

A woman with short brown hair is smiling broadly, showing her teeth. She is wearing a light pink sleeveless top and a pink tutu-style skirt. She is holding a clear wine glass filled with a light red liquid, likely rose wine. The background is a soft, out-of-focus pink.

Nechte  
se svést  
růžovým!

# RŮŽOVÝ MÁJ 2013

Degustační festival růžových vín

# Katalog



# OBSAH

**NÁPLAVKA/Praha 2/  
sobota 8:00–14:00**

**JIŘÁK/Praha 3/  
středa + pátek 8:00–18:00  
sobota 8:00–14:00**



FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ  
**NÁPLAVKA  
JIŘÁK**

[www.farmarsketrziste.cz](http://www.farmarsketrziste.cz)  
[www.facebook.com/ftpraha](http://www.facebook.com/ftpraha)

## VYSTAVUJÍCÍ VINAŘI:

<i>Agropol Mikulov, spol.s r.o.</i>	06
<i>Balážovi</i>	07
<i>Pavel Binder – rodinné vinařství</i>	08
<i>Rodinné Vinařství Čapka</i>	09
<i>Vinařství Čech s.r.o.</i>	10
<i>Vinařství Chateau Lednice a.s.</i>	11
<i>Vinařství Helena</i>	12
<i>Vinařství Kořínek, s.r.o.</i>	13
<i>Vinařství Krist</i>	14
<i>Kubík</i>	15
<i>Vinařství Líbal s.r.o.</i>	16
<i>Vinium a.s.</i>	17
<i>Polivka Winery</i>	18
<i>Vinařství Práth – Zuzana Prátová</i>	19
<i>Václav Šalša</i>	20
<i>Vinařství Petr Skoupil</i>	21
<i>VÍNO BLATEL, a.s.</i>	22
<i>Marek Štíbl</i>	23
<i>ZD Sedlec u Mikulova</i>	24
<i>Víno Hruška</i>	25



# NĚKOLIK RAD PRO SPRÁVNOU DEGUSTACI A ZHODNOCENÍ VÍNA:

1. Před degustací nekonzumujte výrazná nebo kořeněná jídla, která otupí chuťové i čichové smysly
2. K degustaci použijte výhradně sklenici z našeho setu
3. Víno požadujte vychlazené na správnou teplotu
4. Pro celkové posouzení vzorku jsou potřeba 4 minuty – při ochutnávání nespěchejte, víno důkladně posuzujte zrakem, čichem i chutí
5. Pro neutralizaci chuťového vjemu je nevhodnější použít pečivo a mírně perlivou neslazenou vodu

## VZHLED VÍNA

1. Nejprve si na víně všímáme barvy a čirosti – podívejte se proto na víno ve sklenici proti zdroji světla (nejlépe přirozeného, umělé zkresluje vjem). Intenzita a odstín barvy se liší podle stáří vína, odrůdy, stupně vyvinutosti vína a vyzrálosti hroznů.
2. Jedním ze znaků kvality vína je i jeho konzistence – zakružte sklenkou tak, aby se víno rozprostřelo po jejích stěnách. Kvalitní vína budou tzv. slzet (po stěnách sklenky budou stékat těžké kapky = slzy).

## VŮNĚ VÍNA

Zakružte sklenicí tak, aby se víno rozlilo po vnitřní ploše sklenice. Přičichněte k okraji sklenice a posuďte vůni vína – nejdůležitější je první dojem. Podle vůně můžeme usuzovat odrůdu, vyzrálost vína i použitou technologii. Vůni vína přirovnáváme k vůni ovoce, rostlin, květů, koření a jiným. Zkuste také přičichnout ke sklenici po jejím vyprázdnění.

## CHUŤ VÍNA

Je vrcholem jejího hodnocení a ocenění. Vezměte do úst přiměřené množství vína a chvíli ho v ústech převalidujte, abyste mu vystavili všechny chuťové buňky. Zkuste odhadnout obsah alkoholu, kyselin, zbytkového cukru i tříslavin, které jsou typické svírávým pocitem na dásních. Zhodoňte víno také jako celek – jak je harmonické, zda jsou jednotlivé složky vyvážené, jaký chuťový vjem zůstane po polknutí (dochut).

JEŠTĚ NĚCO  
K RŮŽOVÉMU

Růžové víno, neboli rosé, se nejčastěji vyrábí z odrůd modrých hroznů (Zweigeltrebe, Frankovka, Svatovavřinecké nebo Rulanské modré) metodou krátkého nalezení rozemletých hroznů (rmutu). Rmut se nechává nalezen zpravidla jen 4 až 6 hodin, aby se ze slupek uvolnilo pouze málo červeného barviva. Potom se mošt od slupek oddělí a dále se postupuje stejně jako při výrobě bílého vína. Barva rosé nemá s chutí vína nic společného, může se pohybovat od cibulově nahnědlé, přes cihlově oranžovou až po jahodovou. Růžová vína i díky použité technologii jejich výroby, vynikají aromatičností, ovocnou svěžestí a lehkostí. Většinou mají nižší obsah alkoholu. Z růžového se dají namíchat také výborné koktejly! „Růžový máj 2013“ na Jiřáku nabízí možnost ochutnat několik druhů růžových vín od 30 vinařů z Moravy i z Čech. Užijte si růžového, s ním spojené gastronomie, swingu a tance!



Vážené dámy a páновé,  
růžová vína už dávno nestojí na okraji zájmu, naopak  
pomalu si nacházejí místo i na stole dosud zarytých  
milovníků výhradně červených nebo bílých vín. Řekl  
bych, že je to tím, jak se třílíbí vkus konzumentů. Pro  
některé příležitosti je prostě růžová nevhodnější.  
Výrazná chuť a svěžest toto víno předurčuje jako  
ideálního společníka zejména pro jarní a letní večery. Pro mě osobně je  
chuťovkou, která se hodí k lehkému jídlu a konverzaci. V květnu sezóny  
na růžových vín tradičně vrcholí. Návštěvníci degustačního festivalu tak  
mají dobré načasovanou možnost zjistit, jak se poslední ročník českých  
a moravských růžových vín vydařil.

Všem návštěvníkům festivalu přeji: Na zdraví!

Petr Bendl  
ministr zemědělství



Vážení návštěvníci festivalu,  
buďte srdečně vítáni na II. ročníku Růžového máje,  
festivalu růžových vín a klaretů. Oslavy českých  
a moravských vín se na náměstí Jiřího z Poděbrad  
staly tradicí. Jsem rád, že stále hlouběji studujete  
kvalitu, chuť, vůni a barvu festivalových vín a o vínu  
jako takovém se dozvídáte čím dál více. To je také  
cíl slavností, které pořádáme již třetím rokem. I letos podpoříme české  
a moravské vinaře s růžovými vínami a budeme ochutnávat růžové! Tohle víno  
není u českých znalců vín zdaleka tak neznámé. Stalo se, zejména v teplých  
měsících, vynikajícím doplňkem posezení s přáteli, třeba pod pergolou,  
do pozdních hodin teplé noci. Tak jako u předchozích vinných slavností  
se chceme i zde zaměřit na kulturu koštování (ochutnávání) i konzumace,  
a proto jsme opět pro návštěvníky v degustačním setu připravili číslo vhodnou  
pro růžové, typ Sauvignon, v objemu 0,35 l. V této sklenici můžete plně  
vychutnat vůni, pokud se sklenkou správně a opatrně zatočíte tak, aby se  
uvolnily aromatické látky.

Poznejte zblízka růžové! Poslechněte a zatančete si swing a ochutnejte  
moravská a česká růžová vína!

Přeji příjemný zážitek!

Za tým Farmářského tržiště Jiřák (a Náplavka)

Jiří Sedláček  
předseda o. s. Archetyp



01

Vinařství **AGROPOL Mikulov, spol.s r.o.**  
 Adresa **28.října 616, Břeclav 690 02**  
 Telefon mobil **+420 602 734 711**  
 Telefon pevná linka  
 E-mail **tfiala@agropol.info**  
 Web

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Frankovka rosé	12	Jakostní	Polesuché	Znojemská
2	Cabernet Sauvignon rosé	11,5	Pozdní sběr	Polesladké	Mikulovská

**Jsme mladá vinařská firma s rozlohou 186 vinic na nejlepších Pálavských tratích, např. Turold, Nad Sv. Leonardem.**

# Balázovi

VINAŘSTVÍ  
Dolní Dunajovice

02

Vinařství **Balázovi**  
 Adresa **Pod vápenkou 617**  
 Telefon mobil **+420 602 702 861**  
 Telefon pevná linka  
 E-mail **jbalaz@spi.cz**  
 Web **www.vinarstvibalazovi.cz**

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Svatovavřinecké rosé	2012	Pozdní sběr	Suché	Morava
2	Frankovka rosé	2011	Pozdní sběr	Suché	Morava
3	Rulandské modré klarét	2012	Pozdní sběr	Polesladké	Morava

**Naše rodinné vinařství hospodaří již ve třetí generaci vinařů. V nynější podobě vzniklo v roce 1998, obhospodařujeme celkem 11 ha vinic ve vinařské obci Dolní Dunajovice. Vína se vyrábějí moderními metodami šetrnou technologií s nižší výlisností, odkalením moštů, zakvášených čistými kulturami kvasinek a řízeným kvašením. Zrají v nerezových tanicích, některá červená vína v dřevěných sudech. Vyrábíme a prodáváme jak sudová, tak i lahvová vína. Vinařství vyrobí a prodá ročně 35.000 lahví.**

# PAVEL BINDER

RODINNÉ VINAŘSTVÍ

Vinařství	Pavel Binder – rodinné vinařství
Adresa	Hřbitovní 570, 691 03 Rakvice
Telefon mobil	+420 725 309 817
Telefon pevná linka	
E-mail	vinarstvi@pavelbinder.cz
Web	www.pavelbinder.cz

03

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Svatovavřinecké ROSÉ	2011	Kabinet	Suché	Morava, Velkopavlovická
2	Cabernet Moravia ROSÉ	2012	Kabinet	Polosladké	Morava, Velkopavlovická
3	Zweigeltrebe ROSÉ	2012	Pozdní sběr	Polosuché	Morava, Velkopavlovická
4	Cabernet Moravia ROSÉ – Bublinka	2012	Kabinet	Polosladké	Morava, Velkopavlovická
5	Frankovka ROSÉ	2011	Pozdní sběr	Polosuché	Morava, Velkopavlovická
6	Cabernet Moravia ROSÉ	2011	Kabinet	Polosuché	Morava, Velkopavlovická
7	Zweigeltrebe ROSÉ – Bublinka	2011	Kabinet	Polosuché	Morava, Velkopavlovická
8	Svatovavřinecké ROSÉ	2011	Výběr z bobulí	Sladké	Morava, Velkopavlovická

**VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN****NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:***Vinum Juvenale 2012 – zlatá medaile – Cabernet Moravia 2012**Weinparade Poysdorf 2012 – stříbrná medaile Frankovka 2011**Vinum Juvenale 2011 – vítěz kategorie – Cabernet Moravia 2011*


ČAPKA  
RODINNÉ VINAŘSTVÍ

Vinařství	Rodinné Vinařství Čapka
Adresa	U Zbrojnice 344, Hrušky 69156
Telefon mobil	+420 773 272 229
E-mail	karel.capka@vinocapka.cz martin.capka@vinocapka.cz
Web	www.vinocapka.cz

04

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Kukvičké Rosé	2012	Zemské	Suché	Morava / Slovácká
2	Kukvičký Klaret	2012	Zemské	Suché	Morava / Slovácká
3	„La Martine“ Rosé Exclusive	2012	Zemské	Polosuché	Morava / Slovácká

**Čapka Rodinné Vinařství navazuje v páté generaci vinaření našeho rodu v Hruškách, do kterého se nyní vlévá mladá krev, která vinařství posouvá neustále k lepším výsledkům. Vinařství má za cíl produkovat originální vína vysoké kvality. Jste-li milovníkem kvalitních přívlastkových vín vyráběných moderním způsobem, přitom však s láskou a citem, pak jste u nás na správném místě.**



05

Vinařství	<b>Vinařství Čech s.r.o.</b>
Adresa	<b>Chalupy 25, Tvrdonice, 691 53</b>
Telefon mobil	<b>+420 739 631 375</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>cech@vinoztvrdonic.cz</b>
Web	<b>www.vinoztvrdonic.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Zweigeltrebe rose	2011	Zemské	Polosuché	Morava, podoblast Velkopavlovická
2	Cabernet sauvignon rosé	2011	Pozdní sběr	Polosuché	Morava, podoblast Velkopavlovická
3	Rulandské modré rosé	2011	Pozdní sběr	Polosuché	Morava, podoblast Velkopavlovická

**Vinařství Čech s.r.o., které najdete v obci Tvrdonice a které patří do Slovácké vinařské podoblasti, je původně velmi úspěšná vinařská firma ČEBAV. V roce 2010 se přejmenovala na Vinařství Čech a po smrti jejího majitele a sklepmistra Jana Čecha se do práce v této čistě rodinné firmě zapojili všichni její členové. Hospodaří na 20 ha většinou nově vysazených vinic. Převážná většina produkce je zaměřena na kvalitní vína přívlastková, nabízí i vína ledová a barikovaná. Provozovna firmy je vybavena nejmodernější technologií a její vína jsou dodávána do rozsáhlé sítě vinoték po celé republice, do gastronomických zařízení a soukromým zákazníkům. Se svými víny dosáhla firma významných úspěchů jak doma, tak i v zahraničí.**



Vinařství Čech

Vinařství	<b>VINAŘSTVÍ CHATEAU LEDNICE a.s.</b>
Adresa	<b>Nejdecká 714, Lednice na Moravě, 691 44</b>
Telefon mobil	<b>+420 602 714 162</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>hudec@chateau-lednice.cz</b>
Web	<b>www.chateau-lednice.cz</b>

06

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Cuvée Cabernet Sauvignon klaret+Sauvignon	2011	Pozdní sběr	Polosladké	Velkopavlovická
2	Rulandské modré klaret	2012	Pozdní sběr	Polosladké	Mikulovská
3	Frankovka rosé	2012	Pozdní sběr	Polosladké	Mikulovská
4	Rulandské modré rosé	2011	Pozdní sběr	Polosladké	Mikulovská
5	Svatovavřinecké rosé	2011	Jakostní	Polosuché	Mikulovská
6	Svatovavřinecké+Rulandské modré rosé	2011	Pozdní sběr	Polosladké	Mikulovská
7	Modrý portugal rosé	2012	Mzv	Polosuché	Mikulovská

### VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

Vítěz kategorie Hibernal 2012 – Vinum Juvenále, Stříbrný a bronzový pohár Víno a Delikatesy 2013, Zlatá medaile Hustopečská pečeť 2013, Vítěz soutěže Vinařství roku 2013 – cena Vindemia Publica, 1. Místo soutěže Czech tourismu – nejnavštěvovanější vinařství 2012.



07

Vinařství	<b>Vinařství Helena</b>
Adresa	<b>69106 Velké Pavlovice, Nádražní 50</b>
Telefon mobil	<b>+420 723 030 669</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>bednaříkova.helena@seznam.cz</b>
Web	<b>www.vinarstvihelena.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Svatovavřinecké rosé	2011	Mzv	Suché	Velkopavlovická
2	Frankovka rosé	2011	Mzv	Suché	Velkopavlovická
3	Svatovavřinecké claret	2011	Výběr z bobulí	Polosladké	Velkopavlovická
4	Svatovavřinecké rosé	2012	Mzv	Suché	Velkopavlovická

**Vinařství Helena je malé vinařství rodinného typu založené především na práci majitelky, paní Heleny Bednáříkové, která pracuje jak na vinici, tak i hrozny zpracovává a víno vyrábí. Vlastní něco málo přes 1 ha vinic, ostatní produkci doplňuje hrozny z okolních vinic. V nabídce je v současné chvíli asi 15 odrůdových lahvových vín. Paní Helena je také členem VOC Modré Hory.**

#### VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

Bronzová medaile v soutěži EPIKUROS pro slovenský časopis EPICURE – Svatovavřinecký claret



Vinařství	<b>Vinařství Korínek, s.r.o.</b>
Adresa	<b>Pod skálou 106, Hnanice, 66902 Znojmo</b>
Telefon mobil	<b>+420 736 461 165</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>krivanek.korinek@email.cz</b>
Web	<b>www.vinarstvikingonek.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Frankovka rosé	2012	Kabinet	Polosuché	Morava, podoblast Znojemská
2	Zweigeltrebe rosé	2012	Kabinet	Polosladké	Morava, podoblast Znojemská
3	Zweigeltrebe rosé	2012	Junior	Sladké	Morava, podoblast Znojemská
4	Frankovka rosé	2011	Kabinet	Polosladké	Morava, podoblast Znojemská
5	Zweigeltrebe rosé	2011	Pozdní sběr	Polosladké	Morava, podoblast Znojemská
6	Perlí To rosé	2011	Jakostní	Polosladké	Morava, podoblast Znojemská

**Vinařství Korínek v roce 2013 slaví 22 let od svého založení. Manželé Koříncoví začínali obhospodařovat vinohrady o rozloze 1,5 ha a soustředili se především na prodej hroznů. Dnes se Josef a Oldříška Koříncoví starají o vinohrady na ploše 23 hektarů, zaměřují se především na typické odrůdy Znojemská – Veltlínské zelené, Sauvignon a Ryzlink rýnský. Naše vína jsou zrcadlem do duše. Co na jazyku, to na duši. Nebo naopak?**



09

Vinařství	<b>Vinařství Krist</b>
Adresa	<b>Milotice 224, PSČ 696 05</b>
Telefon mobil	<b>+420 603 752 726</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>splichalvine@seznam.cz</b>
Web	<b>www.vinarstvikrist.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Frankovka rosé	2010	Zemské	Polosuché	Podoblast Slovácká
2	Frankovka rosé	2009	Pozdní sběr	Polosládké	Podoblast Slovácká
3	Cabernet Sauvignon rosé	2011	Výběr z hroznů	Polosuché	Podoblast Slovácká
4	Rulandské Modré rosé	2011	Výběr z hroznů	Polosuché	Podoblast Slovácká

## VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

**FRANKOVKA ROSÉ** – stříbro WEINPARADE POYSDORF

**CABERNET SAUVIGNON ROSÉ** – zlato WEINPARADE POYSDORF, bronz

**VÍNO BOJNICE**, stříbro VITIS MODRA

**RULANDSKÉ MODRÉ ROSÉ** – stříbro PEZINOK, stříbro MUVINA, PREŠOV,  
zlato VINUM JUVENTALE, zlato VITIS MODRA



10

Vinařství	<b>Kubík</b>
Adresa	<b>Velké Bílovice, Široká 1364, PSČ 691</b>
Telefon mobil	<b>+420 774 432 012</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>Jan.vorba@vinarstvikubik.cz</b>
Web	<b>www.vinarstvikubik.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
	Zweigeltrebe	2012	Kabinet	Suché	Vel. Bílovice
	Frankovka	2012	Pozdní sběr	Polosládké	Vel. Bílovice
	Frankovka	2012	Pozdní sběr	Polosládké	Vel. Bílovice
	Rulanské modré	2012	Pozdní sběr	Polosládké	Vel. Bílovice
	Frizzante zweigelt pinot	2012	Zemské	Polosuché	Vel. Bílovice

*Jsme středně velké rodinné vinařství, které se nachází v největší vinařské obci v ČR, ve Velkých Bílovicích. Vyrábíme poctivá moravská jakostní a přívlastková vína. Našimi odběrateli jsou především gastronomická zařízení, vinotéky, ale také milovníci dobrých vín. Nedodáváme do řetězců a klasického maloobchodu. Dále pak nabízíme ochutnávky, posezení a ubytování přímo na našich sklepích a výrobních prostorách.*

# Líbal

Vinařství	<b>Vinařství Líbal s.r.o.</b>
Adresa	<b>Horní Dunajovice</b>
Telefon mobil	<b>+420 736 225 204</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>info@vinolibal.cz</b>
Web	<b>www.vinolibal.cz</b>

11

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Cabernet Moravia	2009	Jakostní	Suché	Znojemská
2	Zweigeltrebe	2012	Pozdní sběr	Polosuché	Znojemská

**Tradice výroby vín v rodinném vinařství Líbal je předávána již po třetí generaci. Postupně z konička, který sloužil nejprve jako produkce pro vlastní potřebu, z lásky k vínu a vinoheradům, vznikla podoba dnešní firmy. Vinařství Líbal si z svojí třináctiletou existenci získalo pevné postavení na trhu malých vinařů. Pod vedením sklep mistra a jednatelky společnosti, Marka Líbala získalo na San Francisco International Wine Competition 2x po sobě nejprestižnější titul soutěže (vítěz kategorie) – za nejlepší Sauvignon Blanc VOC 2010 a Tramín Červený 2011 Výběr z hroznů.**



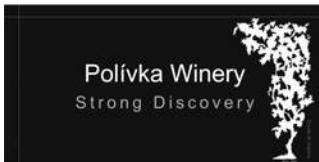
Vinařství	<b>VINIUM a.s.</b>
Adresa	<b>Hlavní 666, 691 06 Velké Pavlovice</b>
Telefon mobil	<b>+420 733 334 369</b>
Telefon pevná linka	<b>+420 519 403 166</b>
E-mail	<b>vinium@vinium.cz; veronika.vykydalova@vinium.cz</b>
Web	<b>www.vinium.cz</b>

