**Víno z blízka – seznamte se s VOC víny v brněnské Otevřené zahradě pod Špilberkem.**

***Pod názvem Víno z blízka se v rámci festivalu Jídlo z blízka představí v atraktivním prostředí moderní městské zahrady pod Špilberkem 4 spolky VOC z Moravy. Degustace VOC Znojmo, Mikulov, Modré hory a Blatnice se uskuteční formou čtyř samostatných zahradních slavností v areálu Otevřené zahrady Nadace Partnerství. Brnu se tak v červenci týden co týden představí hybatelé terroirového pojetí vín z Moravy. Vína se známkou VOC a další typická vína regionu představí samotní vinaři, členové spolků VOC a známý moravský sommeliér Libor Nazarčuk. Návštěvníci si můžou vína sami nasnoubit s uzeninami a sýry moravských výrobců.***

V rámci letního festivalu **Jídlo z blízka** ([www.jidlozblizka.cz](http://www.jidlozblizka.cz)) se uskuteční 4 samostatné degustace, na kterých postupně vinaři ze spolků VOC představí vína se známkou VOC a další typická vína svých terroir. Koncept Vín originální certifikace vychází z jedinečnosti místa, půdy, klimatu a vinařské tradice, které spoluvytváří nezaměnitelný charakter vína. *„Chceme milovníkům dobrého vína a jižní Moravy představit obojí v jednom. K festivalu Jídlo z blízka patří i akce pod názvem Víno z blízka a vína VOC to opravdu do Brna nemají daleko. Čtyři degustace nabídnou jedinečnou možnost ochutnat čtyři sady vín velmi typických pro Znojmo, Mikulov, Modré hory a Blatnici,“* řekl organizátor akcí Juraj Flamik z Nadace Partnerství*.* Víno originální certifikace je známkou původu a nejvyšší kvality udělovanou samotnými vinaři v dané oblasti.

**Ve čtvrtek 11. července od 17:00 do 21:00** se na šesti stanovištích Otevřené zahrady jako první představí 6 vinařství z **VOC Modré hory**. Celkem **33 vín** k degustaci to má z Modrých hor do Brna rovných 35 km. K degustaci bude 9 vín se známkou VOC Modré hory a 24 dalších typických vín regionu. Kolekci VOC vín tvoří odrůdová a cuvée vína **Frankovka, Svatovavřinecké a Modrý Portugal. Regionální charakter vín budou dále představovat i bílá, rosé a červená vína odrůd Pálava, Sauvignon, Ryzlink vlašský, André nebo Zweigeltrebe. *Zúčastněná vinařství:*** *VÍNO J. STÁVEK, Němčičky; Vinařství Syfany, Vrbice; Vinařství Jedlička a Novák, Bořetice; Patria Kobylí, Kobylí; Vinařství Helena, Velké Pavlovice; Vinařství Horák, Vrbice.*

**V úterý 16. července od 17:00 do 21:00** otevře své lahve 6 vinařů z **VOC Blatnice**. Představí celkem **26 vín**, z nich 10 VOC a 16 typických pro region Blatnicka. Se známkou VOC to budou Rulandské bílé i šedé a Ryzlink rýnský. Vinařskou vizitku regionu dále doplní odrůdy Rulandské modré, Kerner, Sylvánské zelené, Chardonnay a nebude chybět ani legendární cuvée Blatnický roháč. ***Zúčastněná vinařství:*** *Víno Blatel; Vinařství Jaroslava Staňková; Vinařství Milan Hanačík; Víno Jan Polehňa; Vinařství Aleš Ratajský; Vinařství Jan Cícha.*

**Ve čtvrtek 18. července proběhne od 17:00 do 21:00** řízená degustace vín VOC Mikulov. Všech 9 vín, která v současnosti nesou ocenění VOC Mikulov, představí od 17:30 jeden z nejznámějších moravských sommeliérů Libor Nazarčuk. *Vinařství Víno Marcinčák, Mikulov; Vinařství Holánek, Ivaň; Vinařství Kovacs, Novosedly a Reisten, Pavlov,* budou představena výhradně víny VOC odrůd Rulandské šedé, Rulandské bílé a Ryzlink rýnský. Jedinečná příležitost srovnat VOC vína Mikulovské podoblasti ročníku 2011. Degustace bude doplněna o ochutnávku uzenin a sýrů.

**Ve čtvrtek 25. července od 17:00 do 21:00** uzavře prohlídku VOC vín spolek **VOC Znojmo**. *Šest vinařství: VINAŘSTVÍ RODINY ŠPALKOVY, Nový Šaldorf; Vinařství LAHOFER, Dobšice; VINO HORT, Dobšice; Vinařství WALDBERG Vrbovec; Vinařství Kořínek, Hnanice a poslední Piálek & Jäger, Dobšice,* nabídnout k degustaci celkem **36 vín**. Z nich 14 se známkou VOC a 22 dalších typických pro Znojemsko. Známku VOC mají vína odrůd Ryzlink rýnský, Sauvignon a Veltlínské zelené. Mimořádnou kolekci bílých, rosé i červených vín ze Znojemska pak doplňují Rulandské šedé, Tramín červený, Rulandské bílé, Neuburské, Chardonnay, Sylvánské zelené, Zweigeltrebe a Merlot.

**Cena každé akce je 250 Kč, vstupenky na** [**www.jidlozblizka.cz/doprovodny-program/vino-z-blizka/**](http://www.jidlozblizka.cz/doprovodny-program/vino-z-blizka/) **Kapacita: max. 100 účastníků. Degustace vín i delikates firem MY FOOD MARKET a/nebo Orrero v ceně vstupného. Možnost zakoupení drobných lahůdek připravených restaurací** [**La Bouchée**](http://www.labouchee.cz/cs/uvod)**.**

Jako bonus obdrží návštěvníci kterékoliv akce festivalu Jídlo z blízka **vstupenku na vánoční festival Víno z blízka** [**www.vinozblizka.cz**](http://www.vinozblizka.cz) **v hodnotě 690 Kč. Vstupenku zdarma získáte při zakoupení druhé vstupenky** a použití dárkového kódu, který obdržíte e-mailem na adresu registrovanou rezervačním systémem festivalu Jídlo z blízka**.**

**Srdečně vás zvou všichni vinaři z blízka, Slow Food – pořadatel festivalu Jídlo z blízka (**[www.jidlozblizka.cz](http://www.jidlozblizka.cz)) **a Nadace Partnerství, pořadatel akcí Víno z blízka** [www.vinozblizka.cz](http://www.vinozblizka.cz) **v Otevřené zahradě (**[www.otevrenazhrada.cz](http://www.otevrenazhrada.cz)) na adrese Údolní 33 v Brně**, GPS:** 49°11'51.727"N, 16°35'55.565"E

**Kontakt: Ing. Juraj Flamik,** [juraj.flamik@nap.cz](mailto:juraj.flamik@nap.cz)**, tel 606 763 117**