

speciál

MF

DNEŠ

Cesty za vínem

30. 5. 2023

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK MIKULOV
WWW.VINARSTVIVOLARIK.CZ





ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ 8.–10. 9. 2023



**Mirai • Mikolas Josef • Queenie • Aneta Langerová • Pokáč
Hrubá hudba • VUS Ondráš • Bert and Friends**

VSTUPENKY V PRODEJI

ZNOJEMSKEVINOBRANI.CZ

CESTY ZA VÍNEM

SOMMELIÉRKA RADÍ 4

Jak poznat dobré víno? „Prostě musíte ochutnávat, zkoušet a ideálně konzultovat v oblíbené vinotéce nebo s vinařem ve sklepe. Základ je nebát se ptát a degustovat,“ radí národní sommeliérka Klára Kollárová.

KAM NA VINOBRANÍ 6

Druhý zářijový víkend by si měli v kalendáři označit milovníci vína, ale i hudby, historie a řemesel. Konají se totiž dvě největší vinařské akce v zemi – Znojemské a Pálavské vinobraní. Menší slavnosti vína lze navštívit i jinde.

CHUTNAJÍ I BEZ ALKOHOLU 8

Víno bez alkoholu získává v Česku na popularitě. Zatímco ve světě vzrostla i spotřeba tichých nealkoholických vín, u nás se objevují spíše jen sekty nebo perlivá vína. Podle průzkumů se zdá, že obliba vín bez alkoholu ještě poroste.

LANÝŽE MEZI HROZNY 10

Lanýž se stal zemědělskou plodinou jako třeba obilí. Nejčastěji ho pěstují vinaři. Lanýžárny jsou ale tajné, protože lákají zloděje.

ROZHOVOR 12

„Situace je složitá, ale nezbyvá nám než s ní bojovat. Stačí, když nás stát nechá svobodně podnikat,“ říká v rozhovoru David Šťastný z vinařství CHÂTEAU VALTICE.

MĚLNÍK SLAVÍ CELÝ ROK 16

První akcí bývá už v dubnu Vinná noc, v srpnu je Mělnický košt, v září tradiční vinobraní a v listopadu průvod sv. Martina.

PÁLAVA O DVĚ DECI VÝŠ 18

Neobyčejný průvodce poutavě vypráví zapomenuté příběhy z vínu zaslíbeného kraje Pálavy. Je určen pro výletníky i zvědavé domorodce, kteří hledají historky.



FOTO: MAFRA

Speciál DNES je komerční příloha MF DNES

Vedoucí komerčních příloh:

Kamila Hudečková

Vedoucí brněnské redakce:

Petr Škarda

Editorka:

Milada Nedopilová

Regionální obchod:

Brno, Česká 19/20, 602 00 Brno

Martin Uttner, 734 517 276

martin.uttner@mafra.cz

Jaromír Mahel, 734 397 961

jaromir.mahel@mafra.cz

Vydala: MAFRA, a. s.

Tisk: Tiskárny MAFRAPRINT

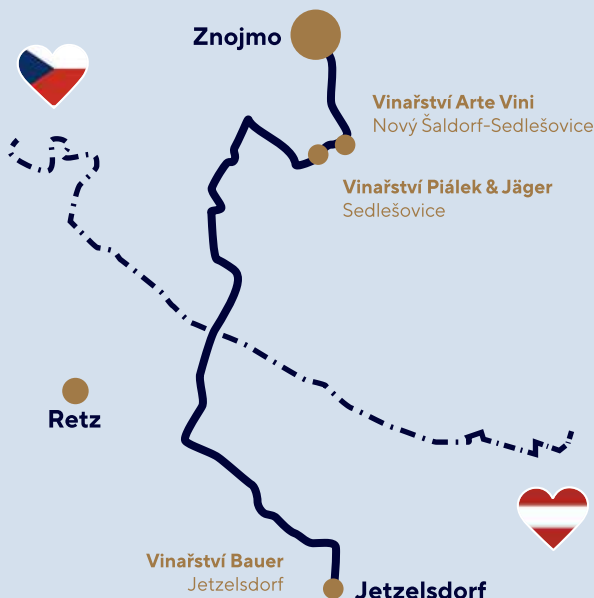
Foto na obálce: Vinařství Volařík Mikulov

INZERCE



CYKLOSTEZKY ZA VINAŘI? ANO!

Navštivte naše vinaře na trase **Znojmo – Jetzelsdorf**



UMĚNÍ VÍNA

WWW.UMENIVINA.CZ

Balíček 5+1 pro ty,
kteří to letos nestihnou

5+1



Nebát se ptát a degustovat, radí národní sommeliérka

Ve víně se vyzná jak málokdo. Přitom ji do tohoto světa odvála náhoda. Dnes Klára Kollárová pracuje ruku v ruce s národními vinaři a degustátory.

TEXT: VERONIKA FRANKOVÁ FOTO: ARCHIV K. KOLLÁROVÉ

Ve světě vína se pohybuje přes dvacet let, přitom se k němu dostala úplně náhodou. Pochází z Chomutova a během studia vysoké školy pracovala jako servírka ve vinárně. Po jedné nepříjemné zkušenosti, kdy nevěděla, co prodává, a zákazníci jí to dali pořádně „sežrat“, se rozhodla to změnit. A vrhla se do světa vína. Působila v michelinské restauraci, spoluvlastnila vinné bary, obdržela titul Fine and Rare Wine Specialist a stala se národní sommeliérkou. „Někdy se věci přirozeně vyvinou v něco skvělého, a to se stalo i mně s pozicí národního sommeliéra,“ říká Klára Kollárová.

Co to vlastně znamená být národní sommeliérkou?

Co si asi každý představí, je profesionální prezentace moravských a českých vín a našeho vinařství na národní i mezinárodní úrovni. Mým hlavním úkolem je ale rovněž práce s vinaři a degustátory, také s odbornou i širokou veřejností a propojování těchto ne vždy si úplně blízkých skupin. Vinařům a degustátorům na vinařských podoblastních workshopech a masterclass představuji konkurenční zahraniční vína a porovnáváme je s vinařským stylem našich vín. Veřejnosti, tedy zákazníkům, se snažím formou rozhovorů a textů či videí pomáhat hledat si cestu k našim kvalitním vínům a jejich výrobcům. Vedle toho je součástí mé práce i hodnocení vín na našich i světových soutěžích. V neposlední řadě se neustále vzdělávám na různých degustacích a seminářích.

Jak vypadá váš běžný den v práci?

To je různé. Když jedu z Prahy na jih, tak startuje již třeba v 6 hodin ráno na D1. Většina té mediálně viditelné práce je až navečer při degustacích, workshopech a masterclass. Velká část je však standardní práce u počítače. Jezdíme ale samozřejmě i do zahraničí, natáčíme různé pořady. Kdybych to měla shrnout jedním slovem – je to pestré.

Máte nějaký pracovní cíl?

Cíl je jasný – být nápomocná vinařům a našim vínům při jejich cestě k zákazníkům u nás i ve světě. Pak se také zaobírám myšlenkou ponořit se více do práce ve sklepě. Uvidíme, jak se to bude dít časově skloubit.

Čím jsou podle vás unikátní česká a moravská vína?

Jako absolutní insider musím říct, že pro mě jsou to hlavně lidé, kteří za našimi víny stojí. Jsou to silné osobnosti, které se musí poprat s přírodou, technologií, marketingem, exportem i obchodem a nakonec ještě s náruživými milovníky vína, kteří přijdou v sedm večer do sklepa za zábavou. (směje se) Každý to dělá po svém a výsledky jsou tedy různé a neměřitelné, ale vždy mě někdo na svých cestách za vínem obohatí

svým pohledem na věc a překvapí třeba i změnou, která vede k lepšímu. Pak jsou to samozřejmě naše středoevropské odrůdy, které jsou ve světě čím dál více oceňovány – vlašák, frankovka nebo pálava i müllerka.

Jaké víno máte vy osobně nejraději?

Já to nedokážu říct, každá příležitost má své víno a jsem ráda, že je tolik různých životních situací pro obrovskou řadu vín.

Dáte si skleničku vína i ve svém volnu?

Právě že teprve ve volnu si tu skleničku vína jen tak dám. Nemusím bilancovat, hodnotit, popisovat a zamýšlet se. Prostě jen si vychutnávám plnými doušky s radostí z dobrého vína.

Jak jednoduše poznat, jestli je víno kvalitní, nebo ne?

Jednoduše to bohužel úplně nejde. Víno je fantastická věc, ale rozhodně není jednoduchá. Ale to není ani dobrý chleba nebo třeba svíčková. (směje se) Prostě musíte ochutnávat, zkoušet a ideálně konzultovat v oblíbené vinotéce nebo s vinařem ve sklepě. Základ je nebát se ptát a degustovat.

Doporučíte, podle čeho vybírat dobré a kvalitní víno v supermarketu?

Nabídka vín v supermarketu je strašně široká. Pokud nabízí vlastní značku, je to téměř vždy sázka na jistotu. Pokud ne, tak prostě musíte opět zkoušet. Vyberte si třeba jednu oblíbenou odrůdu nebo region a pak zkoušejte vína od různých producentů. Většinou jich není tak moc, a tak když ochutnáte všechny, budete mít dobrou představu, který producent je zodpovědný a nabízí dobrý produkt, a který ne. Určitě je dobré si etikety vyfotit nebo zaznamenat do některé z aplikací.

Dalším mým tipem je koupit dvě nebo více vín stejné odrůdy a společně je ochutnat. Jedině tak doopravdy zjistíte, které víno je chuťově lepší. Samozřejmě, že ho nemusíte a vlastně skoro nesmíte vypít najednou. Otevřené lahve vydrží určité minimálně dva až tři dny zavěšené šroubovým uzávěrem, nebo jen tak korkem. Případně si založte vinný klub a můžete pozvat jednou za týden přátele a vína ochutnat společně. A později můžete zážitky obohatit o párování vína s jídlem.



Autonomní roboti ve vinicích



Ušetření poloviny nákladů vydávaných za pomocnou pracovní sílu si slibují vinaři od elektrického vinohradnického robota VitiBot Bakus. První dva plně autonomní stroje si od pracovníků firmy Agrotec převzali nedávno ve vinařstvích Kolby v Pouzdřanech a Vinselekt Michlovský na Břeclavsku. Pomohou tam s obděláváním vinohradů.

„Tento autonomní stroj udělá tolik práce jako zhruba dva traktory,“ říká vinař Miloš Michlovský, který se s Agrotecem dohodl, že se stane ambasadorem robota Bakus. „Moje ambasadorství není jen v tom, že je VitiBot robot, jde hlavně o environmentálnost. A s tím pak souvisí i agrolvoltaika,“ hlásí Michlovský.

V obou vinařstvích stroj prozatím pracuje na kultivaci půdy pod hlavami révy. Později se přidají doplňky k dalším činnostem jako například ožínací lišta,

předřez a mulčovač. Tyto komponenty jsou v současné době ve vývoji a měly by být představeny na podzim tohoto roku.

„Na dlouho očekávaný a žádaný rosič pro chemickou ochranu vinic si počkáme ještě o rok déle,“ odhaduje Zdeněk Homola, vedoucí prodeje a servisu značky New Holland v Agrotecu.

