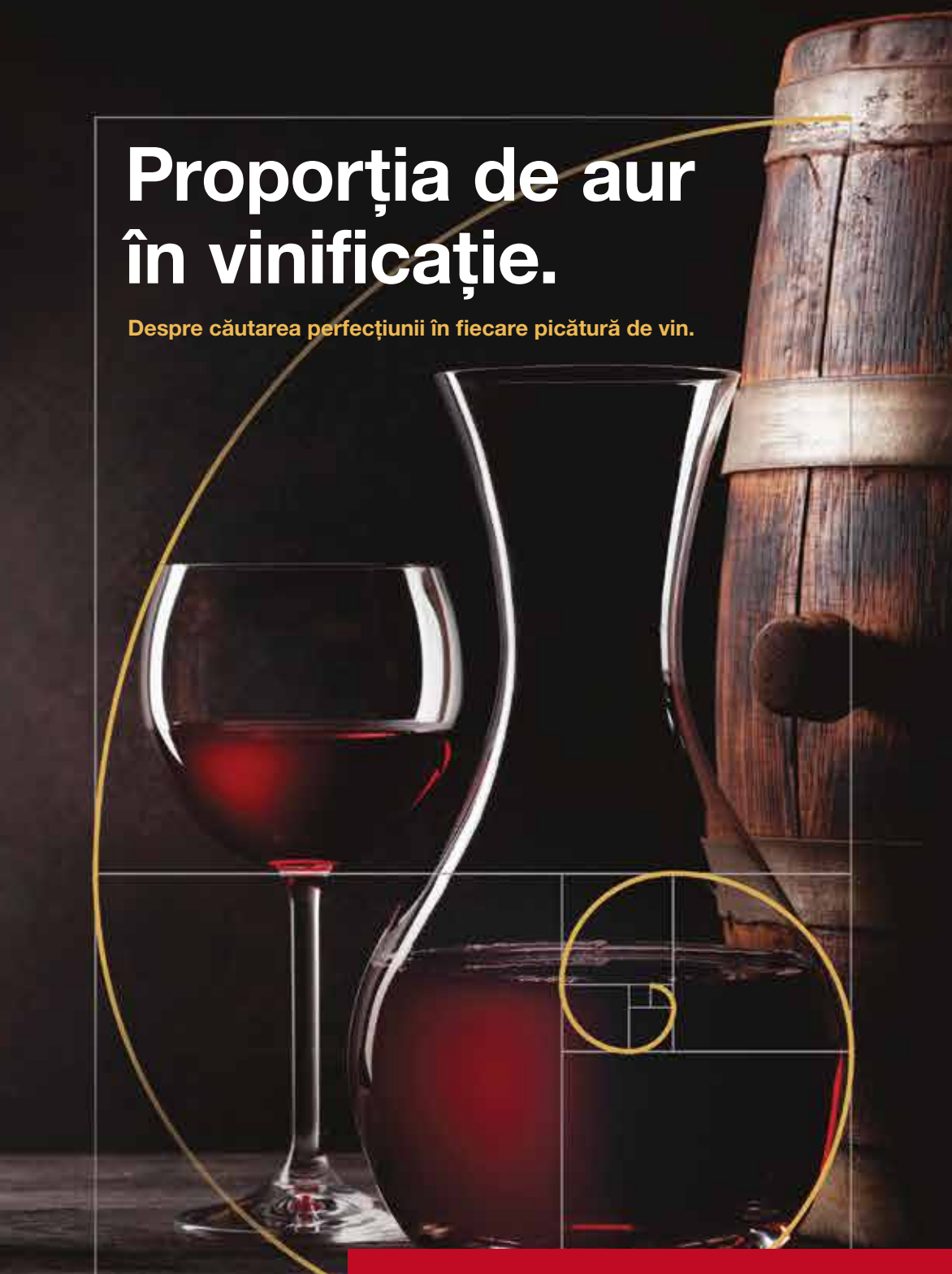
10 ani de Povești cu vinuri românești

Proporția de aur în vinificație.

Despre căutarea perfecțiunii în fiecare picătură de vin.



BASF
We create chemistry

Concursul de vinuri, ediția a X-a, 2025,
organizat de BASF în colaborare cu ADAR

Bob cu bob, an de an, alegem cele mai prețioase povești ale vinului românesc!

Spune povestea vinului tău la următoarea ediție a concursului

Povești cu vinuri românești Ediția a XI-a



BASF
We create chemistry

O poveste care se spune o dată la 10 ani...

„Povești cu vinuri românești”

2016–2025

În 2025 am celebrat o ediție specială, cea de-a X-a ediție a concursului „Povești cu vinuri românești”. A fost momentul perfect pentru a pune laolaltă, într-o atmosferă magnifică, vinuri memorabile și oameni remarcabili care au făcut din visurile lor realități augmentate.

Timp de 10 ani am oferit o nouă șansă culorilor și aromelor păstrate tainic pentru încântarea simțurilor juraților. Iar astăzi, sărbătorim cu încântare un deceniu de pasiune pentru vinul românesc, timp în care această competiție, unică în România, a devenit un reper real pentru comunitatea viticolă.

Începutul a fost plin de emoție și prima ediție a prins viață în 2016, din dorința de a pune în lumină poveștile producătorilor mici și mijlocii, alături de profesioniștii care pun suflet în meseria lor. Ne-au fost alături viticultori și oenologi, iubitori de vinuri autentice, participanți și câștigători, susținători ai vinului românesc. Împreună, pas cu pas și ediție după ediție, am construit acest parcurs impresionant, de la primele trofee până la momentele vibrante ale prezentului.

Mulțumim ADAR (Asociația Degustătorilor Autorizați din România) pentru sprijin și pentru profesionalismul cu care fiecare probă înscrisă în concurs a primit pecetea efortului și calității producătorului.

În toți acești ani, cu excelență și pasiune, am căutat să ne adaptăm provocărilor economice și climatice, susținând neîncetat cu inovație și creativitate. Iar ceea ce ne bucură enorm este faptul că din poveștile aniversare s-au născut un vin și o etichetă aniversare, un cerc care s-a închis ca o amintire nerostită până acum.

Dar povestea merge mai departe...

Noi, echipa BASF, vom continua să aplaudăm poveștile de succes și dedicarea celor care le creează și vom oferi soluții de ultimă generație pentru a contura viitorul viticulturii românești.

Robert Ionuț Băicoianu

Cronologie Concurs „Povești cu vinuri românești” (2016–2025)

2016: Lansarea concursului

• Prima ediție a fost organizată de BASF în parteneriat cu Asociația Degustătorilor Autorizați din România (ADAR), care a rămas un partener de nădejde al concursului pentru toate edițiile care au urmat
• Scopul: promovarea vinurilor românești de calitate, produse de viticultori cu suprafețe sub 100 ha
• Structură: 4 etape regionale și o etapă finală
• 3 categorii de vinuri: vinuri albe, rosé, roșii

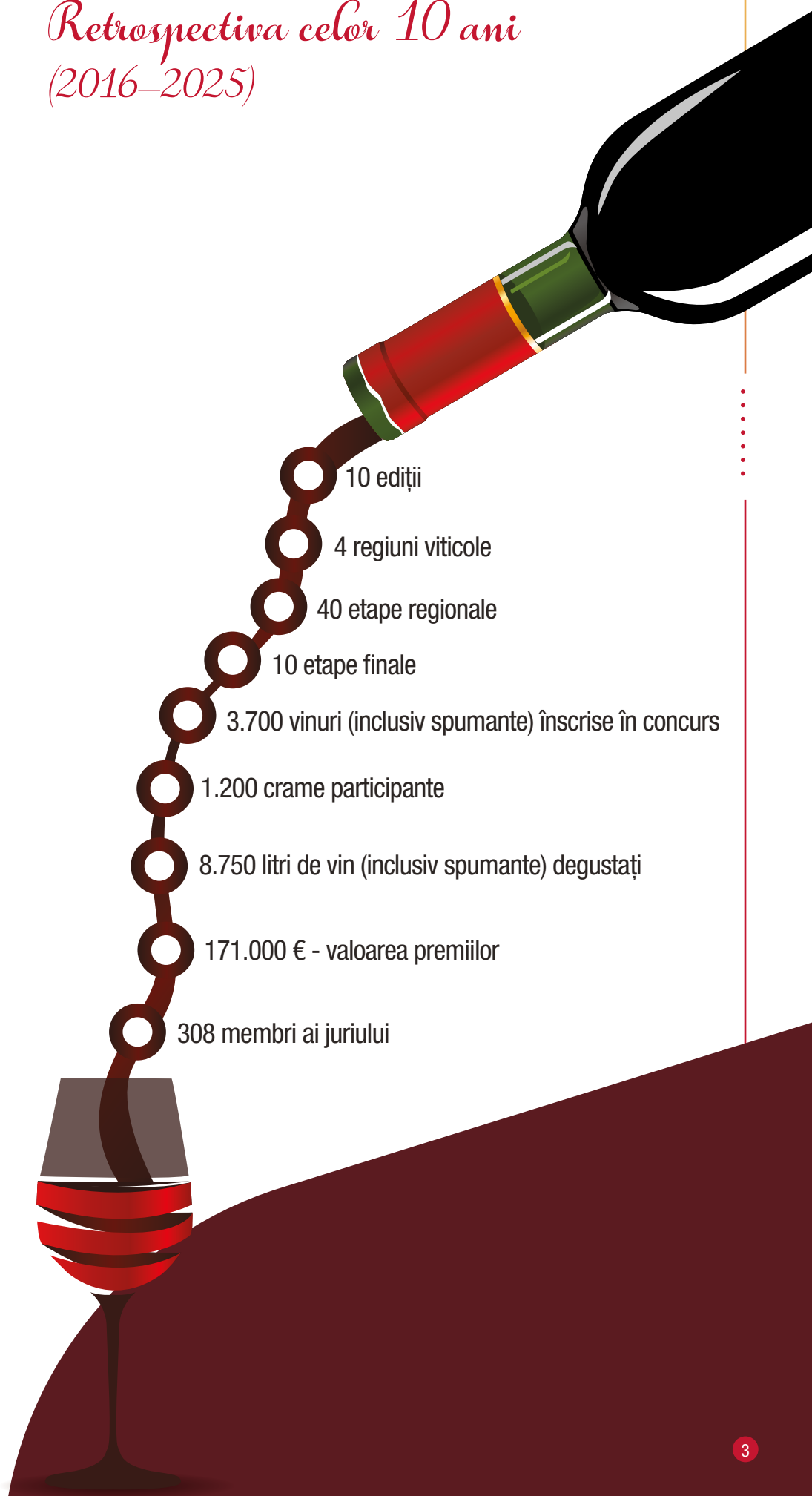
2016 - 2024: Creștere și consolidare

• Începând cu anul 2019, am creat o competiție specială dedicată design-ului de etichete pentru sticlele de vin
• În 2023, categoria vinurilor spumante a fost introdusă în concurs, în cadrul celei de-a VIII-a ediții. Atunci au fost jurizate, în premieră, vinurile spumante alături de cele liniștite, iar de atunci această categorie a rămas parte din competiție
• Tot în 2023, am lansat concursul de design pentru coperta catalogului de vinuri, unde s-au înscris atât studenți de la Facultatea de Arte, cât și pasionați de desen
• Concursul a devenit un reper național pentru producătorii de vinuri
• Exemple de premii oferite: kit-uri de promovare a cramei, echipamente de stropit, produse BASF pentru protecția viței de vie

2025: Ediția a X-a (aniversară)

• Categoriile premiate: vinuri albe, rosé, roșii și spumante
• În 2025, a fost prezent în marea finală Julian Bernhard Neumann, de la crama BASF din Germania, și a oferit un premiu special pentru unul dintre vinurile finaliste (Crama Gramma)
• În 2025, la ediția aniversară, oenologul Iustin Urucu a creat vinul aniversar BASF (Negru de Drăgășani).
• Competiția „Cea mai frumoasă etichetă” a oferit publicului larg posibilitatea să voteze design-ul etichetei preferate din cele 27 de vinuri câștigătoare din anii anteriori
• 10 ani de excelență în viticultură și în vinificație
• 10 ani în care am fost prezenți în plantațiile cu viță de vie, dar și în crame, în acel spațiu viu al creativității

Retrospectiva celor 10 ani (2016–2025)



Georgel Costache – vicepreședinte ADAR

10 ani de „Povești cu vinuri românești” înseamnă mai mult decât o competiție - semnifică o comunitate, o tradiție și o celebrare a excelenței în vinificația românească.

De-a lungul tuturor edițiilor, un nume a fost constant prezent în juriu - Georgel Costache, vicepreședinte ADAR, degustător autorizat și promotor al vinului românesc de calitate.

Cu ocazia ediției aniversare, am stat de vorbă cu domnia sa despre evoluția concursului, despre vinurile românești și despre rolul pe care îl joacă astfel de inițiative în dezvoltarea pieței autohtone.

Ce a însemnat pentru dvs. să fiți președintele juriului în cadrul acestui concurs, an de an? Cum ați perceput responsabilitatea acestui rol?

Pentru mine, a fi președintele juriului în cadrul „Povești cu vinuri românești” a fost mai mult decât o funcție - a fost un angajament față de calitatea vinului românesc și față de oamenii care îl produc cu pasiune. Am simțit de la început că acest concurs are o misiune aparte: aceea de a aduce în lumină vinuri autentice, uneori din crame mici, dar cu povești mari. Responsabilitatea acestui rol a fost dublă: pe de o parte, să asigur un proces de jurizare riguros, echitabil și profesionist, iar pe de altă parte, să ofer încredere și validare producătorilor care poate nu au mai avut ocazia să fie evaluați într-un cadru oficial. Faptul că am fost prezent în toate cele 10 ediții, mi-a permis să văd dezvoltarea acestui proiect și să contribui la consolidarea lui ca reper în lumea vinului românesc.

Privind în urmă la cele 10 ediții ale concursului, cum ați descrie evoluția vinurilor înscrise și a producătorilor participanți? Ce v-a surprins cel mai mult?

Evoluția a fost spectaculoasă. La început, mulți producători veneau cu rețineri, cu vinuri bune, dar fără încrederea că pot concura la nivel înalt. Astăzi, vinurile înscrise sunt tot mai rafinate, bine lucrate, cu o identitate clară. M-a surprins plăcut faptul că, an de an, am descoperit vinuri excepționale, care ar putea concura cu succes la marile competiții internaționale. Mulți dintre acești producători nici nu realizau ce valoare au în portofoliu până nu au primit validarea juriului.

Cum considerați că a influențat „Povești cu vinuri românești” piața autohtonă de vin? Ați observat schimbări în modul în care cramele se prezintă sau își construiesc brandul?

Concursul a avut un rol catalizator. A oferit o scenă pe care cramele au putut să-și spună povestea, să-și arate vinurile și să primească feedback profesionist. Mulți producători au început să acorde mai multă atenție nu doar vinului în sine, ci și modului în care îl prezintă — eticheta, povestea, ambalajul, comunicarea. Am văzut o maturizare a pieței, o trecere de la „facem vin bun” la „creăm o experiență completă pentru consumator”. În plus, faptul că vinurile sunt jurizate de degustători autorizați ADAR le oferă o validare care contează în fața distribuitorilor, somelierilor și chiar a pieței internaționale.

Ce calități trebuie să aibă un degustător profesionist pentru a evalua corect și cu sensibilitate un vin? Este mai mult știință sau artă?

Este o simbioză între știință și artă. Degustătorul trebuie să aibă o bază solidă de cunoștințe — despre chimia vinului, despre defecte, despre stiluri și tehnici de vinificație. Dar, în același timp, trebuie să aibă o sensibilitate aparte, o capacitate de a percepe nuanțele, de a înțelege intenția vinificatorului. Este nevoie de disciplină, dar și de empatie. Un degustător bun analizează, și interpretează. El trebuie să fie capabil să vadă dincolo de cifre și scoruri, să simtă dacă un vin are suflet, dacă transmite ceva. Și, mai ales, să fie echilibrat, să nu judece doar după preferințe personale, ci după criterii obiective.

Ce soiuri autohtone considerați că au un potențial deosebit și merită mai multă promovare, atât în România, cât și internațional?

Fetească Neagră este, fără îndoială, vedeta vinului românesc. Este un soi care poate da vinuri complexe, elegante, cu personalitate. Dar și Fetească Regală, Fetească Albă, Busuioaca de Bohotin, Negru de Drăgășani sau Tămâioasa Românească au un potențial uriaș. Ce le lipsește, uneori, este o promovare coerentă și o poziționare clară pe piața internațională. Avem soiuri care pot concura cu succes cu cele din Franța, Italia sau Spania, dar trebuie să le prezentăm cu încredere, cu poveste și cu identitate. România are un terroir divers și generos, trebuie doar să-l valorificăm cu inteligență și consecvență.

Dacă ar fi să transmiteți un mesaj producătorilor care au participat de-a lungul anilor la competiția „Povești cu vinuri românești”, care ar fi acela?

Le-aș spune să continue cu aceeași pasiune și curaj. Să creadă în vinurile lor, să investească în calitate și în poveste. Concursul „Povești cu vinuri românești” le-a arătat că sunt pe drumul cel bun, acum ei trebuie să continue această cale și să se dezvolte și mai mult, și mai frumos. România are vinuri extraordinare, iar producătorii sunt cei care le dau viață. Să nu uite că fiecare sticlă de vin este o carte de vizită a terroir-ului românesc.

acest concurs are o misiune aparte: aceea de a aduce în lumină vinuri autentice, uneori din crame mici, dar cu povești mari

Cea mai frumoasă etichetă

Eticheta este un element foarte important pentru identitatea unui vin, pentru diferențierea lui pe piață.

Astfel, în 2025 am organizat o competiție intitulată „Cea mai frumoasă etichetă”, care s-a desfășurat pe pagina noastră de Facebook și unde publicul larg a votat eticheta preferată.

Au fost înscrise doar etichetele câștigătoare ale celor mai bune vinuri din edițiile anterioare. Astfel, în această competiție, au fost înscrise 27 de etichete de vin.



Cea mai frumoasă etichetă desemnată de publicul larg

Câștigătoarea marii finale a categoriei „Cea mai frumoasă etichetă”, aleasă de fanii paginii de Facebook BASF Agricultural Solutions, este: Crama Bratu, Fetească Regală, 2022, sec.



Sterian Bratu – Oenolog Crama Bratu

Ce înseamnă pentru dumneavoastră să câștigați premiul pentru „Cea mai frumoasă etichetă a unei sticle de vin” la ediția aniversară „Povești cu vinuri românești”?

Pentru noi, acest premiu reprezintă mai mult decât o recunoaștere estetică, este o validare a felului în care povestea Cramei Bratu reușește să ajungă la consumator încă din primul contact vizual. Este o confirmare că emoția, tradiția și valorile pe care le-am pus în spatele acestui vin au fost percepute și apreciate. La această ediție aniversară, unde competiția și atenția publicului sunt cu atât mai mari, distincția are un impact simbolic puternic: ne arată că drumul pe care l-am ales este unul autentic și apreciat.

Privind în urmă, cum credeți că s-a schimbat rolul etichetei în alegerea vinului de către consumator?

