altfel. Am fost din nou pe podium, lucru care ne confirmă că producem vinuri de calitate.



"Dacă ne raportăm la statistici, consumul de vin este în scădere, lucru care este în dezavantajul producătorilor."

Crama Darabont

Proprietar
Sandor Darabont

Oenolog
Betty Darabont

Suprafața viticolă
40 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling de Rhin, Traminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Burgund Mare, Pinot Noir, Merlot

Anul înființării cramei
1995

Adresă
Comuna Biharia, Județul Bihor

Website
www.familiadarabont.ro



BURGUND MARE + FETEASCĂ NEAGRĂ 2022, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ



Un vin cu un echilibru notabil între prospețime și complexitate, cu o structură bine definită și o aciditate vibrantă.

Distingem arome de fructe roșii proaspete, cum ar fi cireșe și zmeură, învăluite de note de vanilie.



Crama Darabont

BETTY DARABONT - OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea noastră începe cu 2 hectare de Fetească Albă moștenite de la bunicul meu. Suntem o cramă de familie, la a treia generație de viticultori, care cultivă 40 de hectare de vie în comuna Biharia, județul Bihor. Valorile noastre principale includ calitatea, inovația și sustenabilitatea, la care ținem foarte mult, și prin care dorim să punem pe masa consumatorilor vinuri de calitate, obținute prin mijloace moderne, care reprezintă terroir-ul Crișanei.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Avem mai multe vinuri emblematice, unul dintre ei fiind spumantul Méthode Traditionnelle, primul vin spumant obținut prin metoda tradițională în zona noastră. Furmintul din gama URME este un soi unic, care se găsește doar la câțiva producători în vestul țării, iar, în cazul nostru, este un produs care se asociază foarte bine cu gastronomia, cules târziu, vinificat în sec.

De asemenea, menționez și Chardonnay-ul din gama Projekt, un vin alb, sec, fermentat și învechit în butoaie de stejar unguresc de 500 L de primă folosință.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Consider că avem o relație bună cu consumatorii noștri. Investim foarte mult în tot ce înseamnă marketing și diverse evenimente, fiind important să fim mereu în contact direct cu ei, pentru a putea susține o conversație continuă legată de produsele și noutățile noastre.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Ne diferențiem prin faptul că suntem o cramă modernă, cu o echipă tânără și dinamică, și cu produse inovatoare, puțin diferite ca stil și ambalaj (design modern, etichete termosensibile, ambalaje alternative) decât cele prezente pe piață. Încă din momentul lansării, am încercat să găsim stilul nostru, din toate punctele de vedere, și să nu venim cu un branding tradițional/clasic, când de fapt noi suntem o cramă nouă. Ne ajută și faptul că am fost printre primele crame din Crișana care au intrat pe piață la nivel național, având o asociere și un impact direct asupra imaginii zonei.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Avem multe planuri când vine vorba despre dezvoltare și viitor, atât pe plan tehnologic, cât și turistic.

Oenoturismul devine din ce în ce mai important și căutat, așa că pe lângă wine bar-ul și magazinul pe care le-am deschis recent în centrul Oradei, urmează să renovăm o cramă veche care se găsește pe dealurile Bihariei și să deschidem acolo un bistro panoramic, un magazin de vinuri și un centru de degustare și evenimente. Pe termen lung, ne dorim să construim și o cramă nouă și mai modernă, care va avea și o sală de evenimente și camere pentru cazare. Iar până atunci, profităm de proximitatea față de Oradea în contextul cazărilor.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Sunt mai multe. Piața vinurilor în România este una foarte saturată, cu multe crame românești mari și consacrate, dar cu și mai multe vinuri de import, la toate gamele de preț. Există o supraproducție atât la nivel național, cât și mondial, cu mult stoc blocat și cu un consum care este în scădere. Lipsește și un brand de țară puternic, care să ne ajute la export. Părerea mea este că în ziua de astăzi este foarte ușor să produci un vin bun, de calitate, provocarea cea mare este vânzarea acestuia.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

A fost o experiență foarte plăcută, bine organizată din toate punctele de vedere. Procesul de înscriere a fost foarte simplu, predarea mostrelor a fost ușoară și convenabilă, iar evenimentul de gală a fost unul foarte reușit.



