

PONDĚLÍ 29. 5.

MALÝ SÁL

10:30 – 11:30 ZNOJEMSKÁ BESEDA (e-mail: chaloupecky@znojemska-beseda.cz)
Tisková konference s pozvánkou na turistickou sezónu ve Znojmě a na Znojemské historické vinobraní 2017.

12:00 – 12:30 VÍNOSERVIS s.r.o. (e-mail: kopecky@vinojet.cz)
Přednáška na téma ekonomika prodeje kvalitních vín po sklence a profesionální systémy pro uchování tichých a šumivých vín.

12:30 – 13:00 VÍNOSERVIS s.r.o. (e-mail: kopecky@vinojet.cz)
Online bezdrátový monitoring teplot. Nákladově efektivní řešení monitoringu teplot včetně varování, reportingu a správy přes internet ve sklepech či restauračním provozu dle požadavků HACCP.

13:30 – 14:30 Nové Vinařství, a.s. (e-mail: obchod@novevinařství.cz)
Představení řady „Petanque“.

VELKÝ SÁL

12:30 – 13:30 Asociace sommelierů ČR, o. s. (Registraci můžete udělat ZDE nebo na e-mailu: info@sommeliers.cz)

Ukázková akce Asociace sommelierů ČR – řízená degustace.

14:00 – 15:00 Wines of Portugal
Objevte rozmanitost portugalských vín z různých odrůd z různých oblastí Portugalska. Poznejte portugalské víno univerzálně až po ty, které se exkluzivně pěstují pouze v daném regionu.

15:30 – 16:30 BOHEMIA SEKT, s. r. o. (e-mail: aneta.bakulova@bohemiasekt.cz)
Vliv ležení na kalech na chuťový profil sektů a světová premiéra „Bohemia Sekt Prestige 36“. Sklepmistr Bohemia Sektu Josef Švéda vás zavede do tajů výroby v Česku nejoblíbenějších šumivých vín připravovaných klasickou metodou – Bohemia Sekt Prestige – a budete mít příležitost ochutnat vzorky s různou délkou ležení na kalech i s různým odrůdovým složením.

17:00 – 18:00 Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o. (e-mail: marketing@zameckevinařství.cz)
Řízenou degustací aktuálního Vinaře roku 2016 a Vinařství roku 2015 vás provede ředitel Bořek Svoboda. V horizontálních i vertikálních degustacích představí mimo jiné i nejvyšší řady vín Ego a Terroir Moravia.

OBSAZENO

ÚTERÝ 30. 5.

MALÝ SÁL

12:00 – 12:30 VÍNOSERVIS s.r.o. (e-mail: kopecky@vinojet.cz)
Přednáška na téma ekonomika prodeje kvalitních vín po sklence a profesionální systémy pro uchování tichých a šumivých vín.

12:30 – 13:00 VÍNOSERVIS s.r.o. (e-mail: kopecky@vinojet.cz)
Online bezdrátový monitoring teplot. Nákladově efektivní řešení monitoringu teplot včetně varování, reportingu a správy přes internet ve sklepech či restauračním provozu dle požadavků HACCP.

13:30 – 14:00 Nové Vinařství, a.s. (e-mail: obchod@novevinařství.cz)
Vína pod zátkou VINOLOK.

16:30 – 17:30 Zlatá Praha Salabka, s. r. o. (e-mail: milos@salabka.cz)
SALABKA - diamantová vinice města Prahy.

VELKÝ SÁL

10:30 – 12:00 AD VIVUM, s.r.o. – Riedel glass tasting
Ovlivňuje tvar sklenice naše vnímání vína? Může tvar sklenice mít vliv i na vychutnání jídla? Přijďte se k nám a zažijte poučnou a zajímavou degustaci. Každý účastník vyzkoušet, jaký vliv může mít sklenice na naše smysly. Zásadní roli v degustaci hraje i tvar sklenice. Každý účastník dostane degustační set sklenic „Riedel“ jako dárek. Degustace je pouze pro profesionály. Vstupné 200 Kč je potřeba uhradit předem.

