



Vína s příchutí pepře či zázvoru,

Marketingový tah nebo skutečné vůně a chuť ve vínech? Jihomoravští výrobci nabízejí nevšední vína s vůní koření či suchých plodů. Sahají po nich zejména lidé, kteří chtějí poznávat nové věci.

DALIBOR KRUTIŠ
BARBORA SKOČÍKOVÁ

Jižní Morava – Pálava ročník 2018 s vůní zázvoru, Veltlínské zelené s chutí mandlí a pepře, Rulandské bílé z dubového sudu s nádechem lískového oříšku. Takto lákavě prezentují jihomoravští vinaři svá mladá vína. Vinařští ex-

perti říkají nic zvláštního, sommelier tvrdí, že co člověk, to individuální schopnost vnímat vůni či chuť. Novou kolekci mladých vín představila společnost Vinotr. „Novinkou je například kabinetní Veltlínské zelené od Špalků, které má pouhých 0,6 g cukru, v lehké nekomplikované chuti mandle i pepře. Tradičně bohatá a omamná ve vůni i v chuti je sladká Pálava z Lahoferu, kterou ročník 2018

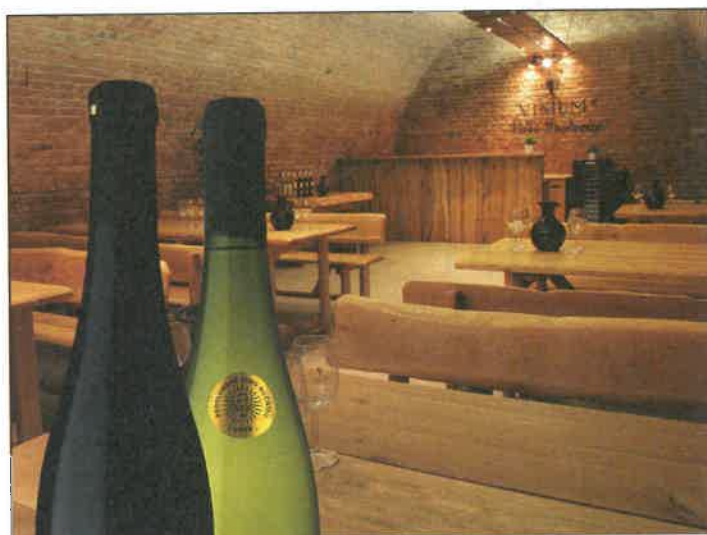
„Co někomu voní může jiného odpuzovat. Existují knihy vůní, ze kterých se lze učit jaké aroma je ve víně běžné.“



obohatit o zajímavé tóny zázvoru a lékořice,“ sdělili zástupci Vinotrhu ve zveřejněné zprávě. Podle vinařského

experta Jaromíra Čepičky je například chuť pepře typickým znakem znojemských veltlínů. „Vinařské podniky musí stále vymýšlet nové možnosti pro propagaci svého vína. Faktem je, že znojemské veltlíny jsou skutečně typické svojí kořenitostí až pepřitostí,“ konstatoval Čepička.

Známý břeclavský sommelier Libor Nazarčuk tvrdí, že co člověk, to individuální vnímání vůní a chutí. „Co někomu voní může jiného odpuzovat. Existují knihy vůní, ze kterých se člověk může učit jaké aroma je ve víně běžné. Zázvor tam rozhodně není a já ho mám spojený spíše



VINIUM
Velké Pavlovice

Přijďte posedět do vinného sklepa a navštivte také naši vinotéku.

www.vinium.cz | +420 739 652 975 | Hlavní 666, Velké Pavlovice 691 06



HUSTOPEČSKÁ MANDLÁRNA

S KAVÁRNOU

- Hustopečská mandlovice
- mandlové degustační menu
- mandlová káva
- mandlovník



Přijďte ochutnat

Na Úvoze 2
Hustopeče



www.mandlarna.cz





vinaři sázejí na nevšední taháky

s nachlazením a léčbou," naznačil Nazarčuk.