"...în ziua de astăzi este foarte ușor să produci un vin bun, de calitate, provocarea cea mare este vânzarea acestuia"

HB Wine

Proprietar
Horia Ban

Oenolog
Clara Kardos

Suprafața viticolă
3,5 ha

Soiuri cultivate
Soiuri roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgund, Pinot Noir

Anul înființării cramei
2022

Adresă
Strada Podgoriei, Nr. 196, Comuna Covăsânț, Județul Arad

Website
www.hbwine.ro





PINOT NOIR
2023, SEC
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vinul are o culoare caracteristică a foii de ceapă, fiind dominat de arome elegante de citrice, zmeură, cireșe albe, coajă de lămâie, piersică.
Armonia între prospețime și eleganță conturează un sortiment deosebit, cu influențe ale terroir-ului Miniș. Buchetul etalează note bogate de fructe roșii proaspete, rodie și flori albe, completate de accente citrice subtile.





CABERNET SAUVIGNON
2022, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Cabernet Sauvignon îmbină arome și gusturi intense de fructe negre: coacăze, cireșe negre, prune, dar și note subtile de mirodenii: piper negru, cuișoare. În plus, față de fructele negre, prezintă note subtile de cireșe roșii și zmeură, adăugând complexitate profilului aromatic.
Este un vin de terroir, cu arome minerale pregnante și structură puternică cu aport semnificativ de tanini, care îi dau o textură ușor astringentă și îi permit să "îmbătrânească" bine în sticle.



POVESTI CU VINURI ROMÂNESTI

HB Wine

HORIA BAN – PROPRIETAR

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea începe în 2008, când șase prieteni l-am rugat pe dl. Profesor Popa Dorin, vicepreședinte ADAR, să ne „învețe" să bem vin. Așa au fost puse bazele Asociației de Cultura și Civilizația Vinului – Millésime Oradea, iar cei șase am devenit membri fondatori. De ce Miniș? Pentru terroir-ul deosebit și pentru că vinul are nevoie de o poveste. În 2022 am cumpărat 3,5 ha de vie veche de 47 ani, situată pe un deal, doar pentru peisaj: avea o vedere deosebită la Cetatea Șiria. Apoi, totul a devenit simplu: trebuie să cultivi strugurii și să vinifici, așa că ai nevoie de viticultor, de un oenolog și de o cramă. Am început să construim și să echipăm crama cu tehnologie de ultimă generație în iunie 2023, iar o lună mai târziu deja vinificam.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Cu toate că avem cel mai medaliat vin de anul acesta, Pinot Noir, consider că potențialul maxim al terroir-ului podgoriei Miniș îl dă Cabernet Sauvignon-ul. Am vinificat în 2023 două tipuri de Cabernet Sauvignon, de pe două plantații diferite, care actualmente sunt la maturat în barrique-uri și care arată un potențial de a deveni vinuri excepționale.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Suntem o cramă de tip boutique. După primul an de vinificare avem deja vinuri medaliate, iar promisiunea noastră este să nu scădem calitatea vinurilor în următorii ani. Dimpotrivă, experiența acumulată ne îndreptățește să sperăm în obținerea de vinuri excepționale.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

În primul rând, terroir-ul podgoriei Miniș – unul dintre cele mai bune pentru vinurile roșii, unde la mai puțin de 1 m avem un strat de „rocă nobilă" ce dă numele vinurilor noastre „Rupes Nobilis". Calitatea excepțională a vinurilor este asigurată de oenologul nostru, dna Clara Kardos, dovadă fiind punctajele mari și medaliile de aur și argint luate în primul an de vinificare, atât la concursurile organizate de BASF, cât și la Festivalul "Vin la munte", Brașov, și concursul internațional Vinarium, București.

