

# DOPROVODNÝ PROGRAM VELETRHU WINE PRAGUE 2023



## DEGUSTAČNÍ ZÓNA NA KONCI HALY 2

Úterý, 16. května

10:30–11:30 hod.

**Hledá se terroir pro naše klíčové odrůdy: Vlašák a Frankovka**

Objevujte s Národním vinařským centrem různé tváře našich vlašáků a frankovek... Na tomto semináři společně s národním sommeliérem Klárou Kollárovou projdete místa na Moravě, která mají potenciál pro odrůdu Ryzlink vlašský a Frankovka. Společně proberete odlišnosti dané odrůdy ze zajímavých míst, kde se těmto odrůdám daří, a poté naslepo ochutnáte 3 vína z každé odrůdy. Společně zhodnotíte jejich kvalitu a zkusíte definovat „to“ jedinečné slovo, které vystihuje daný terroir. Je to pecka, nebo třešeň, med, nebo kdoule?

Registrace na: [www.vinarskecentrum.cz/kurzy-a-seminare](http://www.vinarskecentrum.cz/kurzy-a-seminare).

Wine Prague 2023 – Masterclass s národním sommeliérem

12:00–13:00 hod.

**Chateau d'Esclans, růžová vína z Provence**

Vydejte se na unikátní cestu za poznáním růžových vín z Provence od vinařství Château d'Esclans, které odstartovalo „rosé revoluci“. Víny vás provede Michaela Kapičková, ambasadorka Estates & Wines a absolventka WSET Diploma in Wines. Degustovaná vína: The Pale 2022 / Whispering Angel 2022 / Rock Angel 2021 / Château d'Esclans 2021 / Les Clans 2021.

Registrace na e-mailu [bafretel@moethennessy.com](mailto:bafretel@moethennessy.com) nebo QR kódu



13:30–14:30 hod.

**Château de Pommard – Jednotlivé parcely Clos Marey-Monge**

Využijte jedinečnou příležitost a přijďte ochutnat a srovnat mimořádné burgundské pinoty noir z prestižního vinařství Château de Pommard z parcely Clos Marey-Monge. Největší monopol v Côte d'Or osobně představí ambasadorka vinařství pan David Soulard, který bude v řízené degustaci prezentovat 6 vzorků vín z ročníku 2020.

Vstupné: zdarma pro segment HORECA / 490 Kč pro ostatní zájemce

Registrace na e-mailu [mbernatikova@winegurmet.cz](mailto:mbernatikova@winegurmet.cz)

15:00–16:00 hod.

**Estates & Wines prestige range – průřez vín z Francie, Španělska a Nového Zélandu z portfolia společnosti LVMH**

Objevte skryté poklady Nového Zélandu s víny Cloudy Bay, vydejte se na proslulou cestu s růžovými víny z Provence od Château d'Esclans a poznejte španělské vinařství Bodega Numanthia a jejich vína, která pocházejí z jedněch z nejstarších vinohradů světa. Víny vás provede Michaela Kapičková, ambasadorka Estates &

Wines a absolventka WSET Diploma in Wines.

Degustovaná vína: Cloudy Bay – Sauvignon Blanc 2022 / Cloudy Bay – Te Koko 2020 / Château d'Esclans – Rock Angel 2021 / Château d'Esclans – Château d'Esclans 2021 / Bodega Numanthia – Numanthia 2017.

Registrace na e-mailu [bafretel@moethennessy.com](mailto:bafretel@moethennessy.com) nebo QR kódu



16:30–17:30 hod.

**Typické odrůdy, které definují Slováckou podoblast**

Ochutnejte to nejzajímavější ze současné produkce vín Sdružení slováckých vinařů.

Těšit se můžete na vína ze sedmi členských vinařství – Košut s.r.o., VÍNO BLATEL, a.s., SPIELBERG CZ, s.r.o., Zámecké vinařství Bzenec s.r.o., Vinařství Štěpán Maňák, Leona Šebestová – Vinné sklepy Skalák, ZEAS Polešovice a Vinařství U Kostela.

Registrace na e-mailu [janovicek@zameckevinarstvi.cz](mailto:janovicek@zameckevinarstvi.cz)

18:00–19:00 hod.