Marketingový ředitel společnosti Lahofer Daniel Smola tvrdí, že vůně i chuť ve vínech hledají čtyřčlenné komise degustátorů. „Když víno lahvuje, skupina ochutnává a vůně v něm hledá. Používáme k tomu i separované vůně v lahvičkách s trestí. Závor nacházíme třeba i v Tramínu červeném. Pokud máme možnost odprezentovat takovou skutečnost při degustacích, řadu lidí to zaujme a takové víno si koupí,“ přiblížil Smola.

Jako obohacení trhu vidí podobné snahy vinařů hlavní



sommeliér Národního vinařského centra Marek Babisz (na snímku). „Taková vína si své zákazníky vždycky najdou, je to jakési obohacení trhu. Měl jsem možnost ochutnat víno s přídavkem bezové šťávy a bylo to zajímavé. Může to zaujmout i mladou generaci, je to něco nového,“ naznačil.

Na mladá vína s netypickým aroma i chutí se těší například Jana Poláková. „Na rozdíl od mého partnera, který je spíš konzervativní, si ráda vychutnám zajímavá vína s atraktivní vůní a chutí. Zkusím jistě i zmiňovanou mladou Pálavu, kde se dá najít lékořice i závor,“ svěčila se.

*Romantické zastavení
na toulkách velkopavlovickou
vinařskou podoblastí.*

Rezervace a info na 731 460 943

Přítlucké léto 2019 ve Vinařství Přítluky



- 🍷 Řízené degustace vín s prohlídkou sklepů
- 🍷 Kvalitní gastronomie Vinného šenku
- 🍷 Letní odpočinků na terasách farské zahrady se sklenkou lahodného chlazeného nápoje!
- 🍷 Nabídka kuchyně a doprovodných akcí i s ubytováním na www.vinarstvipritluky.cz



Nejlepší vína z Moravy a Čech ochutnáte na zámku ve Valticích

Salon vín České republiky, který najdete v zámku ve Valticích, disponuje stovkou nejlepších vín z celé republiky pro aktuální sezonu. Vína, která se mohou honosit zlatou medailí Salonu vín ČR pro daný rok, pečlivě vybírají naši nejlepší degustátoři.

Vína přihlášená do Salonu vín musí nejprve projít systémem nominačních oblastních soutěží systému národní soutěže vín, garantovaných Svazem vinařů ČR (ve vinařské oblasti Morava jsou to čtyři soutěže pro podoblast znojemskou, miku-

lovskou, velkopavlovickou a slováckou; dále je jedna společná pro vinařskou oblast Čechy). Teprve na základě nominace může přihlásit vinař své víno k hodnocení ve finální soutěži – Salonu vín – národní soutěži vín ČR, kde je hodnocení dvoukolové. Po vybrání kolekce Salonu vín jsou tato vína nakoupena v množství uvedeném ve statutu a uložena ve sklepních prostorách Salonu vín ve valtickém zámku.

Zde jsou k dispozici veřejnosti, jež má možnost ochutnat kterékoliv ze zde uložených vín. Vína uložená v degustační expozici Salonu vín jsou určena ke vzdělávání návštěvníků o víně a propagaci a podpoře našeho vinařství tím, že široká veřejnost, včetně zahraničních návštěvníků, má možnost naše nejlepší vína ochutnat na jednom místě a v důstojných pod-

mínkách a zároveň se dozvědět všechny podstatné informace o každém víně i vinařích, jejichž vína budou v Salonu vín ČR zastoupena. Každé víno má svůj prezentační box, ve kterém jsou lahve uskladněny. Zároveň je na boxu kompletní popis vína, včetně analytických údajů, senzorní charakteristiky a také profilu mohutnosti a struktury vína a aromatického profilu. Veškeré údaje jsou vedeny také v katalogu. Presentovaná vína je možno samozřejmě i zakoupit. Součástí sklepních prostor Salonu vín je také naučná expozice o našem vinařství a vinařských oblastech, síň slávy vinařství ČR a také recepce s prodejnou dárkových obalů na lahve, vinařské literatury, degustačních skleniček, sommeliérských potřeb, pochutin k vínu a jiné.

