Ako už názov napovedá, ide o súťaž vín, z ktorých sa vyberá najlepších dvanásť. Časopis Epicure a Národní vinařské centrum, sídliace na zámku vo Valticiach, odštartovali svojím pilotným projektom sériu súťaží, ktorá by mala predstaviť najlepšie vína z Moravy a Čiech, zo Slovenska, Rakúska, Maďarska. Počet zúčastnených susediacich štátov zo spoločnou minulosťou zodpovedá periodicite časopisu, každé číslo bude teda patriť vínam jednej z týchto krajín. Dúfame, že sme prišli s niečím zaujímavým a že náš Tucet získa nielen punc kvality medzi vinármi, ale aj obľubu medzi našimi čitateľmi a vínkarmi. Do 1. ročníka súťaže Tucet netuctových vín sa prihlásilo 13 vinárstiev so 45 vzorkami. Tie hodnotila medzinárodná odborná porota na čele s prof. Ing. Fedorom Malíkom, DrSc., ktorý ako prezident súťaže dohliadal na jej regulárnosť. Po niekoľkých hodinách degustovania bol vyhlásený šampión súťaže a 11 držiteľov zlatých medailí. Veľká vďaka za profesionálnu prípravu súťaže patrí Národnímu vinařskému centru na čele s riaditeľom Ing. Pavlom Krškom a hlavným sommeliérom Ing. Marekom Babiszom. Rovnako patrí vďaka všetkým prihláseným vinárstvam. Predstavujeme vám TUCET NETUCTOVÝCH VÍN roku 2011, pochádzajúcich z Čiech a Moravy. Verbálne ich približuje členka poroty Ing. Katarína Furdíková, PhD.

1. Family Pinot Barrique
akostné víno značkové, 2008
Štěpán Maňák

Zlatistá redukčná farba vína je pôžitkom pre oko. Orieškovomedová aróma s náznakom vanilkového struku a štipkou nemravnosti príjemne zamestná nos na dlhší čas. Plná guľatá chuť skvelo koreluje s vôňou a nie je rušená prílišnou koncentráciou kyselín. Vyvážený produkt výrazných senzorických vlastností.

2. Sauvignon
neskorý zber, 2010
Petr Skoupil

Ovocný sauvignon. Svetložltá farba vína, v ktorom sa odráža slnečný svit. Aróma sa viac prikláňa k vôni tropického ovocia, pasiflore a zeleným broskyniam ako k žihľavovine. Chuť je výrazná, kyslosť však nie je vzhľadom k odrode prehnaná a pôsobí harmonicky.

Prvý ročník vinárskej súťaže

Tucet netuctových vín – Čechy a Morava 2011

Zúčastnené vinárstva:
Arte Vini, spol. s r. o., Chýně
CHATEAU LEDNICE, s. r. o., Lednice
Jestřáb Vojtěch, Dubňany
Kosík vinařství - MUDr. Pavel Kosík, Kostice
LIVI, spol. s r. o., Dubňany
Petr Skoupil, Velké Bílovice
Reisten, s. r. o., Pavlov
Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Bořetice, a. s., Brno
Stapleton-Springer, s. r. o., Bořetice
Štěpán Maňák, Žádovice
Vinařství Halm, s. r. o., Zlín-Velíková
Vinařství U Kapličky, Zaječí
Vinařství Volařík, Mikulov

3. Chardonnay
neskorý zber, 2010
Petr Skoupil

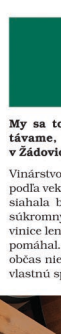
Slniečkovožltá farba redukčnej technológie s dokonalou iskrou. Hroznová vôňa s náznakom medu a hrušky, ľahká chuť bez vytŕčajúcich kyselín. Harmonická chuť korešpondujúca s príjemnou vôňou.

4. Rulandské bílé
neskorý zber, 2010
Kosík Vinařství - MUDr. Pavel Kosík

Svetlá zelenkavožltá redukčná farba a čistý, iskrivý vzhľad. Šťavnatá ovocná vôňa, ktorú nenarúša nič cudzorodé. Chutovo plné víno, na pocit vyvážene kyslé, no s ihravým, jemne pichľavým kyslým koncekom. Aj po otvorení sa udržiava v kondícii a nič nestráca na svojej prirodzenosti.