Zájem o robota eviduje i od dalších vinohradníků. „Stále více si uvědomují možnosti, které robot nabízí, a v rámci nedostatku a ceny pracovní síly se zajímají o jeho provoz. Tento rok budeme robota u těchto zájemců předvádět,“ sděluje Homola.

Ve vinařství Kolby si autonomní stroj pořídili hlavně kvůli novým výsadbám. „Tím, že jsme šli do úzkých sponů, máme mnohem více hlav na hektar. Robot umí okopávat nové výsadby, což mechanické stroje většinou neumí. V tom vidíme výhodu,“ vysvětluje ředitel vinařství Ondřej

Stejskal s tím, že by se s VitiBotem měli dostat na polovinu nákladů, které vydávají za pomocníky.

Robot umí podle geopozic přesně najít řádek, následně je schopen ho okopávat, kultivovat, ostříhávat i aplikovat postřiky, zatímco vinař například ve sklepě vymývá bečky. Stroj totiž zvládne pracovat sám.

Pro velký zájem se Agrotec dohodl se Svazem vinařů ČR a Slovenska na uspořádání viničních dnů se zaměřením na udržitelnost tuzemského vinohradnictví. Konají se postupně ve Vinici Hnanice, šlechtitelské stanici Velké Pavlovice a Chateau Bzenec, na Slovensku pak v Karpatské perle a vinařství Kasnyik.

VitiBot už úspěšně využívají vinaři v zahraničí, například v Itálii a Francii. Do pohybu se spouští pomocí zařízení, které vypadá jako chytrý telefon, zvolí se funkce autonomní a robot si sám zpracuje celý vinohrad. (uza)

NAVŠTIVTE
LETNÍ LÁZNĚ
THERME LAA
A TĚŠTE SE NA
LETNÍ BENEFITY



THERME
LAA
HOTEL SILENT SPA

VAMED
VITALITY
WORLD

the
relaxing
way
of life

www.therme-laa.at

Víno, koncerty, průvody. To vše nabídnou vinobraní

Druhý zářijový víkend by si měli milovníci vína, ale i hudby, historie a řemesel poznačit v kalendáři zvýrazňovačem. Konají se totiž dvě největší vinařské akce v zemi – Znojemské a Pálavské vinobraní. Menší slavnosti ale mohou navštívit i jinde.

TEXT: MARKÉTA DUŠKOVÁ
FOTO: ANNA VAVŘIKOVÁ, MAFRA

Stěžejní součástí slavností vína? Bezpochyby královský průvod. Nejrozsáhlejší historickou inscenací svého druhu mohou spatřit návštěvníci Znojemského historického vinobraní, kdy městem hned dvakrát prochází skoro pětistovka postav, desítky koní, dravých ptáků i dalších zvířat, aby pak na hlavní scéně na Masarykově náměstí zinscenovali soud a různé přehlídky. Letos průvod čeká výrazná změna. Dosavadní královna Šárka Charvátová přebírá funkci režisérky.

„Už jsem se toho nakralovala za těch deset let až dost a stejně jsem měla v úmyslu přenechat roli Elišky Přemyslovny neokoukané tváři,“ říká s přiznáním, že nad nabídkou váhala. Překvapila ji, potěšila, ale také si uvědomila míru zodpovědnosti. „Nebudu lhát, že mě občas nepřepadl strach, ale ze všech stran se mi dostalo obrovské podpory a uvědomila jsem si, že strach není namísto a vše zvládneme. Věřím nejen svým schopnostem, ale i kolegům z průvodu, kteří za ta léta fungují jako dobře namazaný stroj,“ míní Charvátová. Dobré také prý je, že se už před vinobraním nemusí stresovat, že má po porodu pár kilo navíc, kosmetický nedostatek na obličej nebo třeba rýmu, které neuniknou drobnohledu velkoplošných obrazovek.

„Bude se mi hodně stýskat, ale na litoš nebyl čas. I když to na mě trochu dolehlo při tiskové konferenci, kdy se používalo propagační video z loňského ročníku, a nejspíš emocím neuniknu, ani když uvidím svou nástupkyni vjíždět branou do města. Ale jsem moc ráda, že zůstanu součástí naší veliké úžasné rodiny a budu vlastně její hlavou,“ dodává s tím, že letošní ročník se bude rozhodně z velké části držet léta zavedeného a ověřeného.

Podle šéfa pořádající Znojemské Besedy Františka Koudely jsou „zárukou kvali-



ty“ organizační a divadelní zkušenosti Charvátové. Přípravy průvodu jsou náročné. „Samozřejmě jde o to, aby každý účastník měl správné informace o svém účinkování, měl svůj historický oděv, aby kompletně znal svoji roli. Ta další část pak přichází v době nacvičování a samotné realizace,“ nastínil Koudela.

Kdo bude novou znojemskou královnou, se lidé teprve dozvědí. Naopak už je jisté, že druhý zářijový víkend ve Znojmě vystoupí Mirai, Mikolas Josef, Aneta Langerová, Bert and Friends, Harafica, Katarína Knechtová, Dalibor Janda, Vesna a kapela Queenie. Další hudební střípky budou ještě odhaleny.

Ve stejném čase se koná i Pálavské vinobraní a v programu se také objevuje zpěvačka Knechtová, dále vystoupí No Name, Jelen, Viktor Sheen, Čechomor, Slza, Hradištan s Jiřím Pavlicou, IMT Smile, Žalman a spol. a Arrhythmia. Kromě koncertů populárních kapel různých žánrů, dechových hudeb i cimbálových muzik potěší ve třech dnech bujarého veselí také tady průvod královské družiny v čele s králem Václavem IV. a – tady stále stejnou – královnou Chantal Poullain. Permanentka za nejnižší cenu 850 korun se dá pořídit do konce června v prodejní síti Ticketstream, postižení a děti do 12 let neplatí.

Ve Znojmě je cena do konce prázdnin 650 Kč, senioři, studenti a podnikatelé platí 550 Kč, vstup zdarma mají děti do 15 let, postižení a lidé bydlící v centru.

ZNOVU SE CHANTAL ZNOJMO CHYSTÁ VINOBRANÍ S NOVOU KRÁLOVNOU, NÁVŠTĚVNÍCI MIKULOVA ALE O PANOVNÍCI CHANTAL POUILLAIN NEPŘIJDOU.

KAM NA VINOBRANÍ

16. září Retro vinobraní a mistrovství ve sběru hroznů ve Valticích

svačinka ve vinohradě, čerstvý burčák a hlavně sběr hroznů na čas, jediná akce svého druhu

15.–16. září Bzenecké krojované vinobraní ochutnávky slováckých vín a burčáků, jarmark řemeslných výrobků, koncerty, pouťové atrakce i taneční veselice

15.–16. září Velkopavlovické vinobraní páteční program je věnován folkové a popové hudbě, sobotní program folkloru, kdy nechybí tradiční průvod městem

16. září Slavnost vinobraní v Novosedlech

historický průvod, tanec, zábava, burčák, prohlídka vinných sklepů, ochutnávka

23. září Drnholecké vinobraní

Historický průvod projde s knížetem a kněžnou z náměstí k hospodě a kolem všech zúčastněných otevřených sklepů

30. září Sedlečské vinobraní

lisování hroznů, prodej burčáku, ochutnávka vín, gastronomické pochutiny, zahraje cimbálová muzika Hudci a Jiří Zonyga

5.–7. říjen Burčákové slavnosti Hustopeče recesistická akce připomínající vinařskou historii města, spousta zábavy, soutěže, ochutnávka burčáků v čele s purkmistrem a konšely města či jarmark

Víno, okurky, romantika i dobrodružství

Znojmo vás nadchne

Procházky křivolakými středověkými uličkami a dechberoucí výhledy do údolí řeky Dyje při skleničce vína. Na druhé straně adrenalin při prozkoumávání podzemních chodeb a protiradiačního krytu zakončený u půllitru Znojemského piva. Ve Znojmě si přijde na své každý. Romantická duše i dobrodružná povaha.

„Znojmo je nádherné historické město, které má výjimečnou polohu. Jen pár metrů od centra města začíná Národní park Podyjí. Jeden den tak můžete strávit poznáváním památek a druhý den nazout turistické boty nebo nasednout na kolo a vyrazit do nedotčené přírody Podyjí, do hlubokých kaňonů Dyje a za krásnými vyhlídkami,“ vysvětluje starostka Znojma Ivana Solařová.

Novinka roku 2023 – kryt civilní obrany

Turistickým cílem číslo jedna je ve Znojmě podzemí. Labyrint chodeb měří skoro 27 km a rozprostírá se ve čtyřech patrech nad sebou. „Návštěvníci si mohou letos vybrat už z 5 typů prohlídek. Pro rodiny s dětmi je určena klasická trasa, kde jsou podzemní chodby lemovány pohádkovými a strašidelnými postavami. Starší a odvážnější návštěvníci volí většinou jednu ze tří adrenalinových tras. Tam už je potřeba speciální oblečení, holínky a přilba. Absolutní letošní novinkou pak je speciální prohlídkový okruh spojený s krytem civilní obrany. K vidění je řada speciálních exponátů, jako je protichemický oblek nebo funkční radiometr,“ vyjmenovává starostka lákadla podzemí.



ZNOJEMSKÉ ADRENALINOVÉ PODZEMÍ

Lahodná vína z ráje

Věděli jste, že Znojmo má svoji vlastní městskou vinici? V samém centru města, na příkrém svahu pod kostelem sv. Mikuláše najdete Rajskou vinici i s ochutnávkovým stánkem. V nabídce je i speciální cuvée z místních hroznů. Bonusem je pak výhled na Podyjí, které leží hned naproti.



ROMANTIKA NA MĚSTSKÝCH HRADBÁCH
U ROTUNDY SV. KATEŘINY

Natočte si skleničku

Kdo má chuť objevit co nejvíce znojemských vín, musí zamířit do Enotéky v areálu hradu. V těsné blízkosti národní kulturní památky rotundy sv. Kateřiny naleznete designovou kavárnu a vinotéku, kde si můžete načepovat a ochutnávat víno dle libosti. Příznivci pěnivého moku mohou zatím navštívit sousední Expozici pivovarnictví a ochutnat něco z produkce Znojemského pivovaru.

Znojenské léto a slavnosti okurek

Když do Znojma zamíříte v létě, čeká na vás navíc bohatý kulturní program. „Prázdninové měsíce jsou nabitě. Koncerty, cimbálky, divadla nebo program pro děti uprostřed hradeb doplňují Slavnosti okurek, akce, kterou rozhodně nikde jinde nenajdete. V rámci slavností se vyhlašuje soutěž o nejlepší nakládané okurky a můžete ochutnat i řadu gastronomických okurkových specialit,“ říká Ivana Solařová. Začátek září pak tradičně patří vinobraní. „Znojenské historické vinobraní, největší oslava vína u nás, proběhne o víkendu 8.- 10. září. U toho byste neměli chybět, co myslíte?“ zve starostka.

www.znojmocity.cz



RAJSKÁ VINICE

S čistou hlavou: i vína bez alkoholu lidem chutnají

V České republice se zatím uchytily především nealkoholické sekty a perlivá vína. Ta tichá zatím na svou chvíli čekají, ale třeba v USA si už oblibu získala.