Návštěvník si může vybrat

z několika typů degustačních programů. Nejoblíbenější je takzvaná „volná degustace“, kdy zájemce může volně individuálně chutnat téměř všechna prezentovaná vína (mimo vín sladkých a sektů).

Další možností jsou degustace provázené a komentované sommelierem. Tento typ degustací je určen pro objednané skupiny. Další zajímavou možností je ochutnávka vín pomocí speciálního degustačního automatu značky „By the Glass“.

Otevřeno je celoročně (mimo měsíce ledna, kdy probíhá příprava nového ročníku degustační expozice) ve dnech úterý až sobota; v turistické sezoně (červen-září) také v neděli.

Degustační expozici je možno navštívit také zdarma bez degustace za účelem prohlídky nebo nákupu prezentovaných vín. Více na www.salonvin.cz.

Přijďte prožít nevšední zážitek s našimi nejlepšími víny.



SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

Národní soutěž vín a stálá degustační expozice na zámku ve Valticích.



Zámek 1, 691 42 Valtice, tel.: +420 519 352 744
salonvin@vinarskecentrum.cz
www.salonvin.cz, www.vinarskecentrum.cz

Valtice – hlavní město vína

Valtice jsou městem s dlouhou a bohatou historií, která byla vždy ovlivňována jeho polohou na hranicích mezi Moravou a Rakouskem. Valtice jsou jedním z přirozených center takzvaného Lednicko-valtického areálu, který byl v prosinci 1996 zaplán jako kulturní krajina na seznam UNESCO. Toto území o rozloze asi 200 kilometrů čtverečních je považováno za nejrozsáhlejší komponovanou krajinu v Evropě a pravděpodobně i na světě.

Těsné sousedství dvou krajinných celků pod ochranou UNESCO (tím druhým je Pálava u Mikulova) je celosvětově naprostým unikátem. Lednicko-valtický areál vznikl za vlády knížecího rodu Lichtenštejnů a je tvořen výstavnými zámeckými sídly ve Valticích a Lednici s okrasnými zahradami, cennými drobnějšími stavebními památkami, které byly citlivě zasazeny do přírody a doplněny vysázenými háji a zakládanými rybníky.



Nejpozoruhodnější architektonickou stavbou ve městě a jednou z jeho dominant je zámek – svým rozsahem jeden z největších v ČR. Zámek je pokládán za jeden z nejvýznamnějších dokladů raně barokní architektury ve střední Evropě. Druhou historicky nejvýznamnější stavbou ve městě je farní kostel Nanebevzetí Panny Ma-



rie. Dalším významným komplexem zdejší barokní architektury je klášter milosrdných bratří s kostelem sv. Augustina a řádovou nemocnicí. Na valtickém náměstí jsou dvě muzea: Muzeum vinařství, zahradnictví a krajiny a Městské muzeum, kde se lze seznámit s bohatou historií Valtic a knížecího rodu Lichtenštejnů. Zajímavostí je též Muzeum železné opony, nachází se na hraničním přechodu Valtice – Schratzenberg. Mezi Valticemi a rakouskou obcí Schratzenberg vede unikátní zhruba pět kilometrů dlouhá Stezka bosou nohou (Barfussweg) – rarita v ČR s 12 tematickými zastávkami.

VALTICE A VÍNO

Tyto dva pojmy patří nerozlučně k sobě už stovky let. Vinnou révu sem přinesly římské legie císaře Marka Aurelia a po příchodu Slovanů do této oblasti byly vinice již trvalým prvkem v krajině. Vinařskou tradici potvrzuje i střední odborná škola vinařská, jediná v ČR. Od roku 1993 ve Valticích působí Vinařská akademie, jejímž cílem je seznámit širokou veřejnost s vinařskou problematikou. Další vinařskou organizací ve Valticích je Národní vinařské centrum. Poskytuje obecně prospěšné služby v oblasti vinařství, vinohradnictví a souvisejících činnostech.

