

Hodnocení vín významných světových odrůd

Vážení vinaři,

dne 21. 5. 2018 proběhne v Brně v prostorách hotelu International, hodnocení vín významných světových odrůd, t.j.:

Bílé odrůdy:

(Nejrozšířenější)

Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Tramín, Chardonnay, Sauvignon, Muller Thurgau, Veltlínské zelené, Muškát moravský, Sylvánské zelené, Pálava, Aurelius, Hibernál, Neuburské, Solaris, Děvín, Irshai Oliver, Kerner, Sieger, Veltlínské červené ranné, Malverina, Muškát Ottonel,

(Méně rozšířené)

Chenin blanc, Semillon, Viognier, Sauvignon gris,

Modré odrůdy:

(Nejrozšířenější)

Merlot, Frankovka, Rulandské modré, Svatovavřínecké, Portugal modrý, Zweigeltrebe, Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Dornfelder, Alibernet, Neronet, Dunaj, Nitra, Rubinet, Regent

(Méně rozšířené)

Syrah, Tempranillo, Nebiollo, Carmenere, Saperavi

Předsedou hodnocení soutěže je prof. Ing. Pavel Pavloušek Ph.D. Všechny vzorky vín budou hodnoceny 100 bodovým hodnotícím systémem.

Akce proběhne v rámci VIN FEST BRNO 2018 a je podporována vinařským fondem ČR.

Máte-li zájem do hodnocení přihlásit vzorky vín z výše uvedených odrůd, vyplňte přihlášku a přiložte ji ke vzorkům vín, které doručíte na níže uvedená sběrná stanoviště, nejpozději do 18. 5. 2018

Zaslané vzorky do soutěže nebudou zpoplatněny a budou shromažďovány na níže uvedených sběrných místech.

Vyberte si pro Vás nejvhodnější místo, kam vína předáte.

(jeden vzorek představuje 6 lahví 0,7l)

Vyhlášení výsledků hodnocení proběhne v rámci vinařského festivalu VIN FEST BRNO 2018, který se uskuteční 25. 5. 2018 v Kongresovém centru Brno. Výsledky hodnocení budou také zveřejněny na internetových stránkách festivalu www.vinfest.cz

Výsledkem hodnocení vín světových odrůd, jsou 4 vítězná vína z bílých odrůd a 4 vítězná vína z modrých odrůd, tj.:

šampion, zlatá medaile, stříbrná medaile, bronzová medaile.



Pro vítězná vína, máte možnost zakoupit exkluzivní medaile s logem festivalu pro nalepení na lahve. Cena za medaili se odvíjí od objednaného počtu kusů. Čím více medailí, tím nižší cena. Medaile jsou zpracovány tak, aby byly ozdobou vítězné lahve a podtrhly její exkluzivitu.

Výherci šampionu obdrží diplom VINFEST BRNO 2018 a věcnou cenu v podobě loveckého nože ručně vyrobeného na zakázku pro VINFEST BRNO 2018 od mistra nožíře Lubomíra Maďariče (*president B. M. A. C.*) www.knives.cz

Ostatní výherci obdrží diplom VINFEST BRNO 2018 a věcnou cenu od pořadatele VINFEST BRNO 2018

Vítězná vína bude možné ochutnat přímo na VINFEST BRNO 2018

Sběrná místa:

- 1) *Vinařství Vladimír Tetur*, Velké Bílovice
Záhumní 1277, tel.: 603 253 529 od 8.00 do 15.00 hodin.
- 2) *Znovín Znojmo a.s.*, Šatov
paní Michaela Berková, tel.: 515 266 620, od 7.00 do 15.00 hodin
- 3) *Ing. Josef Kňáva*, Brno
Preslova 90a, tel.: 604 222 125

Komunikace s vinaři:

Ing. Josef Kňáva
Tel.: 604 222 125
info@vinfest.cz

MYJO, s.r.o.
Pořadatel



Projekt s podporou Vinařského fondu