TEXT: BLANKA DRAHOŠOVÁ

FOTO: SHUTTERSTOCK

Nejen nealko pivo, ale i víno bez alkoholu získává v Česku na popularitě. Zatímco ve světě vzrostla i spotřeba tichých nealkoholických vín, u nás se objevují spíše jen sekty nebo perlivá vína. Podle průzkumů se zdá, že obliba vín bez alkoholu ještě poroste. „Nealkoholický sekt jsem ochutnala jednak ze zvědavosti a jednak kvůli lékům, které si s alkoholem ne úplně rozuměly. Příjemně mě překvapilo, že chutná opravdu jako víno, a ne sektík pro děti. A vyhovuje mi, že po něm má člověk čistou hlavu. Určitě vyzkouším i další varianty od různých vinařů,“ říká Barbora Lencová s tím, že při oslavě narozenin víno bez alkoholu ocenili i hosté-řidiči.

Dealkoholizovanými víny se v České republice, která se před dvěma lety umístila na 11. příčce se spotřebou přes jeden milion lahví, zabývá například společnost Bohemia Sekt nebo Vinselekt Michlovský.

VYZKOUŠET NĚCO JINÉHO

Bohemia Sekt začal v Česku budovat kategorii šumivých vín bez alkoholu v roce 2007. Ve své nabídce má nyní pětici dealkoholizovaných vín. Kromě neúspěšnějšího produktu, nealkoholického Bohemia Sektu ve variantách bílé a rosé, nabízí od loňského roku i nealkoholické Mionetto italské sesterské společnosti. Nyní přibyla dvojice tichých vín proslulého



NEJEN PRO ŘIDIČE „BUBLINKÁM“ BEZ ALKOHOLU UŽ ČEŠI PŘÍCHÁZEJÍ NA CHUŤ, A TO NEJEN ŘIDIČI NEBO TĚHOTNÉ ŽENY. NEALKO SEKT SI RÁDI DAJÍ I TI, CO CHTĚJÍ ZKUSIT NĚCO JINÉHO.

španělského vinařství Freixenet. „Zájem o vína bez alkoholu dál roste. Dřív byla variantou hlavně pro řidiče a ženy v těhotenství, dnes ji vyhledávají ale i ti, kteří mají rádi klasické víno, jen občas chtějí vyzkoušet něco jiného. Proto dál rozšiřujeme nabídku o nové atraktivní varianty, aby spotřebitelé měli možnost volby,“ říká Martin Fousek, marketingový ředitel společnosti Bohemia Sekt.

Před více než deseti lety se nealkoholickými víny začala zabývat i společnost Vinselekt Michlovský: „Děláme perlivá nealko vína – bílá, růžová a červená. Projektu se daří dobře a máme co dělat, abychom je stíhali připravovat,“ uvedla Jarmila Kalivodová.

TICHÁ VÍNA BEZ ALKOHOLU

Celosvětově vzrostla i spotřeba tichého vína bez alkoholu, v letech 2016 až 2021 činil růst 145 %. Největším trhem je USA s roční spotřebou 10,2 milionu lahví. V Česku a na sousedních trzích je kategorie tichých vín prozatím velmi malá. Třeba na Mělnicku se výrobě nealko vín zatím nikdo nevěnuje a ve společnosti Bohemia Sekt nabízejí tichá odalkoholizovaná vína ze sesterské společnosti. „Určitá poptávka se u nás začíná teprve pomalu vytvářet. Po vyhodnocení prodeje dovezených nealko vín v letošním roce se roz-

hodneme, jak k této kategorii v budoucnu přistoupíme,“ uvádí marketingový ředitel společnosti Martin Fousek.

SVĚTLÁ BUDOUCNOST „DEALKA“

Podle International Wine & Spirits Report (IWSR) by měla poptávka po tichých i šumivých vínech bez alkoholu dále růst, do roku 2026 přibližně o 9 % ročně. Rychlejší tempo růstu se očekává v kategorii tichých odalkoholizovaných vín.

KVALITU VÍNO NEZTRÁCÍ

Není třeba se obávat, že by po odstranění alkoholu zbyl z vína nepřilíh chutný patok. Nealko varianty se vyrábějí obvykle stejným způsobem jako běžná vína včetně kvašení, po kterém se šetrně zbaví alkoholu. Jde o kvalitní vína z hroznů z klasických vinařských regionů. Před plněním do lahví projdou procesem dealkoholizace, při kterém je z nich šetrným způsobem odebrán alkohol, ale chuť a aroma jsou z valné většiny zachovány.

„Nealkoholický sekt“ je správným označením pro nealkoholický nápoj z odalkoholizovaného vína, sycený, kdy se do odalkoholizovaného vína vrací kvasný CO₂ vznikající při prvotním kvašení vína. Velmi zjednodušeně řečeno se z vína odeberou vzniklé bublinky a po odstranění alkoholu se do něj vrátí zpět.

TÉMĚŘ 100 MILIONŮ LAHVÍ

V roce 2021 se na 20 klíčových globálních trzích spotřebovalo **98,1 milionů lahví šumivých a tichých vín bez alkoholu**. Stejně jako v uplynulých letech byl i v roce 2021 **mírně vyšší zájem o šumivé víno**, jehož spotřeba mezi roky 2016 a 2021 vzrostla o 68 %. **Největším trhem** nealkoholických šumivých vín je **Německo**, kde se v roce 2021 prodalo 18,9 milionu lahví.

Zdroj: International Wine & Spirits Report

Objevte SKLEPNÍ ULIČKY Znojemska

Víno nejlépe chutná přímo v místě, kde se zrodilo. Vydejte se proto do sklepních uliček a nechte se zlákat k degustaci v jejich autentickém prostředí. Jako stvořené pro tyto výlety za vínem je ZNOJEMSKO!



Malebné vinné sklípky zahloubené ve svazích přímo u vinic, a nad nimi lisovny nejrozmanitějších tvarů i barev, najdete na řadě míst jižní Moravy. Nebývalou koncentrací sklepních uliček nabízí **Znojemská vinařská podoblast** táhnoucí se jihozápadně od Brna až k rakouským



hranicím. Patří k nejznámějším vinařským krajinám České republiky a dává jedny z nejkvalitnějších vín u nás. Je vyhlášena především bílými aromatickými víny, ale své místo zde mají i vína červená. Bílé odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené jsou dokonce zařazeny do systému **VOC Znojmo** (Vína Originální Certifikace), který vznikl jako vůbec první vinařský apelační systém v ČR.

Kraj plný vína, památek i tradic

Kromě vín samotných okouzlí návštěvníky na Znojemsku také žijící vinařský folklór i množství jedinečných **vinařských památek a turistických cílů** – staleté kopané sklepy a mohutné kládové lisy, impozantní kláštery i moderní vinařská architektura, anebo degustační stánky přímo ve vinicích, kterými procházejí stovky kilometrů turistických tras a cyklistických stezek.

Sklepní uličky Znojemska ožívají v průběhu roku řadou **vinařských akcí** a jednotliví vinaři či vinařské cechy zvou na degustace, lidovou muziku i domácí gastronomii. Nechte se inspirovat a vydejte se



na **výlet za vínem** do sklepních uliček Znojemska. Najdete je např. v těchto obcích: Božice, Damnice, Hnanice, Horní Dunajovice, Hrušovany nad Jevišovkou, Chvalovice, Jaroslavice, Nový Šaldorf–Sedlešovice, Slup, Šatov, Tvoříhráz, Vrbovec anebo Konice a Popice na jižním předměstí Znojma.

Vinařská pohotovost

Hned v několika vinařských obcích na Znojemsku drží vinaři od května až do začátku října stálou službu, díky které máte jistotu, že v míst-

ních sklepních uličkách najdete vždy alespoň jeden vinný sklep otevřený pro veřejnost. Služby si vinaři střídají obvykle po týdnech a v hlavní sezóně jich občerstvení nabízí i několik najednou. Tzv. **„Týdny vinaře v Šaldorfských sklepech“** drží v Novém Šaldorfu; pro změnu **„Vinařskou pohotovost“** provozuje Spolek šatovských vinařů v Šatově, a ve Vrbovci místní Cech vinařů slibuje: **„Nenecháme vás na suchu!“**. Vinný sklep právě otevřený pro veřejnost zde označuje žluté jízdní kolo opřené u vchodových dveří.



Více informací (nejen) o sklepních uličkách a vinařské turistice najdete na webu www.znojmoregion.cz



Tasovické vinařství se nachází v malebné jihomoravské vinařské obci Tasovice, 10 km jihovýchodně od Znojma. Jsme vinařstvím s dlouholetou tradicí, zpracovávajícím hrozny výhradně z vlastních vinic znojemské vinařské podoblasti, viničních tratí Skalka, Stará hora, Kamenný vrch a Staré vinohrady. Typickými odrůdami pro naši vinařskou oblast jsou odrůdy Sauvignon, Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský. Svým zákazníkům však nabízíme mnohem víc. Velmi oblíbená jsou rovněž vína odrů-

dy Hibernál, Paláva, Muškát moravský či Tramin červený, ale i méně známý Kerner či Veritas. Jsme dlouholetými členy VOC Znojmo, apelačního programu garantujícího stabilní kvalitu nabízených vín. Nejen pro děti nově nabízíme z našich hroznů vyrobené hroznové mošty. Přijďte a ochutnejte při řízené degustaci vín v prostorách tradičního moravského vinného sklepa nebo využijte prodeje vína přímo od vinaře či možnost internetové objednávky s rozvozem po celé ČR. Budeme se těšit!

Prodej vín: Po-Pá od 7,00-15,00 hod. na adrese: Polní 258, 671 25 Hodonice
Kontakt: mob.: 606 163 372, 737 259 557, email: tasovickevinarstvi@zdhodonice.cz
www.tasovickevinarstvi.cz

Francouzská lahůdka mezi hrozny. Lanýže

Lanýž se stal zemědělskou plodinou jako třeba obilí. Nejčastěji ho pěstují vinaři, tak jako ve Francii. Lanýžárny jsou ale tajné, protože drahé sazenice lákají zloděje.

TEXT: MARKÉTA DUŠKOVÁ FOTO: ARCHIV R. BENEŠE



RICHARD BENEŠ

Lanýž vedle pole s řepkou? Klidně. Tato lahůdka specifické chuti se stala od března v tuzemsku oficiální zemědělskou plodinou, a tak už se pro ni nemusí jen do specializovaných obchodů.

Prosadit legislativní změnu se povedlo díky více než šestiletému úsilí Richarda Beneše z asociace Český lanýž, která má výzkumné plochy i laboratoř. „Každý milovník lanýžů si je již může sám zkusit vypěstovat a sklídit,“ těší Beneš. Ve volné přírodě je lanýž přísně chráněn zákonem jako ohrožený druh. A to lanýž letní i jeho podforma lanýž burgundský. Koho by tedy napadlo si zahoubařit, může dostat pokutu až 50 tisíc korun.