Valtická vína ochutnal ne jeden státník či panovník. Můžete je ochutnat i vy například v Zámecké sklepě z roku 1430, jednom z nejstarších a největ-

šlech z roku 1640 se nachází v areálu CHÂTEAU VALTICE – Vinné sklepy Valtice, a. s. Patří k největším křížovým sklepům na světě.

Valticemi prochází pět kilometrů dlouhá naučná vinařská stezka s 19 informačními panely. Lze ji absolvovat na kole i pěšky.

Po celý rok se ve Valticích koná řada vinařských akcí. Nejvýznamnější z nich jsou Valtické vinné trhy – nejstarší, největší a nejprestižnější výstava vín v ČR s mezinárodní účastí vystavovatelů. Pořádají se každý rok v květnu v zámecké jízdárně.

Tyto uvedené skutečnosti, týče 580 ha registrovaných vinic v katastru města, tradice valtických vín a umění místních sklepmistrů řadí Valtice mezi nejvýznamnější vinařské obce v rámci Evropy a právem jim náleží přívlastek „hlavní město vína“.

ších vinných sklepů v Evropě. Vína je možné ochutnat i v takzvaném Valtickém Podzemí, což je unikátní labyrint sklepních prostor – pozůstatek minoritického kláštera ze 13. století. Délka zpřístupněných chodeb je zatím přes 900 m. Křížový

VALTICE
HLAVNÍ MĚSTO VÍNA

VYBRANÉ KULTURNÍ AKCE 2019

<p>20. 4. 2019 Velikonoční otevřené sklepy</p> <p>10. – 11. 5. 2019 52. Valtické vinné trhy</p> <p>9. 6. 2019 Martino Hammerle – Bortolotti, Moravská filharmonie Olomouc</p> <p>15. 6. 2019 Hudba na kole</p> <p>22. 6. 2019 1. koncert cyklu Henckeovy barokní varhany</p>	<p>7. – 13. 7. 2019 Hudební Rendez-vous Valtice</p> <p>27. 7. 2019 Vinařské meruňkové slavnosti a předhodové zpívání</p> <p>17. – 18. 8. 2019 Valtické krojované hody</p> <p>31. 8. 2019 Barokní slavnosti Feste Teatrale</p> <p>20. 9. 2019 Hudba a víno Valtice</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valtické vinobraní 2019
4. – 5. října 2019

ŘEDITEL NÁRODNÍHO VINAŘSKÉHO CENTRA VE VALTICÍCH PAVEL KRŠKA O Za osm let se počet návštěvníků

MICHAL HRABAL

Valtice – Ačkoliv Salon vín ve Valticích na Břeclavsku táhne především české a slovenské návštěvníky, současně tamní bránou prochází stále více cizinců. A co je do jihomoravského příhraničí táhne? Elitní stovka vzorků vín, která vznikla v České republice. „Funguje i spojení se zámky tady ve Valticích či v sousední Lednici,“ uvádí ředitel Národního vinařského centra, které Salon vín zastřešuje, Pavel Krška.

Šampionem Salonu vín pro rok 2019 se stalo Zámecké vinařství Bzenec, které uspělo už po šesté. Čím si to vysvětlujete?

Mají výbornou technologii i široké portfolio kvalitních hroznů. Je v tom také trocha štěstí, protože například loni

byl při hodnocení šampiona soutěže rozdíl mezi prvním a druhým vínem úplně minimální. Ale rozhodně neplatí, že se jedná o soutěž jen pro velká vinařství. Naopak nás těší stoupající zájem i těch menších a středních.

Kolik vinařství se do posledního ročníku přihlásilo?

Počet firem každý rok stoupá. Naposledy jich bylo přes dvě stě. Loni vinaři přihlásili rekordních 2199 vín.

V soutěži tentokrát vyhrála odrůda Rulandské bílé. Je to překvapení?