12

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Frankovka	2012	Zemské	Polosuché	Morava
2	Zweigeltrebe	2012	Zemské	Polosuché	Morava
3	Cabernet Moravia	2012	Zemské	Polosuché	Morava
4	Svatovavřinecké	2012	Zemské	Polosuché	Morava
5	Zweigeltrebe	2012	Pozdní sběr	Polosuché	Morava / Slovácká
6	Frankovka	2012	Pozdní sběr	Polosuché	Morava / Velkopavlovická

## VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

2. – ZM Vinum Juvenale
5. – BM Vínne trhy Pezinok
6. – SM Vitis Aurea Modra, BM Finger Lakes International Wine Competition USA, BM Vínne trhy Pezinok



Vinařství	<b>Polívka Winery</b>
Adresa	<b>Velké Němčice 691 63</b>
Telefon mobil	<b>+420 777 080 589</b>
Telefon pevná linka	
E-mail	<b>lukas@polivkawinery.cz</b>
Web	<b>www.polivkawinery.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Svatovavřinecké rosé	2012	Mzv	Suché	Morava, podoblast Velkopavlovická
2	Cabernet sauvignon claret	2012	Mzv	Polosladké	Morava, podoblast Velkopavlovická
3	Cuvée Claret	2012	Mzv	Polosladké	Morava, podoblast Velkopavlovická
4	Cuvée Frizzanté	2012	Mzv	Polosladké	Morava, podoblast Velkopavlovická

**Polívka Winery je mladé perspektivní vinařství, které využívá moderní technologie a klade velký důraz na nové poznatky v oblasti enologie, ale také nezapomíná na zkušenosti a znalosti našich předků. Vyrábíme svěží vína s nižším obsahem alkoholu a vyšším cukrem. Bílá vína, rosé a clarety lahvujeme pod šroubový uzávěr pro zachování svěžestí a aromatiky.**



Vinařství	<b>Vinařství Prath – Zuzana Prátová</b>
Adresa	<b>Hlavní 138, 696 21 Josefov</b>
Telefon mobil	<b>+420 773 611 717</b>
Telefon pevná linka	<b>+420 518 372 156</b>
E-mail	<b>pratova@centrum.cz</b>
Web	<b>www.prath.cz</b>

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Modrý Portugal Rosé	2011	Jakostní víno odrůdové	Polosuché	Slovácká
2	Frankovka Klaret	2011	Pozdní sběr	Polosladké	Slovácká
3	Frankovka Rosé *	2011	Pozdní sběr	Polosuché	Slovácká
4	Zweigeltrebe Rosé	2011	Pozdní sběr	Polosuché	Znojemská
5	Cabernet Sauvignon Rosé	2011	Výběr z hroznů	Polosladké	Mikulovská
6	Rulandské modré Klaret *	2012	Výběr z hroznů	Polosladké	Slovácká
7	Frankovka ledové víno	2012	Ledové víno	Sladké	Slovácká

#### VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

Frankovka Rosé 2011 – Zlatá medaile – Linčanský džbánek 2012

– Nejlépe hodnocené růžové víno – Jarní výstava vín Veveří 2012

Rulandské modré Klaret – Stříbrná medaile – Linčanský džbánek 2013



Vinařství  
Adresa **Václav Šalša**  
Telefon mobil **Koliba 2355, 697 01 Kyjov**  
+420 602 130 680, +420 724 13 10 18  
Telefon pevná linka  
E-mail **vaclav.salsa@centrum.cz**  
Web **www.vinarstvi-salsa.cz**

15

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Rosé 2010	2010	Pozdní sběr	Suché	Kyjov
2	André	2010	Pozdní sběr	Polosuché	Kyjov
3	André	2011	Pozdní sběr	Polosuché	Kyjov
4	Svatovavřinecké	2012	Kabinet	Suché	Kyjov
5	André	2012	Pozdní sběr	Polosuché	Kyjov



P E T R · S K O U P I L · V I N A Ř S T V Ě

Vinařství  
Adresa **Vinařství Petr Skoupil**  
**Čejkovská 450, 691 02 Velké Bílovice**  
Telefon mobil **+420 602 282 240**  
Telefon pevná linka **+420 515 552 911**  
E-mail **sedlacek@skoupil.com**  
Web **www.skoupil.com**

16

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Frankovka rosé	2010	Pozdní sběr	Suché	Velké Bílovice
2	Cuveé rosé	2010	Kabinetní	Suché	Velké Bílovice
3	Zweigeltrebe rosé	2011	Kabinetní	Polosuché	Velké Bílovice

*Historie firmy a rodinné tradice sahá až do poloviny 19. století.*

*Současný vinohradník a vinař Petr Skoupil se výrobě vína věnuje již od svých 23 let a vinařství provozuje nepretržitě od roku 1992. Vychází z historických kořenů pěstování vinné révy a výroby vína v regionu Velké Bílovice. Vinařství obhospodařuje 35 hektarů vlastních vinohradů velmi pečlivě s důrazem na ekologicky citlivé techniky a redukovanou sklizeň hroznů. Díky tak náročné péči se naše vinice odměňují skvostnou surovinou pro výrobu vín.*

# VÍNO BLATEL



17

Vinařství	<b>VÍNO BLATEL, a.s.</b>				
Adresa	<b>696 71 Blatnice pod Sv. Antonínkem 855</b>				
Telefon mobil	<b>+420 606 625 139</b>				
Telefon pevná linka					
E-mail	<b>z.sirovy@seznam.cz</b>				
Web	<b>www.blatel.cz</b>				

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Merlot Rosé	2011	Pozdní sběr	Suché	Morava / Slovácká
2	Merlot Rosé	2012	Jakostní	Polosladké	Morava / Slovácká
3	Rulandské modré klaret	2012	Výběr z hroznů	Suché	Morava / Slovácká
4	Zweigeltrebe	2012	Jakostní	Suché	Morava / Slovácká
5	Svatovavřinecké	2012	Jakostní	Suché	Morava / Slovácká
6	Frazeneto		Perlivé	Polosladké	Morava / Slovácká

## VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

Merlot Rosé pozdní sběr 2011 – Vinum Juvenile 2012 – zlato, Vinařské Litoměřice 2012 – zlato, TOP 77.



Vinařství	<b>Marek Štíbl</b>				
Adresa	<b>Křepice 50, 691 65</b>				
Telefon mobil	<b>+420 732 183 261</b>				
Telefon pevná linka					
E-mail	<b>Marek.stybl@seznam.cz</b>				
Web	<b>www.vitismoravia.cz</b>				

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Svatovavřinecké rosé	2012	Jvo	Polosladké	Morava
2	Cabernet Sauvignon klaret	2012	Pozdní sběr	Sladké	Morava
3	Cuvée Rožárka	2012	Mzv	Sladké	Morava
4	Cabernet Sauvignon klaret	2011	Pozdní sběr	Sladké	Morava
5	Svatovavřinecké	2011	Jvo	Polosladké	Morava

**Vinařství Marek Štíbl je malé rodinné vinařství nacházející se v obci Křepice u Hustopečí. V současnosti naše rodina hospodaří na 6 ha vinic. Část našich vinic je pěstována v rámci ekologického zemědělství. Vyrábíme hlavně přívlastková vína. V našem sklipku pořádáme řízené degustace s ochutnávkou pro max.20 osob.**

## VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

Svatovavřinecké 2011, Hustopečská pečeť 2012 – bronzová medaile Cabernet Sauvignon klaret 2011, Tokaj 2012 – bronz

18



Vinařství **ZD Sedlec u Mikulova**  
 Adresa **Sedlec u Mikulova 308, 691 21 Sedlec u Mikulova**  
 Telefon mobil **+420 774 566 079**  
 Telefon pevná linka  
 E-mail **dragounova@zdsedlec.cz**  
 Web **www.zdsedlec.cz**

19

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Frankovka rosé	2011	Pozdní sběr	Suché	Morava, podoblast Mikulovská
2	Modrý Portugal rosé	2011	Zemské	Suché	Morava, podoblast Mikulovská
3	Cabernet Sauvignon rosé	2012	Pozdní sběr	Sladké	Morava, podoblast Mikulovská
4	Svatovavřinecké rosé	2012	Pozdní sběr	Polosladké	Morava, podoblast Mikulovská
5	Rulandské modré klaret	2012	Výběr z hroznů	Sladké	Morava, podoblast Mikulovská
6	Frankovka rosé	2012	Pozdní sběr	Polosuché	Morava, podoblast Mikulovská

### VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

*Cabernet Sauvignon 2012 – zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2013, zlatá medaile Vinum Juvenile 2013, zlatá medaile Znojemský košt 2013*



Vinařství **Víno HRUŠKA**  
 Adresa **Blatnička**  
 Telefon mobil **+420 724 343 052**  
 Telefon pevná linka  
 E-mail **pavel.trtilek@vinohruska.cz**  
 Web **www.vinohruska.cz**

20

Poradové číslo	Odrůda	Ročník	Jakostní třída	Dle zbytkového cukru	Vinařská oblast
1	Zweigeltrebe rose	2012	Jakostní	Polosuché	ČR,Morava,Slovácká, Blatnička-Vinohradky
2	Frankovka rose	2012	Pozdní sběr	Polosladké	ČR,Morava,Slovácká, Blatnička-Vinohradky
3	Svatovavřinecké rose	2012	Pozdní sběr	Polosuché	ČR,Morava,Slovácká, Blatnička-Vinohradky
4	Rulandské rose	2012	Jakostní	Polosuché	ČR,Morava,Slovácká, Blatnička-Vinohradky

### VÝČET OCENĚNÍ A MEDAILÍ ZÍSKANÝCH U VYSTAVOVANÝCH VÍN NA NÁRODNÍCH A MEZINÁRODNÍCH SOUTĚŽÍCH:

*Na největší mezinárodní výstavě na světě AWC Vienna 2012 jsme získali tato ocenění:*

*Zlato – Rulandské bílé pozdní sběr 2011 – polosuché  
 Stříbro – Chardonnay výběr z hroznů 2011 – suché,  
 Cuvée Nikol 2011 – polosuché,  
 Frankovka Rosé pozdní sběr 2011 – polosuché,  
 Dornfelder pozdní sběr 2011 – suché.*

# GASTRONOMIE FESTIVALU RŮŽOVÝ MÁJ:

**Restaurace Giardino** ctí tradice středomořského způsobu vaření za použití nejkrásnější surovin, připravené jednoduchým, ale nápaditým způsobem. Vzhledem k charakteristice růžového vína je menu lehké a nebude Vás třídit po zbytek dne. Naopak podporí zážitek z konzumace tohoto příjemného nápoje. Na festivalu můžete ochutnat:

*Pečenou telecí kýtu pod pekou, opečené brambory s rozmarýnem*

*Grilované filé z mořské ryby: Svatý Petr, Branzin, Losos a Orada*

*Fritované sardinky na sicilský způsob*

*Kuřecí špíz na mediteránský způsob*

*Risotto se šafránem*

*Domácí chléb*

Hravé menu **Estrella Restaurant a vinařství Veverka** představí na Růžovém máji neobvyklé speciality s kapkou něčeho navíc. Roztančený Růžový máj se k tomuto menu dokonale hodí:

*Čajovo-vinný koktejl Růžový panter s jemným zázvorovo-karamelovým sirupem*

*Opalovaný krém Zabaglione z růžového vína s jahodami a filo zipsem*

*Kanapka s fenyklovou cibulí na růžovém víně položená na pureé z černých fazolí*

Růžový máj nemůže opomenout ani tradiční **farmářský trh**, který nabídne své nejlepší občerstvení. Stálicí farmářského trhu na Jiřáku je i **PastaArt**. Dodržují sezónnost, a proto u nich najdete pokaždé trochu jiné plněné těstoviny. Na Růžový máj si připravili tak trochu růžové menu:

*Čerstvé růžové tagiolini s krevetami a cuketou*

*Čerstvé ravioli plněné krevetou s růžovou omáčkou*

Výborné smažené brambůrky z českých brambor, ale i řepy a céleru

připraví **paní Hoříková** a její stánek s brambůrkami a bramboráčky.

Kdo má rád ryby, pochutná si na uzených pstruzích a grilovaných rybkách od **Pstruhařství Mlýny**.

**Maďarské speciality od Zsoltiho** jsou krásně vypečené kvalitní klobásky s nakládanou zeleninou a chlebem od **Petite France**, kteří přivezou také francouzské bagety a další dobroty vhodné ke kombinaci se specialitami z trhu.

Sýrové talíře připraví **Kozí farma Krasolesí**, **kozí farma Vojslavice** a tradiční výrobce sýrů **Gran Moravia** – v jejich nabídce najdete čerstvé sýry kozí i kravské, plísňové sýry nebo sýry zrající.

**Farma Zázrivá** má na trhu slovenské sýry z Liptova a ty připraví k ochutnání, spolu s pečenými bramborami s brynzou.

Výborná *pljeskavica, burek – lehoučké těsto plněný masem, špenátem nebo balkánským sýrem, pita nebo balkava*. **Balkan Grill** na Růžovém máj nemůže chybět.

**Palačinkárna Galetka** připraví slané a sladké palačinky, dělané přímo na trhu.

A bude i růžová zmrzlina! Přiveze ji **Chuchelská Líza** a bude to *smetanová malinová zmrzlina s rozmarýnem*. Najdete u nich i další sladké dobroty, které se rozplývají na jazyku.

Kavárny budeme mít na trhu hned dvě a hned ty nejlepší – **Café Allegre a Kávový klub** – připraví Vám fantastické cappuccino, espresso nebo horkou čokoládu. Ale pro piccolo si k nim nechoďte.

Věříme, že Vás nabídka gastronomie festivalu Růžový máj potěší a vyzkoušíte jejich kombinaci s vynikajícím růžovým vínem, které nabídnou vyhlášená česká a moravská vinařství.

Příjemný zážitek!

Poznámky

---

---

---

---

---

---

---

---

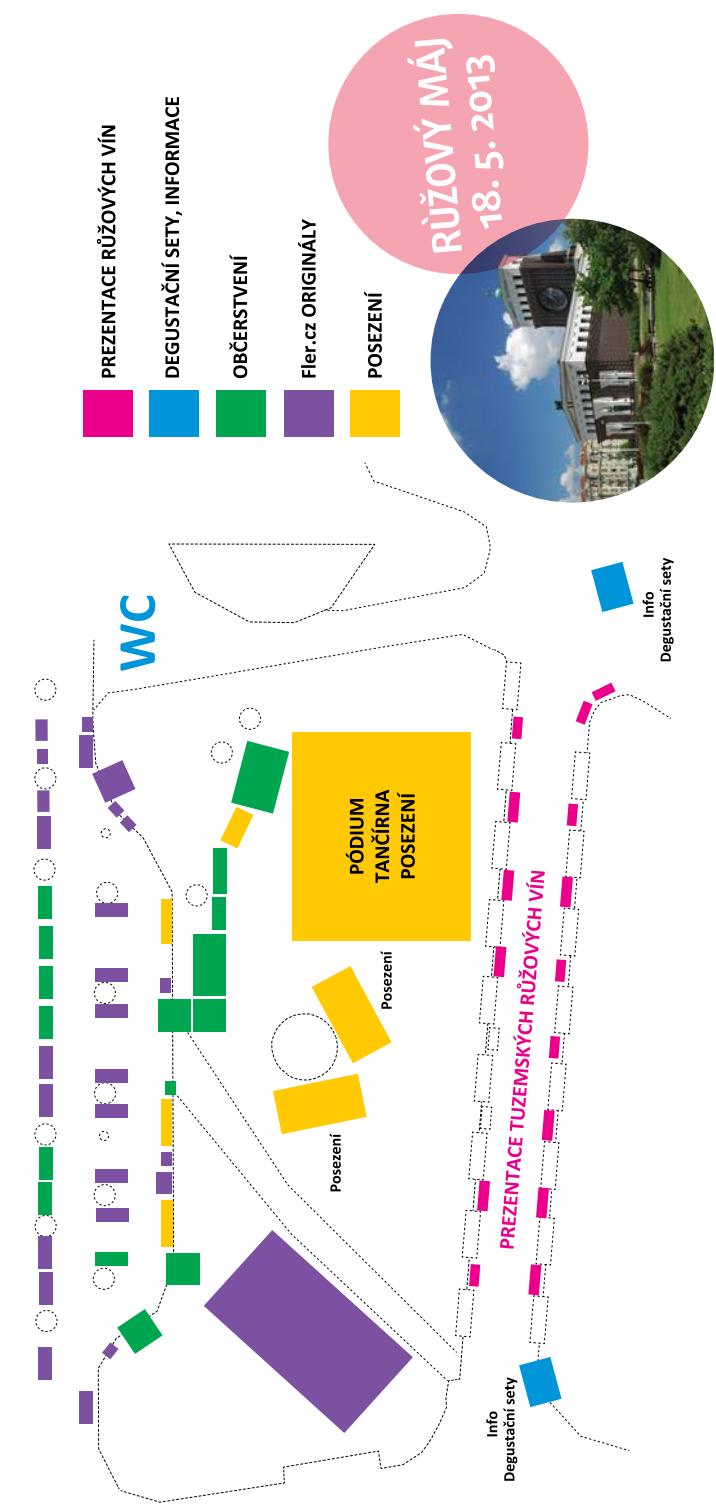
---

---

---

---

---





# PIVO

## NA NÁPLAVCE

*festival malých a mini českých pivovarů*

30 MALÝCH A MINI ČESKÝCH PIVOVARŮ. VÍCE NEŽ 70 PIVNÍCH SPECIÁLŮ.

# 31. 5. – 1. 6. 2013

NÁPLAVKA NA RAŠÍNOVĚ NÁBRŽEŽÍ  
MEZI PALACKÉHO MOSTEM A ŽELEZNIČNÍM MOSTEM NA VÝTONI

## PÁTEK

→ MODERUJE: MIKI KŘEN ←

**31. KVĚTNA / 14-21**

14:00 – 18:00

**DJ KID DYNAMIT** (TAWATT DJS) (CZ)

17:00

AŽ OPADÁ LISTÍ Z DUBU

DIVADLO AQUALUNG

18:00

**THE BROWNIES** (CZ)

20:00

**GARAGE** (CZ)

22:00

**ČTYŘI VRAŽDY STAČÍ, DRAHOUŠKU!\***

DIVADELNÍ NOKTURNU LODI TAJEMSTVÍ

\*VSTUPENKA NENÍ V CENĚ FESTIVALU

## SOBOTA

**1. ČERVNA / 11-21**

11:00 – 14:00

**PIVNÍ BLEŠÍ TRH**

14:00 – 18:00

**DJ OLLGOY** (TAWATT DJS) (CZ)

17:00

KVAK A ŽBLUŇK

JSOU KAMARÁDI

DIVADLO PRO MALÝ

18:00

**ZVA 12-28 BAND** (SK)

20:00

**LACO DECZI & CELULA NEW YORK**

(CZ/SK/USA)

LIMITOVANÁ EDICE FESTIVALOVÉHO 13° SVĚTLÉHO SPECIÁLU „VLTVÁSKÝ PLAVEC“ (V LAHVÍ). VYCHYTANÉ POCHOVTKY  
PIVNÍ GASTRONOMIE. ČESKÉ LIMONÁDY. DOPROVOZNÝ PROGRAM – SOUTĚŽE. NEKUŘÁCKÁ ZÓNA.

**VSTUPNÉ (NA MÍSTĚ) JEDNODENNÍ – 200,- KČ, DVOUDENNÍ 350,- KČ.** V CENĚ VSTUPENKY JE DEGUSTAČNÍ FESTIVALOVÝ  
SET (DEGUSTAČNÍ SKLENICE NA PIVO/LIMO, KATALOG, PROPISKA A PIVNÍ TÁČEK) KAPACITA MÍST K SEZENÍ JE OMEZENA!  
VSTUP DĚTEM DO 150 CM ZDARMA! **FARMÁŘSKÝ TRH NÁPLAVKA 8:00 – 14:00** (POSUNUT ZA ŽELEZNIČNÍ MOST NA VÝTONI)

[www.farmarsketrziste.cz](http://www.farmarsketrziste.cz)  
[www.pivonanaplavce.cz](http://www.pivonanaplavce.cz)  
[www.facebook.com/ftpraha](http://www.facebook.com/ftpraha)



PARTNERI



Festival se koná pod záštitou ministra zemědělství Ing. Petra Bendla.



## PŘIJĎTE NA NAŠE DALŠÍ AKCE:

31. 5. – 1. 6.	Pivo na Náplavce	27. 9.	Podzimní den českého medu
14. 6. – 15. 6.	Jahodobraní	4. 10.	Velký den domácích mazlíčků
2. 8. – 3. 8.	Slavnosti lesních plodů	12. 10.	Jablečné slavnosti
30. 8. – 31. 8.	Bylinky, koření, čaje	1. 11.	Slavnosti dýní a duchů
14. 9.	Babí léto	11. 11.	Svatomartinské slavnosti a pečená husa

Pro více informací navštivte naše stránky  
[www.farmarsketrziste.cz](http://www.farmarsketrziste.cz) a [www.facebook.com/ftpraha](http://www.facebook.com/ftpraha)