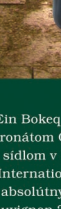
5. Chardonnay Tadeas
neskorý zber, 2010
Kosík Vinařství - MUDr. Pavel Kosík

Svetlá žltozelenkavá farba, dokonalá čistota. Decentná aróma hrozna s náznakom hrušky a zeleného cukrového melónu. Viskózne víno plnej, na pocit sladkastej chuti vyvažujú svieže a harmonicky pôsobiace kyseliny.



6. – 8. Cabernet Sauvignon
výber z hrozna, 2009
Vinařství U Kapličky

Neprehliadnuteľná hutná fialovo-karmínová farba. Víno s typickými znakmi sovinôňou. Vo vôni prevláda aróma žihľavy a čierneho korenia, ktorú v ovocnosti dopĺňa plod bazy čiernej. Chuť tohto vína je výrazná, živá a dominujú v nej jemné tóny lesných plodov a minerálna kyslosť.

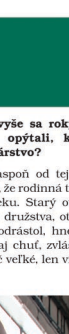


6. – 8. Zweigeltrebe
neskorý zber, 2009
Vinařství U Kapličky

Tmavá višňová farba s fialovými odleskami. Vo vôni dominuje aróma višňových a čerešňových kôstok, ktorá však vôbec nepôsobí ťažkopádne. Chuť vína je svieža, ovocná, na konci so štipkavými kyselinami. Toto víno samo o sebe nie je príliš výrazné. V spojení s jedlom však môže privodiť nezabudnuteľný enogastronomický zážitok.

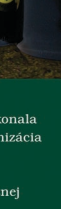
6. – 8. Merlot Barrique
výber z hrozna, 2009
Štěpán Maňák - Žádovice

Tmavá granátová farba, typická pre vyzretý merlot. Barikóvá vanilka príjemne dopĺňa ovocnosť vína a bazalkové tóny zvyšujú jeho pikantnosť. Chuť vína je harmonická, na pocit sladkastá, kyseliny sú uhladené a taníny dodávajú vínu dôstojnosť. Toto víno nepatrí medzi horúcokrvných svalovcov, je skôr ľahšie, príjemne sa pije a človeka neunaví.



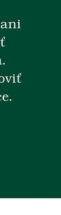
6. – 8. Cuvée LV 212
neskorý zber, 2007
LIVI, spol. s r. o.

Tmavogranátová farba s jemnými fialovými odleskami. Ovocná vôňa pripomínajúca černice a čučoriedky má náznak animality, ktorá zvyšuje jeho atraktivitu a pikantnosť. Husté víno plnej chuti, s výnimočne vysokým extraktom. Kyselinový profil je harmonický vďaka vynikajúco zvládnutému procesu jablčno-mliečnej fermentácie. Víno má dlhú dochuť a vysokú perspektívu do budúcnosti.



9. – 12. Neronet
akostné víno odrodové, 2008
LIVI, spol. s r. o.

Karmínová farba typická pre farbiarku. Vo vôni dominuje casis a jemný náznak sladkosti čerešne a ópia. Mäkká chuť vďaka dokonale prebehnutej jablčno-mliečnej fermentácii je viac sladká ako kyslá a roztopašná vďaka hravým taninom. Dochuť vína je príjemná a dlhotrvajúca.



9. – 12. Frankovka
výber z hrozna, 2009
Štěpán Maňák - Žádovice

Tmavorubínová farba bez fialových odtieňov. Vôňa sladkých višní je doplnená jemnou barikovou vanilkou a o niečo výraznejším čokoládovým dychom. Sladká chuť vďaka jemným zvyškom cukru a nižším, veľmi pekne degradovaným kyselinám. Ani polyfenoly nerušia hladký dojem a víno pôsobí plno, extraktívne a má dlhú dochuť. Naozaj podarená, zaujímavá a technologicky zvládnutá frankovka.

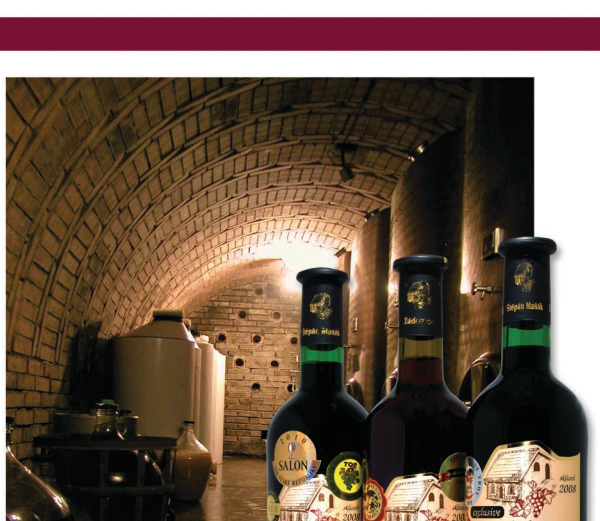
9. – 12. Cuvée LV 212
neskorý zber, 2007
LIVI, spol. s r. o.

