

## GRAND PRIX VINEX

24. ročník mezinárodní soutěže vín GRAND PRIX VINEX korunoval na šampiona polosladký Ryzlink rýnský 2008 pozdní sběr z tratě Šusfeldy od Marcuswine Trading.

Cílem soutěže bylo stejně jako v předchozích letech ohodnotit a ocenit nejlepší evropská a světová vína přítomná na trhu středoevropského regionu. Soutěž opět dostala svému přívlastku „mezinárodní“, a to jak skladbou přihlášených vín z 9 zemí, tak zúčastněných degustátorů z Maďarska, Rakouska, Velké Británie a Austrálie.

Prestiž soutěže, organizované NVC za přispění Vinařského fondu a ve spolupráci s Veletrhy Brno a Svazem vinařů ČR, umocňují ceny pro vítěze – skleněné plastiky dle návrhu světově známého architekta a designéra Bořka Šípka. „Jsme vděční a zároveň hrdí na to, že je to právě námi organizovaná soutěž, která se může prezentovat takto vzácnými uměleckými díly a je nám velmi líto, že jejich autor už nemůže ochutnávat vítězná vína“, uvedla manažerka soutěže Šárka Nádvorníková.

Cena ředitele Veletrhů Brno za nejlépe hodnocenou kolekci putovala tentokrát na Slovensko, do vinařství Tokaj & Co., Malá Trňa. Cenu za nejlépe hodnocené víno člena Svazu vinařů ČR a vítěze mezi sladkými víny získalo slámové víno Sauvignon 2015 z Vinařství Štěpán Maňák, Žádovice.

GPV dává také prostor k vyniknutí suchých vín, a to v rámci ne zcela běžné kategorie bílých suchých vín do 4 g/l zbytkového cukru. Vítězem se stalo Chardonnay, 2016, pozdní sběr, MORAVINO s.r.o., Valtice, CZE. Oblíbená kategorie bílých polosuchých vyzdvihla Ryzlink vlašský, 2015, pozdní sběr, Vinařství Pavlov ex-aequo s Ryzlinkem Edesheimer Rosengarten 2016 Spätlese z oblíbeného německého vinařství Weingut Anselmann. Letní kategorii růžových vín vyhrálo maďarské cuvée Mátrai Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc Rosé 2016 PDO, Bárdos és Fia Pincészet Bt. z Nagyréde. Nejvýše hodnoceným červeným vínem je chilský Carmenère 2013 Single Vineyard 1865, Viña San Pedro (import Adveal s.r.o.). Z bublinek nejvíce chutnal ryzlinkový sekt Chateau Bzenec Brut 2013.

Soutěžní vína mohla ochutnat i široká veřejnost během jejich prezentace na brněnském výstavišti, pořádané souběžně s výstavou Minerály Brno.



## VÝSLEDKY VINO LJUBLJANA

Jak už víte ze živé reportáže na straně 12, mistrem světa se letos v kategorii šumivých vín stal Bohemia Sekt Prestige Brut 2014. Přesto nebylo nejvýše hodnoceným vínem z České republiky - více bodů a velkou zlatou medaili získal tichý Ryzlink rýnský 2015 výběr z hroznů 2015 z Vína Blatel. Celkem si naši vinaři odvezli z Lublaně jednu velkou zlatou a 11 zlatých medailí.

Víno Blatel, Ryzlink rýnský, výběr z hroznů 2015, Great Gold + National Champion  
Bohemia Sekt, Bohemia Sekt Prestige Brut 2014, Gold + World Champion  
Bohemia Sekt, Bohemia Sekt Chateau Radyně Extra Brut 2015 (Gold)  
Bohemia Sekt, Bohemia Sekt Louis Girardot Brut 2013 (Gold)  
Bohemia Sekt, Bohemia Sekt Prestige Brut 2015 (Gold)  
Chateau Bzenec, Chateau Bzenec Hibernál výběr z hroznů 2015 (Gold)  
Vinařství Čech, Sauvignon Blanc pozdní sběr 2016 (Gold)  
Víno Blatel, Muškát Moravský pozdní sběr 2015 (Gold)  
Víno Masařík, Florianka Unique, výběr z bobulí 2016 (Gold)  
Znovín Znojmo, Cabernet Sauvignon Rosé pozdní sběr 2016 (Gold)  
Znovín Znojmo, Chardonnay výběr z hroznů 2016 (Gold)  
Znovín Znojmo, Sauvignon pozdní sběr 2016 (Gold)



### Přehled Mistrů světa

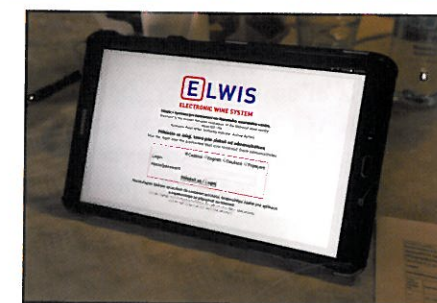
Kategorie bílých suchých vín - Kobal Sauvignon 2016, Petoviona D.O.O., Slovinsko, kategorie přírodně sladkých vín - Sämling 88 2013, Weingut Hermann Fink, Rakousko, kategorie růžových vín - Busuioacă Domenii 2016, Casa De Vinuri Cotnari S.A., Rumunsko, kategorie červených vín - Domaine Lepovo Grand Cuvée 2015, Lepovo, Makedonie.



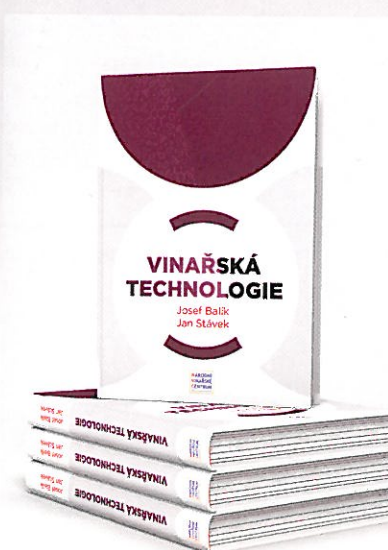
## NOMINAČNÍ SOUTĚŽ ČESKÉ OBLASTI

Šampionem Národní soutěže vín ve vinařské oblasti Čechy a cenu starostky MČ Prahy 2 získal Ryzlink rýnský 2015, kabinetní víno ze Školního statku Mělník. K ceně všichni srdečně popřáli Vojtovi Kušinovi! Letošního rekordního ročníku soutěže se zúčastnilo celkem 148 vín od 25 vinařů z vinic na území vinařských Čech, poprvé byly použity nové tablety systému ELWIS.

Vítězové dalších kategorií: Bílá polosladká vína Luděk Vondrák - Ryzlink rýnský 2007 výběr z bobulí, sladká vína Botanická zahrada hl. m. Prahy - Cuvée 2012 slámové víno, růžová vína Botanická zahrada hl. m. Prahy - Rulandské modré 2016 české zemské víno, červená vína suchá (z 35) Sklep Grébovka - Neronet 2015 české zemské víno.



## KNIHA PRO VINAŘE

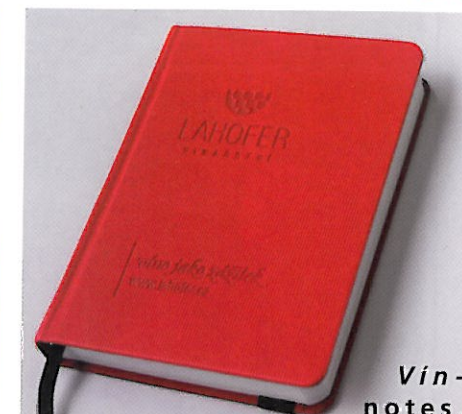


Národní vinařské centrum vydalo novou odbornou knihu „Vinařská technologie“. Je určena všem profesionálním i zájmovým vinařům, malým i velkým vinařským podnikům, odborné veřejnosti i milovníkům vína, kteří se chtějí seznámit, poučit či nalézt odpovědi na technologické otázky ve výrobě vín. Publikace je koncipována tak, aby poskytla širokému okruhu čtenářů všechny moderní poznatky o vinifikaci hroznů do podoby vín. Jednotlivé kapitoly jsou řazeny podle sledu nejdůležitějších operací ve vinařských provozech s důrazem na sklizeň a zpracování hroznů, alkoholové kvašení, rozdíly ve zpracování hroznů při výrobě rosé a červených vín, jablečno-mléčnou fermentaci, vybrané školicí operace a zrání vín. Pozornost je věnována i postupům

biodynamické produkce vín, terroirovým vinným či druhotným výrobkům z hroznů. Čtenář v knize nalezne také poznatky o běžných i méně frekvencovaných vadách vín a postupech stanovení vybraných látkových složek vína.

Autory knihy jsou vysokoškolský pedagog se specializací na víno **doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.** a **Ing. Jan Stávek, Ph.D.** – enolog a nezávislý lektor. Pro vybrané technologické postupy jsou v knize uvedeny názory dvanácti zkušených technologů a specialistů z praxe. Publikace je doplněna o praktický rejstřík, řadu ilustrativních obrázků, tabulek a grafů. Vytisknuta je na kvalitním křídovém papíře v rozsahu 463 stran, v nákladu 2 000 ks.

Objednat můžete přes e-shop [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz) za 490 Kč.



**Vinařské notes,** zářivě červený a tak stáleviditelný, kdykoli ho budete potřebovat k nově degustované láhvi. V limitované edici jej vydalo vinařství Lahofer. Můžete do něj zapisovat a popisovat své smyslové zážitky s degustovaným vínem. Na sto dvaceti stranách (dvoustraných), zapíšete vše o vinařství, víně i místu a lidech kolem degustovaného vína. Co uděláš hned, na to zítra ani nevzpomeneš. Abyste nezapomněli, piště a pak už budete jen zálibně listovat a vzpomínat na krásná vína. Chytí vás to. Radši si hned objednejte ve Vinařství Lahofer další notes do šuplíku.