V Jihomoravském kraji už první oficiální lanýžárny vysazují zpravidla vinaři. „Ono je to přirozené, kombinace vinařství a lanýžárnictví má i ve Francii velkou tradici. Rozkládají se tak velmi účinně rizika spojená s oběma obory. Pěstování lanýžů je totiž několikanásobně ziskovější než vinařství. V případě, že se lanýžárna povede, je reálný výnos na hektar kolem 1 750 000 korun za rok. Nicméně u lanýžů je samozřejmě i podstatně vyšší riziko, že lanýžárna se vůbec nemusí podařit, než je tomu u vinné révy,“ vysvětluje Beneš.

Pěstitelé jsou například na Mikulovsku, chtějí však zůstat inkognito. A ani ostatní to nechtějí komentovat. „Jestli to je něco, o čem bychom uvažovali. Nevím co na to říct. Možná?“ směje se třeba Michaela Cibulková z mikulovského Vlna Cibulka. „O lanýžích zatím neuvažujeme,“ přidává za marketing Vinařství Volařík Markéta Sojková.

Že je kolem lanýžů tajemno, je kolorit po celé Evropě. „Pěstitelé kvůli obavě z krádeže poměrně drahých sazenic lanýžárny tají. Ve Francii se to dokonce před časem vyhrotilo až do naprostého extrému, kdy majitel lanýžárny po několikáté návštěvě zloděje toho posledního v afektu zastřelil,“ vysvětluje Beneš. I on svoje zkušební plochy tají a novináři nesmějí jejich přesnou polohu prozradit. Aspoň do doby, než

je osadí kamerami a zpřístupní k nauce veřejnosti. Ostatně ani on sám nechce vědět, kde jeho klienti lanýže přesně mají. „Nechceme riskovat, že bychom ztratili jejich důvěru přílišným vyptáváním. Ze stejného důvodu ani nešíříme, kdo je naším klientem,“ dodává. Všechny větší projekty jdou ale přes jejich laboratoř, a tak ví, že v tuzemsku je několik desítek hektarů nových lanýžáren a celkově kolem tisícovky pěstitelů.

KRAJ LANÝŽŮM ZASLÍBENÝ

Na jižní Moravě jsou pro pěstování lanýže burgundského vhodné podmínky, protože je tu dost zastoupená vápencová půda, kterou potřebuje k růstu. Největší výhodou ale je jeho přirozený výskyt – o lanýži burgundském v přírodě na jihu Moravy existuje z minulosti mnoho záznamů, na přelomu 19. a 20. století se konce prodával v Brně na trzích.

„Dá se říct, že jde o kraj prověřený k pěstování lanýže přímo přírodou. Nicméně vždy záleží na konkrétním pozemku, jeho umístění, složení půdy a dalších kritériích,“ popisuje Beneš.

Lanýžárny navíc pomáhají i s větrnou a vodní erozí půdy, s níž je v kraji problém. Lanýže rostou u kořenů stromů jako duby, habry, lísky a lípy a nestojí o jakékoli postřiky či chemické hnojení, takže takový lanýžový „ostrůvek“ může krajíně pomoci.

Co do klimatu vhodného pro lanýže, si může Čes-

ZLATÝ DŮL

Jeden úspěšný rok lanýžárny může přinést zisk srovnatelný s pěstováním řepky olejné na stejné ploše po dobu 125 let. Cena lanýže burgundského se pohybuje nejčastěji okolo 15 tisíc korun za kilogram, u černovýtrusého je to jednou tolik, nicméně ten má zase na hektar menší výnos. První lanýže se mohou objevit na lísce pátým rokem, na dubu to může být ale po 10. až 15. roce. Dub však následně plodí nejdéle. V průměru mají lanýžárny potenciál plodit okolo 30 let.

ká republika blahopřát. Díky oteplování se podmínky pro lanýž burgundský jen zlepšují a v budoucnu budou možná vyhovovat i teplejšímu středomořskému lanýži černovýtrusému, který je považovaný za černý diamant.

Naopak v tradičních lanýžových zemích bude na tuhle pochoutku příliš teplo. Tvrdí to mezinárodní studie vedená týmem vědců z Ústavu výzkumu globální změny AV ČR. Odborníci na klimatologii, agrolesnictví a ekologii z dvou desítek klimatických modelů zjistili, že v příštích desetiletích odvětví celosvětově generující desítky milionů eur ročně a zaměstnávající statisíce lidí utrpí značné škody.



Bývá obvyklé, že konkurenti, kteří se věnují stejné činnosti na jednom místě, jdou spíš proti sobě. Jenže ve Velkých Bílovicích tohle o místních vinařích rozhodně neplatí. Ti se naopak spojili do jednoho spolku, dělají společná vína a pořádají nejružnější akce.

„Velké Bílovice vždycky byla pospolitá dědina. Chováme se tady k sobě trošičku jinak a jsme všichni více provázaní, jelikož se známe od školy, jsme dobří kamarádi, nebo dokonce příbuzní. Proto jsou vazby a vztahy mezi námi pevnější, proto všechno funguje jinak, možná trochu líp,“ říká předseda spolku Velkobílovičtí vinaři František Zapletal.

Nevnímate se tedy ani jako konkurenti?

Opravdu ne. Stačí se na to podívat třeba z pohledu, že někdy mají problém se spolu domluvit dva lidé, a nás je pohromadě 53 vinařů... Tím vám musí být jasné, že vztahy a pospolitost jsou tady asi jiné. A podobně se chováme k zákazníkům – snažíme se pro ně nachystat především to, co bychom si rádi dali my sami.

U vás je opravdu přes padesát vinařů?

Ono jich je celkově ještě mnohem víc, záleží, jak to počítáte. Ve Velkých Bílovicích máme 700 sklepů – a v každém se dřív dělávalo víno. Dneska se tomu fakticky věnuje asi 100 až 150 subjektů, ale ne všechny jsou v našem spolku. Tam jsou především ti, kteří mají společný zájem propagovat víno a vinařství z Velkých Bílovic.

Nabídka vín na trhu je obrovská. Jak si na něm vybrat? A jak poznat opravdu dobré víno, lze se na to dát jednoduchý recept?

Dobré víno je hlavně to víno, které vám chutná. (*usmívá se*) Ale pokud máte v daném místě tolik vinařů jako u nás, lidé, kteří mají trochu povědomí kolem vína, si vždycky to dobré najdou. Dojdou k vám, pak k sousedovi a udělají si jasno. I když tady se ani nedá najít někdo, kdo by dělal vyloženě špatné víno, protože by v té velké konkurenci dlouhodobě neuspěl.

V čem jsou vína z Velkých Bílovic jiná než ostatní?

Jsou plná a hutná, protože půdy, na kterých naše vinice rostou, jsou sprašovitě, hluboké, záhřevné a lehce jílovité. A dávají vínům jedinečný charakter. Ideální jsou především pro špičková červená vína, u nich hrají zmíněné vlastnosti půdy velkou roli.

Váš spolek má ve znaku slepici. Jak se do něj dostala právě ona?

Naši předci se s lidmi z okolních vesnic odjakživa popichovali a vždycky si navzájem říkali nějak pejorativně. Vycházelo to z toho, že každý měl nějaké zvyky nebo nářečí. A nás si vždycky dobírali, že už naši předkové hodně používali ve slovech „í“ a „ý“.

„Říkají nám slípáci a jsme na to hrdí“

Velkobílovičtí vinaři na začátku září uspořádají už potřetí akci Slípka Tour, která propojuje špičková vína s gastronomií.



Neříkáme krev, ale krív, neříkáme mléko, ale mlíko, neříkáme slepice, ale říkáme slípka. A když pijeme víno, nepijeme červené a bílé, ale červený a bílý. Proto začali říkat, že jsme slípáci, a my už si tak říkáme taky. Proto jsme si i do loga dali slípku – ať je to něco, co nás vystihuje a co nás tady provází už několik generací.

Slípáci tedy vznikli jako maličko hanlivé označení, ale vy jste na něj teď hrdí...

Ano, a z původně pejorativního označení jsme udělali výhodu. A ona slípka je nositelkou života nebo může snášet i zlatá vejce. (*směje se*) Nehledě na to, že třeba Francie jako obrovská vinařská země má ve znaku kohouta, stejně jako v Itálii vyhlášená vinařská oblast Chianti. Tak jsme si řekli, proč bychom my nemohli mít naši slípku...

Podle ní jste pojmenovali i svá vína a třetím rokem na přelomu srpna a září pořádáte akci Slípka Tour. Jak se zrodil tenhle nápad a proč jste zvolili propojení vína s jídlem?

První ročník jsme uspořádali v roce 2021 po době covidu, kdy na jaře ještě nebylo možné udělat naši zavedenou akci Ze sklepa do sklepa. Ale o propojení vína s gastronomií jsme uvažovali už delší dobu. Naše společná vína, Velká bílá Slípka i Velká červená Slípka, se totiž do ní – stejně jako další suchá vína – výborně hodí. Spojení s jídlem nám proto přišlo přirozené. A je spousta zákazníků, které tímto můžeme oslovit.

Jaký je zatím o Slípka Tour zájem a jakou máte na třetí ročník, který se uskuteční 2. září, nachystanou kapacitu?

Už loni dorazilo hodně lidí, protože všechno se rychle rozkřikne, zvlášť když žádná podobná akce není široko daleko – ani u nás, ani v zahraničí. Proto očekáváme, že i letos si svoje zákazníky najde a dlouhodobě bude úspěšná jako všechny ty ostatní, které pořádáme. Kapacitu jsme si nastavili maximálně na 1 500 míst s tím, že vstupenky už se dají od začátku května koupit online na našem webu www.velkobilovictivinari.cz.

Když se ještě přeptám na vás a víno, kolik let se vůbec vinařství věnujete?

Máme ověřeno, že naše rodina žije ve Velkých Bílovicích od 17. století. A co vím, moji předkové se vínu vždycky věnovali, byť to nebyla jejich hlavní činnost, protože většinou to byli především sedláci. Ale vinohrad u každého domu stejně byl. Také mého otce proto víno bavilo, a když přišla doba po revoluci, kdy nám vrátili nějaké vinice zpátky, říkali jsme si, že by bylo dobré se tím i žít. A to se nám daří už 31 let.



Musíme si teď pomáhat víc než kdy jindy

Vinařství CHÂTEAU VALTICE si zakládá na tom, že je rodinné. Bohatě se mu to vrací různými oceněními již desítky let třeba v prestižní soutěži Vinařství roku.

Vinařství CHÂTEAU VALTICE v poslední době muselo – stejně jako jiní – řešit ekonomickou krizi. Nejen o tom, ale rovněž o spotřební dani nebo o oceněních pro svá vína mluví v rozhovoru ředitel David Štátný.

Za polovinu loňského roku jste podle zápisu z valné hromady zaplatili jen za elektřinu téměř 90 procent toho, co za celý předchozí rok. Jak jste se popasovali s ekonomickou krizí?