Tmavogranátová farba s jemnými fialovými odleskami. Ovocná vôňa pripomínajúca černice a čučoriedky má náznak animality, ktorá zvyšuje jeho atraktivitu a pikantnosť. Husté víno plnej chuti, s výnimočne vysokým extraktom. Kyselinový profil je harmonický vďaka vynikajúco zvládnutému procesu jablčno-mliečnej fermentácie. Víno má dlhú dochuť a vysokú perspektívu do budúcnosti.

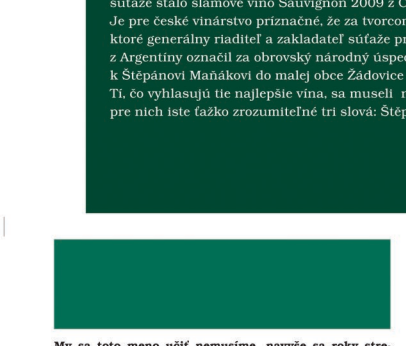
9. – 12. Merlot
výber z hrozna, 2009
Petr Skoupil

Hutná červená farba s fialovým podtónom. Aróma višňovej štrúdle prechádzajúca do sliviek je výrazná a upúta zmysly. Slankasto-sladká ovocná chuť s vyššou mineralitou a kyselinami, ktoré nenarušujú celkový koncept vína. Napriek výraznej aromatike víno nepôsobí ťažkým dojmom, je svieže a hravé.

Vinárstvo Štěpán Maňák Žádovice



Nedávno sa v Izraeli, v oáze Ein Bokeq na brehu Mŕtveho mora, konala medzinárodná súťaž pod patronátom O. I. V. (Medzinárodná organizácia pre víno a vinohradníctvo so sídlom v Paríži) - TERRAVINO Mediterranean International Wine Challenge 2010. S veľkou zlatou medailou sa absolútnym šampiónom tejto prestížnej súťaže stalo slamové víno Sauvignon 2009 z Českej republiky. Je pre české vinárstvo priznačné, že za tvorcom tohto vína, ktoré generálny riaditeľ a zakladateľ súťaže profesor Raúl Castellani z Argentíny označil za obrovský národný úspech, sme museli zájsť k Štěpánovi Maňákovi do malej obce Žádovice neďaleko od Kyjova. Tí, čo vyhlasujú tie najlepšie vína, sa museli naučiť správne vysloviť pre nich iste ťažko zrozumiteľné tri slová: Štěpán Maňák, Žádovice.



My sa toto meno učiť nemusíme, navyše sa roky stretávame, ale napriek tomu sme sa opýtali, kde sa v Žádoviciach zrodilo také úspešné vinárstvo?

Vinárstvo bolo v rodine od nepamäti, aspoň od tej mojej, podľa veku lisu a pivnice bolo jasne vidieť, že rodinná tradícia siahala bezmála do vinárskeho dávnoveku. Starý otec bol súkromný roľník, a keď naši vstúpili do družstva, otec mal vinice len ako koníčka. Keď som trochu podrástol, hneď som pomáhal. Už vtedy som mal na to naozaj chuť, zvlášť, keď občas niečo kvaplo. Nerobili sme však nič veľké, len víno pre vlastnú spotrebu.

Vinárstvo Štěpán Maňák Žádovice

Kedy ste začali hovoriť o niečom väčšom?

Po roku 1989 sa rozhodovalo, asi ako všade, čo ďalej. Otec mal na starosti sady, ja som bol tiež poľnohospodár, mechanizátor, potom som prešiel na obchodné oddelenie a všetko bolo tak nejako v pohybe. V tej dobe som mal už vysadený nejaký ten vinohrad, trochu broskýň a marhúľ. To sa mi začalo páčiť oveľa viac než vysedávať v kancelárii. Tak tu zrazu boli celé 3 ha broskýň a vinohrady, to sa popri zamestnaní dalo stíhať už len ťažko.