Dacă acum un deceniu eticheta era privită mai ales funcțional, astăzi ea este considerată ca fiind un instrument de comunicare în adevăratul sens al cuvântului. Consumatorul are acces la mult mai multe opțiuni, iar eticheta devine, adesea, primul filtru de selecție. Ea informează, seduce, imprimă personalitate, oferă context cultural și creează o legătură emoțională. Putem spune că, în multe situații, eticheta a devenit povestea vinului spusă în câteva secunde. Iar dacă povestea rezonează, sticla are șanse reale să fie aleasă.

În ultimul deceniu, ați simțit presiunea de a adapta designul etichetelor la tendințele pieței? Care au fost cele mai mari provocări?

Da, cu siguranță. Piața s-a modernizat, iar consumatorii sunt tot mai atenți la detaliu, minimalism, povestea redată vizual. Provocarea principală a fost să găsim echilibrul între noi perspective și identitate.

Nu dorim să urmăm tendințele doar de dragul schimbării, provocarea este să rămânem relevanți fără a pierde elementele care ne definesc ca brand. O altă dificultate a fost integrarea informațiilor obligatorii într-un mod armonios, fără a încărca designul. În plus, trecerea spre materiale premium sau sustenabile implică și provocări logistice, de buget, pe care a trebuit să le gestionăm atent.
În plan nu foarte îndepărtat, va urma o diferențiere mai accentuată a gamelor de vinuri pe care crama noastră le produce. Vom asista practic la o restilizare a întregului portofoliu, însă nu intru foarte mult în detaliu pentru a permite poveștii să se dezvăluie treptat, prin surprize.

Dacă ar fi să descrieți eticheta câștigătoare în trei cuvinte care să reflecte identitatea vinului Cramei Bratu, care ar fi acestea?

Sensibilă – Elegantă – Memorabilă

Ce sfat ați da unui producător care își dorește să investească în imaginea brandului?

Să pornească de la esență, nu de la tendințe. O imagine coerentă se construiește în timp și trebuie să reflecte valorile reale ale cramei, nu doar un concept grafic frumos. Recomandăm investiții în trei direcții:

1. Claritate în mesaj – Consumatorul trebuie să înțeleagă imediat ce îl diferențiază în piață.
2. Coerență vizuală – Fiecare element al brandului, de la etichetă la experiența de degustare, trebuie să vorbească aceeași limbă.
3. Profesioniști dedicați – Colaborarea cu designeri și specialiști în branding poate transforma un produs bun într-un produs memorabil.



Nu dorim să urmăm tendințele doar de dragul schimbării, provocarea este să rămânem relevanți fără a pierde elementele care ne definesc ca brand.

Ce a însemnat pentru echipa BASF concursul „Povești cu vinuri românești”?

Concursul „Povești cu vinuri românești” este un adevărat punct de întâlnire între tradiție, inovație și excelență. Viticultorii au nevoie de un partener de încredere care să le asigure cele mai bune recomandări tehnice și soluții pentru cultura viței de vie. Iar echipa de vânzări BASF joacă un rol crucial în acest proces.

Concursul este un proiect de suflet, care nu ar exista fără implicarea și seriozitatea oamenilor.

Echipa BASF a făcut posibilă magia din fiecare an a Poveștilor. Ce a însemnat „Povești cu vinuri românești” pentru fiecare dintre ei?

Carmen Stoica
Regiunea Moldovei

Parteneriat

În fiecare poveste de succes, în fiecare vie românească, se regăsește un parteneriat robust, viu.

La BASF, suntem mândri și recunoscători să fim parte din aceste povești, să ne alăturăm viticultorilor noștri într-o călătorie plină de provocări, pasiune și curaj.

Pentru că succesul nu este pur întâmplător, ci este rodul implicării, inovației și curajului.

Anamaria Cobîrzan
Regiunea Dobrogea și Buzău

Încredere

„Povești cu vinuri românești” este despre oameni care au încredere în tradiție, în progres, în sine și în ceilalți.

La BASF, onorăm și cultivăm această încredere în fiecare zi.

Crina Antal
Regiunea Oltenia și Prahova

Pasiune

„Povești cu vinuri românești” este o melodie a pasiunii: pasiunea viticultorilor, a oenologilor, a iubitorilor de vin.

La BASF, punem pasiune în tot ce facem pentru a fi un sprijin real și constant pentru producătorii români.

Mihail Manolache
Regiunea Banat și Transilvania

Viziune

Vinul bun pornește din viziunea celor care îl creează. Noi suntem aici să sprijinim această viziune, printr-o tehnologie complexă de protecție a viței de vie Pentru vinuri de poveste, care încântă simțurile și încălzesc inimile.

Narcis Duma
Regiunea Banat

Comunitate

„Povești cu vinuri românești” unește oameni profund dedicați meseriei lor. Suntem onorați să fim parte din această comunitate care cultivă mai mult decât viță de vie – cultivă povești și legături umane care dăinuie în timp.





Concursul „Povești cu vinuri românești”, a X–a ediție, 2025

Organizare și condiții de participare

Principalele categorii de premiere sunt:
- Categoria vinuri liniștite albe, rosé, roșii;
- Categoria vinurilor spumante

Condițiile de participare la concursul „Povești cu vinuri românești” în 2025 au fost următoarele:

- suprafața cultivată cu viță de vie să nu depășească 100 de hectare
- probele de vin înscrise puteau fi din 2022, 2023, 2024 (cu excepția celor roșii, unde puteau fi înscrise probe cu o vechime de 5 ani, așadar vinuri produse începând cu anul 2020)
- vinurile spumante nu au avut limită de suprafață cultivată
- fiecare cramă participantă a putut înscrie maximum 3 probe de vin liniștit sau spumant.

4 etape regionale și o etapă finală
Competiția s-a desfășurat în cadrul a 4 etape regionale, ce au avut loc în Moldova, Dobrogea și Buzău, Oltenia și Prahova, Banat și Transilvania.
Cele 36 de vinuri finaliste au fost jurizate în cadrul etapei naționale, organizată la Brașov.

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.

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





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 de la marea 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;
  - Gustativ: 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 vin liniștit câștigător, respectiv vin spumant, care a obținut Locul I la etapa națională a competiției, a primit un premiu în valoare de 5.000 euro, format din produse BASF pentru protecția viței de vie.









Cei 4 câștigători ai concursului „Povești cu vinuri românești”, ediția a X-a, anul 2025, sunt:

Juriul din marea finală a fost format din următorii membri:

Președintele juriului:
Georgel Costache

Membri:
Viorel Andronic
Cosmin Popescu
Lucia Jidveian
Mihai Baniță
Petrică Badea
Julian Bernhard Neumann

Vinuri albe:



CRAMA SERVE
Sauvignon Blanc + Chardonnay + Riesling de Rhin, sec, 2024

Vinuri rosé:



CRAMA HAMANGIA
Merlot + Cabernet Sauvignon, 2024, demisec

Vinuri roșii:



CRAMA PANDORA
Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot, 2021, sec

Vinuri spumante:



PODGORIA SILVANIA
Blanc de Blancs, brut

Moldova

Juriu:

PREȘEDINTE:

Georgel Costache

MEMBRII:

Viorel Andronic

Ilie Ciomagă

Cristian Tudor

Andrei Movilă



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



Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot, 2021, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin puternic în ale cărui arome detectăm fruct roșu copt, dar și cafea proaspăt măcinată.

Ciocolata amăruie, condimentele, prunele, vanilia și lemnul dulce se împletesc în gustul acestui vin echilibrat, cu taninuri moi și un postgust complex și prelung.

Arome

Ciocolată *Prune* *Vanilie* *Lemn dulce*





Sauvignon Blanc, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Acest Sauvignon Blanc este un vin care va răspunde tuturor exigențelor. Sunt semnificative și impresionante aromele sale de soc și iasomie.

La nivel gustativ, resimțim totodată ardeiul gras, socul și ananasul.

Arome

Soc *Iasomie* *Ardei gras* *Ananas*

FLORIN MANOLIU - OENOLOG

Ce a însemnat pentru dvs. câștigarea Locului I la categoria „Cel mai bun vin roșu” în marea finală a celei de-a zecea ediții a concursului „Povești cu vinuri românești”?

Pentru mine, câștigarea acestui premiu este mult mai mult decât o simplă validare a muncii echipei Cramei Pandora, este o dovadă că, în ciuda faptului că suntem o cramă tânără, de 5 ani pe piață, am reușit să punem pe masă un vin care răspunde standardelor de calitate și surprinde prin modernism.

În mod special, acest premiu pentru Cuvée Pandora Roșu este un simbol al pasiunii și al dedicării noastre față de vinul de calitate. Ne dă încredere să mergem mai departe pe calea noastră, să experimentăm cu cupaje inedite și să ne adresăm unui public care apreciază vinurile premium. Am adoptat un stil de vinificație din „lumea nouă”, mai curajos, mai deschis către noutate.

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Am participat (momentan) la 4 ediții ale concursului.
Pentru noi, „Povești cu vinuri românești” este un loc de întâlnire al celor mai bune crame, un loc în care vinurile noastre pot fi apreciate într-un cadru profesionist, dar și un prilej de a învăța din fiecare feedback primit. Fiecare ediție a fost o oportunitate de a învăța, de a crește și de a demonstra că, deși suntem la început de drum, suntem capabili să facem vinuri care răspund unor standarde internaționale.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Am observat o evoluție spectaculoasă în fiecare an, atât în ceea ce privește diversitatea vinurilor înscrise, cât și în ceea ce privește calitatea acestora. Competiția a devenit un adevărat barometru pentru industria vinului din România, iar aceasta e o veste bună pentru noi toți.
Faptul că vinurile moderne, inovatoare, care nu se bazează pe tradiționalism, au început să câștige tot mai multă apreciere, mă bucură nespus. Este un semn că și consumatorii încep să înțeleagă și să aprecieze direcțiile mai curajoase ale vinificației.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Cred că impactul real al acestei competiții este acela că îți oferă un context sincer de validare. Nu doar printr-o medalie, ci prin faptul că vinul tău trece prin filtrul unor oameni care cunosc foarte bine vinul românesc. Pentru o cramă tânără și boutique, cum este Pandora, un astfel de premiu înseamnă vizibilitate și confirmarea că direcția pe care am ales-o, aceea de vinuri moderne, îndrăznețe, premium, este apreciată și înțeleasă aici, acasă.
Iar pentru industrie, fiecare cramă care ridică nivelul îi trage și pe ceilalți în sus, ceea ce nu poate decât să ne bucure pe toți.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

Ultimul deceniu a fost, din perspectiva mea, unul de maturizare accelerată a vinului românesc. Am trecut de etapa în care accentul era pus doar pe producție și volum, și am început să lucrăm cu adevărat pentru expresia terroir-ului, pentru echilibrul vinului. Tehnologiile moderne, accesul la tendințele internaționale și dorința tinerelor crame de a inova au schimbat radical peisajul.
În următorii 10 ani, cred că provocarea nu va fi să facem vinuri bune, asta știm deja să facem, ci să găsim coerență în stil, să ne asumăm identitatea și să comunicăm clar cine suntem ca țară producătoare. Dacă vom reuși să păstrăm acest echilibru între inovație și consecvență, între creativitate și rigoare tehnică, atunci vinul românesc va fi respectat și căutat în mod constant pe piață.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Pentru mine, acest deceniu a fost o perioadă în care experiența acumulată în ani de vinificație s-a întâlnit cu energia și curajul unei crame tinere, cum este Pandora.
Profesional, a fost o tranziție de la a lucra cu vinuri deja consacrate, la a construi de la zero o identitate și un stil propriu, lucru extrem de provocator, dar și satisfăcător.
Personal, m-am reconectat cu bucuria autentică a meseriei, cu acea emoție pe care o simți când vezi că tot ce ai creat în vie și în cramă ajunge să fie apreciat și să aducă plăcere oamenilor. A fost un deceniu în care am muncit mult, dar am și crescut mult, ca om și ca oenolog.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Ar fi povestea unei crame tinere, dar cu suflet mare, care a ales să nu meargă pe cărările bătătorite ale tradiției, ci să-și croiască propriul drum. O cramă boutique, născută din dorința de a aduce pe piață vinuri premium, moderne, cu personalitate, vinuri care surprind prin cupaje îndrăznețe și expresii curate ale soiurilor.

Povestea ar începe în vie, acolo unde fiecare rând de viță e lucrat cu atenție și răbdare, ar continua în cramă, unde știința și intuiția se împletesc, și s-ar încheia în momentul în care vinul ajunge în pahar, iar cineva îl degustă și zâmbește.
Este o poveste despre curaj, despre plăcerea de a experimenta, despre bucuria de a oferi lumii vinuri care nu doar se beau, ci se trăiesc.

A fost un deceniu în care am muncit mult, dar am și crescut mult, ca om și ca oenolog.

Proprietar
Carmen Sprânceană

Oenolog
Iustin Urucu

Suprafața viticolă
85 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling Italian, Fetească Regală, Fetească Albă, Traminer, Muscat Giallo, Șarbă
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2017

Adresă
DN2L, comuna Străoane 627325, Județul Vrancea

Website
www.mosiapanciu.ro



Sauvignon Blanc, 2023, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Aromele proaspete de citrice și limetă, se dezvăluie treptat, completate de mere verzi și nuanțe subtile de fagure de miere.

Vinul se remarcă printr-o culoare galben-pai strălucitoare.

Gustul este vibrant și echilibrat, cu o aciditate vivace care amplifică notele fructate.

Arome

Citrice *Mere verzi* *Miere* *Soc*



MARIUS PRICOPE - ADMINISTRATOR

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Până acum am participat la 5 ediții.

Sunt prezent la acest concurs din dorința de a-mi testa creativitatea, de a pune în evidență acea legătură profundă dintre vin și emoție. E și o ocazie de a vedea cum se poziționează vinul din povestea mea alături de alte vinuri românești - într-un spațiu în care tradiția întâlnește originalitatea.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Competiția a stimulat adoptarea tehnologiilor moderne, atenția către bune practici de vinificație și investițiile în protecția culturilor, contribuind la vinuri mai consistente și expresive.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Promovând cramele mai mici, cele cu până la 100 ha, a devenit un suport concret pentru dezvoltarea brandurilor locale.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

În ultimul deceniu am observat multe îmbunătățiri, precum:

- Calitate în continuă creștere;
- Respect crescut pentru soiurile autohtone;
- Deschidere către export și piețe internaționale;
- Creșterea turismului oenologic;
- Digitalizare și comunicare modernă.

În următorii 10 ani mă aștept să vedem următoarele schimbări:

- Consolidarea unei identități clare pe piața globală;
- Creșterea sustenabilității și tranziția către vinuri ecologice;
- Investiție în educație și formare;
- Acces mai larg la piețele internaționale;
- Integrarea vinului în cultura urbană tânără.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Pentru mine, ultimul deceniu a fost ca un vin bun: a avut nevoie de timp ca să se așeze, de muncă pentru a-l forma și de curaj pentru a-l împărți cu ceilalți.

Profesional m-a crescut, personal m-a așezat.

Iar acum sunt pregătit pentru următorul deceniu - cu paharul plin și privirea limpede.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Sunt un Sauvignon Blanc cu rădăcini adânci și cu strălucirea începuturilor.

Povestea mea este despre claritate, despre lucruri simple care rămân, despre autenticitate cu tonuri verzi.

Și las în urmă experiența unei emoții adevărate.

Nu sunt un vin care se cere explicat.

Sunt un vin care se trăiește.



Pentru mine, ultimul deceniu a fost ca un vin bun: a avut nevoie de timp ca să se așeze, de muncă pentru a-l forma și de curaj pentru a-l împărți cu ceilalți.

Crama Beciul Ascuns

Proprietar
Andreea și Gabriel Buzilă

Oenolog
Gabriel Buzilă

Suprafața viticolă
11 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Zghihară de Huși, Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin
Soiuri roșii: Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2022

Adresă
Huși, Șoseaua Huși/Pădureni, Județul Vaslui



Fetească Regală + Tămâioasă Românească, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Soiuri pure, combinate cu grijă și în secret se pun reciproc în valoare, dând naștere unui buchet armonios ce emană arome intense de flori albe și fructe tropicale.

O călătorie senzorială unică și memorabilă, dedicată celor care prețuiesc calitatea.

Arome

Ananas *Mango* *Pepene galben* *Flori albe*



GABRIEL BUZILĂ - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Este prima ediție la care participăm și am făcut-o din dorința de a spune povestea vinurilor noastre unui public mai larg, pasionat și curios. Ne-am înscris în această competiție pentru că ne-am regăsit în spiritul ei – o celebrare a vinurilor românești cu personalitate, a oamenilor din spatele cramelor și a poveștilor autentice. A fost o oportunitate frumoasă de a ne face cunoscut stilul, filosofia și identitatea.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Chiar dacă este prima noastră participare, am urmărit competiția în anii anteriori și am observat cum a crescut de la o ediție la alta – atât în calitatea organizării, cât și în diversitatea cramelor participante. Este o competiție care a reușit să construiască o comunitate în jurul vinului românesc și să creeze un spațiu de exprimare pentru crame mici, medii sau consacrate, toate fiind abordate pe picior de egalitate.

Apreciem mult faptul că se pune accent și pe poveste, pe lângă performanța tehnică.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
O astfel de competiție aduce un beneficiu real pentru imaginea unei crame, mai ales pentru cele aflate în faza de afirmare. Prin expunerea pe care o oferă, ajută la construirea unui brand autentic și apropiat de consumator. Dincolo de vizibilitatea locală, credem că dezvoltarea industriei vinului în România depinde tot mai mult de capacitatea noastră colectivă de a ne face cunoscuți la nivel internațional – prin vinuri bune, dar și prin povești convingătoare, consecvență și colaborare între crame. Astfel de proiecte pot fi un punct de plecare pentru a contura un brand de țară în jurul vinului românesc, plurivalent și cu mult potențial.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Ultimii 10 ani au adus o efervescență vizibilă: investiții în tehnologie, creșterea calității, apariția multor crame mici și mijlocii, diversificarea stilurilor și un interes tot mai mare pentru soiurile românești. În următorii 10 ani, ar trebui să urmărim coerența: comunicare mai clară și unitară, investiții în educația consumatorului, promovarea terroir-ului și a identității fiecărei zone. Piața are nevoie și de consolidare – parteneriate, inițiative comune, dar și de curajul de a ieși mai mult în afara țării cu vinurile noastre.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
A fost un deceniu de construcție – cu planuri ambițioase, provocări și lecții.

Profesional, am pus bazele unei crame care a pornit din pasiune și se dezvoltă pas cu pas, cu respect pentru natură, pentru vin și pentru consumator.

Personal, a fost o perioadă de maturizare, în care am învățat ce înseamnă perseverența, răbdarea și satisfacția lucrului bine făcut. Vinul ne-a învățat că tot ce e autentic are nevoie de timp.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Ar fi o poveste despre curaj și echilibru.

Este vorba despre curajul de a porni de la zero, de a crede într-un vis și de a da glas unui loc, Huși, cu istoria, terroir-ul și potențialul său. La care se adaugă echilibrul dintre tradiție și modernitate, dintre muncă și inspirație.

Este o poveste spusă în fiecare pahar, prin arome și textură, dar și în fiecare vizită la cramă, în fiecare discuție sinceră cu cei care ne trec pragul și degustă vinul.
Vinul nostru vrea să își pună amprenta și să ofere o experiență senzorială remarcabilă.



