



**FESTIVAL
VÍNA®**
ČESKÝ KRUMLOV

18. 10. - 23. 11. 2019

2019
8. ročník

PROGRAM

Slavnostní zahájení Festivalu vína Český Krumlov

Pátek 18. 10. 2019, 15:00 hod., Klášterní zahrada

Setkání u první obnovené viničky na Tramině, ochutnávka vín z odrůdy Solaris, včetně českokrumlovského Solarisu.

Příjezd sv. Martina a otevření Svatomartinského vína

Pondělí 11. 11. 2019, 11:11 hod., náměstí Svornosti

Tradiční otevírání prvních mladých vín spojené s příjezdem sv. Martina a ochutnávkou.

Svatomartinské víno a menu

11. 11. - 17. 11. 2019

Svatomartinská husa v nejrůznějších podobách podávaná spolu se Svatomartinským vínem ve vybraných krumlovských restauracích.

Zámecká slavnost vína

Sobota 23. 11. 2019, 14:00 - 22:00 hod., Zámecká jízdárna

Degustační a prodejní přehlídka tuzemských a zahraničních vín, více než 300 vzorků vín, prodej vín za zvýhodněnou festivalovou cenu, bohaté studené i teplé občerstvení.
(Vstupné 200 Kč – zahrnuje upomínkovou degustační sklenku)

Víno & Gastronomie & Kultura

18. 10. - 23. 11. 2019

Speciální festivalová nabídka degustačních večerů v partnerských restauracích, přátelská setkání u sklenky vína s odborníky a znalci – program viz 2. strana

www.festivalvinack.cz



ZMĚNA PROGRAMU VYHRAZENA.
Rezervace a prodej vstupenek v Infocentru Český Krumlov | www.ckrumlov.info/tickets

Pořadatelé:



Za podpory:



Generální partneři:



Hlavní partneři:



Program / Víno & Gastronomie & Kultura

So 19. 10. 2019, 19:00 hod., Tenis-Centrum
DEGUSTACE VÍN FRANCOUZSKÝCH NEZÁVISLÝCH VINAŘŮ
Přírodní, biodynamická i konvenční vína nezávislých vinařů ze všech regionů Francie. Včetně malého občerstvení. (1.300 Kč/os.)

Čt 24. 10. 2019, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice
MLADÉ PUSKÝ RAKOUSKÉ NATURALNÍ VINNÉ SCÉNY
Přírodní a biodynamická vína mladých rakouských vinařů pod taktovkou Jana Čulíka a s tapasy z tábořského vinného baru Thir. (690 Kč/os.)

Pá 25. 10. 2019, 19:00 hod., Hotel Růže
CHUŤ A VŮNĚ CHAMPAGNE
12 vybraných druhů šampaňského a delikatesy ze sluncem zalité Francie představí Guillaume Lahournat. (3.600 Kč/os.)

So 26. 10. 2019, 18:00 hod., Vinotéka sv. Kryštofa
PORTUGALSKÁ VÍNA - NÁVRAT KE KÖREŇŮM
Specifické portugalské odrůdy v kombinaci s tradičními odrůdami (Chardonnay, Cabernet Sauvignon,...). Občerstvení formou rautu. (700 Kč/os.)

So 26. 10. 2019, 18:30 hod., Plzeňka u Zel. Ratolesti, Č. Budějovice
GUSTO E SAPORI VINI E PRODOTTI MEDITERRANEO
Vína ze dvou oblastí Itálie, Bolgheri a Piemonte. Včetně 5chodového menu od Viktora Štaňka. (3.800 Kč/os.)

Po 28. 10. 2019, 16:00 – 21:00 hod., Prelatura
ČESKO & SLOVENSKO
Vlná degustace vína z moravského vinařství Znovín Znojmo a slovenského vinařství Víno Nitra (600 Kč/os.). V 18:00 hod. řízená degustace (500 Kč/os.)

Čt 31. 10. 2019, 19:00 hod., café.bistro.winebar KOLEKTIV
PÁROVÁNÍ JÍDLA S VÍNEM - MÝTUS NEBO REALITA II.
Párovací klasiky i překvapivé volby z rukou Kláry Kollárové a skvělého kuchaře Marka Schobera. (1.800 Kč/os.)

Čt 31. 10. a pá 1. 11. 2019, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice
ÚVA OD RÝNA
Vizuálně-chuťový výlet k řece Rýn. Vyhlášené ryzniky a další báječná vína představí Michaela a Pavel Fučíkovi. (1.290 Kč/os.)

So 2. 11. 2019, 19:00 hod., Authentic Café
VZPOMÍNKY NA SLUNNOU ITÁLIU VE ZNAMENÍ PROSECCA
Prosecco a italské delikatesy z pátého nejvyššího vinařství v Itálii - Villa Sandi. Večerem provede Jaromír Smil. (980 Kč/os.)