12:30 – 13:30 Vinařství Piálek & Jäger, s. r. o. (e-mail: info@pialek.cz)
Vinařství Piálek & Jäger představí svá vína z nových ročníků uváděných letos na trh, která se nedají koupit v běžné distribuci a naleznete je jen v dobrých restauracích a vybraných vinných barech. Degustací bude provázet osobně Kamil Piálek. Základem degustace bude řada Sexenberg, a to Sylvánské zelené a Sauvignon, nebudou chybět ani vína s dotekem sudů jako nové Veltlínské zelené Extra na akátu a Chard. Reserva na dubu. Opravdovou špičkou bude nová Chard. Grand Reserva 2015 a třešnickou i první Chardonnay Orange 2015 v limitované edici.

15:30 – 18:00 Austrian Wine
Seminář Austrian Wine Marketing Board představí podrobně výběr tradičních rakouských odrůd a vín, jako je Grüner Veltliner, ve kterých se odrážejí chuťové vlastnosti sladká vína. Seminářem vás budou provázet Michael Zimmmermann a jeho kolegové z oblasti výhledného trhu, a Jakub Přibyl, držitel titulu Advanced Sommelier a Court of Master Sommeliers.

OBSAZENO

OBSAZENO

DOPROVODNÝ PROGRAM - STÁNKY VYSTAVOVATELŮ

Karlovarská Korunní s.r.o.

Zažitá představa, že všechny vody chutnají stejně, je zcela mylná. Rozdíly jsou v mnoha případech markantní a ne každá voda se svým složením a chuťovými vlastnostmi snoubí s vínem. Proč je volba vody jako doplňku k vínu důležitá se dozvíte na stánku minerální vody Korunní, která je jako jediná minerálka držitelem certifikátu Voda vhodná k vínu. www.korunni.cz

VinoVinoVino, s.r.o. (e-mail: veronika@vinovino.cz)

Jedinečnou možnost zúčastnit se seminářů s předními rakouskými, německými a italskými vinaři najdou návštěvníci přímo na stánku VinoVinoVino.

Pondělí 29. 5. 2017

13:00–13:45 Jedinečnost oblasti Zieregg
14:00–14:45 Oblast Wachau představena dvěma vinaři – Muthenthaler a Veyder – Malberg
15:00–15:45 Vinice „Durnsteiner Kellerberg“ a její Veltlínské zelené a Ryzlink
16:00–16:45 Frankovka a její podloží
17:00–17:45 Vinařství Prager – od vinice až po sklenku vína

Úterý 30. 5. 2017

11:00–11:50 Prosecco jako celosvětový trend
13:00–13:50 Blue Gin Handels GmbH představen Andreasem Muhlbockem
14:00–14:50 Rozdílné terroir a vinařství Groiss – Sauberg, Pankraz, Henne, Schabla
15:30–16:30 Výhody technologie Coravin
16:50–17:45 Oblast Wachau od Steinfederu po Smaragd, včetně schopnosti vyrábět sladká vína

Středa 31. 5. 2017

11:00–11:50 Bründlmayer – výrobce výjimečných sektů z Langenlois již od roku 1989
13:00–13:50 Oblast Rheingau – porovnání vinic
14:00–14:50 Zrající TBA 10, 15, 20 let nazpět
15:00–15:40 Pfalz očima Steffena Christmanna
16:50–17:45 Rheinhessen dle Philippa Wittmanna
Semináře VinoVinoVino jsou pro návštěvníky veletru ZDARMA a jsou omezené počtem 12 osob.

Na jednotlivé přednášky a degustace se, prosím, registrujte na výše uvedených e-mailech nejpozději do čtvrtka 25. 5. 2017.

Vždy uvádějte kompletní jméno, Vaš kontaktní e-mail, datum, čas a název degustace. Změna programu vyhrazena.