Kedy ste teda naozaj začali s vínom?

V roku 1994 prišla prvá úroda. Tak začalo naše veľkopodnikanie s vínom. To som sa už vinársky rozmáhal, prestaval som starú pivnicu po rodičoch. Na tú dobu bola dostatočne veľká, ale rýchlo som zistil, že tých 30 000 litrov, čo sa do nej vojde, je zanedbateľné množstvo, a navyše sa v nej nedá pohnúť. Musel som sa rozhodnúť, čo ďalej. Najskôr sme uvažovali, že to urobíme ako väčšina vinárov a pivnicu zväčšíme. Po porade s kolegami vinármi som sa rozhodol pre halový systém. Teraz som rád, že sme pivnicu opustili a sme v hale, ktorú sme začali postupne modernizovať.
Máme starú pivnicu, je i na etikete, kde sme začínali. Tá mala predsa len niektoré nevýhody. Potom je tu hala a 10 ha viníc. Ich produkcia by nám však nestačila (pri redukčnom zbere je to nejakých 40 ton a my spracovávame až 150 ton hrozna), takže vykupujeme od vinohradníckych družstiev a súkromných vinohradníkov. Tí sú ochotní garantovať nám kvalitu a celú partiu, teda minimálne 4 - 5 ton. To aby sme mali do našich trojtisícoviek celú šaržu.

My sa toto meno učiť nemusíme, navyše sa roky stretávame, ale napriek tomu sme sa opýtali, kde sa v Žádoviciach zrodilo také úspešné vinárstvo?

Vinárstvo bolo v rodine od nepamäti, aspoň od tej mojej, podľa veku lisu a pivnice bolo jasne vidieť, že rodinná tradícia siahala bezmála do vinárskeho dávnoveku. Starý otec bol súkromný roľník, a keď naši vstúpili do družstva, otec mal vinice len ako koníčka. Keď som trochu podrástol, hneď som pomáhal. Už vtedy som mal na to naozaj chuť, zvlášť, keď občas niečo kvaplo. Nerobili sme však nič veľké, len víno pre vlastnú spotrebu.

Ako sa chcete z onoho okraja dostať na výslnie?

Pre nás to znamená, že o to viac sa musíme snažiť, aby nás bolo vidieť, a na to je len jedna odpoveď: kvalita bez kompromisov. Na druhej strane viem o nebezpečenstve, že tam, kde máte mraky turistov, vinári nie sú natoľko nútení ku kvalite, pretože produkciu, nech je akákoľvek, predajú.

Vám sa jednoznačne darí, nebudeme vymenovávať všetko, čo sa vám v poslednej dobe podarilo, ale predsa len: čo vás z toho radu ocenení potešilo najviac?

No, hlavne aby som tých ostatných neurazil! Asi je to naozaj ten šampión z Izraela - to, čo sa podarilo Michlovskému pred dvomi rokmi, máme teraz my. To mi zavolal Bárta o 11.00 v noci a pýtal sa: „Sedíš?" Ja som mu povedal, že nie, že ležím. Aby som sa vraj niečoho pridržal, a tak som sa dozvedel, že sa náš slamový sauvignon stal absolútnym šampiónom. Vo Viedni na AWC Vienna to bolo tiež pekné, tam je 11 000 vzoriek a medzi sladkými vínami sme tiež mali šampióna. Ďalej Paríž, San Francisco, Kanada... no a nesmiem vynechať ani domáce výstavy, kde sme pravidelne nominovaní do Salónu vín.

Iste poteší to, že tieto vína boli z hrozna priamo zo Žádovíc.

To áno, práve vína, ktoré vyhrali, boli zo Žádovíc. V Kostelci a Žádoviciach, kde máme svoje vinice, nám je to už malé. Vykupujeme hrozno čo najvyššej kvality od zmluvných dodávateľov prakticky z celej Moravy - z Novosedlí, z Moravskej Novej Vsi, z Popíc... A som taký zberateľ, mám rád koštovanie odrôd. Nikdy som nepočúval tých, ktorí tvrdili, že najlepšia je špecializácia na jednu či tri odrody. Ja tvrdím, že musíme využiť rozmanitosť odrôd, ktorá je v Českej republike, veď to nemajú nikde na svete. Napríklad vo Francúzsku prídem na ochutnávku a dajú mi tri vzorky: jednu mladú, druhú starú rok, tretiu dva. Potom čakajú: kúpte si, zaplaťte a choďte.