Este o competiție (n.r.: „Povești cu vinuri românești”) care a reușit să construiască o comunitate în jurul vinului românesc și să creeze un spațiu de exprimare pentru crame...

Crama Gramma

Proprietar
Familia Olteanu

Oenolog
Mihai Focea

Suprafața viticolă
22 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Aligoté, Fetească Regală, Sauvignon Blanc
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Merlot

Anul înființării cramei
2009

Adresă
Strada Sfântul Ilie nr. 95, Sat Vișan, Comuna Bârnova, Județul Iași

Website
www.grammawines.ro



Cabernet Sauvignon, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Un Cabernet Sauvignon rosé demisec, rafinat și echilibrat, creat pentru momentele în care vinul devine mai mult decât o băutură – o experiență, o emoție, un pretext pentru conversație.

Cu arome delicate de căpșune, zmeură și piersici albe, completate de note subtile de flori de câmp și condimente fine, acest vin surprinde prin prospețimea sa revigorantă, aciditatea echilibrată și un postgust elegant și prelungit.

Arome

Căpșune *Zmeură* *Piersici* *Piper alb*



Fetească Neagră, 2023, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

O culoare rubinie intensă, profundă, anunță structura complexă a acestui vin.

Aromele de fructe negre confiate, prune uscate și cireșe amare sunt completate de nuanțe elegante de ciocolată neagră, piele fină, tutun matur și condimente exotice.

Pe palatin, vinul dezvăluie o densitate catifelată, taninuri ferme și un postgust lung, intens și rafinat.

Arome

Prune *Cireșe amare* *Ciocolată amară* *Scorțișoară*



Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Busuioacă de Bohotin, 2024, demisec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Un rosé sofisticat, obținut din 3 soiuri, unde aromele fine de căpșune, zmeură și flori de câmp se împletesc armonios cu aciditatea vibrantă și textura catifelată.

Un vin proaspăt, echilibrat, cu un postgust lung și revigorant.

Arome

Căpșune *Zmeură* *Flori de câmp* *Trandafir*

MIHAI FOCEA - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Prima noastră participare la concursul „Povești cu vinuri românești” a fost în anul 2017, iar din acel moment am participat la toate edițiile organizate de BASF. Ținem să vă mulțumim pe această cale pentru organizarea acestui concurs dedicat cramelor mici și, în special, doamnei Carmen Stoica, pentru entuziasmul și determinarea cu care ne mobilizează în fiecare an să înscriem vinurile noastre la acest minunat eveniment.

Pentru orice cramă este foarte important să participe la cât mai multe concursuri sau evenimente legate de vin, pentru a-și evalua producția în fiecare an.

Rigoarea și profesionalismul organizatorilor ne determină ca, an de an, să înscriem vinurile la acest concurs, observând totodată evoluția noastră, cât și nivelul de calitate al vinurilor obținute de alți producători din România.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
3 cuvinte cheie sunt definitorii: profesionalism, evoluție, revoluție.

An de an ați încercat să revoluționați lumea vinului din România, datorită profesionalismului de care ați dat dovadă.

În ceea ce privește vinul românesc, după un deceniu de „Povești cu vinuri românești”, menționez câțiva piloni importanți: un număr din ce în ce mai mare de crame înscrise în concurs, promovarea amplă a vinurilor, juriul profesionist, experiența în sine a participării la evenimente – toate au conturat o frumoasă dezvoltare a acestei competiții.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Cuvântul cheie ar fi Validare. Este foarte important ca o comisie obiectivă să ne confirme calitatea.
Am un citat care mi-a rămas în minte: *„Orice produs genial, din punct de vedere ingineresc, nu face 2 bani fără marketing”*. Altfel spus, degeaba ne dăm silința să obținem o calitate tot mai bună, dacă nu comunicăm acest lucru. Prin orice mod.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
România a ieșit din adolescența viticolă și vinicolă.

Urmează vârsta la care nu mai imităm pe nimeni și livrăm constant stil românesc, curat, modern, cu soiuri autohtone și respect față de pământ.

Dacă păstrăm disciplina și curajul, în 10 ani nu ne mai întrebăm *„ne cunoaște lumea?”*, ci *„avem destule sticle?”*.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acest ultim deceniu a însemnat evoluție.
Pot spune că am crescut și mă identific cu „Povești cu vinuri românești” atât profesional, cât și personal, îmbogățindu-mi portofoliul de vinuri premium. Iar întemeierea unei familii frumoase, odată cu prima participare la acest minunat eveniment, a fost un început deosebit.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
„Vinul, un mod de viață” - acesta ar fi titlul poveștii.

Despre vin aș putea spune că este un „mod de viață”. Dacă trăiești în armonie, prietenie, echilibru, ai toate perspectivele să ai o „viață” sănătoasă, plină de împliniri și realizări mărețe. La fel este și cu vinul: începând de la momentul culesului strugurilor și până în momentul în care acesta ajunge în paharele consumatorului final, pasiunea și implicarea nu trebuie să lipsească.

Bucuria oamenilor atunci când degustă vinurile ne încununează munca.

Vinurile pe care le-am creat pot aduna diferiți oameni la aceeași masă, diferite culturi și naționalități, într-un singur „mod de viață”.

Urmează vârsta la care nu mai imităm pe nimeni și livrăm constant stil românesc, curat, modern, cu soiuri autohtone și respect față de pământ.

Proprietar
Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație - Iași

Oenolog
Ing. Sorin Muche

Suprafața viticolă
75 Ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Arcaș

Adresă
Aleea Mihail Sadoveanu nr. 48, Iași, Județul Iași

Website
www.statiunea-viticola-iasi.ro





Busuioacă de Bohotin, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Un rosé elegant și autentic, expresie rafinată a terroir-ului moldovenesc. Aromatic, dar vinificat în stil sec, vinul dezvăluie un buchet floral delicat de trandafir, bujor și floare de tei, completat subtil de note verzi de busuioc.

Gustul este echilibrat și proaspăt, cu accente de căpșune, piersică albă și migdală verde, iar culoarea – un roz somon pal – cu reflexii de cuarț și arămiu deschis, trădează prospețimea și finețea soiului.

Un vin distins, proaspăt și sofisticat, ce surprinde personalitatea inconfundabilă a soiului Busuioacă într-o interpretare modernă.

Arome

Căpșune *Piersică albă* *Trandafir* *Tei*

CĂTĂLIN ALEXANDRU - DIRECTOR TEHNIC

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Am participat la mai multe ediții, începând cu primii ani ai competiției. Ne-a motivat dorința de a aduce în fața unui juriu exigent și a publicului larg rezultatele muncii noastre de cercetare și vinificație aplicată. Pentru o instituție de profil precum SCDVV Iași, această competiție este nu doar o vitrină a calității, ci și un spațiu de dialog între tradiție și inovație.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Concursul a crescut constant, atât în prestigiul profesional, cât și în relevanța pentru cramele din România. Se simte o maturizare a întregului concept, de la selecția riguroasă a vinurilor, până la promovarea acestora într-un cadru coerent, educat și bine structurat. Este un exemplu de cum se poate construi o cultură a vinului românesc prin consistență și colaborare.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Participarea, și mai ales recunoașterea, în cadrul acestei competiții contribuie semnificativ la consolidarea reputației unei crame. Pentru noi, validarea unui vin, precum Busuioaca de Bohotin, sec, înseamnă recunoașterea valorii unui soi autohton reinterpretat modern. Pe plan național, competiția stimulează dialogul între crame, îmbunătățește standardele și susține diversitatea vinurilor românești.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

Ultimul deceniu a adus o adevărată revoluție în viticultura românească: investiții în tehnologii, creșterea calității, branding mai curajos și o deschidere reală către consumatorul informat.

În următorii 10 ani, cred că este esențial să ne concentrăm pe educația consumatorilor, consolidarea identității soiurilor locale și, foarte important, adaptarea la schimbările climatice – prin cercetare, sustenabilitate și inovație.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Pentru mine a fost un deceniu de consolidare: al cunoștințelor, al colaborărilor și al identității profesionale. Am avut șansa să contribui activ la promovarea vinului românesc prin cercetare aplicată, dar și prin dialog deschis cu viticultori și consumatori.

Personal, a fost un timp de echilibru și de recunoștință – pentru oameni, pentru loc și pentru soiurile care ne definesc.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Din punctul meu de vedere, ar fi o poveste cu rădăcini adânci și suflet blând. Un vin care îți vorbește cu voce caldă despre dealurile Iașului, despre migala oamenilor care lucrează vița de vie și despre bucuria unei seri de vară când totul pare mai simplu.

Busuioaca noastră vinificată sec nu e doar o reinterpretare a unui soi, este o punte între tradiție și modernitate, între cercetare și emoție.



...această competiție este nu doar o vitrină a calității, ci și un spațiu de dialog între tradiție și inovație.

Crama Via Huși 1415

Proprietar
Constantin Dulușe

Oenolog
Gabriel Stoica

Suprafața viticolă
100 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Shiraz

Anul înființării cramei
2020

Adresă
Str. Călărași nr. 3, Huși, Județul Vaslui

Website
www.viahusi.ro



Cabernet Sauvignon, 2023, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Acest Cabernet Sauvignon din recolta anului 2023 este un vin roșu sec, cu o personalitate puternică și elegantă, ce reflectă terroir-ul unic al Podgoriei Huși.

Prezintă o culoare rubinie intensă, cu reflexe violacee, semn al unei atenții deosebite oferită de creatorul său.

La nivel olfactiv, vinul dezvăluie arome profunde de fructe negre: coacăze, mure și cireșe amare, completate de note subtile de piper negru, ciocolată și lemn dulce.

Gustul este catifelat, cu o aciditate care îi conferă vivacitate. Finalul este lung și expresiv, cu note de condimente și fructe coapte.

Arome

Mure *Cireșe amare* *Piper negru* *Ciocolată*



GABRIEL STOICA – OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
În calitate de concurent, cu vinuri înscrise în concurs, este prima ediție.
Am participat, însă, la edițiile anterioare, în comisiile de evaluare a vinurilor, atât la etapele regionale, cât și la cea națională.

În toate edițiile în care am fost prezent, am avut ocazia să jurizez o mulțime de vinuri bune, de aceea am decis să particip și în calitate de concurent, având în vedere noul proiect pe care îl dezvoltăm la crama Via Huși 1415.

A fost, prin urmare, o provocare căreia i-am răspuns anul acesta, înscriind probe în concurs.
Am dorit să avem o evaluare obiectivă a vinurilor produse de noi, așadar am decis să trec de cealaltă parte a baricadei.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Evoluția concursului este una evidentă – dacă la primele ediții, producătorii erau oarecum rezervați, în prezent numărul cramelor și al probelor prezentate a crescut, ca o confirmare a importanței acordate evaluării vinurilor și a validării acestora într-o piață extrem de competitivă.

Mulți producători au înțeles importanța adaptării la trendul pieței de vin.
Consumatorii sunt tot mai exigenți în ceea ce privește calitatea și inovația, fiind mai puțin legați de un produs anume.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Această evaluare obiectivă, făcută de juriu specializat, este o etapă importantă în promovarea unei crame.
Fiecare producător își poate evalua vinurile și are încredere în seriozitatea membrilor din comisiile de evaluare, care sunt profesioniști din industria vitivinicolă românească.

Cramele nou intrate în industrie sau cele retehnologizate pot foarte ușor să își promoveze noile produse, cu eforturi minime.

De asemenea, vinurile evaluate sunt un reper pentru ceilalți producători, care încearcă să se inspire din vinurile premiate.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Industria vinului românesc a suferit schimbări majore, în ceea ce privește retehnologizarea cramelor, replantarea și reconversia plantațiilor viticole.
Toate acestea au dus la o creștere spectaculoasă a calității vinurilor românești.
Noile cunoștințe integrate în procesele modernizate de vinificație, valorificarea optimă a factorilor ecopedoclimatici și nivelul ridicat de profesionalism al vinificatorilor, au determinat creșterea competitivității vinurilor românești.

În ceea ce privește următorul deceniu, după ce ne-am consolidat poziția de producător de vinuri de calitate, provocarea este aceea de a valorifica potențialul soiurilor autohtone și a le promova intensiv, ceea ce va constitui un atu în lupta de menținere pe piața vinului.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Am acumulat cunoștințele necesare și maturitate profesională și pot spune că obiectivele noului proiect de la crama Via Huși 1415, de readucere în conștiința consumatorului a vinurilor de Huși, atât liniștite, cât și spumante, pot fi îndeplinite.
Meseria de oenolog este încununată de producerea vinurilor spumante.
De 10 ani mă ocup în mod intensiv de producerea acestor vinuri, care în prezent creează o efervescență atât la propriu, cât și la figurat, pe piața globală a vinului.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Fiecare vin spune o poveste. Mai ales vinul spumant!
Povestea vinului meu este legată de viile Podgoriei Huși, care sunt printre cele mai potrivite în obținerea vinurilor spumante, de cramă, în care se obțin cupajele cele mai echilibrate.
În hrubele întunecate își desăvârșește cea de-a doua fermentare și se odihnește până la momentul optim de poveste, când se dezvăluie consumatorului, creând bucurie și plăcere desăvârșită!



Provocarea este aceea de a valorifica potențialul soiurilor autohtone și a le promova intensiv, ceea ce va constitui un atu în lupta de menținere pe piața vinului.

Dobrogea și Buzău

Juriu:

PREȘEDINTE:

Cosmin Popescu

MEMBRII:

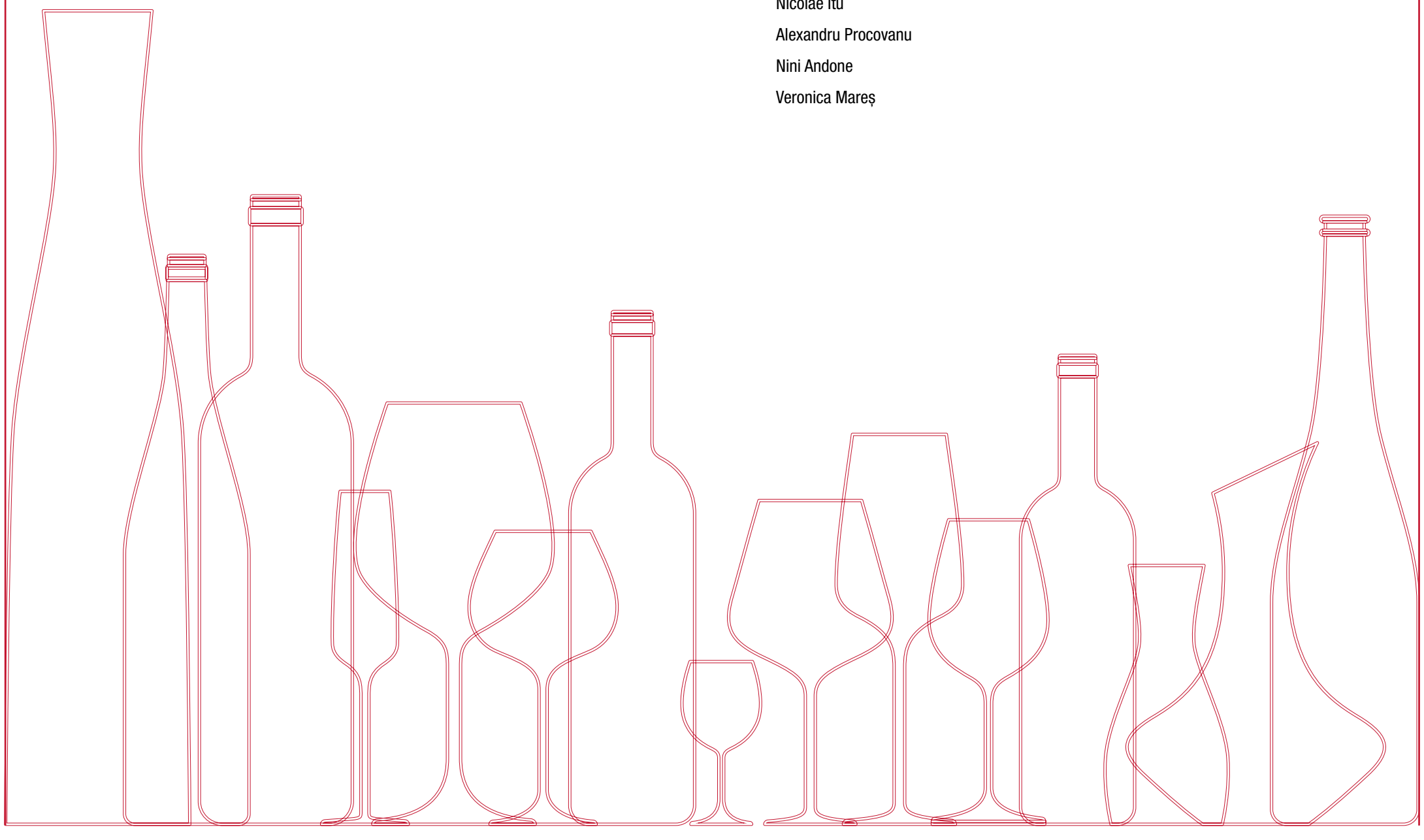
Lorena Deaconu

Nicolae Itu

Alexandru Procovanu

Nini Andone

Veronica Mareș



Proprietar
Ion Bălan

Oenolog
Răzvan 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



Merlot + Cabernet Sauvignon, 2024, demisec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Un vin care prinde din apus rozul cerului și din pământul Dobrogei forța soiurilor clasice. Culoarea sa roz somon trădează o prospețime seducătoare, iar aromele de fragi, zmeură și petale de trandafir se deschid treptat, cu eleganță.

Gustul este echilibrat, cu o aciditate blândă și un postgust fructat, ușor condimentat, datorat soiului Cabernet Sauvignon.

Este un vin care spune povestea serilor calde de vară, când timpul încetinește și fiecare clipă se simte mai rotundă.

Se potrivește perfect cu aperitive, salate proaspete sau discuții care se prelungesc până târziu.

Arome

Fragi *Zmeură* *Trandafir* *Cuișoare*



ANDREI RĂZVAN SORICA - OENOLOG

Ce a însemnat pentru dvs. câștigarea Locului I la categoria „Cel mai bun vin rosé” în marea finală a celei de-a zecea ediții a concursului „Povești cu vinuri românești”?
Câștigarea Locului I la categoria „Cel mai bun vin rosé” în cadrul competiției „Povești cu vinuri românești” ne-a confirmat un lucru foarte important: tot ceea ce facem, facem bine.

A fost un moment profund de recunoștință, să spunem așa. Ne ajută foarte mult, ne dă puterea să facem cu mândrie în continuare ceea ce ne-am propus și, totodată, dorința să ne îmbunătățim. Să fim și mai pricepuți în ceea ce producem la Crama Hamangia.

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la 9 ediții ale concursului. Cu siguranță o să participăm și la toate cele care vor urma. Ne place să ne prezentăm la competiții. Ele ne arată mereu unde ne situăm, ne ajută să știm permanent unde și ce trebuie să îmbunătățim.

Am apreciat profesionalismul cu care este tratat acest concurs, modul în care competiția se desfășoară, mai întâi pe regiuni, iar apoi cei mai buni ajung în finală. Selecția membrilor juriului, dar și faptul că participanții sunt mici producători, sunt elemente demne de admirat.
Știm că este concursul care adună toate cramele la nivel național.
Toate aceste aspecte ne-au determinat să participăm an de an la acest concurs.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
În fiecare an suntem curioși să aflăm câte crame și câte vinuri s-au înscris la concurs.
Cred că o putem numi întrebarea anului.