Situace je složitá, ale nezbyvá nám než s ní bojovat. Stačí nám, když nás stát nechá svobodně podnikat, no a my se s tím nějak popereme. Stejně si musíme pomoci zase sami. Teda správně je, že nám pomáhají naši lidé, co mají rádi moravská vína. Vědí kolik práce a úsilí ve vinných a sklepech nás to stojí, než se zrodí dobré víno, a zkrátka mají moravská vína jako srdcovou záležitost. Za to jsme vždy byli a jsme jim moc vděční, protože bez nich bychom to nedokázali. Bylo to tak po covidu i za energetické krize, která se, doufáme, částečně stabilizovala. Třetí a konečnou ránu z milosti nám mohla zasadit nesmyslná spotřební daň, kterou by stát nic nezískal a některá domácí vinařství a související domácí obory by tím nevratně poškodil. Vypadá to, že zdravý rozum zvítězil. No a my můžeme pokračovat v práci, aby se jižní Morava stala opět vinařským klenotem v Evropě se špičkovými víny, na která budeme všichni právem hrdí.

Zůstanu ještě u cen. Ono se zdražovalo vlastně všechno, obaly, mzdy... Sami říkáte, že vám loni rostly náklady jako nikdy. Řekl byste, že jste z nejhoršího venku?

To určitě ne. Proto si musíme teď pomáhat víc než kdy jindy. Být k sobě tolerantní, chápat vzájemně naše problémy a nechat se nikým rozdělit proti sobě. Důle-

žitá je podpora každého domácího podnikatele, živnostníka a nejen českých a moravských vín, ale všech produktů. To nám z krize pomůže. To je letitá ověřená skutečnost, kterou jsem nevymyslel já, ale z níž se můžeme poučit.

Zdražovali jste?

Doba je velmi složitá pro všechny, i pro vinaře. O zdražení slyšíme pořád a ze všech stran. My moravští vinaři jsme však téměř nezdražovali a spousta našich příznivců to pozitivně přivítala. Nechceme skokově zdražovat moravská vína, i když se nám dramaticky zvedly náklady na jejich výrobu. Naopak chceme ukázat, že se s tím v čase nějak zkusíme poprat, a hlavně zachovat špičkovou kvalitu našich vín i služeb s tím spojených, aby za námi lidé na Moravu opět přijeli a přesvědčili se, že to děláme i srdcem. Víno vždy bylo a vždy bude součástí naší kultury a zdravého životního stylu. A že s tím bude někdy víc práce... No to je život. My se nedáme.

„NECHCEME SKOKOVĚ ZDRAŽOVAT MORAVSKÁ VÍNA, I KDYŽ SE NÁM DRAMATICKY ZVEDLY NÁKLADY. CHCEME UKÁZAT, ŽE SE S TÍM NĚJAK ZKUSÍME POPRAT.“

Museli jste odložit nějaké investice?

Museli jsme většinu investic, které se daly odložit, zastavit. Naštěstí ty velké investice jsme realizovali ještě před velkým zdražením způsobeným energetickou krizí.

Přibližte je, prosím.

Výstavbu jedinečné podzemní katedrály



TEXT: MARKÉTA DUŠKOVÁ

FOTO: ARCHIV D. ŠTÁTNÉHO

na víno, propojené s křížovým sklepem z roku 1640 a menší rozhlednou na kopci s unikátním výhledem na valtický zámek a Reistnu, jsme plánovali deset let.

A povedlo se. Tak jako naše Vinařská 100DOLA s podzemním chrámem vína dle vzoru římského Panteonu – i tato stavba vychází z nadčasové architektury s použitím tradičních místních materiálů, to znamená cihla, kámen a dřevo. Po vzoru lichtenštejnské architektury používají také arkádové oblouky – nejbližší jsou na výhledu u stěny zámekového parku ve Valticích – je stavba podepřena 22 sloupy s 20 arkádovými oblouky a 41 stropními žebry. I proto tento sklep označujeme jako „katedrála vína“.

A v něm už zraje vína?

Ano, od podzimu loňského roku v lahvích i dubových sudech o objemu od pěti tisíc litrů až po 225 tisíc litrů. Takže povedlo se. Dnes by stavba stála odhadem o třicet padesát milionů korun víc a při současných vysokých úrokových sazbách by to naše rodinné vinařství na dlouhou dobu ekonomicky oslabilo. Takto jsme měli i velké štěstí, že rozvoj našeho vinařství nemusíme dramaticky omezit, ale spíše jen racionálně přibrzdit. V naší vinné katedrále se už konaly i první akce, a to čokoládové slavnosti. Lidé byli nadšeni až uchvácení prostorem a tradiční architekturou, se kterou se setkávali spíše v historických stavbách po světě. Věřím, že jsme zde nechali hezký odkaz budoucím generacím, jaký nám nechali naši dědové.

RODINNÁ FIRMA VINAŘSTVÍ CHÂTEAU VALTICE JIŽ NĚKOLIK LET ÚSPĚŠNĚ FUNGUJE POD VEDENÍM ANTONÍNA ŠTÁSTNÉHO (ZLEVA) A JEHO DVOU SYNŮ DAVIDA A MARKA. GENERÁLNÍ ŘEDITEL MAREK ŠTÁSTNÝ OSOBNĚ DOHLÍŽÍ NA VÝROBU A KVALITU VÍN. JEHO BRATR DAVID JE ŘEDITEL PRO MARKETING A STRATEGII A OTEC ANTONÍN MÁ NA STAROSTI VINOHRADY A POZEMKY.



Pojďme k vládou nepříjaté spotřební dani na tiché víno. Říkáte, že by vinařství jako jedinečný obor zlikvidovala. Proč?

Otázkou je, proč ji chce někdo zavádět? Všechny vyspělé vinařské státy to vědí, a proto ji žádný vinařský stát nemá a nikdy mít nebude. Kdo říká něco jiného, úmyslně lže. A pokud jde o daň, všichni vědí, že stát, co vybere, hned utratí v administrativním procesu, který by musel složitě nastavit. Takže přínos pro stát? Nula. Navíc tím významně poškodí domácí vinařství, vinohradnictví, turismus, gastronomii, stavebnictví a další související obory. A co je nejhorší? Na uvolněné místo na českém trhu se dostanou levná zahraniční a navíc dotovaná vína cizích států. Všichni se to snažíme trpělivě a nekonfliktně vysvětlovat. Nemůžeme však připustit, abychom si nechali zničit to, co jsme po obou světových válkách a komunismu znovu pracně znovu vybudovali pro nás, pro naše děti i naši přírodu. Trvalo to skoro třicet let, ale dnes je domácí vinařství na světové úrovni. A ti, co nevěří, ať se přijdou podívat na naše moravské vinařství a vinohrady a jejich úžasný krajinný ráz.

Co byste vzkázal těm, co jsou pro, hlavně odborníci na závislosti a ekonomové?

Přijďte a my vám vinařství a vinohradnictví ukážeme na vlastní oči. Můžeme vám ukázat příklady, jak si na pár desítek let poškodili vinařství na Slovensku a jakým způsobem ho pozvedli v Rakousku. To není ekonomická teorie. To je skutečná

praxe. Stát nemusí dělat nic nového. Nebo nás může chránit, před levnými dotovanými dovoзовými víny. Jen tak bude vinařství vzkvétat a z daní vybere mnohem víc. Když stát vinařství zlikviduje, nebude mít nic. Vlastně ano. Lidi na pracovních úřadech a rozvoj „šedé ekonomiky“.

Hlíďají si dnes lidé víc peněženku?

A chodí méně na degustace?

Naše rodinné vinařství CHÂTEAU VALTICE existuje od 15. století a lidé znají je i ty, kteří zde desítky let pracují. Vědí, že to děláme s láskou a pokorou a snažíme se starat o obor, vinohrady, prostředí a dělat stále špičková vína. A tak jsme moc rádi, že za námi lidé stále jezdí a my s nimi degustujeme, a věříme, že si každý u nás najde svého šampiona.

Snad osmkrát jste byli ve finále celorepublikové prestižní soutěže Vinařství roku. Je to pro vás důležité jako ocenění vaší práce, nebo jako něco, podle čeho se zákazníci rozhodují?

Ano, každá soutěž je pro nás důležitá a každé setkání s milovníkem vína také. Ocenění práce a našich vín je určitě každodenním impulzem k další nekončící práci, kterou prostě musíte mít rád.

Stejně tak medaile – teď aktuálně vaše Sylvánské zelené a Ryzlink vlašský získaly ve Francii titul šampiona. Stává se, že zákazníci takhle oceněné víno vykoupi?

Samozřejmě. Hodně našich zákazníků umí dneska poznat a především ocenit

špičková vína z CHÂTEAU VALTICE. Ta vína pak i na našich pravidelných degustacích společně také ochutnáváme a hodnotíme. Většinou se i rychle vykoupi. Každé víno je jedinečný originál s limitovaným počtem kusů. Jak se vyprodá, už nikdy není. To je však také krása, která k vínu a vinařské kultuře patří. Od toho však máme i archivní boxy, které našim lidem pronajímáme na uskladnění vín, která už za čas nebudou k sehnání.

Hledáte několik nových pracantů, třeba technologa do sektárny. Jsou lidé? Třeba zemědělství má s tímhle problém...

Myslím, že v každém oboru je problém najít schopné a šikovné lidi. Pracuje s námi spousta šikovných lidí, kteří jsou skuteční srdcaři a mají vinařství rádi. To je obrovsky důležité a bez těchto „našich srdcařů“ to prostě nejde.

V medailonku Vinařství roku jsem četla, že nejdůležitější pro vaše vinařství je respekt, tolerance a snaha najít kompromisy. A když přijde problém nebo neshoda, je zdravé se nad významem těchto slov znovu zamyslet. Daří se vám to i v dnešní uspěchané době?

Ano. K tomu bych dodal ještě jednu důležitou vlastnost, která je hodně aktuální v této době. Trpělivost. Někdy se to na člověka valí ze všech stran, rychle a necitelně. O to víc je důležité si připomenout význam těchto slov a trpělivě, tolerantně a pokorně bojovat s problémy a snažit se najít řešení.



1 200 000 lahví – průměrná roční produkce Vinařství Vinselekt Michlovský
Více než 80 € za lahev
 – tolik stojí nejexkluzivnější víno z produkce Vinselekt Michlovský
„Nejlepší Rulandské bílé na světě“ – tento titul získal pozdní sběr 2015 z řady Vinum Palaviense na soutěži Pinot Blanc du Monde Strasbourg 2018

Miloš Michlovský – Vitselekt Michlovský

Vinařství Vinselekt Michlovský vzniklo v Rakvicích v roce 1993 a produkovalo především vína určená pro zpracování na sekty. Postupně se však pozornost zaměřila na produkci kvalitních jakostních přívlastkových vín. V roce 1994 se stává součástí firmy Šlechtitelská stanice vinařská v Perné. O rok později začala firma plnit svá nejlepší vína do lahví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny, oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou.

Aktuálně Vinselekt Michlovský obhospodařuje cca 125 ha vinic na jižní Moravě. V Mikulovské vinařské podoblasti se vinice nacházejí v katastrech obcí Perná, Klentnice, Dolní Věstonice, Milovice u Mikulova, Lednice a Nový Přerov. Ve Velkopavlovické vinařské podoblasti jsou vysázeny kolem obcí Rakvice, Přítulky a Zaječí.