Ako vyzerá ochutnávka u vás?

Môžem povedať, že keď prídete ku mne, tak sme schopní okoštovať 10, 15 i viac vzoriek. A nie je to žiadny problém. A to je práve to, čo sa mi naozaj páči. Ja mám rád vína od suchých až po sladké.

Prečo vám tak záleží na celej šarži?
Dnes viem, že nejakých tisíc litrov nemá cenu produkovať, pretože kým si táto partia vína urobí reklamu, tak je už všetko predané.

Keď sme prichádzali od Kyjova, krajina síce pôsobila podmanivo, ale že by vyzerala ako výrazne vinohradnícka, to zas nie.
Tu je viníc veľa, ale z ciest ich nevidíte. Tie vedú údoliečkami a vinice sú na južne orientovaných kopcoch a hlavne vyššie, kde na ne páli slniečko. My tu viníc pestujeme na krásnych vápenatých sprašiach južných svahov vrchoviny Chřiby, ktoré sú od severu chránené pred studeným prúdením. Nie sú to žiadne veľké hory, ale sú príčinou nášho snáď jediného deficitu - určitého zrážkového tieňa. Tomu viníču to až tak nevadí, ovocinárstvu áno. Pokiaľ nemáte ovocné sady zavlažované, máte problémy.

Ktorým odrodám sa tu na vašich, ako hovoríte slnečných, svahoch Chřibov najviac darí?
Predovšetkým pinotom: odrodám Rulandské šedé, biele, modré. Pre ne sú tu podmienky priam ideálne. Tiež muškát, ktorý bol vyšľachtený v 5 km vzdialených Polešoviciach - ten bol pre túto oblasť stvorený. Má tu v kopcoch pekný, veľmi príjemný kyselinku, to víno je lahodné a telnaté. Na rovinách je inak fádne, bez patričného tela.

Ste tu teda ako vinár spokojný?
Ja som tu skutočne spokojný, musíme ale počítať s veľkou konkurenciou v okolí. Niektorí si myslia, že sme tu na akomsi okraji, ale nie je to pravda, v okolí sú veľké a úspešné firmy. Ten rajón okolo nás treba pochvíliť, keď sa pozriete: Milotice, Svatobořice-Mistřín, Kyjov, Bzenec - to všetko je okolo nás do 10 km. Je to len trochu obchádzané záujmom turistov i ľuďmi, čo sa za vínom naučili chodiť na bicykli, u nás sú predsa len už trochu kopčeky a nie rovinky ako na Břeclavsku a Valticku.

Ešte by som sa vrátil k vašej technológii.
Technologicky sme už na vysokej úrovni, pri vínach nie je dobré robiť kompromisy, musia byť urobené na 100 %, ak tomu dáte menej, vždy to skôr alebo neskôr vypláva na povrch. Rast má zmysel len potiaľ, pokiaľ je možné ustrážiť kvalitu. To, čo máme, nám stačí, ďalej sa už rozširovať nebudeme. Ových 100 000 - 130 000 fliaš je naše maximum, pretože vyšší objem by mohol ísť i na úkor kvality. Ono je to jedno s druhým a človek to potom prestane strážiť. Pri tých siedmich ľuďoch, čo vo vinárstve pracujú, je to ešte únosné.

www.vinomanak.cz

Vinárstvo Štěpán Maňák
696 49 Žádovice 54
Česká republika
mob.: +420 603 275 122

Musíte si ale nejako vybrať.
Vyberám, ale nie výhradne suché vína. Prečo by som mal piť len suché? Je lepšie povedať: ja pijem iba dobré vína! Ak chcete, tak výborné vína. Aj preto mám rád také typy akcií, kde môžem okoštovať dajme tomu od vlašáku cez rulandy šedé a sauvignony až po „voňavky" čokoľvek. Ja mám rád všetko, pokiaľ je to dobré. A je jedno, či je to suché, alebo sladké. Prečo by som sa mal hanbiť, že mám rád sladkasté vína? Dôležitý je aj ich súlad s jedlom.