La fiecare ediție observăm că sunt tot mai multe crame și vinuri care participă și marchează, așadar, evoluția acestei competiții.

Această dezvoltare de la an la an este susținută și de persoanele care nu sunt în lumea vinului ca producători, adică de iubitorii și consumatorii de vin, care își iau ca punct de reper în alegerea vinului faptul că este câștigător la „Povești cu vinuri românești”.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Această competiție ajută fiecare producător de vin, chiar dacă acesta nu este desemnat câștigător, pentru că știi mereu unde te situezi și știi ce ai de îmbunătățit.

Chiar dacă nu este vorba de recunoaștere, cu siguranță poți trage concluzii importante în ceea ce privește activitatea pe care o desfășori.

„Povești cu vinuri românești” este un concurs foarte bine promovat, vizibil și care ajută enorm în dezvoltarea industriei vinului în România.

Cum am spus și anterior, concursul se desfășoară pe regiuni și apoi faza finală. Acest lucru, pe lângă faptul că dezvoltă industria vinului la nivel național, ajută și dezvoltarea la nivel de regiuni. Îi este de mare folos și consumatorului, când vizitează o anumită zonă viticolă, să afle ce vinuri recunoscute sunt în zona respectivă; îi facilitează informațiile, să spunem așa. Este singurul concurs din țară care face acest lucru și este unul din punctele forte care contribuie decisiv la dezvoltarea industriei vinului din România.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Sunt de 9 ani în industria vinului.

Am început în momentul în care vinurile produse de noi, de români, erau de o calitate foarte bună. În acest moment, se vede tendința tuturor cramelor de a produce doar vin de calitate, de la cramele mari până la cramele mici.

În schimb, partea de promovare a cramelor, cu inițiativă de stat, nu prea se observă. Aici am impresia că stagnăm și nu ne promovăm suficient.

Inițiative private sunt, cum este acest concurs, precum și activități începute de fiecare producător în parte, însă, dacă nu ne facem un brand de țară, o să mai avem mult de luptat pe piața internațională. Tendința producătorilor va fi bazată pe creșterea calității și sper, totodată, că promovarea vinului românesc va deveni o prioritate.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acest deceniu a fost pentru mine o perioadă de construcție și consolidare.

Profesional, am acumulat experiențe valoroase, am trecut prin provocări care m-au forțat să cresc și să găsesc soluții, iar asta m-a ajutat să îmi definesc mai clar direcția.

Personal, a fost un timp în care am învățat să echilibrez mai bine munca și viața privată, să apreciez oamenii importanți din jurul meu și să privesc cu mai multă maturitate fiecare etapă.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă vinul meu ar spune o poveste, ar fi despre multă muncă: zile în care te rogi să nu plouă când recoltezi și nopți în care stai cu grija procesului de fermentație.

Dar ar fi și despre greșeli din care am învățat și despre bucuria de a avea rezultate bune.

Nu e o poveste perfectă, dar e una adevărată, cu tot ce înseamnă ea, și anume: sudoare, răbdare și un pic de noroc.

Nu e o poveste perfectă, dar e una adevărată, cu tot ce înseamnă ea, și anume: sudoare, răbdare și un pic de noroc.

Crama Paralela 45

Proprietar
Fam. 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 22 D-Km.12 la circa 10 km de orașul Măcin, pe teritoriul comunelor Greci și Turcoaia, Județul Tulcea



Chardonnay, 2023, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Chardonnay-ul de la crama Paralela 45 provine din zona de nord a Dobrogei, cu climă temperat-continentală, care imprimă vinului o aciditate bună, vioaie.

Aromele primare tipice zonei sunt de fructe galbene cu timbre minerale, datorită solurilor calcaroase, iar ulterior în urma învechirii în butoaie de stejar, vinul capătă note de vanilie, unt și miere, precum și o culoare galben-aurie intensă.

Arome

Pepene galben *Piersică* *Vanilie* *Miere*



NINI ANDONE – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la toate cele 10 ediții ale concursului, atât datorită premiilor atractive, cât și a oportunității de a fi promovat, ca și cramă, într-un mod profesionist.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Evoluția concursului a fost notabilă, nu numai datorită numărului de probe din ce în ce mai mare înscrise în concurs, cât și organizării din ce în ce mai eficiente și spectaculoase.

Cramele participante au posibilitatea de a-și evalua vinurile de un juriu competent, precum și șansa de a câștiga premii substanțiale.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Impactul unei astfel de competiții asupra cramelor participante este semnificativ și poate fi de mare ajutor pentru eventuala poziționare a unora dintre ele în lanțurile de distribuție.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Schimbările din industria vinului din ultimii 10 ani, datorate investițiilor în plantații viticole și în crame cu tehnologie nouă, ar trebui să producă efecte pozitive în următorii 10 ani, atât din punct de vedere al calității vinurilor, cât și din punct de vedere comercial.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acest deceniu a însemnat schimbări profunde, recalificare, reorientare profesională și multe satisfacții. Am îmbrățișat provocările cu răbdare și am crezut că voi găsi soluții, iar sprijinul familiei m-a motivat zi de zi.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă vinul meu ar spune o poveste, aceea ar fi despre terroir-ul dintre Dunăre și Marea Neagră, despre Munții Hercinici, despre Cetățile din Dobrogea, despre istorii ancestrale și recente.





Schimbările din industria vinului din ultimii 10 ani, datorate investițiilor în plantații viticole și în crame cu tehnologie nouă, ar trebui să producă efecte pozitive în următorii 10 ani.

SCDVV Murfatlar

Proprietar
Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Murfatlar

Oenolog
Claudia Melania Bucur

Suprafața viticolă
100 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Columna
Soiuri roșii: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Mamaia

Anul înființării cramei
1907

Adresă
Calea București nr. 2, loc. Murfatlar, Județul Constanța

Website
www.statiuneamurfatlar.ro





Muscat Ottonel, 2022, dulce
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin aromatic de excepție, acest Muscat Ottonel dulce din recolta anului 2022 impresionează prin eleganța și expresivitatea sa. Provenind dintr-o recoltă bine echilibrată, cu struguri culeși târziu pentru o concentrație optimă de zaharuri naturale, vinul se remarcă printr-un echilibru perfect între dulceață, aciditate și prospețime.

La nivel olfactiv, domină un buchet generos de flori de salcâm, petale de trandafir și fructe exotice, peste care se suprapun note subtile de miere de tei și piersici coapte.

Gustul este catifelat, cu o textură amplă și un final lung, în care se regăsesc nuanțe de caisă confiată și citrice delicate.

Calitatea sa excepțională i-a adus un loc binemeritat în finala acestui concurs de vinuri, confirmând măiestria celor care l-au vinificat și potențialul soiului în expresia sa dulce. Se va menține excelent și în anii următori, dezvoltând arome și mai complexe în sticlă.

Temperatura de servire recomandată: 8–10°C. Asocieri gastronomice: ideal alături de foie gras, brânzeturi cu mucegai nobil, deserturi fine pe bază de fructe sau patiserie franțuzească.

Arome

Caisă *Citrice* *Salcâm* *Tei*

CLAUDIA MELANIA BUCUR - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Murfatlar a participat la toate cele 10 ediții ale acestui concurs.

Ne-am înscris în această competiție pentru că este una dintre puținele inițiative care oferă vizibilitate reală producătorilor mici și mijlocii.

Am considerat că acest concurs reprezintă o oportunitate de a valida calitatea vinurilor noastre într-un cadru obiectiv și profesional.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Am urmărit competiția „Povești cu vinuri românești” încă de la primele ediții, iar ceea ce m-a impresionat cel mai mult a fost felul în care a crescut natural, cu grijă și respect față de producători. De la an la an, s-a simțit o maturizare nu doar în organizare, ci și în selecția vinurilor, în profesionalismul juriului și, mai ales, în felul în care sunt puse în valoare cramele mici și mijlocii.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Participarea la un concurs precum „Povești cu vinuri românești” aduce un plus important de credibilitate și vizibilitate pentru o cramă, mai ales atunci când e vorba de producători mici și mijlocii. Faptul că vinul tău este evaluat și recunoscut într-un cadru profesionist ajută la construirea încrederii în fața consumatorilor și partenerilor. Nu vorbim doar de o medalie sau de un trofeu, ci de o validare reală, care poate deschide uși către piețe noi, către colaborări sau, pur și simplu, către mai multă curiozitate din partea publicului.

Pe plan mai larg, competiția contribuie la dezvoltarea industriei românești prin faptul că încurajează calitatea, originalitatea și diversitatea. Arată că vinurile locale au multe de spus, iar pentru noi, ca producători, este o competiție care ne face să ne simțim parte dintr-un demers care contribuie activ la promovarea vinului românesc autentic, nu pe hârtie, ci prin fapte concrete.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

În ultimii 10 ani s-a continuat ceea ce fusese început acum 30 de ani și anume, o transformare vizibilă și binevenită a industriei. S-a trecut de la o abordare cantitativă, axată pe volume, la una tot mai clar orientată spre calitate și autenticitate.

Au apărut crame mici, curajoase, care au pus accent pe terroir, pe soiuri autohtone și pe vinificare atentă. În paralel, consumatorul român a început să fie mai curios, mai informat, mai deschis să experimenteze, ceea ce a pus o presiune bună pe producători.

Pentru următorii 10 ani avem nevoie de mai multă coerență în promovarea vinului românesc, de educație continuă pentru public și de o legătură mai strânsă între industrie, turism și gastronomie. Cred că viitorul stă în autenticitate și în curajul de a spune povestea noastră, nu să copiem modelul altora, ci să ne asumăm ce avem unic. Aș vrea să văd mai multe vinuri românești în restaurante bune din afară, dar și în locuri din România unde, din păcate, încă se preferă vinuri banale, din simplul motiv că „se vând ușor”. Avem toate atuurile să fim respectați și ar trebui să le folosim cu răbdare și cu viziune.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Acest deceniu a reprezentat pentru mine o etapă de tranziție, de provocare profesională. După 15 ani petrecuți într-o cramă de volum din sectorul privat, unde m-am format ca specialist și am acumulat o bază solidă de cunoștințe, am ales să fac pasul către o unitate de stat. A fost o decizie curajoasă, care a venit cu provocarea de a o lua de la capăt, într-un mediu nou, cu o altă cultură organizațională și alte așteptări.

Aici, mi-am impus încă de la început stilul propriu de a face vinuri, punând accent pe calitate, rigoare și respect pentru proces. A fost nevoie de răbdare, determinare și adaptabilitate, dar rezultatele obținute și aprecierea muncii mele au confirmat că drumul ales a fost unul corect.

Pe plan personal, acest deceniu a fost susținut de cea mai importantă realizare a mea: familia. Am doi copii care îmi oferă motivația de a fi un exemplu pentru ei zi de zi și un soț care mă susține necondiționat în tot ceea ce fac. Sprijinul lui a fost esențial în momentele dificile și mi-a oferit echilibrul de care aveam nevoie pentru a merge mai departe cu încredere. Împreună, am reușit să construim o viață stabilă, în care cariera și familia coexistă în armonie.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Ar fi o poveste despre răbdare, despre legătura dintre om și pământ, despre anotimpuri care se repetă, dar nu sunt niciodată la fel. Ar începe dimineața devreme, cu rouă pe frunze și pași grei prin vie, și ar continua în liniștea cramei, acolo unde vinul se transformă, tăcut, dar viu.

Nu ar fi o poveste perfectă, ar avea momente de îndoială, de efort și de așteptare, exact ca viața. Dar ar fi sinceră. Fără artificii, fără mască.

Vinul nostru nu vrea să impresioneze pe moment, ci să rămână. Să lase o amprentă blândă, dar memorabilă. E o poveste pe care o scriem noi și cei care o trăiesc atunci când deschid o sticlă. Și cred că asta e magia: vinul devine o poveste comună.

Ne-am înscris în această competiție pentru că este una dintre puținele inițiative care oferă vizibilitate reală producătorilor mici și mijlocii.

Proprietar
Cosmin Mocanu

Oenolog
Diana Anghel

Suprafața viticolă
13 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Fetească Regală, Rhein Riesling
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Negru de Drăgășani, Merlot, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2013

Adresă
Clondiru de Sus, comuna Pietroasele, Județul Buzău

Website
www.vinurilealese.ro



Sauvignon Blanc, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Aproximativ 2.500 de ore – atât de mult ne oferă soarele în Dealul Mare, în fiecare an. Această generoasă doză de lumină este secretul strugurilor noștri. Între fiecare răsărit și apus se află o poveste a gustului și o tradiție de creat.

Astăzi spunem povestea acestui vin tânăr, cu arome proaspete și un miros îmbietor.

Cu un corp mediu și o aciditate plăcută, acest vin seduce la fiecare înghițitură.

Arome

Mere verzi *Agrișe* *Miere* *Soc*



COSMIN MOCANU - PROPRIETAR

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Aceasta este cea de-a doua ediție a concursului „Povești cu vinuri românești” la care participăm.

Am decis să revenim în competiție deoarece prima noastră experiență a fost una foarte plăcută și motivantă. Am fost impresionați de profesionalismul și implicarea echipei BASF, care ne-a oferit nu doar un concurs bine organizat, ci și o platformă reală de promovare a vinurilor românești.

Atmosfera a fost caldă, colegială, dar și competitivă, în sensul bun.

Ne-am simțit apreciați și ascultați, iar acest lucru ne-a încurajat să continuăm și să ne dorim să evoluăm de la an la an.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Deși nu am participat la toate edițiile, le-am urmărit cu interes pe majoritatea, iar evoluția competiției este evidentă. Este o competiție tot mai bine structurată, cu un format plăcut de urmărit atât pentru profesioniști, cât și pentru publicul larg.

Ne bucură faptul că echipa BASF pune accent nu doar pe produsul final, ci și pe munca, pasiunea și identitatea fiecărui producător.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
În primul rând, validarea venită din partea unei echipe profesioniste contribuie la încrederea că munca noastră a fost bine făcută, la creșterea credibilității și vizibilității brandului, indiferent de mărimea cramei.

Mai mult decât atât, competiția stimulează producătorii români.
Faptul că suntem provocați să ne comparăm cu alți producători, să ne asumăm identitatea și să ne prezentăm vinurile într-un context profesionist contribuie la dezvoltarea noastră, pe de o parte, și la diversificarea industriei vinului în România, pe de altă parte.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
În ciuda provocărilor variate, industria vinului din România a cunoscut o ascensiune remarcabilă. Am asistat la o evoluție vizibilă, în primul rând, din punct de vedere al calității vinurilor, atât la nivel de tehnologie, cât și în ceea ce privește abordarea artistică și autentică a fiecărui producător. Și numărul de crame a crescut semnificativ, iar odată cu el, și diversitatea stilurilor și a expresiilor locale.

Un alt aspect esențial este relația tot mai apropiată dintre cramă și consumator. Publicul a devenit mai informat, mai curios, iar noi comunicăm mai deschis și mai creativ. Este clar că această industrie crește prin efortul colectiv al tuturor celor implicați: viticultori, oenologi, distribuitori, comunicatori și până la consumatori. Se simte o energie comună, o dorință de a face lucrurile mai bine, mai curat, mai autentic.

Peste 10 ani, cu siguranță vom avea deja crame cu un istoric în spate, tradiție care sperăm că va atrage un număr cât mai mare de consumatori mult mai instruiți în legătură cu vinurile.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Am deschis crama din pură pasiune, fără să știu exact la ce să mă aștept. Aveam doar dorința sinceră de a crea vin și de a lucra cu via. Totul a pornit dintr-un impuls simplu, dar puternic, iar azi, după acest deceniu, pot spune cu mâna pe inimă că sunt profund impresionat de cât de departe am ajuns.

La început nu mi-aș fi imaginat o asemenea creștere. Însă, cu fiecare an, am simțit nevoia de a da mai mult: mai mult timp, mai multă atenție, mai mult suflet. Via și vinul mi-au răspuns pe măsură. E o relație profundă, care s-a construit în timp: eu le ofer dedicarea mea, iar ele îmi dau înapoi satisfacții greu de descris în cuvinte. Vinul pentru mine nu este un simplu produs, ci o parte din identitatea mea.

Am norocul să am lângă mine o echipă care simte și trăiește la fel. Oameni care pun suflet, care mă susțin și care contribuie zi de zi la tot ce construim împreună.

Acești 10 ani au fost pentru mine o perioadă de descoperire, de muncă intensă, dar și de bucurii sincere. Iar dacă mă uit la drumul parcurs până acum, pot spune că nu a fost ușor, dar a fost extraordinar de frumos.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Vinul spune multe povești, trebuie să îi dai timp, să îl asculți.

Eu am construit un brand care pornește din pasiunea mea sinceră pentru acest drum. Am ales să numesc gama principală MOCANU, nu doar pentru că îmi poartă numele, ci pentru că exprimă o identitate profundă. Asemenea mocanilor de odinioară, sunt prezent și implicat în tot ce fac, cu mâinile, cu mintea și cu sufletul. Sunt acolo în vie, în cramă, în fiecare etapă. Pentru mine vinul nu e un business, ci un mod de viață.

Pământul îmi dă liniște, muncile lui îmi dau echilibru, iar vinul e felul meu de a vorbi lumii despre toate acestea.

Așadar, dacă vinul meu ar spune o poveste, ar fi una despre rădăcini, asumare, pasiune sinceră, despre dorința de a păstra ceva viu, real, curat. Ar fi povestea unui om care nu și-a pierdut bucuria de a crea.

Se simte o energie comună, o dorință de a face lucrurile mai bine, mai curat, mai autentic.

Proprietar
Gabriel Bercea

Oenolog
Gabriel Bercea

Suprafața viticolă
11 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Muscat Ottonel, Riesling Italian
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Pinot Noir

Anul înființării cramei
2015

Adresă
Str. Complexului nr. 30, Valu lui Traian, Județul Constanța

Website
www.cramagabai.ro



Fetească Neagră + Pinot Noir, 2024, sec

CATEGORIE VINURI ROSÉ

La prima întâlnire cu acest vin, suntem surprinși la nivel vizual de culoarea sa roz-pastel moderat.

Din punct de vedere olfactiv, descoperim un vin agreabil și intens, cu fructe de pădure roșii seducătoare, cum ar fi coacăzele roșii, zmeură, o tușă de rodie, voal floral de trandafiri și bujori proaspăt tăiați, cu o tentă citrică.

Percepem un palatin proaspăt și crocant, suculent, cu structură elegantă și impunătoare, încadrată de note de plante aromate și citrice.

Postgustul este proaspăt, piperat, cu note coajă de grepfrut, fructe roșii mustoase și caracter floral delicat.

Arome

Coacăze *Zmeură* *Grepfrut* *Trandafir*



GABRIEL BERCEA – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Am participat pentru prima dată în 2019, la concursul organizat de BASF. M-a motivat dorința de a pune Crama Gabai pe harta vinurilor de calitate din România și de a testa vinurile noastre într-un context competitiv și profesionist. Acest concurs a fost pentru mine o ocazie excelentă de a primi feedback obiectiv și de a mă raporta cât mai realist la alți producători de top.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Am văzut o creștere constantă a vizibilității și a prestigiului competiției. Selecția probelor este din ce în ce mai riguroasă, iar organizarea a devenit mai profesionistă. Tot mai multe crame de renume participă, ceea ce ridică nivelul și relevanța premiilor obținute.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Un premiu sau chiar o simplă participare oferă credibilitate și expunere, atât în fața consumatorilor, cât și a partenerilor comerciali.