Rulandské je atraktivní odrůda. Když má vinař dobrou technologii, jsou z ní zajímavá aromatická vína. Loni vyhrál zase Ryzlink vlašský z Pálavy. Vítězí různá vína. Aby získalo titul šampiona, musí být opa-

kovaně vynikající v jednotlivých kolech hodnocení. Stejně jako v superkomisi pro výběr šampiona.

V čem je výjimečný ten poslední?

Má barvu lipového květu se zelenkavými odlesky. Ve vůni lidé najdou zralé žluté ovoce a citrusy. Chuť je příjemně šťavnatá, plná, s živou kyselinkou a na patře doprovázená dochutí kandovaných pomerančů.

Čím to je, že mezi vítězi převládají bílá vína a červené vyhrálo pouze jednou?

Při posledním hodnocení nechybělo moc červenému vínu a také mohlo být šampionem. Nakonec bylo třetí. Záleží na kvalitě a preferencích hodnotitelů.

Zlepšuje se podle vás kvalita vín v Salonu?

Určitě. Souvisí to se zvyšující se kvalitou moravských a českých vín. A také se zvyšujícím se počtem přihlášených vzorků.

Kolik u vás stojí láhev?

Je jasné, že když vína prošla náročným hodnocením, nejsou na cenové úrovni supermarketů. Máme široké rozpětí cen. Jsou tam i vína pod dvě stě korun, ale pak i dražší třeba za tři nebo čtyři sta. I více.

Jaký je profil návštěvníků Salonu vín?

Převažují lidé z České

republiky a ze Slovenska, ale máme i hodně příchozích ze zámoří, třeba Korejců. Spolupracujeme s několika cestovními kancelářemi, jezdí k nám hodně Poláků. Jde o národnosti z celého světa.

Sáhnou lidé spíše po sladších vínech?

Profil návštěvníků je různý. Jsme rádi, že postupný trend je k preferenci sušších vín. Jsou ale i návštěvníci, kteří milují vína spíše s vyšším zbytkovým cukrem.

Jaké vzorky chutnají nejvíce Asiatům?

Hitem je především sladší aromatická Pálava.


Proč se právě Asiatům v Salonu vín líbí? Kdo kromě Korejců k vám zavítá?

U asijských návštěvníků to jsou převážně cestovní kanceláře. Vytvoří pro účastníky několikadenní program od Prahy přes Český Krumlov, jižní Moravu a skončí ve Vídni. Salon vín je prezentace toho nejlepšího, co naše vinařství nabízí, a je zde spojení s ostatními památkami v regionu, jako je valtický či lednický zámek. Z dalších asijských národů k nám jezdí v menší míře Japonci nebo Číňané.





BUČOVICE

Hotel Arkáda
Náměstí Svobody 32
+420 517 383 470



HOTEL & RESTAURACE
UBYTOVÁNÍ – DENNÍ MENU – SALONEK
SVATBY – RAUTY – ŠKOLENÍ





www.hotel-arkada.cz info@hotel-arkada.cz

Foto: Deník/Michal Hrabal



OBLIBĚ SALONU VÍN POZNAMENÁVÁ:

zdvojnásobil

Jaká odrůda jde v Salonu nejvíce na odbyt?

Žádaná jsou aromatická vína s vyšším zbytkovým cukrem: Pálava, Hibernál... Ale také sušší vína našich tradičních odrůd: například Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a z červených třeba Rulandské modré či Merlot.

Povězte, v čem je hlavní síla Salonu vín?

Jedna věc je soutěž a druhá navazující degustace. Síla je mimo jiné ve spojení těchto dvou částí. Co se týče soutěže, je to tradice, máme už devatenáctý ročník. Snažíme se soutěž dělat na nejvyšší možné úrovni. Svědčí o tom stále vyšší a vyšší zájem návštěvníků i vinařů. Chtějí se přihlašovat, chtějí uspět. Medaile ze Salonu vín má obrovskou prestiž, je to pro vinařství velká propagace u zákazníků, zvyšuje prodejnost vína u daného vinaře.