Keď sa tak ohliadneme nielen po úspechu vašich vín, ale aj po úspechoch iných moravských vinárov, je vidieť, že úspechy slávime predovšetkým s vínami s vyšším obsahom zvyškového cukru - s bobuľovými výbermi, s vínami slamovými, ľadovými...
Je to tak, ale možno pre niektorých prekvapivo bodujeme i s červenými vínami, pripomínam Paríž a Slovinsko s Merlotom. Ale i u nás v Salóne vín sa najlepšie predával náš Cabernet Sauvignon. Bolo to absolútne suché víno, taký máme napríklad teraz Merlot. Na tejto vašej prehliadke vyhrali tiež suché vína, ako naše značkové víno Famili Pinot.

Pokiaľ som ale počul a niečo i čítal, tak Merlot na českých viniciach nie je tou ideálnou voľbou.
To je možné a v tom je i ten náš problém. Tu mi tiež nikto Merlot neodporúčal, naopak, mnohí ma presviedčali, že ho v žiadnom prípade nemám vysádzať. To bolo v čase pred vstupom do EÚ, keď sa končilo s výsadbou a nedali sa zohnať žiadne sadenice. Jediné, čo zostalo, bol práve Merlot. Tak som povedal: dajte mi ho! A zase: neblbni, to do tej vašej oblasti vôbec nepatrí! Dnes ľutujem, že som ho nevysadil viac. Keď dáme na výstavu Merlot, vždy má veľký úspech. Tie fľaše každý rok vyzerajú ako generáli - také sú oplácané medailami. V posledných rokoch je u Merlotu cukru bohato: všetok je vo výbere, len raz som ho mal v neskorom zbere.

Na čo sú potom skúsenosti a rady odborníkov?
To sú, bohužiaľ, takí kváziodborníci, ktorí tvrdia, že tie cudzie, južné vína musia byť z takých odrôd lepšie, že tam majú ďaleko viac slnka. Ale na druhej strane akého slnka? Keď nám to tak ľahko dosahuje cukornatosť 24, potrebujeme viac? A na rozdiel od horúceho a slnečného juhu nám tu zostávajú kyselinky. Samozrejme, nesmie sa to dohnať do extrému, ktorý k harmónii nijako neprispieva. Pri dnešných technológiách a redukcii, keď môžeme nechať na koreni najviac 2 kg, dosiahneme krásnu cukornatosť. Potom to dovezieme domov a v teple odbúravame kyselinku.

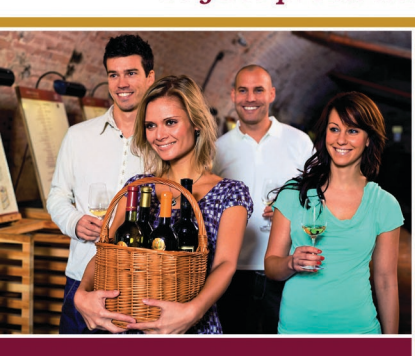
Videli ste tie južné vinice?
Ja áno a povedzte: videli ste niekde vo svete, kde sa tieto odrody pestujú, že by sa hrozno zberalo oveľa skôr ako u nás? Tam na konci prázdnin je hrozno ešte na viniči, a keď sa vrátite, tak v septembri začíname oberať i my. A je tu ešte jedna vec. Čo robíte vy, keď vám je teplo? Zaleziete do tieňa. Čo myslíte, že urobí vinič - ten sa schovať nemôže, len neasimiluje. Ak si myslíte, že teploty nad 30 stupňov sú pre tú rastlinu nejakým prínosom, tak ste na omyle. V tých horúcich oblastiach prebehne jablčno-mliečna fermentácia priamo v hrozne a odbúrajú sa tak potrebné kyseliny. My to odbúranie kyselín robíme technologicky tak, ako sami potrebujeme, a tak suplujeme teplú jeseň južných štátov. Že to je dobrá cesta, ukazujú úspechy na výstavách, kde sú takéto vína ponúknuté vedľa seba.

Ešte by som sa vrátil k vašej technológii.
Technologicky sme už na vysokej úrovni, pri vínach nie je dobré robiť kompromisy, musia byť urobené na 100 %, ak tomu dáte menej, vždy to skôr alebo neskôr vypláva na povrch. Rast má zmysel len potiaľ, pokiaľ je možné ustrážiť kvalitu. To, čo máme, nám stačí, ďalej sa už rozširovať nebudeme. Ových 100 000 - 130 000 fliaš je naše maximum, pretože vyšší objem by mohol ísť i na úkor kvality. Ono je to jedno s druhým a človek to potom prestane strážiť. Pri tých siedmich ľuďoch, čo vo vinárstve pracujú, je to ešte únosné.