So 2. 11. 2019, 19:00 hod., Vinný sklep restaurace Le Jardin
TOUR DE FRANCE
To nejlepší z věhlasných francouzských vinic v podání Christophe Garniera. Degustační menu připraví Luděk Munzar. (2.200 Kč/os.)

Čt 7. 11. 2019, 19:00 hod., Café Retro
I LOVE RIESLING
Výběr Rieslingů významných rakouských a německých vinařských oblastí představí R. Nedvěd. Studené regionální speciality. (890 Kč/os.)

Pá 8. 11. 2019, 18:00 hod., Jakub restaurant
FRANCOUZSKÉ OBLASTI RĚKY LOIRY
Vína z vinařství Domaine le Rocher des Violettes představí Pavel Buble a René Vrba. 7chodové degustační menu. (2.190 Kč/os.)

So 9. 11. 2019, 18:00 hod., Restaurace Vrátnice
VINAŘSTVÍ SPIELBERG
Vína z vinařství Spielberg z tradiční vinařské oblasti Kyjovska představí sklep mistr Ondřej Konečný. Občerstvení formou rautu. (700 Kč/os.)

Pá 8. 11. a so 9. 11. 2019, 19:00 hod., Restaurant Konvice
MICHAL ŠETKA PROVÁZÍ TOSKÁNSKEM
Výběr toskánských vín podávaných s degustačním menu. (2.100 Kč/os.)

Ne 10. 11. 2019, 17:00 hod., Zapa Bar
SUSHI A VINNÉ KOKTEJLY
4chodové degustační párování sushi s koktejly z vinných pálenek. (750 Kč/os.)

St 13. 11. 2019, 19:00 hod. Bistrot Topinka
LUCA GARGANO A TRIPLE "A" - ZAČÁTEK SVĚTOVÉ RENESANCE VÍNA
Ochutnejte opravdová vína pod vedením zakladatele kategorie Triple "A" Luca Gargano. (700 Kč/os.)

Čt 14. 11. 2019, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice
IKONICKÁ VÍNA Z NOVĚHO SVĚTA S IVO DVOŘÁKEM
Zapochutnejte se do tónů Novosvětské vinné symfonie pod taktovkou Ivo Dvořáka. (8.800 Kč/os.)

Pá 15. 11. 2019, 19:00 hod., Tenis-Centrum
MLADÍ VINAŘI
Přijďte ochutnat vína Mladých vinařů, kteří dělají věci po svém. (900 Kč/os.)

So 16. 11. 2019, 19:00 hod., hostinec DEPO
RAKOUSKÝ VEČER SE SOMMELIEREM IVO DVOŘÁKEM
Tradiční festivalový národní večer s řadou zajímavostí z vinařství, gastronomie i kultury našich nejbližších sousedů. (1.890 Kč/os.)

Ne 17. 11. 2019, 10:00 – 18:00 hod., Renesanční sály u radnice
SOMMELIÉRSKÉ MINIMUM S IVO DVOŘÁKEM
Co by měl vědět každý milovník vína aneb úvod do sommelierství pod taktovkou předního českého sommeliera Ivo Dvořáka. (3.200 Kč/os.)

St 20. 11. 2019, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice
VÍNO ŠKROBÁK ČEKOVICE
Ochutnejte špičková vína z ekologicky pěstovaných hroznů úspěšně rozvíjejícího se Vinařství roku 2018. (600 Kč/os.)

Čt 21. 11. 2019, 18:30 hod., PaPa s Living restaurant
RYZLINKY Z VINAŘSTVÍ SONBERK POPICE V ČASE
Večere s vínem odhalí, jak ryzniky stárnou a jaké jsou rozdíly mezi jednotlivými ročníky. (1.590 Kč/os.)

Pá 22. 11. 2019, 19:00 hod., Tenis-Centrum
VINAŘSTVÍ FEGEL RAKOUSKO
Butíkové vinařství ze srdce rakouského Weinviertelu představí vína 7. generace rodinného podniku. Včetně malého občerstvení. (700 Kč/os.)

Pá 22. 11. 2019, 18:00 hod., Renesanční sály u radnice
VINAŘSTVÍ JARMILA DOLNÍ DUNAJOVICE
Řízenou degustací s 9 vzorky Vás provede ing. Miroslav Kovács. Organizuje Vinotéka Dionys Český Krumlov s vinařstvím Jarmila. (700 Kč/os.)

Pá 22. 11. 2019, 18:00 hod., Vinotéka sv. Kryštofa
SAXÍK - RULANDSKÉ BÍLÉ A RYZLINKY V PRŮBĚHU ČASU
Srovnávací degustace dvou odrůd, Weissbugunder (Rulandské bílé) a Riesling (Ryzlink rýnský). Občerstvení formou rautu. (700 Kč/os.)

Partneři:

