



Národní vinařské centrum, o.p.s.
vás zve na konferenci

VÍNO A ZDRAVÍ A SNOUBENÍ VÍN S KULINÁŘSKÝMI SPECIALITAMI MARCELA IHNAČÁKA

pátek 27. 5. 2022

přednáškový sál Centra Excellence Valtice

První část konference bude zaměřena na osvětu kulturně-vinařského tématu navazujícího na odkaz prof. Šamánka a mnoho světových výzkumů, které potvrzují, že víno je součástí zdravého životního stylu a střídavá konzumace vína je zdraví prospěšná. Druhá část bude zaměřena na snoubení vín s 8chodovým menu plným kulinářských specialit šéfkuchaře Marcela Ihnačáka. V třetí části účastníci navštíví Salon vín ČR.

Tato akce přispívá a je součástí charitativního projektu VINAŘI JSOU SRDCAŘI.



NÁRODNÍ DEN
VÍNA A ZDRAVÍ
VINAŘI JSOU SRDCAŘI

Harmonogram:

12.00–12.30 – prezence

12:30–13:30 – přednáška profesora Jana Pirka, který po Milanu Šamánkovi převzal pomyslnou štafetu a stal se hlavním popularizátorem přiměřené konzumace vína z řad lékařských kapacit. „Vino, kromě té trochy alkoholu, obsahuje i látky, které jsou tělu vysloveně prospěšné, a je rozhodně pro život mnohem přínosnější než tvrdý alkohol,“ upozorňuje Jan Pirk a současně připomíná také psychologický aspekt, neboť právě ten v současné době vystupuje do popředí.

13:30–14:00 – přestávka

14:00–16:00 – 8chodový slow food s Marcelem Ihnačákem snoubený s víny z Moravy i Čech - Filozofie menu bude vymezena třemi navzájem propojenými principy: dobré, čisté a poctivé jídlo pro všechny. **Dobré** jídlo je čerstvé a chutné. Jeho konzumace je smyslovým prožitkem. **Čisté** jídlo je pěstované s ohledem k životnímu prostředí. Výroba potravinářských produktů nesmí poškozovat lidské zdraví a musí se obejít bez chemických náhražek. **Poctivé** jídlo vzniká za férových podmínek pro výrobce, kteří ho spotřebitelům poskytují za dostupnou cenu.

16:00–16:30 – přesun do Salonu vín, státní zámek Valtice

16:30–18:30 – Volná degustace – Unikátní možnost individuálně ochutnat kterékoliv z uskladněných vín včetně šumivých (mimo speciálních výběrů). Od každého vína je otevřena jedna láhev. O každém z vín jsou k dispozici podrobné informace jak na prezentačním boxu každého vína, tak v katalogu. Během degustace je návštěvníkům k dispozici sommelier, který podává na požádání informace o víně a jednotlivých vinařstvích.

Cena konference 1500 Kč. Počet míst omezen.

Registrujte se na www.vinarskecentrum.cz/kurzy-a-seminare.



Projekt s podporou Vinařského fondu