Pentru industrie, competiția creează o platformă de dialog între producători, încurajează excelența și promovează vinurile românești pe plan local și internațional.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

În ultimul deceniu, calitatea vinurilor românești a crescut vizibil, datorită investițiilor în tehnologie, cunoștințe avansate și promovare.

În următorii 10 ani, cred că ar trebui să ne concentrăm mai mult pe consolidarea brandului „vin românesc” pe pieţele externe, pe turismul oenologic și pe educarea consumatorilor.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Profesional, a fost perioada în care am transformat visul unei crame proprii în realitate, trecând prin provocări, investiții și reușite care m-au format ca vinificator și antreprenor.

Personal, a fost un deceniu în care am învățat răbdarea, perseverența și bucuria de a împărtăși rezultatele muncii mele cu oamenii.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Ar fi povestea unei coline dobrogene scăldate de soare și vânt, unde pământul pietros dă naștere unor vinuri cu caracter.

O poveste despre prietenie, muncă și pasiune, în care fiecare sticlă este o invitație la dialog și la bucuria de a trăi momente autentice.



...a fost un deceniu în care am învățat răbdarea, perseverența și bucuria de a împărtăși rezultatele muncii mele cu oamenii.

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, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2009

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

Website
www.cramadarie.ro



Cabernet Sauvignon + Merlot, 2024, sec

CATEGORIE VINURI ROSÉ

Culoarea roz pal, cu reflexe trandafirii, ne invită cu subtilitate să descoperim acest vin. Iar surpriza degustării este pe măsură.

La nivel oflactiv, regăsim un vin proaspăt și fructat, cu arome de căpșune, zmeură și coacăze roșii, completate de note florale delicate.

Gustul este vibrant, cu aciditate vioaie.

Finalul este persistent, cu un postgust fructat și ușor mineral, care amplifică senzația de prospețime.

Arome

Căpșune *Zmeură* *Coacăze roșii* *Flori Albe*



ALEXANDRU DARIE - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Participarea la evenimentul „Povești cu vinuri românești” include, pentru noi, multă bucurie și emoție și s-a transformat într-o tradiție deja îndelungată, în care suntem implicați de la primele ediții. Motivul care ne atrage și ne determină să revenim cu drag în fiecare an este perfectul acord al numelui competiției cu valorile noastre profunde.

La Crama Darie nu suntem doar producătorii unor vinuri remarcabile - suntem povestitorii acestora. Fiecare sticlă de vin din colecția noastră poartă cu ea o poveste unică din spatele culiselor: istoria vieților noastre conectată la emoțiile pe care le-am trăit și la munca plină de pasiune depusă sub strălucirea soarelui dobrogean. Această competiție ne oferă o oportunitate ideală de a împărtăși aceste povestiri, nu doar pentru a promova un produs.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Este uimitor cum s-a transformat într-un eveniment de referință în peisajul viti-vinicol românesc, an de an. Pe măsură ce timpul trece, am observat o dezvoltare semnificativă în toate aspectele: în standardul impus de juriu, în nivelul cramelor participante, în vizibilitate și impact.

Acest concurs este organizat de o mare companie, nu există o taxă de participare, iar organizatorul nu are nevoie să obțină profit de pe urma concursului. Avem convingerea că este cea mai obiectivă competiție din domeniul viti-vinicol și sperăm că va rămâne așa în continuare.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Impactul obținerii unor rezultate pozitive este evident unul semnificativ, iar rezonanța brandului BASF, cel puțin pe noi, ne motivează să aducem în acest concurs cele mai bune produse ale cramei noastre. Poate, cu timpul, lanțurile de desfacere și sistemul HoReCa vor ține cont în mai mare măsură de aceste rezultate, decât de „taxele de listare” sau „taxa de poziționare la raft”.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Dacă ne uităm la ultimii 10 ani, putem observa niște schimbări importante. Pe de o parte, au apărut o mulțime de crame noi, moderne, cu tehnologii de actualitate, și s-au îmbunătățit condițiile de vinificare. Pe de altă parte, a crescut interesul pentru vinurile românești, un lucru benefic. În următorii 10 ani, cel mai probabil industria va avea nevoie ca producătorii să se pregătească pentru a vinde vinurile lor clienților străini, cărora le place diversitatea, și să arate lumii că vinurile românești sunt foarte, foarte interesante.

De asemenea, ar trebui dezvoltate niște rețele de vinuri locale și ar fi bine să facem mai multe pentru a promova brandurile locale și, poate într-o zi, vom vedea și câteva restaurante românești care vor promova exclusiv băuturi și vinuri locale, atât în România, cât și în afară țării. Acest lucru ar face și mai cunoscut brandul românesc.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Ultimii 10 ani au fost cu adevărat extrem de importanți pentru noi.
A fost o perioadă plină de sentimente intense, provocări și momente de satisfacție. Pe plan profesional, am simțit că am ajuns să cunosc foarte bine crama și să controlez totul. Am învățat din greșeli, am încercat tehnologii moderne și am căutat să găsesc o cale care să ne reprezinte cu adevărat.

Dar pentru mine nu există o separare clară între viața profesională și cea personală. În acest timp, am și construit o familie alături de Alina, care mi-a devenit egalul meu în procesele tehnologice ale cramei, am văzut cum se metamorfozează visul nostru în realitate și am simțit cum este apreciat de oameni. Toate acele nopți nedormite în timpul culesului, alături de familie, au adus nu numai oboseală, ci și momente de conexiune. Și când, în final, bem un vin care reprezintă tot ce ne-am dorit să fie - gustul, aromele - este ca și cum îi privim pe cei dragi crescuți, maturi și expresivi.

Într-un mod foarte plăcut și sincer vorbind, fiecare zi, noapte sau moment din acest lanț, chiar și cele mai obositoare, au însemnat îndeplinirea unor sarcini, dar și o lecție. Aceste experiențe au unit familia, creând amintiri ce vor fi păstrate mereu, precum un vin nou-născut care exprimă tot ceea ce am visat și trăit.

Fiecare etapă, fiecare luptă și fiecare triumf ne-au învățat și ne-au făcut mai puternici, mai uniți și mai recunoscători pentru farmecul simplu al unui vin bine făcut.

Așadar, ați gustat vreodată un vin și să simțiți instinctiv că ne reprezintă?

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă ai putea asculta o sticlă de vin de la Crama Darie, ți-ar șopti mai întâi despre civilizațiile care au modelat acest loc cu peste 6.000 de ani în urmă. Ar începe cu sătenii culturilor Hamangia și Gumelnița, care, în jurul anului 4500 î.Hr., au cultivat aici viță de vie sălbatică și au dezvoltat primele tehnici de prelucrare a strugurilor, îmbogățind comunitatea cu povești și ritualuri în jurul băuturii lor fermentate. Apoi, ai simți ecoul așezărilor getice care au ridicat primele cetăți de pământ și lemn - precursoare ale davelor dacice de la Capidava și Carsium - apărate sub soarele care încă încălzește azi strugurii din centrul viticol de la Hârșova.

Povestea ar continua cu stăpânirea romană: amforele aduse pe Dunăre spuneau despre gusturi îndrăznețe, iar piatra fortificației Carsium veghea de sus, în timp ce soldații sorbeau din cupa lor cu priveliștea fluviului. În Evul Mediu, negustorii bizantini au adăugat condimente și metode noi de păstrare, unind aromele locului cu influențe orientale.

Iar, în zilele noastre, fiecare bob de strugure de la Crama Darie este îngrijit de mâinile familiei noastre, cu aceeași răbdare ca pe vremuri. Moștenirea culturilor neolitice ne-a învățat respectul pentru pământ și pentru rădăcinile care ne leagă de strămoșii noștri, iar tradiția geto-dacă și romană ne-a dat curajul inovației.
Mai presus de toate, bucuria de a transforma pasiunea și pământul într-un vin care adună oamenii laolaltă rămâne esența a tot ce facem. Imaginați-vă fiecare picătură de vin ca un capitol dintr-un basm milenar.

Fiecare sticlă de vin din colecția noastră poartă cu ea o poveste unică: istoria vieților noastre conectată la emoțiile pe care le-am trăit.

Crama Lacerta

Proprietar
Fine Wine Lacerta SRL

Oenolog
Mihai Baniță, Mihaela Oprea

Suprafața viticolă
35,68 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Rheinriesling, Muscat Ottonel, Chardonnay, Fetească Albă
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Merlot, Burgund Royal, Fetească Neagră

Anul înființării cramei
2006

Adresă
Fințești, Județul Buzău

Website
www.lacertawinery.ro





Cabernet Sauvignon, 2021, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un adevărat ambasador al terroirului Dealu Mare, acest Cabernet Sauvignon prezintă un buchet bogat, cu arome de ardei gras, coacăze negre, ierburi aromatice, cu note de boabe de cacao.

În gust, întâlnim aromele de la stejar, notele de condimente, urmate de taninuri mătăsoase și de un final lung.

Arome

Coacăze negre *Ardei gras* *Cacao* *Lemn de stejar*



Shiraz, 2021, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Vin cu un miros complex, marcat de note de piper alb și roșu, rodie, tabac și cuișoare.

Gustativ, remarcăm note vibrante de fructe roșii, ciocolată și un postgust picant.

Arome

Afine *Ciocolată* *Rodie* *Cuișoare*

MIHAI BANIȚĂ - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am trimis probe în 4 ediții. Evaluarea realizată de către specialiștii din juriu a unor vinuri pe care intenționăm să le impunem pe piața internă și externă reprezintă un pas esențial în validarea calității și a potențialului acestora.

Fiecare ediție a fost o șansă pe care am fructificat-o din plin, prin feedback-ul profesionist, obiectiv și valoros.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Competiția este organizată din ce în ce mai bine, echipa de specialiști de la BASF având deja experiență în această privință.

Nivelul calitativ al vinurilor înscrise este, de la an la an, tot mai ridicat, ceea ce duce la o selecție riguroasă a vinurilor finaliste.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Câștigarea unui premiu la acest concurs ajută crama să fie mai vizibilă pe piața românească.

BASF, prin „Povești cu vinuri românești”, promovează cramele câștigătoare, fiind, astfel, mult mai facil și clar pentru consumatorul final, accesul la informații despre crama respectivă. Poate afla despre munca din spatele fiecărui vin și, în final, are ocazia să deguste vinurile participante și/sau premiate.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Ultimii 10 ani, poate chiar ultimii 20 de ani, au fost probabil cei mai buni ani din istoria României și acest lucru s-a văzut și în industria vinului. Au fost investiți foarte mulți bani în această industrie, schimbându-se orientarea dinspre cantitate către calitate. Creșterea nivelului de trai a unei bune părți din populație, cât și creșterea nivelului mediu calitativ al vinurilor din piață, au dus la educarea consumatorilor de vin.

Pentru următorii ani perspectiva nu mai este atât de încurajatoare, creșterea costurilor legate de traiul zilnic ducând la o stagnare sau chiar la o reducere a consumului de vin.

Totuși, după perioada aceasta foarte instabilă și grea, cu siguranță se va reveni la un traseu ascendent în industria vinului din România, mai ales că mare parte din investițiile din acest domeniu vor ajunge la o maturitate a afacerii (viile nou plantate deja vor avea o oarecare vechime, iar brandurile de vin românești vor fi mai solide).

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
A însemnat o mare provocare pentru că a trebuit să construim un brand de la zero și să-l consolidăm, recoltă după recoltă, prin păstrarea unui nivel calitativ constant ridicat al vinurilor Lacerta, indiferent de favorabilitatea anului climatic.

De asemenea, piața a devenit din ce în ce mai competitivă, cu foarte multe vinuri cu un raport calitate/preț foarte corect.

lar pandemia a schimbat mult din regulile jocului în sistemul de vânzare al vinurilor, dar și preferințele de consum ale oamenilor.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Vinul este un organism viu, care se naște, trăiește și moare, care are o curbă de evoluție pe parcursul vieții sale.

Și, din fericire, aceasta nu este o poveste, este realitatea.

O realitate la care suntem și noi martori, de care ne bucurăm și pe care o primim ca parte integrantă a existenței noastre.



Creșterea nivelului de trai a unei bune părți din populație, cât și creșterea nivelului mediu calitativ al vinurilor din piață au dus la educarea consumatorilor de vin.

SDCDVP Pietroasa–Istrița

Proprietar
U.S.A.M.V. București

Oenolog
Cornel Baniță, Ilie Alexandru

Suprafața viticolă
100 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Tămâioasă Românească, Fetească Albă
Soiuri rosé: Busuioacă de Bohotin
Soirui roșii: Fetească Neagră

Anul înființării cramei
1893

Adresă
Sat Pietroasele, Comuna Pietroasele, Județul Buzău

Website
www.pietroasaveche.ro



Cabernet Sauvignon, 2022, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Vinul este obținut din struguri Cabernet Sauvignon recoltați la sfârșit de octombrie, desciorchinați și zdrobiți, iar procesul de macerare – fermentare s-a realizat la o temperatură controlată de 25ºC cu ajutorul drojdiilor selecționate și a celor indigene. Ulterior, vinul a fost maturat în vase de inox înainte de a ajunge în sticlă.

Vinul este dominat de aromele de afine, cacao și tabac, care sunt îmbrăcate de taninurile puternic îmblânzite, oferindu-i, astfel, o structură complexă.

Arome

Afine *Cireșe* *Cacao* *Tabac*



CORNEL BANIȚĂ ȘI ALEXANDRU ILIE - OENOLOGI

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Participăm de 6 ediții. Ne-a determinat dorința de a expune vinurile pe care le creăm unui juriu specializat pentru a le evalua. Acest lucru ne permite să comparăm rezultatele în raport cu alte crame din România.

Competiția reprezintă o oportunitate prețioasă de a ne poziționa corect în peisajul vinurilor românești.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
De la un an la altul, competiția a devenit din ce în ce mai amplă.

Observăm că organizatorii sunt foarte atenți la jurizare, iar standardele de evaluare s-au ridicat considerabil. Această evoluție reflectă maturizarea întregii industrii viti-vinicole românești.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Concursul ajută, fără discuții, la promovarea cramelor românești și vinurile finaliste s-au dovedit a fi pline de personalitate, remarcabile, ceea ce este un mare avantaj și pentru consumatori.

Mai mult, competiția funcționează ca un catalizator, încurajând cramele să-și perfecționeze tehnicile și să inoveze.

Pentru noi, participarea înseamnă validare profesională și oportunitatea de a ne face cunoscuți în rândul celor pasionați de vinuri.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Ultimul deceniu a marcat o adevărată renaștere a vinului românesc. Am asistat la profesionalizarea cramelor, investiții în tehnologie modernă și redescoperirea soiurilor autohtone precum Fetească Neagră, Tămâioasă Românească, Busuioacă, Fetească Regală sau Negru de Drăgășani. S-a dezvoltat o cultură a calității, nu doar a cantității.

Pentru următorii 10 ani, industria trebuie să se concentreze pe sustenabilitate, dezvoltarea enoturismului și consolidarea brandului „vin românesc” pe piețele internaționale.

Avem nevoie de mai multă colaborare între producători și de investiții în educația consumatorilor români despre aprecierea vinurilor locale.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acești 10 ani au însemnat evoluție profesională și dezvoltare continuă. Am văzut cum pasiunea pentru viticultură și vinificație poate fi transformată în excelență prin dedicare și studiu constant.
La nivel personal, munca la Stațiunea Pietroasa ne-a confirmat că reprezintă o profesie și, totodată, o misiune de păstrare a unei tradiții și de creare a unor vinuri care să reprezinte cu mândrie România.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Aș începe cu un citat din Nichita Stănescu: „Aici, la Pietroasa, inima noastră de piatră s-a schimbat într-o inimă de inimă”.

Pietroasa este o poveste în sine - locul, oamenii, istoria. Este crama care a dăinuit multor generații de români, unde fiecare sticlă poartă în sine ecoul vremurilor, aromele pământului și măiestria dobândită de-a lungul secolelor.

Vinurile noastre spun povestea unei Românii care își respectă rădăcinile și își construiește viitorul cu încredere.



Vinurile noastre spun povestea unei Românii care își respectă rădăcinile și își construiește viitorul cu încredere.

Oltenia și Prahova

Juriu:

PREȘEDINTE:

Petrică Badea

MEMBRII:

Mirela Gheorghe

Lorena Deaconu

Marius Șfanț

Andrei Sorica

Nini Andone



Proprietar
Mihaela Tyrel de Poix

Oenolog
Sabin Baniță

Suprafața viticolă
64 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Riesling de Rin, Chardonnay, Fetească Albă, Tămâioasă Românească
Soiuri roșii: Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
1994

Adresă
Comuna Ceptura, Județul Prahova

Website
www.serve.ro



Sauvignon Blanc + Chardonnay + Riesling de Rhin, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

La acest vin, ne impresionează mai întâi mirosul complex în care dănțuiesc notele de fructul pasiunii, mango, flori de soc, frunză de tomată, măr Granny Smith, fân cosit, lemn și vanilie.

Regăsim armonia perfectă dintre cele trei soiuri care intră în componența acestui vin echilibrat: Sauvignon Blanc, Chardonnay și Riesling de Rhin.

Intensitatea aromelor subliniază caracterul tânăr al acestui vin încântător.

Arome

Fructul Pasiunii *Mango* *Măr verde* *Soc*



SABIN BANIȚĂ – OENOLOG

Ce a însemnat pentru dvs. câștigarea Locului I la categoria „Cel mai bun vin alb” în marea finală a celei de-a zecea ediții a concursului „Povești cu vinuri românești”?
Câștigarea Locului I la categoria „Cel mai bun vin alb” în marea finală a celei de-a zecea ediții a concursului „Povești cu vinuri românești” a fost o onoare profundă și o confirmare a muncii și dedicării noastre.

Într-un pahar de vin se ascunde timpul, soarele, pământul și mâna omului, iar acest premiu este ecoul unei simfonii create între natură și pasiune.

Această recunoaștere ne responsabilizează și ne încurajează să continuăm să spunem, prin vinurile noastre, povești autentice despre terroir-ul românesc și despre emoția pe care doar un vin bine făcut o poate transmite.

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
În calitate de reprezentant al noii generații de oenologi ai cramei SERVE, anul 2024 a marcat pentru mine prima recoltă realizată în absența mentorului meu, un om de la care am învățat necontenit și de la care am „furat” cu respect tainele acestei meserii nobile.

A fost un an al transformării, al asumării și al încrederii.

Este, totodată, prima ediție a concursului la care particip cu vinuri create de mine și echipa mea.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
De-a lungul anilor, „Povești cu vinuri românești” a crescut frumos, atât în relevanță, cât și în profunzime. A devenit mai mult decât un concurs, un spațiu de întâlnire între tradiție și inovație, între crame consacrate și noi voci din lumea vinului.

Această evoluție reflectă maturizarea sectorului vitivinicol românesc și dorința tot mai mare de a spune povești autentice prin vin.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Competiția are un impact pozitiv asupra imaginii unei crame, oferă vizibilitate, recunoaștere și încredere atât în fața consumatorilor, cât și în rândul profesioniștilor din industrie.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
În ultimii 10 ani, industria vinului românesc a cunoscut o transformare profundă: investiții în tehnologie, o atenție sporită pentru terroir, pentru calitate și pentru exprimarea identității locale.