Chystáte do příštích let nějaké novinky?

Některé jsme udělali už v posledních letech. Zavedli jsme například dvoukolové hodnocení, s jednotlivými podoblastmi je pak dohromady tříkolové. Ve finálovém kole hodnotíme místo dvou set čtyři sta vín, což přispívá ke zvýšení konkurence. Finální stovka je vybraná nejobjektivněji. Salon vín je jedna z nejpřísnějších soutěží v České republice. Děláme si sami laboratorní analýzy přihlášených vzorků. To, co nám vinař dodá do hodnocení, odpovídá tomu, co bylo zatříděno. Děláme i další kontrolní namátkové rozborů.

Stoupá i počet návštěvníků expozice?

Za posledních zhruba osm let se počet příchozích do Salonu vín zdvojnásobil. Dneska máme asi dvaadvacet tisíc ná-

vštěvníků placených degustačních programů, celkově projde sklepem minimálně dvojnásobek lidí. Návštěvníci k nám zavítají jako doprovod, turisté se mohou přijít podívat do Salonu zdarma bez ochutnávky, nebo si přijdou jen koupit láhev vína.

Očekáváte, že by se mohla v budoucnu návštěvnost ještě navýšit?

Výrazný nárůst už ani moc nechceme. Kapacita sklepa je omezená a zejména pátky a soboty už jsou na hranici kapacity.

Co byste poradil laikovi, který chce poznat kvalitní víno?

To je těžká otázka, ale základním kritériem je, že po ochutnání mají lidé chuť na další skleničku. A že je druhý den nebolí hlava. Jinak je ale odborné senzorké hodnocení poměrně složitá věc.

Máte nějakou oblíbenou odrůdu, nebo si vybíráte vína podle aktuální chuti?

Preferuji sušší vína. Například Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský.

Sáhnete raději po moravském, nebo zahraničním víně?

Samozejmě po moravském. Při mé profesi se ale účastním hodnocení mezinárodních soutěží, což je velmi zajímavé a poučné.

Jaké mají milovníci vína a odborníci povědomí v zahraničí o českých a moravských vinařích? Zlepšuje se jejich jméno?

Z hlediska světové produkce jsme pouhá kapka v moři. Myslím však, že znalost o moravských a českých vínech a jejich prestiž stoupá, minimálně u odborníků. Souvisí to také s úspěchy vín z Moravy a Čech na zahraničních soutěžích.



Štěpánek
RODINNÉ VINÁŘSTVÍ

Jsmo rodinné vinařství z Moravského Slovácka, z vinařské obce Mutěnice.

Prioritou při výrobě vín je pro nás vinná réva té nejvyšší kvality, která je odrazem naší každodenní práce.

Zaměřujeme se na výrobu unikátních bílých a růžových vín s nižším obsahem alkoholu a vyšším obsahem zbytkového cukru. Zároveň hledáme ideální poměr mezi přírodním cukrem a kyselinkou.

Při výrobě našich vín čerpáme ze zkušeností, které jsou v rodině předávány po několik generací, ale také osobně získány v zahraničí.

Výzvou je pro nás vyrábět vína nejvyšší kvality s jedinečností našeho regionu.

To vše dotváří nezaměnitelný charakter našich autentických vín.

Spojuje nás láska a nadšení pro to, co děláme.

www.vinarstvistepanek.eu

Sonberk žije vínem i vlastním festivalem



Foto: Lukáš Pelech/archiv vinařství Sonberk

Je to pár týdnů, co si představitelé vinařství Sonberk převzali na gala večeru Vinařství roku cenu pro vítěze kategorie středně velkých producentů. Nebylo to poprvé.

Sonberk kategorii opanoval už za rok 2015 a za rok 2013 se stal dokonce absolutním vítězem soutěže. Vinařům zpod Pálavy přitom záleží na kvalitě vína i na tom, jak dobře se návštěvníci budou mít i přímo u nich doma v Popicích u Hustopečí. Proto chystají na jaro a léto spoustu akcí ve vinařství včetně vlastního festivalu.