www.salonvin.cz

Na konci února opět otevřela své brány degustační expozice Salonu vín České republiky. Po zbytek roku tak mohou návštěvníci zavítat do zrekonstruovaného podzemí státního zámku ve Valticích a ochutnat zde sto nejlepších vín v České republice pro rok 2011 ve „výkladní skříni" vinařství České republiky.
Salon vín České republiky je prestižní ocenění 100 nejlepších vín ČR, každoročně udělovaných v rámci Národní soutěže vín. Zároveň je to název pro degustační expozici těchto vín, umístěnou ve sklepních prostorách státního zámku ve Valticích na jižní Moravě. První ročník Salonu vín se konal již v roce 2001.
V letošním roce byl při výběru do Salonu vín v rámci národní soutěže vín kromě vynikající kvality kladen největší důraz na vína jednotlivých vinařských podoblastí České republiky.
V letošním roce došlo k také výraznému posunu směrem k spotřebiteli preferovaným suchým a polosuchým vínům. Ta mají v Salonu vín garantovaných 80 pozic. Zbytek do finální stovky tvoří vína polosladká, sladká, sekty a vína růžová.
Tři vína tak v Salonu vín reprezentují vinařskou oblast Čechy, 14 vín získala Znojemská vinařská podoblast, 21 vín Mikulovská, 22 vín Velkopavlovická a 20 Slovácká podoblast; tj. vinařské podoblasti Moravy. Zbývajících 20 vín už bez ohledu na regionální příslušnost připadlo na vína sladká (9), polosladká (7), růžová (2) a sekty (2).
Z hlediska odrůd jsou v Salonu vín nejvíce zastoupeny Rulandské modré (9), Ryzlink rýnský (8), Sauvignon (8), Chardonnay (6), Frankovka (6) a Merlot (6).

Přijďte prožít nezapomenutelný zážitek



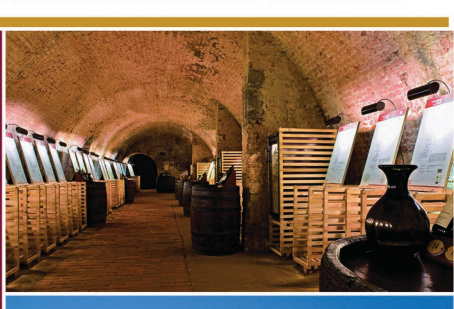
Salon vín České republiky
je prestižní ocenění
100 nejlepších vín ČR,
každoročně udělovaných v rámci
Národní soutěže vín.

Národní soutěži vín a degustační expozici Salonu vín České republiky pro rok 2011 udělil záštitu prezident republiky Václav Klaus a slavnostního otevření se osobně zúčastnila manželka prezidenta republiky Livia Klausová.
Zákazníci degustační expozice mohou využít některý z degustačních programů:
– volnou degustaci – kdy návštěvník může po dobu 90 minut volně individuálně chutnat převážnou většinu vín v expozici (mimo vín sladkých a sektů)
– degustace pro skupiny s doprovodem sommeliera
– degustaci s moderním degustačním výdejníkem ByTheGlass.
Podrobný přehled degustačních programů je k dispozici na www.salonvin.cz.

Prezentovaná vína je možno samozřejmě také zakoupit. Na recepci expozice jsou k dispozici také sommelierské potřeby, vinařská literatura a další doplňkový sortiment.
Součástí expozice jsou také naučné panely s informacemi o historii vinařství a s popisem hlavních odrůd révy vinné a také „Síň slávy" vinařství v Čechách a na Moravě, která navazuje na soutěž „Vinařství roku".
Degustační expozice Salonu vín ČR je otevřena celoročně (kromě února, kdy probíhá příprava nového ročníku) od úterý do soboty; v turistickou sezonu také v neděli.
Expozici Salonu vín ČR provozuje Národní vinařské centrum, o.p.s., které se dále zabývá obecnou propagací vín z České republiky, pořádáním školení o víně pro odbornou i laickou veřejnost, vydáváním vinařské literatury atd.

s nejlepšími víny ČR do Salonu vín ve Valticích

SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY



Národní vinařské centrum, o. p. s.
Zámek 1, 691 42 VALTICE
tel. (+420) 519 352 072
e-mail: salonvin@vinarskecentrum.cz
www.salonvin.cz