În următorii 10 ani, cred că e nevoie de consolidare, mai multă coerență în branding, deschidere spre piețele internaționale și o educare continuă a consumatorului român.

Viitorul vinului românesc stă în curaj, colaborare și consecvență.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acest deceniu a fost pentru mine o călătorie de formare și transformare.
Profesional, a însemnat acumulare, rafinare și asumare. Sunt ani în care am crescut alături de vinuri, de oameni și de provocări.

Fiecare recoltă, fiecare pas, fiecare pahar a contribuit la conturarea identității mele ca om și oenolog.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă vinul meu ar spune o poveste, ar fi una despre curajul de a fi sincer.

Dar și despre un terroir care vorbește prin struguri, o echipă care crede în detalii și un oenolog care își pune amprenta.

Ar fi o poveste despre emoția care se naște atunci când natura și omul respiră în același ritm.



Într-un pahar de vin se ascunde timpul, soarele, pământul și mâna omului, iar acest premiu este ecoul unei simfonii create între natură și pasiune.

Tudor Cristian PFA

Proprietar
Tudor Cristian

Oenolog
Tudor Cristian

Suprafața viticolă
1 Ha

Soiuri cultivate
Tămâioasă Românească

Adresă
Valea Călugărească



Tămâioasă Românească, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

O Tămâioasă Românească, vinificată în sec, cu arome tipice soiului, florale, cu note subtile de lime, busuioc, floare de soc, dar și cu note minerale.

Gustul este plin, amplu, persistent, bine echilibrat de aciditate.

Arome

Lime *Piersică* *Busuioc* *Soc*



TUDOR CRISTIAN - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la toate edițiile concursului, cu vinuri create pentru unul sau mai mulți producători, dar la această ediție am înscris prima dată un vin produs din strugurii de pe plantația proprie: un vin din Tămâioasă Românească, sec.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Competiția a crescut de la an la an, reușind să atragă, din ce în ce mai mult, atenția micilor producători, care au căpătat curaj în a-și prezenta vinurile la un concurs dedicat lor.
Iar, în final, au posibilitatea să câștige premii importante.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Atunci când un producător nou confirmă prin calitatea vinurilor prezentate și prin premiile obținute, își pune în valoare munca din ultimii ani și devine vizibil la nivel național.

Concursul se bucură de validarea celor mai buni degustători specialiști din România, iar de aici rezultă și încrederea în rezultatul obținut.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Calitatea vinurilor crește în fiecare an și aceasta este o certitudine. Din acest punct de vedere suntem departe față de acum 10 ani.

În următorii ani ar trebui să urmeze consolidarea acestei tendințe, dar și a încrederii consumatorilor în calitatea vinurilor românești.
De asemenea, este important să ne concentrăm pe creșterea forței de negociere prin asociere și deschiderea către piețele externe, utilizând politici de interes comune ale micilor producători.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Această evoluție a calității vinurilor nu se poate obține fără evoluția profesională și personală a fiecărui oenolog.

Este o meserie ce presupune știință, dar și inspirație, și acestea o fac într-un fel unică, pentru că rezultatul final, vinul, este cel care aduce oamenii împreună.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Povestea acestui vin, în realitate, nu este una diferită de cea a multor vinuri, pentru că majoritatea producătorilor de vin își îngrijesc plantațiile cu conștiinciozitate și responsabilitate, la fel cum își cresc copiii.
Și atunci când adaugi și pasiune, rezultatele nu întârzie să apară.

În rest, după cum știm, în spatele fiecărui pahar de vin stă multă muncă, dar și un strop de suflet al fiecărui oenolog.



Este o meserie ce presupune știință, dar și inspirație și acestea o fac într-un fel unică, pentru că rezultatul final, vinul, este cel care aduce oamenii împreună.

Casa Rotărescu

Proprietar
Silviu Rotărescu

Oenolog
Silviu Rotărescu

Suprafața viticolă
5 ha

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

Anul înființării cramei
2021

Adresă
Ceptura de Jos, Județul Prahova

Website
www.casarotarescu.ro



Asamblaj secret, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Aspectul vinului impresionează de la prima privire, fiind strălucitor, auriu-verzui.

Mirosul este complex, resimțind arome de grepfrut, lime și flori de câmp.

Arome

Grepfrut *Lime* *Flori de câmp* *Miere*





Asamblaj secret, 2022, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

La nivel vizual, acest vin se distinge printr-o culoare roșie purpurie, în deplin acord cu amprenta olfactivă. Mirosul este complex, cu note de piele, vanilie și fructe roșii de pădure.

Și tocmai aceste fructe roșii devin emblematice și la nivel gustativ, trasând conturul unui vin plin de personalitate.

Arome

Zmeură *Afine* *Vanilie* *Piele*

SILVIU ROTĂRESCU - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Anul acesta am participat pentru a doua oară la concursul „Povești cu vinuri românești”, motivul principal fiind o bună impresie pe care o am față de compania BASF, dar și dorința de a participa la un concurs care ierarhizează participanții pe locuri, nu pe medalii acordate în funcție de punctaj, cum se întâmplă la alte competiții.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Din perspectiva celor două participări, pot spune că evoluția concursului este vizibilă și încurajatoare. Chiar dacă prima ediție la care am luat parte a fost oricum foarte reușită, cea de anul acesta a adus un plus de organizare și valoare, confirmând direcția bună în care se dezvoltă inițiativa.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Cu riscul de a mă repeta, consider că acest podium este cu adevărat valoros. Oferind doar trei premii pentru fiecare categorie de vinuri, reușește să creeze un moment autentic de recunoaștere.

Este o oportunitate reală de vizibilitate și prestigiu pentru câștigători, cu un impact pozitiv asupra industriei. Mai mult decât atât, sprijină cramele mici să iasă în evidență și să fie apreciate la nivel național.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

În ultimii 10 ani, piața s-a aglomerat din ce în ce mai mult, forțând o creștere implicită a calității oferite consumatorului. Multe dintre plantațiile înființate prin fonduri europene au intrat pe rod, există o supraproducție și, din păcate, și o competiție adesea neloială sau care, de multe ori, e lipsită de sens economic. În același timp, se fac presiuni pentru scăderea consumului de alcool.

Sunt de părere că vinul trebuie să își consolideze statutul de produs alimentar, la fel cum sunt de părere că nici nu trebuie să fie urcat undeva pe un piedestal și prezentat ca fiind destinat doar consumatorului educat în a bea vin.

E nevoie de o schimbare a anumitor reglementări, inclusiv a celor legate de consumul moderat de vin în contexte sociale, pentru a permite consumul unui pahar la masa de prânz, din motive ce țin de cultură și îmbrățișare a unui trai bun.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Din punct de vedere profesional, această perioadă reprezintă deceniul meu de formare academică și practică.

Din punct de vedere personal, în 2015 am început să studiez viticultura și oenologia la Montpellier. Au fost 10 ani de maturizare, dar și anii în care mi-am cunoscut soția.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Nu spune cum se cheamă soiurile.
Nu poartă etichetă stridentă.
N-a fost făcut să urmeze vreo modă.
A crescut pe dealuri mari, printre tăceri și a fost cules când a fost timpul.
În acest vin nu găsești rețete, ci alegeri.
E un vin care povestește tot din prima și, tocmai de aceea, rămâne cu tine.



Este o oportunitate reală de vizibilitate și prestigiu pentru câștigători, cu un impact pozitiv asupra industriei.

Licorna Winehouse

Proprietar
Virgil Harabagiu

Oenolog
Gabriel Lăcureanu

Suprafața viticolă
30 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Sauvignon Blanc
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Anul înființării cramei
2013

Adresă
Comuna Gura Vadului - Mizil, Județul Prahova

Website
www.licornawinehouse.ro



Sangiovese, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

ANNO 5 Francesca ne întâmpină cu o nuanță roz pal și un parfum seducător de fructe roșii, cum ar fi căpșunele și zmeura.

Gustul său proaspăt și revitalizant, cu note ușoare de flori, îl face perfect pentru zilele de vară.

Postgustul este curat și plăcut, recomandat să fie servit la 8ºC – 10ºC.

Arome

Căpșune *Zmeură* *Cireșe amare* *Flori de câmp*



Domeniile Valea Călugărească

Proprietar
Adrian Neagu

Oenolog
Adrian Neagu

Suprafața viticolă
10 ha

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

Anul înființării cramei
2008

Adresă
Comuna Bucov, judetul Prahova

Website
www.domeniilevaleacalugareasca.ro



Cabernet Sauvignon + Syrah + Fetească Neagră, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Un rosé elegant, obținut dintr-un cupaj rafinat de Cabernet Sauvignon, Syrah și Fetească Neagră. Culoarea roz somon intens atrage privirea, iar la nivel olfactiv descoperim arome proaspete de căpșune, zmeură și note florale delicate.

Gustul este echilibrat, cu aciditate vioaie și un final persistent, dominat de fructe roșii și o ușoară mineralitate.

Arome

Căpșune *Zmeură* *Prună* *Violete*



ADRIAN NEAGU – PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Am participat deja la patru ediții, iar fiecare a fost o experiență valoroasă pentru noi.
Motivația principală a fost aceea de a împărtăși povestea cramei și de a demonstra că vinurile românești pot concura oricând cu succes la nivel internațional.

În plus, competiția ne oferă un feedback real, atât de la specialiști, cât și de la consumatori, ceea ce ne ajută să evoluăm constant.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Am văzut o creștere evidentă a nivelului de profesionalism – atât în organizare, cât și în calitatea vinurilor înscrise.

De la an la an, competiția a devenit mai diversă și mai reprezentativă pentru industria vinului din România, iar acest lucru ne bucură, pentru că arată maturizarea sectorului.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Impactul este major. Pentru o cramă, faptul că participă și obține recunoaștere, este o validare a muncii întregii echipe.

În plus, pentru industrie, astfel de competiții aduc vizibilitate și ridică standardele, motivând producătorii să investească în calitate și inovație.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

Ultimul deceniu a fost marcat de tehnologizare, diversificarea soiurilor și o orientare clară spre vinuri premium.

Următorii 10 ani ar trebui să aducă o consolidare a brandului „vin românesc” pe piețele externe, dar și o apropiere mai mare de tinerii consumatori prin comunicare modernă și experiențe interactive.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Profesional, a fost perioada în care am crescut odată cu crama, am investit în tehnologie și rezultatele muncii noastre au fost recunoscute.

Personal, a fost un deceniu al maturizării, în care am înțeles cât de importantă este echipa și comunitatea formată în jurul vinului.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Ar fi povestea unei familii unite de pasiune, a unei vii care renaște an de an și a unui drum parcurs cu răbdare și respect față de tradiție.

Vinul nostru ar vorbi despre echilibru, prietenie și bucuria de a împărtăși momente frumoase alături de cei dragi.



Personal, a fost un deceniu al maturizării, în care am înțeles cât de importantă este echipa și comunitatea formată în jurul vinului.

Proprietar
Gabriel Rădulescu

Oenolog
Marian Andrieș

Suprafața viticolă
92 ha

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

Anul înființării cramei
2008

Adresă
Valea Seman FN, comuna Urlați, Județul Prahova

Website
www.domeniileurlati.ro



Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Reflexele trandafirii, limpezi și strălucitoare, marchează experiența de degustare a acesui vin rosé proaspăt și elegant.

Remarcăm note de fructe roșii proaspete: căpșune, coacăze roșii, vișine, îmbinate cu tonuri de cireșe coapte, prune și o ușoară notă florală.

Arome

Căpșune *Coacăze roșii* *Vișine* *Prună*



GABRIEL RĂDULESCU - PROPRIETAR

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Am participat la toate cele 10 ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești”, inclusiv în acest an am decis să fim prezenți cu vinurile noastre, întrucât aici se reunesc producători de vinuri din toate arealele viticole ale României.

Câștigarea unui premiu în cadrul acestui concurs reprezintă o recunoaștere a efortului depus de întreaga echipă, pornind de la obținerea unor struguri de calitate și până la prezentarea vinurilor către clienții noștri.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Evoluția concursului a fost una foarte bună, așa cum era și de așteptat, pornind de la profesionalismul organizatorilor și până la vinurile excepționale din toate regiunile țării care sunt reunite în același loc.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Fiecare cramă participantă își dorește să fie apreciată în cadrul acestei competiții și chiar să obțină marele premiu, beneficiind, astfel, de o largă expunere a celor mai bune vinuri din portofoliu.
Se creează, astfel, un mediu competitiv, benefic fiecărui participant.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

În ultimii 10 ani, industria vinului din România a evoluat foarte mult, în așa fel încât consumatorii pot să găsească pe piață vinuri de foarte bună calitate, atât de la producători mari, cât și de la producători mai mici. Acest lucru duce la evoluția calității produselor an de an.

În următorii 10 ani, dezvoltarea industriei va fi în strânsă legătură cu contextul socio-economic al României. Este foarte probabil să vedem o consolidare a pieței vinului, în sensul în care jucători mari din piață să achiziționeze alte crame, în diverse regiuni ale țării. În mod cert, calitatea vinurilor nu va fi afectată de acest lucru, iar consumatorii vor regăsi în continuare vinuri bune și pe gustul fiecăruia.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Pot spune că m-am maturizat în același timp cu evoluția companiei noastre. Am trecut prin multe încercări atât pe plan profesional, cât și personal, dar am reușit să le depășesc și să ajung în punctul în care sunt astăzi.

Profesional, compania a crescut mult față de anul 2015, iar atunci când știu că produsele noastre sunt apreciate de atât de mulți consumatori, nu pot decât să mă declar mulțumit de acest lucru.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Ar fi poveștile tuturor oamenilor din spatele obținerii unei sticle de vin, dar și ale celor care ajung să îl savureze.

Munca de un an de zile în plantația de viță de vie este continuată cu vinificația, până când aceasta ajunge în paharul clientului final.



În următorii 10 ani, dezvoltarea industriei va fi în strânsă legătură cu contextul socio-economic al României. Este foarte probabil să vedem o consolidare a pieței vinului...

Proprietar
Marcel Pascu

Oenolog
Gabriel Lăcureanu

Suprafața viticolă
25 ha

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

Anul înființării cramei
2016

Adresă
Comuna Iordăcheanu, Sat Mocești, Nr. 215, Județul Prahova

Website
www.gramofonwine.ro



Fetească Neagră + Cabernet Sauvignon, 2022, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un cupaj roșu de excepție, care îmbină eleganța soiului autohton Fetească Neagră cu forța și structura soiului Cabernet Sauvignon. Culoarea este rubinie intensă, cu reflexe violacee.

La nivel olfactiv, regăsim un vin amplu și expresiv: remarcăm fructe negre coapte (mure, coacăze și prune), care se împletesc cu note de vișine amare, condimente fine și accente subtile de ciocolată neagră.

Gustul confirmă promisiunea olfactivă: gust catifelat, corp plin, taninuri ferme, dar bine integrate.

Finalul este lung, persistent, cu nuanțe de fructe coapte.

Arome

Prune *Mure* *Coacăze* *Ciocolată neagră*



GABRIEL LĂCUREANU - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Gramofon Wine a participat la 3 ediții ale acestei competiții, iar, pe lângă jurizarea vinurilor, ne-a impresionat dedicarea organizatorilor și atmosfera creată în cadrul fiecărui eveniment.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Cred că este o competiție din ce în ce mai vizibilă, cu vinuri și crame tot mai multe înscrise în concurs. Dar nu doar atât. Vinurile sunt din ce în ce mai bune, ceea ce înseamnă un câștig pentru piața vinului prin calitatea demonstrată, savurată și distinctă.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Competiția ajută cramele participante să aibă o vizibilitate mai bună în lumea vinului.

O cramă premiată capătă credibilitate și încredere în rândul consumatorilor.

Evenimentele de acest tip contribuie la formarea unei culturi a vinului în România, încurajând aprecierea vinurilor locale.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Eu văd o industrie care a evoluat enorm în ultimii 10 ani, cu un crescendo constant, cu diversitate și o calitate remarcabilă a vinurilor produse. Cramele românești au investit masiv în tehnologii moderne, în reconversia plantațiilor și în specializarea personalului.

Sperăm să fie același trend și în următorii ani. Un pas înainte îl reprezintă dezvoltarea cramelor ca destinații turistice, cu experiențe complete pentru vizitatori.

Formarea unor generații de consumatori informați, care apreciază vinul ca parte din patrimoniul cultural, va ajuta această industrie în viitor.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acest deceniu a reprezentat o ocazie să experimentăm, să dezvoltăm și să cunoaștem mai bine industria vinului.

Toată munca noastră s-a conturat prin gamele de vinuri care devin și forme de expresie ale personalității noastre. Ele poartă cu sine aspirațiile, devotamentul și profesionalismul nostru.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
La Gramofon Wine, fiecare pahar spune o poveste, iar fiecare vizită se transformă într-o experiență care îmbină gustul, atmosfera și bucuria de a trăi frumos.

Crama noastră din Dealu Mare este mai mult decât un loc dedicat vinului – este un spațiu viu, unde natura, muzica și ospitalitatea se întâlnesc firesc.



Formarea unor generații de consumatori informați, care apreciază vinul ca parte din patrimoniul cultural, va ajuta această industrie în viitor.

Crama La Conu' Chiroiu

Proprietar
Bogdan Chiroiu

Oenolog
Bogdan Chiroiu

Suprafața viticolă
1,5 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Merlot

Anul înființării cramei
2016

Adresă
Comuna Fântânele, Județul Prahova

Website
www.conuchiroiu.ro



Merlot, 2022, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Un vin roșu elegant, cu arome intense de vișine, prune și note fine de ciocolată.

Gust catifelat, echilibrat, cu taninuri moi și un final persistent.

Arome

Vișine *Prune* *Ciocolată* *Nucșoară*



BOGDAN CHIROIU - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la ultimele trei ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești”. Ce ne-a atras și ne-a determinat să revenim an de an a fost tocmai spiritul concursului: un spațiu sincer, dedicat micilor producători, în care contează și povestea, efortul și identitatea fiecărei crame.

Faptul că înscrierea este deschisă tuturor, fără taxe, întărește ideea de comunitate și oferă un cadru autentic, unde nu doar vinul, ci și omul din spatele lui este valorizat.

Pentru noi, ca producători din Dealu Mare care pun suflet în fiecare sticlă, asta înseamnă mult.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Am simțit de la an la an o evoluție frumoasă și naturală a competiției „Povești cu vinuri românești”.

În fiecare ediție au fost surprize plăcute - producători mici, cum suntem și noi, care au reușit să iasă în față și să câștige aprecierea juriului.

De aceea, concursul este special: oferă o șansă reală celor care pun pasiune în vin, indiferent de dimensiunea cramei. Din ce am observat în acești trei ani de participare, calitatea vinurilor a crescut vizibil, semn că ne aflăm într-o comunitate în care fiecare vrea să devină mai bun.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Credem că această competiție are un impact real și valoros asupra imaginii unei crame participante, mai ales pentru micii producători care nu au mereu acces la canale de promovare puternice.