Sonberk sám sebe uvádí heslem „Vino všemi smysly“. Podle jeho obchodní a marketingové ředitelky Dagmar Fialové se to promítá do všeho, co se ve vinařství děje. „Samotná výroba co nejkvalitnějšího vína je samozřejmě na prvním místě, ale snažíme se lidem přinést zážitky i mimo to. V Popicích sídlíme v architektuře ceněné budově navržené Josefem Pleskotem a jsme moc rádi, když za námi přijedou milovníci na kole nebo milovníci architektury,“ zve Fialová, která na Sonberku spolu s kolegy organizuje řadu kulturních a gastronomických akcí.

A chystají je také na celou jarní i letní sezonu. Jaro letos ve vinařství začíná o víkend 23. a 24. března, kdy se Sonberk

připojuje k hustopečským mandloňovým slavnostem. Po celý víkend tady bude k vínu k ochutnání spousta dobrot od místních malých producentů, se kterým se vinařství snaží co nejvíce spolupracovat. „V Česku to pořád ještě není tolik zvykem, ale v zahraničí se o víně mluví hlavně v souvislosti s jídlem. Nepopisuje se ani tolik chuť vína samotného jako to, jak se bude hodit ke konkrétním pokrmům,“ dává nahlédnout do velkého vinařského světa Fialová. Oficiální zahájení sezony se ale na Sonberku koná až týden na to, o víkendu na přelomu března a dubna, který bude pro místní hodně speciální. Sám sklep mistr Oldřich Drápal totiž otevře zdejší archiv a vytáhne pár lahví, které by po letech skladování měly být v nejlepší kondici.

Ještě větší událostí by ovšem měl být letní program. Vinařství už léta pořádá vlastní kulturní festival s názvem Sonberské (ne)vinné kulturní léto, kde se střídají lokální hudební oblíbenci i velké hvězdy a osobnosti kulturního života vůbec.

Letos přehlídka začíná 5. července koncertem sourozenců Ulrychových a Javory Beat, přímo u vinohradu tady bude mít svoje vystoupení i Jaroslav Dušek a krajinou pod Pálavou se bude rozléhat také silný hlas Kamila Střihavky.

Šampioni Salonu vín: převládají bílé odrůdy

ROČNÍK 2011



Veltlínské zelené
výběr z hroznů 2009
Zámecké vinařství
Bzenec
(Hodonínsko)

ROČNÍK 2012



Ryzlink vlašský
výběr z hroznů 2009
Vinné sklepy Valtice
(Břeclavsko)

ROČNÍK 2013



Chardonnay
pozdní sběr 2011
Zámecké vinařství
Bzenec
(Hodonínsko)

ROČNÍK 2014



Ryzlink rýnský
pozdní sběr 2011
Zámecké vinařství
Bzenec
(Hodonínsko)

ROČNÍK 2015



**EGO No. 75
Rulandské bílé**
výběr z hroznů 2013
Zámecké vinařství
Bzenec (Hodonínsko)

ROČNÍK 2016



Merlot
výběr z hroznů 2012
Vinné sklepy
Valtice
(Břeclavsko)

ROČNÍK 2017



Ryzlink vlašský
pozdní sběr 2015
Zámecké vinařství
Bzenec
(Hodonínsko)

ROČNÍK 2018



Ryzlink vlašský
pozdní sběr 2016
Nové vinařství
Drnholec
(Břeclavsko)

ROČNÍK 2019



Rulandské bílé
pozdní sběr 2017
Zámecké vinařství
Bzenec
(Hodonínsko)



Expozici každý rok navštíví přes
22 tisíc
návštěvníků

SALON VÍN 2019:
v kolekci nejlepších vín
je výjimečně 101 vzorků

Místo expozice:

sklepení valtického zámku

Otevírací doba:

úterý–čtvrtek 9.30–17.00

pátek–sobota 10.30–18.00

neděle (od června do září) 10.30–17.00