Nu în ultimul rând, firma Termoline Oradea, care stă, din punct de vedere „financiar", în spatele cramei HB Wine. Este una dintre cele mai inovatoare firme din țară în domeniul utilizării energiei regenerabile pentru încălzire-climatizare. Crama HB Wine este echipată cu tehnologie de ultimă oră, pompe de căldură geotermale și sistem BMS (Building Management System), care asigură temperaturi controlate, atât în cramă, cât și pe tancuri.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Intenționăm să construim pe fonduri structurale o cramă cu un design deosebit, cu o sală de degustare mare și cu spații de cazare pentru oenoturism. În acest scop, am achiziționat un teren de 5.000 m² situat în vecinătatea podgoriei, la drumul județean. De asemenea, vrem să achiziționăm încă aproximativ 10 hectare de teren în zona Miniș, în vederea plantării cu soiuri precum: Syrah, Cabernet Sauvignon sau Fetească Neagră.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Mai întâi, pentru că vinul pornește din vie, în condițiile unui terroir ca în Miniș, calitatea strugurilor este esențială și mă refer, implicit, la tratamentele care trebuie respectate. Iar, în acest sens, viticultorul nostru, Mihai Iusco, are în specialiștii BASF parteneri care îi acordă consultanță și suport.

Însă, vânzarea vinurilor și, implicit, politica de marketing și educarea consumatorilor cred că sunt cele mai mari provocări, în condițiile în care, în România, s-au dezvoltat numeroase crame care produc vinuri de excepție, iar creșterea numărului consumatorilor de vin educați a rămas undeva mult în urma creșterii numărului de crame.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

A fost o experiență deosebită. Vinurile noastre au fost apreciate cu punctaje mari, situându-se în frunte, atât la faza regională, cât și la cea națională, iar întâlnirea cu specialiștii BASF și cu ceilalți producători de vinuri este întotdeauna o încântare.

"După primul an de vinificare avem deja vinuri medaliate, iar promisiunea noastră este să nu scădem calitatea vinurilor în următorii ani."

Crama Triterra

Proprietar
Tarr Csongor

Oenolog
Vasile Vîlcu

Suprafața viticolă
5 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Traminer, Furmint, Sauvignon Blanc
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2019

Adresă
Strada Victoriei, Nr. 132, Livada, Județul Satu Mare

Website
www.triterra.ro





CABERNET SAUVIGNON,
2022, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Transmite unicitate și caracter, completate de o culoare intensă.

Experimentăm un nivel de alcool bine încorporat, bine aliniat cu aromele de cireșe, fructe roșii și frunze de afine, completate de notele inconfundabile de ciocolată neagră, vanilie, mentă și cuișoare.

Gustul ne dezvăluie comorile corpului sub formă de cireșe, cafea, vanilie, ciocolată neagră și cuișoare, armonizate de un postgust cremos, de lungă durată.