„Povești cu vinuri românești” reușește să scoată la lumină adevărate diamante ascunse ale vinului românesc - vinuri cu personalitate, făcute cu suflet, dar care poate altfel n-ar fi ajuns ușor în atenția publicului sau a specialiștilor.

Tocmai această autenticitate face ca impactul să fie important la nivel de imagine, oferind încredere. Iar pentru industrie, e o gură de aer proaspăt și o confirmare că viitorul vinului românesc stă și în mâinile cramelor mici.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Industria vinului românesc a evoluat semnificativ în ultimii 10 ani. Am asistat la o maturizare clară a pieței: consumatorii, deși poate mai puțini în ansamblu, sunt mult mai informați, mai atenți la calitate și mai curioși să descopere vinuri autentice.

Cursurile de inițiere, evenimentele de degustare, festivalurile de profil au contribuit la formarea unei culturi a vinului, iar asta se simte din plin.

Pentru următorii 10 ani, credem că accentul ar trebui pus pe educație continuă, pe susținerea cramelor mici și pe promovarea soiurilor locale.

România are tot ce îi trebuie pentru a deveni un reper pe harta vinului european, e nevoie să construim fiecare etapă cu răbdare și autenticitate.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Pentru noi, acest deceniu a însemnat o etapă complexă în evoluția noastră, în care am investit mult timp, efort și emoție.

Crama noastră nu are o istorie lungă în spate, dar vine o poveste pornită din pasiune: dintr-o joacă frumoasă care a devenit, treptat, un mod de viață.

În acești ani am învățat enorm, am greșit, am corectat, am crescut.

Am pus bazele unui brand care reflectă ceea ce suntem, oameni care iubesc vinul și valorile simple, dar profunde: simplitatea, recunoștința și voia bună.

Suntem încă la început, dar simțim că suntem pe drumul cel bun.

Și, cel mai important, ne bucurăm de fiecare pas.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă vinul nostru ar spune o poveste, ar fi una despre oameni simpli care au avut curajul să creadă în visul lor.

Ar vorbi despre dealurile blânde din Dealu Mare, despre soare, ploi și răbdare.
Despre mâini muncite și râsete în vie.

Despre recunoștință față de pământ și bucuria de a împărți o sticlă de vin cu cei dragi, fără prea multe pretenții.

Ar fi o poveste spusă încet, cu zâmbetul pe buze, sinceră și cu suflet.

Așa cum e și vinul nostru.

Faptul că înscrierea este deschisă tuturor, fără taxe, întărește ideea de comunitate și oferă un cadru autentic, unde nu doar vinul, ci și omul din spatele lui este valorizat.

Transilvania și Banat

Juriu:

PREȘEDINTE:

Dorin Popa

MEMBRII:

Diana Pavelescu

Petrică Badea

Walter Ziegler

Mihai Baniță

Lucia Jidveian



Proprietar
Familia Dregan

Oenolog
Cornelia Bosca

Suprafața viticolă
40 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Chardonnay
Soiuri roșii: Pinot Noir

Anul înființării cramei
2013

Adresă
Strada Partizanilor 45, Județul Sălaj

Website
www.podgoriasilvania.ro





Blanc de Blancs, brut
CATEGORIE VINURI SPUMANTE

Se înscrie în categoria spumantelor gastronomice, susținând ospitalitatea restaurantelor ca un aperitiv elegant, de clasă. Spumant clasic cu o finețe perlantă, proaspăt prin abordare, provine dintr-un soi de strugure alb franțuzesc dedicat acestui tip de produs. Astfel, se încadrează atât în moda europeană, cât și în trendul premium al categoriei, prin gustul aparte și prin culorile cu tente franțuzești.

Pentru a ajunge la performanța acestui spumant, a fost nevoie de o îmbinare de elemente: tehnologia champenoise, strugurii de înaltă calitate cultivați la poalele Măgurei din Șimleu, galeriile de 3,5 km aflate la o adâncime de 50 de metri sub stânci și temperatura constantă specifică locului, de 12° C. În aceste condiții deosebite, spumantele Silvania dobândesc o identitate unică, renumită prin însușirile ei.

Temperatura recomandată de servire: 6-8° C.

Arome

Piersică *Ananas* *Măr* *Citrice*

DELIAN DREGAN - ADMINISTRATOR

Ce a însemnat pt dvs. obținerea primului loc la categoria „Cel mai bun vin spumant” în marea finală a celei de-a zecea ediții a concursului „Povești cu vinuri românești”?
Acest premiu reprezintă confirmarea că direcția pe care am ales-o este corectă și că eforturile noastre dau rezultate. Pe scurt, facem bine ceea ce facem.

Locul I obținut în 2025 constituie o recunoaștere importantă pentru noi, pentru clienții noștri, dar și pentru evoluția pieței din țara noastră.

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am înscris probe la 3 ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești”, iar la 2 dintre ele am câștigat locul I. Ne-a determinat să participăm dorința de a câștiga și de a fi parte dintr-o competiție mult așteptată a vinurilor spumante.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Cunosc acest concurs de mai mulți ani, dar de când participă și vinurile spumante, sunt mult mai interesat. Observ din ce în ce mai mulți producători autohtoni de astfel de vinuri, ceea ce ne motivează și ne inspiră.

Competiția devine tot mai intensă, iar nivelul de calitate al vinurilor este în continuă creștere.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Consider că este un concurs cu oameni integri și profesioniști, unde rezultatele sunt bine motivate. Vinurile câștigătoare sunt promovate și recomandate, mai departe, cu încredere.

Vedem un impact pozitiv, care contribuie semnificativ la dezvoltarea imaginii unei crame și la recunoașterea calității în industrie.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Nu-mi ajunge o pagină pentru a caracteriza aceste schimbări. Pe scurt: evoluție, noutăți, calitate. Totuși, industria vinului românesc este puternic afectată de importurile de vinuri slab calitative și ieftine.

În următorii 10 ani, estimez o selecție naturală a producătorilor și a vinurilor, în favoarea celor care investesc în calitate și autenticitate.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Acest deceniu a reprezentat progres, muncă susținută, provocări, perfecționare, episode bune și experiențe dificile.

Fiecare etapă ne învață lecții noi, fiecare reușită ne confirmă direcția, iar fiecare dificultate ne împinge să devenim mai buni.

Dacă spumantul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
„Șampanie” din Transilvania.
Recunoscută la nivel național și internațional (Berlin, Bruxelles etc.).
Istorie și tradiție din 1820.



Fiecare etapă ne învață lecții noi, fiecare reușită ne confirmă direcția, iar fiecare dificultate ne împinge să devenim mai buni.

Proprietar
Tarr Csongor

Oenolog
Vasile Vâlcu

Suprafața viticolă
5 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Riesling Italian, Muscat, 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



Riesling Italian, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Este impresionantă prospețimea acestui vin, reflectată de nuanța ușor verzuie care completează percepția de început.

La nivel olfactiv putem descoperi notele de citrice, caise și nectarine, învăluite de o aromă plăcută de migdale.

La degustare, aromele migdalelor îmbunătățesc și condimentează experiența, completată de o aromă moale de grepfrut.

Postgustul este caracterizat de o armonie generală memorabilă, însoțită de un nivel moderat al aciditățiși un alcool bine încorporat.

Arome

Citrice *Caise* *Migdale* *Grepfrut*



VASILE VÂLCU - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Am participat la 4 ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești”. Ne-am înscris pentru că am simțit că această competiție rezonează cu valorile noastre - pasiunea pentru vin, respectul pentru terroir și dorința de a spune o poveste prin fiecare sticlă. Concursul ne-a oferit o platformă valoroasă de validare, dar și de conectare cu alți producători și iubitori de vin.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Am observat o evoluție clară, atât în organizare, cât și în nivelul de profesionalism al jurizării și al promovării. De la an la an, competiția a devenit tot mai relevantă pentru cramele mici și mijlocii, oferind vizibilitate reală și un context favorabil pentru afirmare. Apreciem modul în care s-a păstrat componenta narativă - fiecare vin are o poveste, iar acest concurs reușește să le pună în valoare pe toate.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Pentru o cramă mică, recunoașterea obținută într-un astfel de concurs are un impact important. Ne validează eforturile și contribuie la consolidarea imaginii noastre în fața consumatorilor și a partenerilor. La nivelul industriei, competiția încurajează excelența, promovează diversitatea stilistică și creează un cadru în care poveștile locale capătă vizibilitate națională și internațională.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

Ultimii 10 ani au adus un val de inovație, profesionalizare și curaj în exprimare.
Cramele noi au venit cu idei proaspete, iar cele consacrate s-au reinventat.
Calitatea vinurilor românești a crescut vizibil, iar consumatorul a devenit mai curios și mai deschis.

Pentru următorii 10 ani, credem că este esențial să investim în educarea publicului, în sustenabilitate și în promovarea vinului românesc ca simbol cultural și turistic.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

Pentru mine, ca vinificator, acest deceniu a fost o călătorie intensă, plină de provocări, învățare și transformare. Profesional, am trecut de la teorie și visuri la practică și responsabilitate, de la primele fermentații nesigure, la decizii asumate care dau formă și identitate vinului din pahar.

Am învățat că fiecare an e diferit, că natura are ultimul cuvânt și că vinul e mai mult decât chimie: e echilibru între control și intuiție.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Ar fi o poveste despre rigoare, respect pentru natură și muncă bine făcută.
Fiecare vin reflectă deciziile luate în vie și în cramă, anul de recoltă și stilul nostru de lucru.
Nu urmărim să impresionăm prin artificii, ci să exprimăm cât mai clar caracterul locului.



...vinul e mai mult decât chimie: e echilibru între control și intuiție.

Proprietar
Valeriu Cernoia

Oenolog
Vasile Brânzan

Suprafața viticolă
47 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Chardonnay
Soiuri roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon

Anul înființării cramei
2015

Adresă
Cuvin, nr. 552, Județul Arad

Website
www.cramamilo.ro



Sauvignon Blanc, 2023, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Un vin alb iconic, de culoare galben-pal cu reflexe verzui, cu o aromă expresivă, intensă, de iarbă proaspăt cosită. Resimțim tonuri rafinate, de fructe exotice, citrice și ușoare note minerale.

Un gust proaspăt, cu aciditate vibrantă.

Finalul este crocant și ne surprinde plăcut postgustul persistent.

Recomandăm a se acompania cu pește, brânzeturi și salate.

Arome

Lime *Grepfrut* *Ierburi* *Note minerale*



VASILE BRÂNZAN - ADMINISTRATOR

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la 7 ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești”, fiind motivați de seriozitatea și valoarea concursului. În același timp, am dorit să vedem unde ne situăm în comparație cu alte vinuri la nivel regional și național. Evaluarea și aprecierea lor, de către un juriu alcătuit din profesioniști, au fost criterii importante care ne-au convins să înscriem vinuri în concurs, ediție după ediție.

Menționez cu convingere faptul că oamenii dedicați în organizarea concursului, membrii echipei BASF, au fost întotdeauna catalizatorii competiției.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Eu am sesizat o evoluție din ce în ce mai bună de la an la an, mai multe vinuri înscrise, mai multe categorii și mai multe soiuri. A zecea ediție a concursului fost de nota „20”, am fost impresionați de amploarea evenimentului și de spiritul optimist creat în jurul viticultorilor și vinificatorilor din România.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
În primul rând, este o șansă ca lumea să ne cunoască pe noi, cramele mai mici care nu avem bugete de promovare.

Prin intermediul acestei competiții ne cunoaștem între noi, vedem tendințele și profilul vinurilor de la cramele cu impact mai mare asupra consumatorului.

Avem acces la promovare în mass-media, catalogul de vinuri (excelent) ne duce imaginea mai departe, sunt multe alte oportunități de promovare pe care noi nu ni le permitem sau despre care încă nu știm că există.

Prin participarea la concurs, avem acces la toate acestea și ne sunt, fără îndoială, de ajutor.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Din punctul meu de vedere, nu prea sunt schimbări.

Ar trebui mai multă implicare din partea autorităților locale și naționale.

Nu-i suficient doar concursul, dacă autoritățile ar face măcar 10% din ce face această competiție, ar fi extraordinar.

De exemplu, „Drumul vinului”, un proiect care promitea mai multă vizibilitate pentru crame, este pustiu!

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Pentru mine, acest deceniu a reprezentat creștere de la an la an și mă refer mai exact la dobândirea unei experiențe vaste în domeniu, acumularea de noi cunoștințe și o evoluție a calității vinurilor.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă vinul de la Crama Milo, Covăsânț, ar spune o poveste, ar fi una în care vița de vie, razele soarelui și mâna omului se întâlnesc.

Ar începe încet, cu șoaptele dealurilor arădene, unde vița de vie se prinde de solul cald și roditor, încărcat de istorie și tradiție.

Vinul ar fi vocea acestui pământ. Ar vorbi despre prieteni adunați în jurul mesei, despre bucuriile simple, despre tradiție și inimă.

Și, mai ales, vinul de la Crama Milo ar spune o poveste de legătură – dintre pământ și om, dintre trecut și prezent, dintre simplitate și rafinament.

O poveste care nu se termină, atât timp cât o sticlă de vin se deschide.



Ar trebui mai multă implicare din partea autorităților locale și naționale. Nu-i suficient doar concursul, dacă autoritățile ar face măcar 10% din ce face această competiție, ar fi extraordinar.

Crama Pivnița Savu

Proprietar
Familia Savu

Oenolog
Sergiu Savu

Suprafața viticolă
12 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Neuburger, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Traminer roz, Chardonnay, Riesling de Rhin
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Anul înființării cramei
2016

Adresă
Localitatea Ciumbrud, Județul Alba

Website
www.pivnitasavu.com



Riesling Italian, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ALBE

Indiferent de origine, suntem siguri că aici pe Valea Mureșului, scăldat în reflexiile apei și așezat pe deal latin, acest vin se simte mai bine ca niciodată - noi îl numim Riesling de Ciumbrud.

Distingem arome minerale, miros puternic floral și un gust care îmbină mierea, ananasul și piersica.

Arome

Ananas *Piersică* *Iasomie* *Miere*





Pinot Noir, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

În ținutul vinului alb, cu cele mai vechi moșii din zonă, plantațiile noastre luxuriante sunt locul unde începe povestea noastră, locul de naștere al celei mai iubite ducese. Capturând roșul strugurilor de Pinot Noir în eleganța reflexiilor de lumină, am reușit să aducem la viață minunata ducesă de Transilvania.

Duchess of Transylvania este întruparea dorinței de a îndrăzni. Este neîmblânzită, enigmatică și elegantă, la fel ca ținutul din care a luat naștere.

Arome

Zmeură *Cireșe* *Vanilie* *Cuișoare*

SERGIU NICOLAE SAVU - OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la cel puțin 3 ediții, motivația principală fiind aceea de a primi o evaluare profesionistă și de a vedea punctajul vinurilor noastre în comparație cu celelalte vinuri din competiție.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Evoluția a fost una pozitivă, am observat o competiție tot mai serioasă și cu mai multă vizibilitate.

Ne bucurăm să vedem un număr atât de mare de probe, complexe ca aromă și structură.

Este un concurs care merită urmărit și de către clienții noștri.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Impactul este unul semnificativ, fiind un concurs care are ceva de spus pe piața din România.

Ne ajută să ne promovăm vinurile, îi ajută și pe cei din HoReCa să aleagă mai ușor vinurile bune și remarcabile din țara noastră.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Profilul consumatorilor s-a schimbat complet, tinerii au alte preferințe legate de vinuri.
Referitor la condițiile climatice actuale, seceta tot mai severă constituie o provocare din ce în ce mai mare.

Cert este că trebuie să facem eforturi tot mai consistente pentru a produce vinurile pe care consumatorii le caută.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
A însemnat multă dezvoltare, multă muncă, contrabalansate de multe satisfacții, atât personale, cât mai ales profesionale.
Crama noastră a avut o evoluție ascendentă, vinurile au fost tot mai bune de la an la an, iar rezultatele obținute o confirmă.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Fiecare familie are o poveste de spus.

Pivnița Savu spune povestea unei familii care se dedică trup și suflet viei și vinului - de la bob la pahar.



Cert este că trebuie să facem eforturi tot mai consistente pentru a produce vinurile pe care consumatorii le caută.

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



Cabernet Sauvignon + Merlot, 2024, sec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Vin sec, cu gust fin de zmeură și frăguțe, revigorant și proaspăt, obținut din Cabernet Sauvignon și Merlot.

Este un vin versatil, potrivit pentru a fi servit atât lângă carne roșie, cât și lângă pește sau fructe de mare.

Temperatura recomandată pentru consum: 7-8°C.

Alc: 12.3% vol.

Arome

Zmeură *Fragi* *Vanilie* *Flori de bujor*



Cooperativa Dealurile Halmeului

Proprietar
Mike Csaba Zoltan - președinte

Oenolog
Vasile Vîlcu

Suprafața viticolă
19 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Riesling de Rhin, Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir

Anul înființării cramei
2007

Adresă
Halmeu, strada Gării, numărul 2, Județul Satu Mare

Website
www.dealurilesatmarului.ro



Cabernet Sauvignon, 2024, demisec
CATEGORIE VINURI ROSÉ

Acest tip de vin se obține atunci când cojile strugurilor roșii sunt lăsate să fermenteze pentru o perioadă scurtă de timp doar împreună cu pulpa. Vinul are o culoare roz puțin mai deschisă și remarcăm nuanțele de căpșune care creează un moment distinct al degustării.

Descoperim ulterior arome de merișoare, citrice și nuanțe de condimente, în final gustul fiind echilibrat, proaspăt și rafinat.

Arome

Căpșune *Merișoare* *Grepfrut* *Condimente*



MIKE CSABA ZOLTAN - PREȘEDINTE

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești”, ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la 4 ediții ale competiției „Povești cu vinuri românești”, inclusiv în 2025, când concursul a ajuns la o ediție aniversară.

Am continuat să fim prezenți, ceea ce accentuează încrederea în vinurile noastre, cât și renumele concursului.

Motivația din spatele participării noastre constă în dorința de a vedea unde se clasează vinurile noastre în comparație cu alți producători.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Clar se vede și se percepe o evoluție. Se discută în cercurile producătorilor și iubitorilor de vin despre acest concurs, despre jurizare, corectitudine, transparență, fapt datorat și oamenilor foarte bine pregătiți și pasionați, membri ai echipei BASF.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Eu văd, categoric, un impact pozitiv, un ajutor venit să ne promoveze, fără cheltuieli din partea noastră. Alte aspecte pe care le consider importante la acest concurs sunt faptul că se realizează un catalog prezentabil de vinuri care promovează cramele românești, dar și posibilitatea de a ne întâlni cu alți profesioniști în cadrul evenimentului din finală.

Industria vinului din România, mai ales a producătorilor de până în 100 ha, are numai de câștigat, mai ales că o bună parte dintre participanți nu au bugete îndestulătoare pentru marketing și promovare.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
În ultimii 10 ani se observă o schimbare în industria vinului românesc, de la o vinificare cantitativă la una calitativă, în care se scoate în evidență terroir-ul din care provine, soiul de struguri și omul care l-a creat.

Pe de altă parte, un consumator avizat, educat, va avea un rol determinant în dezvoltarea industriei. În ceea ce privește viitorul, pentru noi, oenoturismul va fi extrem de important.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Ca președinte al Cooperativei Dealurile Halmeului, mi-am propus menținerea unei bune colaborări între noi, în această lume a vinului, care este, totodată, într-o continuă schimbare.