V roce 2018 se na pozemcích vinařství v Rakvicích otevřely pro veřejnost nové degustační prostory – Enotheca Rakvice, které se velmi rychle staly cílem milovníků vín a cyklistů. Otevřeno je celoročně a plánuje se i penzion a restaurace.

NOVÉ ODRŮDY

Jednou z mnoha činností Vinselektu Michlovský je šlechtění nových odrůd. Celý proces trvá zpravidla dvacet a více let a není možné ho nijak urychlit. Pan Miloš Michlovský má v tomto směru velký náskok. Mimo to, že se šlechtěním „interspecifických“ odrůd zabýval už v době svého studia, podílel se také přímo na šlechtění nových odrůd s profesorem Krausem a pány Mádlem a Peřinou. Výsledkem jsou odrůdy Malverina, Laurot, Savilon, Vesna, Rinot nebo Aure-

lius. Další až patnáct nových odrůd je momentálně ve šlechtění.

Mimo to má pan Michlovský jednu z největších výsadeb interspecifických odrůd na Moravě. Dále ji rozšiřuje, protože preferuje hospodaření v souladu s přírodou a uvědomuje si, jaký mají tyto odrůdy potenciál. Testuje ale i jiné „světové“ odrůdy (např. Viognier, Chenin Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, Carmenère nebo třeba Cabernet Franc.), které je u nás možné vysazovat díky globálnímu oteplování, jež pro ně vytváří vhodné podmínky.

HUSTÁ VÝSADBA

Dalším typickým znakem vinohradů Vinselektu Michlovský je velmi hustá výsadba. U všech vinohradů vysazených v posledních letech se počet sazenic pohybuje až na 10 tisíc kusů na hektar. Díky tomu vzniká mezi jednotlivými keři konkurence a kořeny rostlin jsou nuceny růst přímo dolů, aby našly dostatek živin. Vína tak získávají mnohem více z terroir, ve kterém rostou – kořeny se rychleji dostanou do „panenské“ půdy (která je netknuta orbou a postřiky) a zde probíhá složitý proces v symbióze s půdními mikroorganismy. Keře musejí bojovat o vodu a živiny a díky tomu jsou odolnější. Hlavně ale dávají menší, koncentrovanější bobule i hrozny a díky tomu koncentrovanější vína.

Tato metoda pěstování je sice známá, najdete ji ve všech top vinařských oblastech, ale u nás se začíná prosazovat až v posledních letech v nových výsadbách.

**„VÍNO PO TOM, CO SE
ZRODÍ V HLAVĚ, SE TVOŘÍ
HLAVNĚ VE VINOHRADĚ.“**

Ve spolupráci s dalšími vinaři se Vinselekt Michlovský snaží obnovit slávu typické moravské odrůdy – Ryzlinku vlašského. Kdysi to byla jedna z nejběžnějších odrůd na Moravě, ale díky přetěžování keřů dávala kyselá vína. „Vlašáky“ z Pálavy však byly vždycky jiné a nyní tato odrůda zažívá renesanci. Do budoucna by se pro české vinaře mohla stát něčím, jako je Veltlínské zelené pro vinaře v Rakousku.

Ve vinařství Vinselekt Michlovský nyní pracuje 75 lidí a celková roční produkce se pohybuje přes milion lahví, čímž se řadí mezi středně velké podniky v ČR. Jeho nabídka je opravdu široká – od základních vín pro restaurace a supermarkety přes vína ze specifických terroir (Vinum Palaviense, Ch. Dowina, VOC Pálava...), kvalitní sekty až po exkluzivní vína, kde se cena pohybuje přes 60 € za lahev. Pan Michlovský s oblibou říká, že Vinselekt není jedno větší, ale deset malých vinařství – takové rozdíly jsou v charakteru jednotlivých řad vín.

OCENĚNÍ I EKOLOGIE

Vinařství Vinselekt Michlovský patří mezi nejocenenější vinařství v rámci Salonu vín ČR a ve většině ročníků mělo dokonce nejúspěšnější kolekci vín; a je tím pádem zatím nejúspěšnějším vinařstvím v celé historii Salonu vín ČR. Na jaře 2010 získal Vinselekt Michlovský jako vůbec první ocenění „Vinařství roku 2009“. Mimo to se může pochlubit také mnoha úspěchy na mezinárodním poli. Důležitou součástí udržování dobrého zdravotního stavu vinic je jejich biologická ochrana, která vychází z přírodních mechanismů. Celkem devět hektarů vinic se obhospodařuje v systému ekologického zemědělství s tím, že dalších 5,5 hektaru vinic se momentálně nachází v přechodném období mezi systémem integrované produkce a ekologickým vinohradnictvím. „Ekologie vinic je pro nás důležitá nejen proto, abychom vám mohli nabídnout lahev vína s označením bio, ale i proto, že chceme zatěžovat přírodu co nejméně,“ říká Miloš Michlovský.



VINSELEKT MICHLOVSKÝ

RODINNÉ VINAŘSTVÍ V SRDCI JIŽNÍ MORAVY



www.michlovsky.com

Mělník svou vinnou historií oslavuje celý rok

První akcí bývá už v dubnu Vinná noc, která nabízí ochutnávku mladých vín mělnických vinařů, v srpnu je Mělnický košť, po němž v září následuje tradiční Vinobraní a v listopadu Průvod svatého Martina s ochutnávku svatomartinských vín.

Mělník je s vínem spjat odjakživa. Traduje se, že první vinnou révu nechala u Mělníka vysadit kněžna Ludmila a protože o vinice pečoval i její vnuk sv. Václav, stal se díky tomu patronem vinařů. Významně na Mělnicku rozšířil pěstování vinné révy císař Karel IV. Ta se tu pěstuje dodnes a mělničtí vinaři zkoušejí různé odrůdy. „Ambice nejvyšší kvality mají v Čechách v podstatě dvě odrůdy: Ryzlink rýnský a Pinot Noir (Rulandské modré). V severních oblastech se pěstují především bílé odrůdy, vína jsou svěží, ovocitá a nemají obvykle vysoký obsah alkoholu. Zajímavou skupinou jsou tzv. rezistentní odrůdy, například Hibernál nebo Solaris,“ říká Karel Hejduk ze spolku Mělnický košť a doplňuje: „Nelze u nás logicky pěstovat odrůdy s vysokým nárokem na teplo a dlouhou dobou zrání hroznů, jako je třeba Cabernet Sauvignon.“

Zmíněné rezistentní odrůdy, které jsou odolné vůči padlí a peronospoře, jsou podle Hejduka zajímavou alternativou ke klasickým odrůdám. „Jejich pěstování je ekologicky šetrnější, používá se méně chemických postřiků. Zákazníci se z mé zkušenosti nebojí zkoušet pro ně dosud neznámé odrůdy vín, trh je na ně myslím pozitivně naladěný,“ podotýká.

ZA VÍNEM A ZÁBAVOU

Mělničtí vinaři také pořádají během roku několik akcí zaměřených na oslavu vína a zábavu pro všechny věkové kategorie. Nejznámější a také nejstarší je Mělnické vinobraní, které se koná vždy v září. Postupně k němu přibyla Vinná noc, Mělnický košť a také listopadová ochutnávka svatomartinských vín spojená s Průvodem svatého Martina. Pro návštěvníky je vždy doplněn další program, ať jde o pouťové atrakce, gastronomii nebo umělecká a zábavná vystoupení či programy pro děti.

„V současné době připravujeme letní akci Mělnický košť 2023, který se bude konat 12. srpna v centru Mělníka. Návštěvníci zde mají možnost ochutnat vína z produkce výhradně mělnických vinařů, členů spolku,“ zve zájemce Karel Hejduk. Pokud jde o víno, mají lidé různé



VINOBRANÍ ZA ÚČASTI MNOHA NADŠENÝCH DIVÁKŮ PROJDE MĚSTEM PŘI VINOBRANÍ KOSTÝMOVANÝ PRŮVOD. FOTO: ARCHIV MAFRA

preferenci podle svých zkušeností a nároků. Většina podle Hejduka ocení spíše vína aromatictější se zbytkovým cukrem. Lidé, kteří pijí víno k jídlu a mají již větší přehled, dávají přednost suchým vínům bez požadavku na intenzivní aromatu.

Ročník 2022 byl podle něj „adrenalinový“. „Horký suchý červenec a srpen slibovaly velké naděje, v září se však prudce ochladilo a začalo pršet. Z mého pohledu bude proto patřit tento ročník mezi průměrné,“ dodává Karel Hejduk. **(drb)**

VINNÉ AKCE NA MĚLNÍKU

duben 2024 - Vinná noc

12. srpen 2023 - Mělnický košť - slavnosti mělnických vín a gastronomie

15. - 17. září 2023 - Mělnické vinobraní

listopad 2023 - Přehlídka mladých a svatomartinských vín
Zdroj: sdružení Mělnický košť a město Mělník



Na Znojensko za víny VOC Znojmo

Starobylé město Znojmo se svými historickými památkami, okolní příroda Národního parku Podyjí i malebné obce na Znojensku celoročně lákají místní i turisty. Ovšem ke Znojmu neodmyslitelně patří také víno a vinařská turistika. Místní vinaře, díky nimž jsou realizovány četné akce spojené s vínem, ale i dalšími kulturními i chuťovými zážitky, sdružuje spolek VOC Znojmo.

VOC Znojmo

Označení VOC Znojmo, tedy vína originální certifikace, nesou vybraná vína ze Znojemska. Jsou značena podle románského způsobu, tedy apelačního systému. Podobné systémy fungují v zemích s letitou vinařskou tradicí a jejich vína, např. Chianti, Rioja nebo Chablis, představují na trhu jasně identifikovatelné značky.

Vína jsou značena podle místa původu, tzv. terroir, a proto hrozny, z nichž se vína VOC Znojmo zpracovávají, pocházejí výhradně z registrovaných vinic Znojenské vinařské podoblasti. Do systému jsou zařazeny tři pro Znojensko nejtypičtější odrůdy, Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené, které se zde vyznačují mimořádnou aromatickostí. Vína jednadvaceti vinařství, která jsou členy VOC Znojmo, také splňují nejprísnejší požadavky na kvalitu.

Kam za vínem?

Příležitostí ochutnat kvalitní víno je ve Znojmě a jeho okolí opravdu mnoho, od nejznámějšího Znojenského historického vinobraní přes vinařské festivaly, koncerty na vinicích, putování po vinicích až po otevřené sklepy. Jsou pořádány jednotlivými vinaři, vinařskými obcemi nebo přímo spolkem VOC Znojmo.

Festival vína VOC Znojmo

První květnová sobota je ve Znojmě vyhrazena Festivalu vína VOC Znojmo. To nejdůležitější z festivalu se odehrává na znojenském Horním náměstí, kde v minulosti při obzvláště významných událostech teklo víno z kašen. Památné kašny nahradí desítky stánků, v nichž víno poteče s nemenší intenzitou. Návštěvníci tak poprvé ochutnají nově zařazená vína, ale v nabídce nechybí ani vína starší. Vstup na festival je zdarma, stačí si dobít čip na náramku a můžete degustovat.