Crama Triterra

VASILE VÎLCU - OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Crama este așezată într-o zonă viticolă de referință. Dealurile Halmeului oferă condiții prielnice cultivării viței și vinificării, având o istorie ce datează de sute de ani. Microclima, structura solului și terroir-ul sunt bazele cele mai importante, ce asigură o producție de vinuri de cea mai înaltă calitate. Noi avem misiunea de a fructifica aceste bogății naturale, oferind vinurilor o personalitate aparte.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Toate vinurile noastre sunt unice în modul lor, fiecare din ele exprimă soiul și terroir-ul specific zonei Halmeu. Vinul emblemă ar fi Cabernet Sauvignon, roșu, care este un exemplar foarte frumos de exprimare a soiului Cabernet în nordul țării, cu o explozie de arome și aciditate, toate într-o armonie bine integrată.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Este o relație bazată pe încredere. Cel mai important lucru este ca cei care ne sunt aproape să știe că an de an vor primi un vin de calitate.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Cel mai bun aliat al nostru este, bineînțeles, locul unde cultivăm strugurii, de aici pornește totul. Iar noi credem că zona Halmeu este unică prin condițiile ce le oferă pentru cultivarea viței.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Avem planuri pentru extinderea plantației de viță de vie cu soiuri care, în acest moment, sunt în faza de teste, să vedem cum se comportă. Doar că toate procesele acestea de testare durează destul de mult, însă vrem să fim siguri că luăm cea mai bună decizie pentru viitorul cramei.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Principalele provocări pentru o cramă în această perioadă este să obțină un vin de calitate în fiecare an. Schimbările climatice sunt tot mai accentuate și este foarte important să ne adaptăm și noi, la rândul nostru, dacă vrem să ținem pasul. Noi încercăm să facem gestionarea printr-un management foarte strict al lucrărilor și tratamentelor în vie și cramă.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Ca de fiecare dată, a fost o experiență foarte frumoasă. Organizarea și atenția la detalii din partea echipei BASF fac diferența. Mă bucur că acest concurs a ajuns să fie un nume important în industria în care activăm și adună, în fiecare an, din ce în ce mai mulți specialiști la un loc, unde se pot schimba idei și informații.



"Schimbările climatice sunt tot mai accentuate și este foarte important să ne adaptăm și noi, la rândul nostru, dacă vrem să ținem pasul."

Elite Wine

Proprietar
Walter Ervin Szikler

Oenolog
Walter Ervin Szikler

Suprafața viticolă
25 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Mustoasă de Măderat, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Traminer, Muscat Ottonel, Riesling de Rhin, Chardonnay
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Cadarcă, Burgund Mare, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2005

Adresă
DJ 709A nr. 385 (drumul dinspre Mâsca spre Măderat), Sat Mâsca, Comuna Șiria, Județul Arad

Website
www.elitewine.ro





CABERNET SAUVIGNON,
2020, SEC
CATEGORIE VINURI ROȘII

Cu o culoare roșie intensă, specifică vinurilor roșii obținute în cadrul Podgoriei Miniș-Măderat, acest vin acoperă un spectru aromatic variat, etalând arome intense de fructe de pădure, curmale, cacao, cu ușoare note vegetale.

Gustul este deosebit de fructat, dens și rafinat, dispunând, totodată, de taninuri masculine și catifelate deopotrivă.

Este o reflecție a terroir-ului și a stejarului românesc folosit în cadrul învechirii, potențialul de maturare la sticlă fiind de încă cel puțin 10 - 15 ani.



Elite Wine

WALTER ERVIN SZIKLER – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

Care este povestea din spatele cramei dvs.?

Povestea cramei a început în anul 2005, când m-am hotărât să fac pe cont propriu ceea ce visam de mult timp, o cramă așezată într-un loc pitoresc, unde să produc vinuri din pasiune, activitate pe care să o îmbin cu aceea de oenoturism.

Care este vinul emblemă pentru crama dvs. și de ce?

Nu știu dacă pot să spun că am un vin emblematic. Nu știu dacă este foarte sugestiv să numești un vin provenit dintr-un soi internațional ca fiind emblematic. Încerc să fac din soiurile tradiționale, specifice podgoriei Miniș-Măderat, precum Cadarcă, Mustoasă de Măderat (sau anumite cupaje cu soiuri românești, altele decât cele amintite), vinuri de calitate foarte bună și, cel mai important, constante calitativ.

Care este relația cu consumatorii? La ce metode apelați pentru a-i ține aproape?

Consumatorii care au degustat vinurile Elite s-au convins de calitatea și constanța lor în timp. Consider că cele amintite anterior, precum și un raport corect calitate/preț, dar și o permanentă comunicare și deschidere față de clienți și nu numai, reprezintă factorii determinanți în apropierea și menținerea acestora.