**Bandol – vína z proslulého jihu Francie**

Bandol, kolébka francouzského vinařství s tradicí trávající déle než 2 600 let. Tradice, um vinařů a unikátní terroir, to jsou předpoklady, díky kterým v této apelaci vznikají jedinečná a nezaměnitelná vína. Těšit se můžete na vína s úctyhodným rodokmenem i charakterem. Bandolská vína jsou skvělá mladá i letitá, a proč tomu tak je, se mimo jiné dozvíte na této masterclass pořádané společností Bandol.cz.

Registrace na e-mailu [info@bandol.cz](mailto:info@bandol.cz)

Středa, 17. května

10:30–11:30 hod.

**Hledá se terroir pro naše klíčové odrůdy: Ryzlink a Pinot Noir**

Objevujte s Národním vinařským centrem různé tváře našich ryzlinků a pinotů... Na tomto semináři společně s národním sommeliérem Klárou Kollárovou projdete místa na Moravě i v Čechách, která mají potenciál pro odrůdu Ryzlink rýnský a Pinot Noir. Společně proberete odlišnosti těchto odrůd ze zajímavých míst, kde se těmto odrůdám daří, a poté naslepo ochutnáte 3 vína z každé odrůdy. Společně zhodnotíte jejich kvalitu a zkusíme definovat „to“ jedinečné slovo, které vystihne konkrétní terroir. Bude to meruňka, nebo limetka, kořenitost, nebo ovocnost?

Registrace na: [www.vinarskecentrum.cz/kurzy-a-seminare](http://www.vinarskecentrum.cz/kurzy-a-seminare)

Wine Prague 2023 – Masterclass s národním sommeliérem

12:00–13:00 hod.

**Château d'Esclans, růžová vína z Provence**

Vydejte se na unikátní cestu za poznáním růžových vín z Provence od vinařství Château d'Esclans, které odstartovalo „rosé revoluci“. Víny vás provede Michaela Kapičková, ambasadorka Estates & Wines a absolventka WSET Diploma in Wines. Degustovaná vína: The Pale 2022 / Whispering Angel 2022 / Rock Angel 2021 / Château d'Esclans 2021 / Les Clans 2021.

Registrace na e-mailu [bafretel@moethennessy.com](mailto:bafretel@moethennessy.com) nebo QR kódu



13:30–14:30 hod.

**Vliv ochrany vinic na konečnou podobu vína**

Ochutnávka vín vyrobených v Rodinném vinařství DeVino ze zkušebních vinic firmy MAYLINE INVESTMENT CORPORATION LIMITED s.r.o. Degustace s přednáškou, kde budou účastníci informováni o výsledcích z prvních dvou let pokusů s použitím přípravku Albit ve vinohradu a jeho vlivu na zdravotní stav hroznů a kvalitu vína. Ochutnáte vína ze dvou ročníků vyrobených identickým způsobem z části „A“ s běžnou ochranou a z části „B“, kde byl použit navíc přípravek Albit. Degustaci povede sklep mistr Richard Šemík a přítomen bude odborník na ochranu vinohradů.

Registrace na e-mailu [mayline@mayline.eu](mailto:mayline@mayline.eu) nebo telefonu 603 248 313

15:00–16:00 hod.

**Estates & Wines prestige range – průřez vín z Francie, Španělska a Nového Zélandu z portfolia společnosti LVMH**

Objevte skryté poklady Nového Zélandu s víny Cloudy Bay, vydejte se na proslulou cestu s růžovými víny z Provence od Château d'Esclans a poznejte španělské vinařství Bodega Numanthia a jejich vína, která pocházejí z jedněch z nejstarších vinohradů světa. Víny vás provede Michaela Kapičková, ambasadorka Estates & Wines a absolventka WSET Diploma in Wines. Degustovaná vína: Cloudy Bay – Sauvignon Blanc 2022 / Cloudy Bay – Te Koko 2020 / Château d'Esclans – Rock Angel 2021 / Château d'Esclans – Château d'Esclans 2021 / Bodega Numanthia – Numanthia 2017

Registrace na e-mailu [bafretel@moethennessy.com](mailto:bafretel@moethennessy.com) nebo QR kódu