Apar constant provocări mari legate de asociați, dar și provocări legislative și climatice.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Povestea pe care vrem să o scriem este multi-senzorială, fiind definitorii gustul și aromele vinului la nivel experiențial și memorabil.

Noi promovăm un vin de calitate, făcut cu dragoste și din struguri de bună calitate. De aici, considerăm importantă promovarea vinurilor din zona Halmeului.

Cred că datorită solului vulcanic, climei unice și muncii vinificatorilor pricepuți, se fac vinuri care ar trebui prezentate unui public mai larg în rândul iubitorilor de băuturi de calitate.



În ultimii 10 ani se vede o schimbare în industria vinului românesc, de la o vinificare cantitativă la o vinificare calitativă...

Proprietar
Cosmin Crăciunescu

Oenolog
Francesco Petacco

Suprafața viticolă
46 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Muscat Ottonel, Chardonnay
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Pinot Noir

Anul înființării cramei
2010

Adresă
Sat Silagiu, Buziaș, Județul Timiș

Website
www.crama-aramic.ro



Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot + Syrah, 2020, sec

CATEGORIE VINURI ROȘII

Vinul special Aramic Rezerva este unul fabulos, cu note delicioase de fructe coapte de pădure.

La prima degustare vei simți gustul murelor coapte, al vișinelor, dar și note de cireșe amare.

În finalul lung vei descoperi arome de dulceață de afine și vișine, precum și note de cuișoare și piper alb.

Un vin complex, maturat în stejar 14 luni și încă un an în sticlă.

Arome

Mure · *Vișine* · *Cireșe amare* · *Cuișoare*



Proprietar
Ciprian Manea

Oenolog
Clara Kardos

Suprafața viticolă
25 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Mustoasă de Măderat, Muscat Ottonel
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Merlot, Pinot Noir, Burgund Mare

Anul înființării cramei
2004

Adresă
Șiria, Județul Arad

Website
www.crameleminis.ro





Cabernet Sauvignon, 2021, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Pe acest tărâm cu tradiție, unde strugurii sunt presărați cu aur – așa cum susțin localnicii, sute de ani mai târziu, în jurul unei fântâni cu cumpănă, am construit crama noastră.

Aici, în acest loc, între dealurile derulate ca pagini de istorie, zdrobim strugurii bătrâni și îi lăsăm să se odihnească în butoaie, mai mult ca-n orice colț al țării, căci suntem ardeleni și suntem răbdători.
Toate acestea ca să putem scoate din pivnițe un vin cu gust intens care se îmbunătățește cu vremea datorită acidității bogate.

Un vin crescut dintr-o tradiție ce supraviețuiește de secole, purtată mai departe de oamenii locului.
Un vin născut din pasiune pentru cei care mereu se întreabă și caută.

Un vin pentru cei care vor mereu mai mult de la ei și de la viață.

Culoarea acestui Cabernet Sauvignon, anul 2021, este intens rubinie, cu reflexe granat, semn al maturității și eleganței.

Vinul dezvăluie arome de coacăze, mure, prune uscate, completate de note fine de piper negru, vanilie, lemn dulce și o ușoară tentă de ciocolată amară.

Arome

Coacăze *Mure* *Piper negru* *Ciocolată amară*

CIPRIAN MANEA - PROPRIETAR

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Crama noastră a participat la trei ediții ale concursului. Ne-am înscris din dorința de a împărtăși povestea vinurilor noastre cu un public mai larg și pentru a ne confirma, prin prisma unei jurizări obiective, că direcția pe care am ales-o este cea corectă. Competiția reprezintă pentru noi o oportunitate de a ne valida eforturile și de a interacționa cu alți producători pasionați.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
Am observat o creștere semnificativă a vizibilității concursului și a profesionalismului din punct de vedere al organizării.

Dacă la început era un proiect mai degrabă dedicat cunoscătorilor, astăzi a devenit un reper național, cu acțiuni concrete care aduc vinul românesc mai aproape de publicul larg.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Participarea la acest concurs consolidează credibilitatea unei crame și aduce recunoaștere atât în rândul iubitorilor de vin, cât și al partenerilor din industrie.

Pe termen lung, competiția contribuie la crearea unei culturi a vinului și la dezvoltarea unei imagini unitare a României, ca țară producătoare de vinuri de calitate.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Ultimul deceniu a adus investiții majore în tehnologie, am observat creșterea nivelului de profesionalism, precum și o orientare tot mai clară spre accentuarea terroir-ului și autenticității locale.

Pentru următorii 10 ani, credem că este esențială consolidarea brandului de țară, vinul românesc să fie promovat și cunoscut pe piețele externe.

Educarea consumatorului intern e o altă verigă importantă, astfel încât vinul să devină parte firească din cultura gastronomică zilnică.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
Pentru noi a fost un deceniu al construcției și maturizării. Am pus bazele unei crame moderne, am format o echipă pasionată și am reușit să aducem pe piață vinuri care ne reprezintă.

La nivel personal, a fost o călătorie de învățare și confirmare că munca, atunci când e făcută cu pasiune, dă roade.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Vinul nostru ar spune povestea echilibrului între tradiție și inovație. O poveste despre rădăcini adânci, oameni care muncesc cu dragoste pentru pământ și pentru vița de vie, dar și despre viziunea modernă care transformă aceste resurse într-o experiență autentică, ce vorbește pe limba fiecărui iubitor de vin.



...munca, atunci când e făcută cu pasiune, dă roade.

Proprietar
Eugen Magocs

Oenolog
Eugen Magocs

Suprafața viticolă
14 ha

Soiuri cultivate
Soiuri albe: Riesling Italian
Soiuri roșii: Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgund, Pinot Noir, Cadarcă

Anul înființării cramei
2014

Adresă
Ghioroc, Județul Arad



Cabernet Sauvignon, 2022, sec
CATEGORIE VINURI ROȘII

Acest Cabernet Sauvignon este cultivat pe cel mai înalt deal din Podgoria Miniș-Măderat, acolo unde solul calcaros își pune amprenta.

Obținut printr-o tehnologie franceză, vinul se remarcă printr-un buchet intens și generos de fructe de pădure coapte, în special afine și zmeură.

Arome

Afine *Zmeură* *Cedru* *Vanilie*



EUGEN MAGOCS - PROPRIETAR ȘI OENOLOG

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?

Este prima ediție la care am participat. Voiam să aflăm părerea specialiștilor despre vinul nostru, dat fiind juriul profesionist. Orice evaluare pe care o primim este utilă și importantă pentru a trasa traiectoria cramei noastre.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?

Fiind prima ediție la care am participat, am rămas surprins și impresionat de nivelul ridicat al concursului: organizarea minuțioasă, informațiile elaborate, invitații din toate regiunile țării.

A fost o experiență de neuitat, fără îndoială.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?

Impactul este unul pozitiv, iar acest concurs ajută foarte mult la dezvoltarea industriei vinului în România, prin promovarea cramelor din toată țara.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?

Având chiar 10 ani experiență în spate, pot spune că la primele concursuri la care am participat nivelul vinurilor românești era unul inferior față de cel al vinului care se produce în ziua de azi.

În următorii 10 ani, cu siguranță vinul românesc va fi la un nivel calitativ foarte ridicat și va fi cunoscut în toată Europa.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?

În acest deceniu am evoluat foarte mult, atât cu dezvoltarea cramei, dar și cu calitatea vinului nostru.

Iar pe plan personal, cu siguranță am simțit împlinire, văzând cum evoluăm. Ne-am bucurat nespus de aprecierile venite din partea clienților.

Dacă vinul dvs. ar spune o poveste, care ar fi aceea?

Vinul nostru poartă povestea podgoriei Miniș-Măderat, un loc cu tradiție seculară, apreciată chiar și de împăratul Franz Joseph I, în vremurile lui.

Fiecare pahar din vinul cramei Veritas e o parte din această moștenire nobilă.



În următorii 10 ani, cu siguranță vinul românesc va fi la un nivel calitativ foarte ridicat și va fi cunoscut în toată Europa.

Proprietar
Claudiu Necșulescu

Oenolog
Ioan Buia, Sorin Burnete, Marius Vasiu

Suprafața viticolă
2540 ha

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

Anul înființării cramei
1974

Adresă
str. Gării, nr. 45, Jidvei, județul Alba

Website
www.jidvei.ro



Scintti - Syrah, brut
CATEGORIE VIN SPUMANT

Textura delicată și notele aromatice expansive de fructe roșii, de la cireșe amare la căpșune și frăguțe până la cele de pepene roșu și grepfrut, potențează efervescența cuceritoare.

Scintti Brut Rosé Syrah te învăluie cu senzații de condiment dulce, de piper roșu, sumac, completate cu tonuri parfumate de flori de măceșe.

Arome

Cireșe amare *Căpșune* *Pepene roșu* *Măceșe*





Scintti - Fetească Regală, brut
CATEGORIE VIN SPUMANT

Scintti Brut Fetească Regală este o celebrare efervescentă a soiului de suflet al Podgoriei Jidvei. Un vin spumant fin cu note de flori albe de trandafir și flori de caprifoi, cu tușe discrete de pepene galben și piersici care se întrepătrund cu arome proaspete de măr verde într-o aciditate plăcută și reconfortantă.

Arome

Pepene galben *Piersică* *Trandafir* *Caprifoi*

IOAN BUIA, SORIN BURNETE ȘI MARIUS VASIU - OENOLOGI

La câte ediții ale concursului „Povești cu vinuri românești” ați participat? Ce v-a determinat să vă înscrieți în această competiție?
Am participat la secțiunea dedicată vinurilor spumante la două ediții, din dorința de a evalua, într-un cadru comparativ, vinul spumant pe care îl producem, în raport cu tendințele actuale regăsite la marile crame românești.

Considerăm această secțiune ca fiind deosebit de valoroasă, mai ales prin faptul că nu impune o limitare legată de suprafața cultivată, oferind astfel șansa tuturor producătorilor, indiferent de dimensiune, să se afirme și să își valideze calitatea produselor.

Cum ați perceput evoluția competiției „Povești cu vinuri românești” de-a lungul anilor?
„Povești cu vinuri românești” a avut o creștere continuă a numărului de producători, dar și a probelor de vin înscrise în concurs.

Amploarea acțiunii a favorizat calitatea și diversitatea sortimentelor de vinuri, etichetarea și îmbunătățirea modului de desfacere.

Care credeți că este impactul acestei competiții asupra imaginii unei crame participante și cum ajută la dezvoltarea industriei vinului în România?
Câștigarea unei medalii sau a unui premiu în cadrul concursului are un impact pozitiv în cunoașterea cramei.

Acest lucru ajută și la consolidarea încrederii producătorului în propriile resurse că poate fi tot mai bun și mai competitiv în această piață.

Cum ați caracteriza schimbările din industria vinului românesc din ultimii 10 ani și ce ar trebui să urmeze în următorii 10 ani?
Competiția pe piață dintre vinurile autohtone, dar și cu cele din import, a determinat o perfecționare continuă a tehnologiilor de vinificare pentru creșterea calității vinurilor, a modului de ambalare și prezentare.

Preferințele consumatorilor, schimbările climatice, modul de viață ne vor conduce la obținerea unor vinuri cu un conținut mai redus de alcool, cu arome mai intense, mai fine și mai proaspete, precum și la vinuri organice, biodinamice, cu intervenții minime.

Ce a însemnat pentru dvs. acest deceniu din punct de vedere profesional și personal?
În ultimul deceniu, preferințele consumatorilor s-au îndreptat către vinuri liniștite și spumante seci și demiseci, cu arome curate, intense și proaspete.

Acest aspect a impus o urmărire atentă a schimbărilor climatice pentru obținerea unor struguri sănătoși, bine maturați, precum și adaptarea unor tehnologii de vinificare pentru fiecare soi, o cunoaștere atentă a materialelor ecologice și o perfecționare profesională continuă.

Dacă vinul dvs ar spune o poveste, care ar fi aceea?
Dacă vinul ar spune o poveste în frumoasa Valea Târnavelor, ar trebui să se conducă (să se inspire) din cântecul fetelor de la Căpâlna:
„Bade spiculeț de grâu, mult am vrut să nu te știu.
Că de când te știu pe tine, nu-mi trebuie altu-n lume,
Numai tu, bădiță, tu, altu’ bade nu și nu.”

Înlocuind pe acel minunat flăcău (bădiță) cu vinul (Jidvei), am avea o frumoasă poveste a vinului Jidvei.



Câștigarea unei medalii ajută și la consolidarea încrederii producătorului în propriile resurse că poate fi tot mai bun și mai competitiv în această piață.

Vinurile care au fost pe podium în ediția a X–a, 2025:

Vinuri albe

- **Locul I** – Crama Serve: Sauvignon Blanc + Chardonnay + Riesling de Rhin, sec, 2024
- **Locul II** – Casa Rotărescu: Asamblaj secret, sec, 2024
- **Locul III** – Pivnița Savu: Riesling Italian, sec, 2024

Vinuri rosé

- **Locul I** – Crama Hamangia: Merlot + Cabernet Sauvignon, demisec, 2024
- **Locul II** – Crama Pivnița Savu: Pinot Noir, sec, 2024
- **Locul III** – Crama Gramma: Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Busuioacă de Bohotin, demisec, 2024

Vinuri roșii

- **Locul I** – Crama Pandora: Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot, sec, 2021
- **Locul II** – Crama Lacerta: Shiraz, sec, 2021
- **Locul III** – Crama Gramma: Fetească Neagră, sec, 2023

Vinuri spumante

- **Locul I** – Podgoria Silvania: Blanc de Blancs
- **Locul II** – Crama Jidvei: Scintti, Syrah
- **Locul III** – Crama Jidvei: Scintti, Fetească Regală



Index

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA	VINURI CÂȘTIGĂTOARE
Oltenia și Prahova	ALB	Crama Serve	78	Sauvignon Blanc + Chardonnay + Riesling de Rhin, 2024, sec
Dobrogea și Buzău	ROSÉ	Crama Hamangia	44	Merlot + Cabernet Sauvignon, 2024, demisec
Moldova	ROȘU	Crama Pandora	18	Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot, 2021, sec
Transilvania și Banat	VIN SPUMANT	Podgoria Silvania	110	Blanc de Blancs, brut

REGIUNE	CATEGORIE	PRODUCĂTOR	PAGINA	VIN FINALIST
Moldova	ALB	Crama Pandora	18	Sauvignon Blanc, 2024, sec
	ALB	Crama Moșia Panciu	22	Sauvignon Blanc, 2023, sec
	ALB	Crama Beciul Ascuns	26	Fetească Regală + Tămâioasă Românească, 2024, sec
	ROSÉ	Crama Gramma	30	Cabernet Sauvignon, 2024, sec
	ROSÉ	Crama Gramma	30	Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Busuioacă de Bohotin, 2024, demisec
	ROSÉ	SCDVV Iași	34	Busuioacă de Bohotin, 2024, sec
	ROȘU	Crama Gramma	30	Fetească Neagră, 2023, sec
	ROȘU	Crama Via Huși 1415	38	Cabernet Sauvignon, 2023, sec
Dobrogea și Buzău	ALB	Crama Paralela 45	48	Chardonnay, 2023, sec
	ALB	SCDVV Murfatlar	52	Muscat Ottonel, 2022, dulce
	ALB	Crama Mirice	56	Sauvignon Blanc, 2024, sec
	ROSÉ	Crama Gabai	60	Fetească Neagră + Pinot Noir, 2024, sec
	ROSÉ	Crama Darie	64	Cabernet Sauvignon + Merlot, 2024, sec
	ROȘU	Crama Lacerta	68	Cabernet Sauvignon, 2021, sec
	ROȘU	Crama Lacerta	68	Shiraz, 2021, sec
	ROȘU	SDCDVP Pietroasa-Istrița	72	Cabernet Sauvignon, 2022, sec
Oltenia și Prahova	ALB	Tudor Cristian PFA	82	Tămâioasă Românească, 2024, sec
	ALB	Casa Rotărescu	86	Asamblaj secret, 2024, sec
	ROSÉ	Licorna Winehouse	90	Sangiovese, 2024, sec
	ROSÉ	Domeniile Valea Călugărească	92	Cabernet Sauvignon + Syrah + Fetească Neagră, 2024, sec
	ROSÉ	Domeniile Urlați	96	Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră, 2024, sec
	ROȘU	Crama Gramofon Wine	100	Fetească Neagră + Cabernet Sauvignon, 2022, sec
	ROȘU	Crama La Conu' Chiroiu	104	Merlot, 2022, sec
	ROȘU	Casa Rotărescu	86	Asamblaj secret, 2022, sec
Transilvania și Banat	ALB	Crama Triterra	114	Riesling Italian, 2024, sec
	ALB	Crama Milo	118	Sauvignon Blanc, 2023, sec
	ALB	Crama Pivnița Savu	122	Riesling Italian, 2024, sec
	ROSÉ	Crama Corbuț	126	Cabernet Sauvignon + Merlot, 2024, sec
	ROSÉ	Crama Pivnița Savu	122	Pinot Noir, 2024, sec
	ROSÉ	Cooperativa Dealurile Halmeului	128	Cabernet Sauvignon, 2024, demisec
	ROȘU	Crama Aramic	132	Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Merlot + Syrah, 2020, sec
	ROȘU	Miniș Winery	134	Cabernet Sauvignon, 2021, sec
	ROȘU	Crama Veritas	138	Cabernet Sauvignon, 2022, sec
	VIN SPUMANT	Crama Jidvei	142	Scintti - Syrah, brut
	VIN SPUMANT	Crama Jidvei	142	Scintti - Fetească Regală, brut

Retrospectivă
Concursul de Vinuri **„Povești cu vinuri românești”**

Câștigătorii edițiilor anterioare
2016 – 2024

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 – 2024

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:	Categoria Vinuri spumante:
			
FETEASCĂ REGALĂ ANUL 2022, CRAMA BRATU	**CABERNET SAUVIGNON + MERLOT** ANUL 2021, CRAMA CORBUȚ	**FETEASCĂ NEAGRĂ,** ANUL 2020, CRAMA UNU	**BLANC DE BLANCS,** PODGORIA SILVANIA

Retrospectivă

Concursul de Vinuri **„Povești cu vinuri românești”**

Câștigătorii edițiilor anterioare

2016 – 2024

2024

Categoria Vinuri albe:	Categoria Vinuri rosé:	Categoria Vinuri roșii:	Categoria Vinuri spumante:
			
SAUVIGNON BLANC, ANUL 2023, CRAMA HAMANGIA	**SYRAH + MERLOT,** ANUL 2023, CRAMA DARIE	**CABERNET FRANC + CABERNET SAUVIGNON,** ANUL 2021, CRAMA DOMENIUL ARISTIȚEI	**BRUT, ALB** CRAMA DARABONT

Sercadis®
Flexibil pentru nevoile tale

Cantus®
Protecție de excepție împotriva putregaiului cenușiu

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

Delan® Pro
Performanță remarcabilă în combaterea manei chiar și în condiții climatice dificile



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

Vest: Narcis Duma
tel: 0751 655 486
e-mail: narcis.duma@partners.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: Sos. Pipera nr. 43, corp A, etaj 1
Sector 2, 014254 - Bucuresti
Tel: 021 529 90 00
www.agro.basf.ro

Ne poți urmări și aici: BASF Agricultural Solutions România