Care credeți că sunt motivele care vă ajută să vă diferențiați de alte crame românești?

Fiecare cramă dispune de terroir-ul, tehnologia proprie, dar și de un oenolog care fac ca vinurile să se diferențieze, chiar provenind din același soi. Important este ca fiecare cramă să ridice permanent ștacheta, să aibă viziune și în fiecare vin să se regăsească, cum este cazul nostru, multă dragoste, muncă și pasiune.

Ce planuri de dezvoltare aveți?

Planuri sunt multe, dar ele nu depind doar de noi. O direcție ar fi orientarea tot mai mare spre oenoturismul de calitate.

Care ați spune că sunt cele mai mari provocări pentru o cramă în această perioadă?

Marile provocări provin din schimbările climatice, legislație, personal, mai ales calificat, dar și cel necalificat, în număr din ce în ce mai restrâns, coroborat cu o volatilitate a pieței mereu îndreptată spre nou și care determină o permanentă schimbare în viziunea cramelor pentru păstrarea și (sau) creșterea piețelor.

Cum a fost experiența dvs. în ceea ce privește participarea la competiția "Povești cu vinuri românești" din acest an?

Am participat de câteva ori la această competiție și pot să spun că, de la demararea ei, echipa BASF chiar a făcut o treabă excelentă pentru micii producători (<100 ha), pregătind totul într-o manieră profesionistă, pornind de la organizare, jurizare și până la publicitatea în mass-media. Ținem să le mulțumim tuturor pe această cale!



"Important este ca fiecare cramă să ridice permanent ștacheta, să aibă viziune și în fiecare vin să se regăsească, cum este cazul nostru, multă dragoste, muncă și pasiune."

INDEX

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA	VIN FINALIST	VINURI CÂȘTIGĂTOARE
MOLDOVA	VINURI ALBE	CRAMA PANDORA DOMENIILE MISEVI CRAMA TATA ȘI FIUL	22 26 30	SAUVIGNON BLANC+CHARDONNAY+ȘARBĂ, 2022, sec ȘARBĂ, 2023, demisec FETEASCĂ ALBĂ, 2022, sec	
	VINURI ROSÉ	CRAMA PANDORA CRAMA VALENTE DOMENIILE AMIRA	22 34 38	FETEASCĂ NEAGRĂ, 2022, sec BĂBEASCĂ NEAGRĂ, 2022, sec BUSUIOACĂ DE BOHOTIN, 2023, sec	
	VINURI ROȘII	CRAMA UNU CASA CRIȘAN CRAMA CARPATVIN	42 46 50	FETEASCĂ NEAGRĂ+MERLOT, 2020, sec CABERNET SAUVIGNON, 2023, sec CABERNET SAUVIGNON, 2022, sec	
OLTENIA ȘI PRAHOVA	VINURI ALBE	CASA ROTĂRESCU DOMENIILE VALEA CĂLUGĂREASCĂ CRAMA LICORNA WINEHOUSE	56 60 64	CUPAJ ALB, 2023, sec CHARDONNAY, 2023, sec SAUVIGNON BLANC, 2023, sec	
	VINURI ROSÉ	DOMENIILE URLAȚI DOMENIILE VALEA CĂLUGĂREASCĂ DOMENIILE VALEA CĂLUGĂREASCĂ	66 60 60	CABERNET SAUVIGNON + FETEASCĂ NEAGRĂ, 2023, sec FETEASCĂ NEAGRĂ, 2023, sec CABERNET SAUVIGNON, 2023, sec	
	VINURI ROȘII	CRAMA FERDI CRAMA DOMENIUL ARISTIȚEI CRAMA VIA DOMNULUI	70 74 78	CABERNET SAUVIGNON, 2021, sec CABERNET FRANC + CABERNET SAUVIGNON, 2021, sec FETEASCĂ NEAGRĂ, 2021, sec	CATEGORIA VINURI ROȘII
DOBROGEA ȘI BUZĂU	VINURI ALBE	CRAMA HAMANGIA CRAMA PARALELA 45 CRAMA DARIE	82 86 90	SAUVIGNON BLANC, 2023, sec SAUVIGNON BLANC, 2023, sec CHARDONNAY, 2022, sec	CATEGORIA VINURI ALBE
	VINURI ROSÉ	CRAMA HAMANGIA CRAMA DARIE CRAMA NEPTUN	82 90 94	MERLOT+CABERNET SAUVIGNON, 2023, demisec SYRAH+MERLOT, 2023, sec CABERNET SAUVIGNON, 2023, sec	CATEGORIA VINURI ROSÉ
	VINURI ROȘII	CRAMA ALIRA GOLD IMPERIAL SRL CRAMA DE MATEI	98 - 102	CABERNET SAUVIGNON, 2019, sec MERLOT+CABERNET SAUVIGNON, 2021, sec MERLOT+CABERNET SAUVIGNON+FETEASCĂ NEAGRĂ, 2020, sec	
TRANSILVANIA ȘI BANAT	VINURI ALBE	CRAMA CORBUȚ CRAMA CORBUȚ CRAMA LA SALINA	108 108 112	RIESLING ITALIAN, 2023, sec CHARDONNAY, 2023, sec CHARDONNAY, 2023, sec	
	VINURI ROSÉ	CRAMA CORBUȚ CRAMA DARABONT HB WINE	108 116 120	CABERNET SAUVIGNON + MERLOT, 2023, sec BURGUND MARE + FETEASCĂ NEAGRĂ, 2022, sec PINOT NOIR, 2023, sec	
	VINURI ROȘII	HB WINE CRAMA TRITERRA ELITE WINE	120 124 128	CABERNET SAUVIGNON, 2022, sec CABERNET SAUVIGNON, 2022, sec CABERNET SAUVIGNON, 2020, sec	

Retrospectivă

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

Câștigătorii edițiilor anterioare **2016 – 2023**

2016

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

2017

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

2018

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

2019

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

Retrospectivă

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

Câștigătorii edițiilor anterioare **2016 – 2023**

2020

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

2021

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
		
SAUVIGNON BLANC, ANUL 2020, CASA DE VINURI IORDACHE, DRĂGĂȘANI	**MERLOT + FETEASCĂ NEAGRĂ + CABERNET SAUVIGNON** ANUL 2019, PF APOSTOL RADU COSTEL (CRAMA TATA ȘI FIUL)	**CABERNET SAUVIGNON,** ANUL 2018, CRAMA V.INC

2022

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
		
SAUVIGNON BLANC, ANUL 2021, MINICIUNĂ LICĂ	**CABERNET SAUVIGNON,** ANUL 2021, CRAMA TRITERRA	**MERLOT,** ANUL 2018, CRAMA DAICONI

2023

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:
		
FETEASCĂ REGALĂ ANUL 2022, CRAMA BRATU	**CABERNET SAUVIGNON+ MERLOT** ANUL 2021, CRAMA CORBUȚ	**FETEASCĂ NEAGRĂ,** ANUL 2020, CRAMA UNU

Revyona®

Alege să fii diferit!

Noul fungicid din grupa triazolilor cu eficacitate excelentă pentru noi standarde de calitate.



BASF
We create chemistry

Date de contact:

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

Reprezentanți vânzări culturi horticole:
Est: Carmen Stoica
tel: 0730 202 797
e-mail: carmen.stoica@basf.com

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

Sud-Est: Anamaria Cobîrzan
tel: 0721 272 939
e-mail: anamaria.cobirzan@basf.com

Sud-Vest: Crina Antal
tel: 0737 970 001
e-mail: crina-andreea.antal@partners.basf.com

BASF SRL
Adresa: Șos. Pipera nr. 43, corp A, etaj 1
Sector 2, 014254 - București
Tel: 021 529 90 00
www.agro.basf.ro