Pestrý kulturní program, v němž vedle nezbytných cimbálových muzik zahrají také alternativní kapely, zaplní nejen Horní náměstí, ale i přilehlé ulice a relaxační zónu u rotundy svaté Kateřiny. O festivalu i dalších vinařských akcích informuje zbrusu nový Kalendář akcí vinařů VOC Znojmo pro rok 2023. Se svým sympatickým formátem se vejde akorát tak do kapsy nebo do batůžku, aby vás provázel na vašich vinařských toulkách.

Festival znojenských vín 2. září

Každým druhým rokem se ve Znojmě koná Nominální výstava vín Znojenské vinařské podoblasti a nominovaná vína se poté utkávají o umístění v Salonu vín ČR. Roční pauzu mezi výstavami letos poprvé vyplní Festival znojenských vín, který proběhne u rotundy sv. Kateřiny a nabídne na 200 vzorků vín nejen s označením VOC. Vybírat budete moci z vín bílých, růžových i červených, tichých i šumivých, fortifikovaných i naturálních, suchých, polosuchých, polosladkých i sladkých. K dispozici bude relaxační zóna s lehátky a speciální samoobslužná degustační zóna.

Znojenské historické vinobraní u rotundy sv. Kateřiny 8.–9. září

Velkolepá vinařská slavnost spojuje slavnou minulost královského města s všudypřítomnou vinařskou tradicí. Dobové mázhauzy nabídnou širokou škálu vína i burčáku, město ožije historickým jarmarkem a 14 multizánrovými scénami. Dominantou slavnosti je kostýmovaný průvod krále Jana Lucemburského s chotí, dvořany, měšťany a dalšími postavkami středověkého města.

VOC Znojmo otevře největší degustační scénu znojenského vinobraní. Najdete ji na prostranství u rotundy sv. Kateřiny, na místě s historickým poradím a jedinečným výhledem na okolní krajinu. Nabídka VOC Znojmo rozšíří vína ze srpnového zařazení.

Jak poznat vína VOC Znojmo?

Lahve s víny VOC Znojmo poznáte podle tradiční kontrolní pásky, garantující původ z vybraných viničních tratí Znojenské vinařské podoblasti. Na pásce naleznete kód výrobce, číslo šarže, kód rozhodnutí a počet lahví v dané šarži. Vinař obdrží pro svá vína pouze tolik pásek, kolik lahví zařazeného vína VOC Znojmo měl v době odběru vzorků vín k zařazení.



Vedle uvedených akcí můžete vína zakoupit i ochutnat v Informačním centru VOC Znojmo ve Vlkově věži na Kollárově ulici. Nezapomeňte se sklenkou vína vystoupat na ochoz věže a při návratu načerpat informace o vinařství a vinařských akcích.

<https://www.vocznojmo.cz/>

Když námořníci bránili Mikulov aneb perličky Pálavy

Neobyčejný průvodce nazvaný Pálava o dvě deci výš, který vyšel v nakladatelství Mapcards, poutavě vypráví zapomenuté příběhy tohoto kraje. Je určen pro výletníky i zvědavé domorodce, kteří se nespokojí jen s popisem lokací, ale hledají za nimi hlavně historky.

TEXT: IVANA SOLAŘÍKOVÁ FOTO: PÁLAVA O DVĚ DECI VÝŠ

V roce 1918 se Mikulovu do nově vzniklého Československa pranic nechtělo. Proti armádě postupující ze severu se tak město rozhodlo bránit. Odhodlání zesílilo, když dorazily posily. Jenže...

„Mikulovské poněkud překvapilo, že je vede korvetní kapitán Ernst von Foerster a že suchozemské město, toho času 13 milionů let bez mořského pobřeží, přichází bránit námořnictvo. A podle toho to nakonec i dopadlo. Námořníci, jak už je tak nějak jejich přirozenou podstatou, pili, rabovali, tropili výtržnosti a hrozili vzpourou. Navíc, protože si nedovezli dostatečné zásoby Austrian Empire Navy rumu, plenili místní vinné sklípky,“ vypravuje Otto Dušek v neobyčejném průvodci nazvaném Pálava o dvě deci výš.

Vedle Duška, jenž se postaral o texty, se na průvodci podílela i ilustrátorka Mírka Šulcová a fotograf Jan Miklín.

Na téměř 380 stranách píše Dušek o kraji svého srdce netradičně, s nadhledem, poutavě... Zkrátka o dvě deci výš.

A nadzvedne pokličku i u příběhů, o nichž si všichni myslí, že už je dávno znají.

OPOMÍJENÉ ZAJÍMAVOSTI

Třeba o Věstonické venuši slyšel víceméně každý. Už méně se však ví, že Pálava vydala i další archeologická „nej“. „Dochovala se tu například první nám známá moravská domácnost, kterou představovalo ohniště ohraničené kameny či mamutími kostmi. A pokud jde o zařízení domácnosti, byli Věstoničtí už pěkně vybíraví co do kvality, tvarů i barev. Prakticky sto procent vybavy pocházelo z dovozu,“ uvozuje autor kapitolu o archeologii.

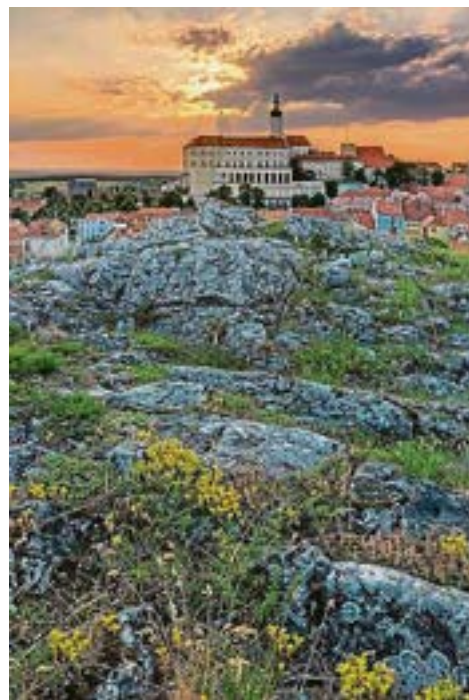
Neopomene zmínit ani perličky z historie Drnholecka z doby, kdy ho moravský markrabě Jošt udělil v léno Lichtenštejnům. „V roce 1394, tedy těsně předtím, než zemi začali plenit husité, jej tvořilo deset obcí. Dodnes se z nich zachovala jen polovina. To uvádím jen pro případ, že byste příliš plakali nad zalitým Mušovem. Děje se to v historii pořád,“ píše s lehkou nadsázkou.

Ostatně k novomlýnským nádržím, na jejichž dně skončila vesnička Mušov, se v knize vrací nejednou. Třeba když hovoří o říši hmyzu, v níž nabízejí pestrá Pálava a oblast obory Soutok téměř polovinu druhů i ve srovnání s tropickým pralesem v Panamě. „O komárech vědci tvrdí, že spolehlivě najít člověka umí jen posledních pět tisíc let, takže je možné, že pravěké lovce mamutů od Pálavy netrápili. Jedním z argumentů pro výstavbu novomlýnských nádrží ostatně bylo i odstranění otravných bodavců,“ zmiňuje Dušek.

POMÁHAL I KAVÁRNÍK ČI FARMÁŘ

A připomíná i další obyvatele okolí Nových Mlýnů – bobry. „Kdysi bývali bobři přemnožení, takže církvi nezbylo než je prohlásit za rybu (asi platýse), čímž se jejich stavy – hlavně okolo Vánoc – zredukovaly na přijatelnou míru,“ dává k dobru zajímavost z Pálavy, kterou kdysi zdobilo mnohem víc staveb.

Třeba taková kaple svatého Antonína,



z níž je dnes jen zřícenina viditelná ze silnice od Perné. „Je důkazem, že ne všechny zříceniny jsou důsledkem válek či prostého zanedbání. Kapličku zkrátka jen zrušili, následně byla prodána v dražbě za 124 zlatých a víceméně rozebrána na stavební materiál. Zachránila se jen soška svatého Antonína, která je uložena dole v Perné dodnes,“ přibližuje Dušek v knize, s jejímž obsahem pomáhali přírodovědec, kavárník, archeolog, restaurátor, fotograf, historik, vlnář, hoteliér, farmář a farář.

I díky neobvyklé spolupráci se podařilo „vykutat“ historky dávno zapomenuté. Třeba o tom, jak se v kraji usídlila napoleonská armáda. Zatímco císař vyrazil do Brna slavit svoje čtyřicátiny, jeho vojsko se rozložilo v Drnholci a okolí a užívalo si bezplatné konzumace vína.

„A nejspíš se shodneme, že nebylo moc horších možností než napájet vínem právě francouzskou armádu. Když armáda odpochovala, sečetla radnice škody a zjistila, že žabožrouti vysosali 170 tisíc litrů vína,“ prozrazuje průvodce, v němž lidé najdou mapy a plány měst, tipy na akce a slavnosti, místa, kde pořídí neotřelý suvenýr, ale třeba i odkazy na související literaturu a filmy.

Zároveň zavede k lidem, kteří utváří zajímavá místa a vdechli jim duši. A poradí, na co si dát pozor a jak se vyhnout pas-tem číhajícím na neznalé.



TITUL VINAŘSTVÍ ROKU PUTOVAL DO BŘEZÍ

Poprvé získalo nominaci a hned slavilo vítězství. Malé rodinné vinařství Jindřicha Kadrnky z Březí na Mikulovsku získalo titul v soutěži Vinozoom vinařství roku 2022. Podnik, který je proslulý zejména svými regionálně charakteristickými ryzlinky, se rozhodl jít cestou opravdu suchých vín v drtivé většině bez pomyslného zakalujícího zbytkového cukru. Kategorii středních vinařství ovládl podnik THAYA z obce Havraníky nedaleko Znojma. (rkr)

VÝNOSY Z VÍNA PŘEKONALY ZLATO

V dobách poklesu akciových trhů a rostoucí inflace investoři rádi sahají po alternativních investicích, jako je alkohol. Vína v loňském roce ve svých výnosech dokonce porazila i stabilní zlato, vyplývá to ze zprávy investičního fondu Wine Management. Investice do vína podle vinařského indexu Live-ex Fine 1000 vydělávají více peněz než investice do zlata či akcií. Za posledních pět let víno vykázalo růst o 45 pro-

cent. Zlato zaznamenalo meziroční mírný pokles, v pěti letech pak růst o 40 procent, tedy o pět procent méně než víno. „Vino tak odolává rovněž současné inflaci a v loňském roce se tedy portfolio našeho fondu zhodnotilo o 13,49 procent,“ říká manažer společnosti Wine Management Erik Portange. (veb)

VINAŘI SÁZÍ NA ODOLNĚJŠÍ PIWI ODRŮDY

Maximálně využít ekologické postupy při pěstování vinné révy a udržitelně pečovat o půdu a zlepšit ekonomiku se snaží stále více vinařů. Proto vysazují Piwi odrůdy révy, které jsou odolné proti houbovým škůdcům. „Vysazování Piwi odrůd je cestou nejen k udržitelnému hospodaření a návratu přirozené biodiverzity do vinic, ale i ke zvýšení rentability vinic,“ vysvětluje Ondřej Beránek, prezident Vinařské unie, která sdružuje téměř třicet významných tuzemských společností. Aktuálně se tyto odolnější odrůdy rozprostírají přibližně na 890 hektarech, což je asi pět procent celkově osázené plochy. Za posledních deset let ale plocha vinic osázených

Piwi odrůdami v Česku zpět násobila. Odolné odrůdy vinaři vnímají také jako velké lákadlo pro zákazníky. „Ze stávajících máme Hibernal a Solaris a v příštím období plánujeme vysadit další perspektivní odrůdy – Cabernet Cortis, Rubinet, Savilon a Cabernet blanc,“ uvedl za vinařství Templářské sklepy Jan Filipovič. (vf)

MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN V MIKULOVĚ

Sedmnáctý ročník mezinárodní soutěže vín Oenoforum bude 16. a 17. června hostit Mikulov. Cílem je mimo jiné porovnat vína z celého světa a vyzvednout význam vín ze světových odrůd, jako je Sauvignon blanc a Cabernet Sauvignon a tradičních odrůd pěstovaných v České republice Ryzlinku vlašského a Pálavy. Díky této soutěži mají vinaři možnost porovnání vín z různých oblastí Evropy i ze světa, které se vyznačují odlišnými klimatickými a půdními podmínkami, ale i vín vyrobených různými technologiemi. V porotě zasednou přední degustátoři, představitelé OIV, Mezinárodní unie enologů, ale i nejlepší hodnotitelé z České republiky a Slovenska. (vf)

INZERCE



- Ubytování
- Vinařství
- Vinný sklep
- Seminární místnost
- Terasa
- Vše s kapacitou 60 osob



Penzion SIESTA

Břeclavská 630
691 42 Valtice
tel./fax: 777 739 990
E-mail:
recepce@penzion-siesta.cz
www.penzion-siesta.cz



Valtické vinobraní



Vinohrad

VALTICE hlavní město vína

Město Valtice

Náměstí Svobody 21, 691 42 Valtice
www.valtice.eu

TIC Valtice

Náměstí Svobody 4, 691 42 Valtice,
e-mail: tic@valtice.eu
tel.: + 420 734 256 709, +420 731 164 599

Kolébka vín v Litoměřicích



Vážení milovníci vín,

přicházíme za vámi s nabídkou, kterou nemůžete odmítnout! Pokud toužíte ochutnat skvělá vína z Arménie, Gruzie a Moldávie nemusíte cestovat daleko, navštivte vinotéku Noravank v Litoměřicích a nechejte se unést do světa vůní, chutí a zážitků.

Barokní dům je zářivou perlou, která ukrývá tajemná a mimořádná místa, kde můžete ochutnat neuvěřitelně chutná vína a ponořit se do historie vinařství. Domácí chléb je svěží a voní, stejně jako jejich skvělá vína, která jsou skladována ve starých gotických sklepech, které vám doslova vezmou dech.

Až si vyberete víno které chcete ochutnat, bude to zážitek, který si navždy zapamatujete. V této vinotéce najdete vynikající vína s hlubokými a bohatými chutěmi, které vám poskytnou dokonalejší zážitek a zahřejí vaše srdce.

A aby toho nebylo málo, můžete si vychutnat jedinečná vína v krásné a klidné zahrádce ve vnitrobloku tohoto vkusně rekonstruovaného barokního domu, což vám poskytne relaxaci a útechu pro vaše smysly.

Tak neváhejte a přijďte do Litoměřic, kde vás čekají nezapomenutelné zážitky, skvělé víno, úchvatná atmosféra a nádherné prostředí. Přijďte ochutnat vína, která jsou připravená jen pro vás a která vás zaručeně nadchnou!

Na vaši návštěvu se těší celý tým.
Vinotéky Noravank v Litoměřicích.



www.noravank.cz
Mostecká 232/4, Litoměřice

Kupón na 1 degustační
 vzorek zdarma á 0,05 l.
 Uplatníte v naší vinotéce.
 Středa - Sobota
 14:00 - 22:00 hod.
 Platnost do 31.8.2023



ČESKÁ VÍNA SVĚTOVÉ ÚROVNĚ

Jsme moderním rodinným vinařstvím, které obnovilo vinařskou tradici na kopci Radobýlu u Litoměřic, na jehož stránkách jsme založili 14 ha vinohradů.

Vyrábíme kvalitní suchá vína s důrazem na odrůdovost a regionální charakter. Nad rámec tradičních bílých, růžových a červených vín se věnujeme i vinným specialitám jako jsou sekt vyrobený tradiční metodou kvašení v lahvi, likérové víno portského stylu či vinná pálenka.

- PRODEJ VÍNA • DEGUSTACE
- FIREMNÍ A RODINNÉ AKCE

VINAŘSTVÍ POD RADOBÝLEM

Žalhostice 81, 411 01 Žalhostice

tel.: +420 725 794 899

e-mail: obchod@vinarstvipodradobylem.cz

www.vinarstvipodradobylem.cz



Hudba na vinicích

www.hudbanavinicich.cz
Vstupenky na www.xticket.cz

LÉTO 2023

JOHANN W
vinařství pod radobýlem

LAHOFER
vinařství

Zlomek & Vávra

SONBERK
vinařství

CHÂTEAU VALTICE
vinné sklepy Valtice a.s.

5. 5. WOHNOUT
2. 6. JELEN
23. 6. VAŠO PATEJDL
29. 6. ČECHOMOR
5. 7. HORKÝŽE SLÍŽE
14. 7. TOMÁŠ KLUS
15. 7. LUCIE BÍLÁ
21. 7. QUEENIE
2. 9. MIG 21
16. 9. ŠKWOR

3. 6. VAŠO PATEJDL
5. 7. POKÁČ
6. 7. JELEN
7. 7. LUCIE BÍLÁ
13. 7. ČECHOMOR
21. 7. DAVID KOLLER
22. 7. LENNY
4. 8. TOMÁŠ KLUS
11. 8. MIG 21
19. 8. QUEENIE

23. 6. ČECHOMOR
13. 7. JELEN
14. 7. QUEENIE
18. 8. TOMÁŠ KLUS
22. 9. ŠKWOR

5. 7. JELEN
6. 7. LUCIE BÍLÁ
21. 7. VAŠO PATEJDL
22. 7. DAVID KOLLER
3. 8. QUEENIE
4. 8. MIG 21
10. 8. ČECHOMOR
11. 8. TOMÁŠ KLUS
1. 9. WOHNOUT

14. 7. MIG 21
15. 7. MONKEY
BUSINESS
18. 8. QUEENIE
8. 9. TOMÁŠ KLUS
23. 9. ŠKWOR
30. 9. WOHNOUT

Vinařství
Johann W.

Vinařství
LAHOFER Znojmo

Vino
Zlomek & Vávra

Vinařství
Sonberk Pápice

Château
Valtice

Německý básník Christian Friedrich Hebbel: Lépe je...

POMŮCKA: VASAS	JMÉNO HEREČKY MACIU- CHOVÉ	TÁTA	POVRCHOVÝ DŮL	SITUOVANÁ	MOHUTNĚT		SOUVISLÉ POŘADÍ	POBÍDKA	INICIÁLY REŽISÉRA DANKA	BROUK ŠKUDCE	PRODEJCE NÁBYTKU		PLOVOUCÍ KUS LEDU	OBCHODNÍ AKADEMIE ZKR.	POVEL VOZKY	JINAM NÁŘEČ.
MĚSTSKÝ PTÁK						POVRCHNÍ OBDIVOVA- TELÉ						OTÁZKA 2. PÁDU				
ČÁSTICE HMOTY MN. Č.						MUŽSKÉ JMÉNO NAROZEN ZKR.						DĚŠT ANGLICKY NÁR. HOKEJ. LIGA ZKR.				
1. DÍL TAJENKY									SIBÍŘSKÁ ŘEKA ORGÁN ČICHU					NĚMECKÝ SOUHLAS DOSAH STOUPÁNÍ		
ATLETICKÝ KLUB ANGL. ZKR.			ASI LEHČEJI					BÝV. TENIS. YANNICK ??? DUTÁ KER. TVÁRNICE					ČÁST CHRAMU ZVÍŘECÍ KONČETINY			
	??? VIDI VICI	SETŘENÍ RUSKÉ MUŽSKÉ JMÉNO					KULOVITÁ BAKTERIE ČÁSTI KOSTELŮ				LEHKÉ TOPNÉ OLEJE ZKR. STRČENÍ				NEHLUČNÁ MÍSTA	PŘESTO
VYDÁVAT PŘÍJEMNÉ AROMA						BUDAPEŠT. FOTBALOVÝ KLUB HOD						LÉČKY POKOLENÍ				
NADŠENÍ					ČÁST DUD INICIÁLY HERCE SMOLJAKA				2. DÍL TAJENKY CHEM. ZN. TANTALU							
NEZÁVISET										DRUH ŽÁBY						
INICIÁLY SPISO- VATELE ERENBURGA				ŽENSKÉ JMÉNO						KDY						

TAJENKA: nemít než ztrátit.

INZERCE



VÍNO Z KOBYLÍ

Pravda o lidech a zemi

Říká se, že ve víně je pravda a každá láhev obsahuje skrytý příběh. Víno z Kobylí ve svém sloganu „Pravda o lidech a zemi“ spojuje dobré lidi, krásnou krajinu, poctivé řemeslo a kvalitní víno.

Najdete nás ve vinařské obci Kobylí, která spadá do Velkopavlovické vinařské podoblasti jihovýchodní Moravy. Vinná réva se na území Kobylí pěstuje již osm set let a na zdejších slunných stráních obrácených k jihovýchodu a jihu se této teplomilné rostlině velice daří.

Hospodaříme na ploše 165 hektarů registrovaných vinic a jsme největším pěstitelem a zpracovatelem vinné révy v obci Kobylí. Při pěstování a zpracování hroznů klademe důraz na šetrnost vůči životnímu prostředí i surovině, snažíme se o minimalizaci použití průmyslových hnojiv a pesticidů.

Vyrábíme jakostní odrůdová vína, vína s přívlastkem, archivní, VOC a ročníková vína. Ty nejlepší šarže těchto vín zrají v sudech barrique. Vína z Kobylí jsou často oceňována na prestižních výstavách.

Vína z Kobylí jsou k dostání v mnoha vinotékách, obchodních řetězcích a na našich webových stránkách.

Přijďte se k nám přesvědčit. Ubytovat se můžete i v našem penzionu Patria.



Více o našich vinech



Více o penzionu



Slípka tour

**POD KŘÍDLY ŠÉFKUCHAŘŮ
PUTOVÁNÍ ZA SUCHÝM VÍNEM A JÍDLEM**

**02/09/2023 12–20h
VELKÉ BÍLOVICE**

**VSTUPENKY ONLINE NA
www.VelkoBilovictiVinari.cz**





GLOBAL WINES & SPIRITS

Specializovaný
prodejce vín a destilátů

Po celý červen výhodné
rumové balíčky!



Více než 2500 vín a destilátů
z celého světa



12 kamenných prodejen
v Praze, Brně, Ostravě a Zlíně



Vlastní e-shop
www.global-wines.cz



www.global-wines.cz



GLOBAL WINES
& SPIRITS