# DOPROVODNÝ PROGRAM VELETRHU WINE PRAGUE 2023

## VELKÝ DEGUSTAČNÍ SÁL VE VSTUPNÍ HALE II.

### Úterý, 16. května

10:00–12:00 a 16:00–18:00

#### Asociace sommelierů ČR

Vzdělávací seminář Asociace sommelierů poprvé na Wine Prague! Čeká vás přednáška pod vedením Ivo Dvořáka, prezidenta Asociace sommelierů ČR, na téma: Pojmy uváděné na etiketách vín podle abecedy se zaměřením na názvy začínající písmenem „F“. Tyto pojmy souvisí s odrudovým složením, oblastí původu či vinifikací vína – zaznejte například pojmy jako Frankovka, Franclé, fermentace, Franken, Fattoria, Fino, Falanghina, Figeac a mnoho dalších. Součástí přednášky je degustace 10 vzorků vín souvisejících se zmiňovanými pojmy. Seminář je nejen pro členy Asociace sommelierů ČR, ale pro všechny návštěvníky veletrhu s chutí zažít snoubení vín a vzdělávání pod záštitou jediné sommelierské organizace v ČR. První vzdělávací akce proběhne v čase 10:00–12:00 a pro odpolední návštěvníky se bude opakovat v čase 16:00–18:00.

**Téma ekologie vinařství v České republice** představí tajemník Spolku EKOVIN Ing. Tomáš Richter. Bude možné ochutnat biovína oceněná na světových soutěžích.

Pro členy Asociace sommelierů ČR je vstup zdarma, pro ostatní je poplatek 500 Kč. Kapacita omezená. Registrace nutná na [www.asociacesommelieru.cz/akce](http://www.asociacesommelieru.cz/akce)

### Středa, 17. května

11:00–12:00 hod.

#### Moldavská vína – 10 revolučních let budování národní značky vína

Jak může malá dynamická vinařská země konkurovat gigantům?

Registrace na [cspinei@wineofmoldova.com](mailto:cspinei@wineofmoldova.com)

12:30–13:30 hod.

#### Marhulové – Víno z velkopavlovických meruněk

Velkopavlovické Vinařství Lacina představí svá výjimečná ovocná vína z meruňky odrůdy „Velkopavlovická“. Právě tato odrůda předává

Marhulovému intenzivní vůni a bohatou chuť potvrzující její výjimečnost. Za dobu experimentování Ing. Pavla Laciny s meruňkou vzniklo 7 šarží, které se mohou pyšnit řadou ocenění jako značkou Klasa, vítězstvím ve Zlaté chuti jižní Moravy, zlatými medailami z IWC San Francisco nebo šampionem Terravino v Tel Avivu za Marhulové Šumivé. Všechna Marhulová mají jedno společné – podíl ovocné složky je 100% a veškerý alkohol vznikl pouze fermentací. Tím se podařilo v láhvi udržet vysoký podíl draslíku „přímo ze sadu“. Prezentace je určena pro každého, kdo hledá zajímavé alternativy ke gastronomickému snoubení nejen s dezerty.

Registrace na e-mailu [pavel@vinarstvilacina.cz](mailto:pavel@vinarstvilacina.cz)

## STÁNEK EKOVIN

Svá vína, ale také odborné znalosti a praktické zkušenosti představí nejúspěšnější biovinaři ČR – devítinásobný champion soutěže Biovíno roku Ing. Petr Marcinčák

z rodinného BIO vinařství Víno Marcinčák Mikulov a první biodynamický vinař v Čechách Lukáš Rudolfský z Vinných sklepů Kutná Hora.

## Důležité informace pro návštěvníky

[www.wineprague.com](http://www.wineprague.com)

#### PVA EXPO PRAHA

Beranových 667, 199 00 Praha 9

#### Otevírací doba:

16. 5. 2023 od 10:00 do 19:00,

17. 5. 2023 od 10:00 do 17:00

Veletrh Wine Prague je určen pouze pro registrované návštěvníky starší 18 let.

• Registrace bude u vstupu ověřena na základě vyplněných údajů a předložení průkazu totožnosti.

• Cena vstupenky: 990 Kč  
• Vstupné bude hrazeno u pokladny ve vstupní hale v hotovosti.

#### Doprava:

**Metro C** – zastávka Letňany  
**Autobusy** č. 58, 110, 136, 140, 158, 166, 195, 201 – zastávka výstaviště Letňany

Přímo v areálu výstaviště je k dispozici i parkoviště pro návštěvníky, kteří přijedou vlastním vozem.

Wine  
Prague 2023

Partneři veletrhu:



Mediální partneři veletrhu: