



TISKOVÁ ZPRÁVA

Kvalitní vína a špičková gastronomie se setkají na brněnském výstavišti

Vždy na začátku března se do Brna sjíždějí manažeři hotelů a restaurací, aby se seznámili s aktuální nabídkou vinařů a dalších dodavatelů kvalitních potravin, nápojů i profesionálního gastronomického vybavení. Letos se toto tradiční setkání uskuteční formou jednodenního obchodního fóra, která lépe odpovídá současné situaci na českém gastronomickém trhu a umožní skutečně efektivní partnerská jednání. VINEX&HORECA FORUM 2011 proběhne ve středu 2. března v pavilonu A2 brněnského výstaviště.

Na přípravách jednodenní prezentace se úzce podílí Vinařský fond ČR. Podobně jako na veletrzích VINEX, ani tentokrát nebude chybět degustační zóna pro porovnání produkce tuzemských a zahraničních vinařů. Ochutnávat se bude z více než čtyř set vzorků. Svou účast potvrdili nejvýznamnější dodavatelé moravských vín v čele se společnostmi Bohemia Sekt, Templářské sklepy Čejkovice, Znovín Znojmo, Patria Kobylí, Habánské sklepy, Vinařství Pavlov, Víno Mikulov a dalšími. Rodinná vinařství zastupují mj. Víno Marcinčák, Vinařství Maděřič, Vinařství Oldřich Skoupil, Oldřich Drápal nebo Vinařství Košut. Ti všichni chtějí svou nabídkou oslovit odborníky z gastronomického trhu, který je pro vinaře jedním z velmi zajímavých odbytových míst.

Brněnské výstaviště se při této příležitosti opět stane místem slavnostního vyhlášení výsledků mezinárodní soutěže vín GRAND PRIX VINEX. Do letošního 18. ročníku soutěže bylo přihlášeno 305 vzorků vín ze sedmi zemí. Jejich kvalitu posuzovala ve dnech 7. a 8. února ve Valticích odborná komise složená z českých, slovenských a rakouských degustátorů. Pro optimální hodnocení vín byl poprvé využit speciální software, který odpovídá nejpřísnějším mezinárodním standardům. Ve vyrovnaném souboji získalo titul Championa červené víno Grand Reserve Cuvée z rakouského vinařství Weingut Schulz. Cenu za nejlépe hodnocenou kolekci vín v Brně převezme Vinařství Josef Valihrach. Úspěšné vzorky ze soutěže GRAND PRIX VINEX 2011 mohou účastníci fóra ochutnat na tradičním stánku v pavilonu A2. Prezentace vína doplní odborný doprovodný program zajištěný Národním vinařským centrem.

Druhým partnerem setkání VINEX&HORECA FORUM je Asociace hotelů a restaurací ČR, která chce zviditelnit tradiční českou a moravskou kuchyni ve spojení s vínem. V rámci propagace projektu „Ochutnejte Českou republiku“ v pavilonu A2 uspořádá kuchařskou show s ochutnávkou specialit. Hlavním protagonistou bude šéfkuchař restaurace Aureola v Praze a kapitán kuchařského týmu „Pražští Lvi“ Jiří Král. Dlouholetý kapitán národního týmu kuchařů a cukrářů do svého menu zařadil mj. dršťkovou polévku po pražsku nebo hovězí líčka na majoránce s pasírovaným rozinkovým bramborem. Další významnou aktivitou zaštitěnou Asociací kuchařů a cukrářů ČR je třídní finále 17. ročníku mezinárodního mistrovství ČR mladých kuchařů, cukrářů a číšníků Gastro Junior Brno 2011 – Nowaco Cup. Prestižní soutěž

mladých gastronomických odborníků proběhne v pavilonu C brněnského výstaviště ve dnech 2. až 4. března .

Na jednodenním business setkání v pavilonu A2 samozřejmě dostanou prezentační prostor také dodavatelé technologií, nápojů a služeb pro gastronomii. Pozornost se mimo jiné zaměří i na kultury pití kávy a zejména její správné přípravy, která se stává jedním ze známek kvalitního gastronomického provozu. Blok praktických ukázek baristického umění představí Sdružení pro výběrovou kávu.

VINEX&HORECA FORUM je stejně jako veletrhy VINEX a G+H určeno výhradně odborným návštěvníkům. Očekávání jsou především majitelé a provozovatelé hotelů, restaurací, kaváren, cukráren, barů apod., ale také F&B manažeři, sommeliéři a další specialisté HORECA oboru. Pořadatelé věří, že brněnské VINEX&HORECA FORUM bude stejně úspěšné jako obdobné business akce pořádané odbornými svazy a asociacemi v Rakousku, Německu a Francii.