



**FESTIVAL
VÍNA®**
ČESKÝ KRUMLOV

23. 10. - 28. 11. 2020

2020
9. ročník

PROGRAM

Slavnostní zahájení Festivalu vína Český Krumlov

Pátek 23. 10. 2020, 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

Středa 11. 11. 2020, 11:11 hod., náměstí Svornosti

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

Svatomartinské víno a menu

11. 11. - 15. 11. 2020

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

Zámecká slavnost vína

Sobota 21. 11. 2020, 14:00 - 22:00 hod., Zámecká jízdárna

Degustační a prodejní přehlídka tuzemských a zahraničních vín – více než 300 vzorků vín, prodej vín. Bohatě studené i teplé občerstvení. (Vstupné 300 Kč – zahrnuje upomínkovou degustační sklenku)

Víno & Gastronomie

23. 10. - 28. 11. 2020

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

www.festivalvinack.cz



Oficiální voda festivalu

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

So 24. 10. 2020, 19:00 hod., Authentic Café

MLADÉ VINÁŘSTVÍ GOTBERG

Různé přístupy ke zpracování stejných odrůd představí Martin Jankovič. Párování s finger food. (980 Kč/os)

So 24. 10. 2020, 18:30 hod.,

Rodinný hotel SLUNEČNÁ LOUKA, Lipno nad Vltavou

BIODYNAMICKÁ VÍNA ZE SLOVINSKA

S VALTEREM KRAMAREM

Sommeliér michelinské restaurace uvede průřez slovinckými biodynamickými víny. Se 4chodovým menu z podhůří Julských Alp. (2.950 Kč/os)

Út 27. 10. 2020, 18:00 hod., Vinotéka Svatého Kryštova

SKVĚLÁ VÍNA ZE SLUNNÉ MALLORKY

Netradiční, nejen modré odrůdy z Mallorky v Pohádkovém domě. Občerstvení formou rautu. (750 Kč/os)

Čt 29. 10. 2020, 19:00 hod., café.bistro.winebar KOLEKTIV

PÁROVÁNÍ JÍDLA S VÍNEM - MYTUS NEBO REALITA III.

Jak párovat a proč? Těšte se na (sou)hru vybraných vín se 4chodovým menu od sommeliéry Kláry Kollárové a kuchaře Marka Schobera. (2.100 Kč/os)

Pá 30. 10. 2020, 19:00 hod., EGON CAFÉ bistro.wine.bar

POZNÁVÁNÍ RAKOUSKÉHO BURGENLANDU

Vína z Burgenlandu - vína, která jinde nenajdete. ..večer s Ondřejem Hájkem. 4chodové menu připraví kuchařský tým Marka Neubauera. (1.990 Kč/os)

So 31. 10. 2020, 18:00 hod., Plzeňka U Zelené ratolesti, Č. Budějovice

FRANCOUZŠTÍ A ŠVÝCARŠTÍ VINÁŘI OD ŘEKY RHŇOY

Večer vín z břehů kouzelné řeky Rhôny v podání sommeliéra Martina Schleise a vícechodové menu od gastro-týmu Viktora Staňka z restaurace Plzeňka. (2.800 Kč/os)

So 31. 10. 2020, 13:00-20:00 hod., Hotel Růže

JEDINEČNÁ VÍNA Z ČECH A MORAVY VS. VÍNA VÝZNAMNÝCH VINÁŘSKÝCH OBLASTÍ JIŽNÍ AFRIKY

Stejně odrůdy z naprosto odlišných podmínek v elegantních prostorách Jezuitského sálu - volná degustace vín více vinařství, formou vzorků za žetony. Drobné pochutiny k vínu. (350 Kč/os)

Čt 5. 11. 2020, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

NATURALNÍ VÍNA ČECH A MORAVY

Jan Čulík (Bottled Alive, vinný bar Thir) a jeho výběr bio / autentic / natural vín. S tábořskými tapas z lokálních surovin. (690 Kč/os)

Pá 6. 11. 2020, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

TROJÍ TOSKÁNSKO

Krásu vín Toskánska, Falci a Slovákia představí Michaela a Pavel Fučíkovi, v souznění s pokrmů od „Jídelna by Adam Hoďánek“. (1.290 Kč/os)

So 7. 11. 2020, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

KDE DOMOV MŮJ - IVO DVOŘÁK

Vína světové úrovně z produkce našich vinařů uvede Ivo Dvořák, předseda Asociace sommelierů ČR. Teplé a studené regionální pokrmů. (1.550 Kč/os) **Podporujeme Česko!**

Čt 12. 11. 2020, 19:00 hod., Papa's Living Restaurant

FRANKOVKA - VELKÉ STŘEDOEVROPSKÉ VÍNO

Krása, rozmanitost a variabilita středoevropské modré odrůdy, včetně tříchodové degustační večere. (1.690 Kč/os)

Pá 13. 11. 2020, 18:00 hod., Hotel Ebersbach

DEGUSTACE MORAVSKÝCH, ITALSKÝCH A RAKOUSKÝCH VÍN

Stylová degustace vín od HARMONIA VINI v hřejivé atmosféře historicky významného domu. Občerstvení – studený bufet. (450 Kč/os)

So 14. 11. 2020, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

VÍNO NÁS SPOJUJE – WEINGUT KÜNSTLER (DE, Rheingau) & FILIP MLÝNEK (CZ)

Společný večer dvou hvězd světového a tuzemského vinařství doplní pokrmů od „Jídelna by Adam Hoďánek“. (1.950 Kč/os)

Ne 15. 11. 2020, 17:00 hod., Zapa Bar

CHILSKÁ VÍNA A KANAPKY

Povídání o krásné zemi Jižní Ameriky s chutí jejich vín. Doplněno o lehké párování s finger food. (500 Kč/os)

Út 17. 11. 2020, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

WEINGUT BRANDL, KAMPTAL, RAKOUSKO

Král suchých veltlínů a ryzlinků, držitel ocenění za nejlepší ryzlink Evropy. Drobné studené občerstvení. (590 Kč/os)

Čt 19. 11. 2020, 19:00 hod., Café Retro

GEORGIOS ILIAS - VÍNO S PŘÍBĚHEM

Rodinné vinařství Ilias z jihomoravského Pavlova a jeho bio vína. Studené regionální speciality. (890 Kč/os)

Pá 20. 11. 2020, 19:00 hod., TenisCentrum

CHUTÉ DUNAJOVSKÝCH KOPCŮ – VINÁŘSTVÍ KADRNIKA

Chuté dunajovských kopců v podání charismatického vinaře Jindry Kadrnky a syraře Dušana Klimeše. Sýry a paštičky. (550 Kč/os)

Pá 20. 11. 2020, 19:00 hod., Restaurace Konvice

NEJSLAVNĚJŠÍ VINÁŘSKÉ OBLASTI SVĚTA S MICHALEM ŠETKOU

Vína a gastronomie nejslavnějších vinařských oblastí světa s degustačním menu. (2.500 Kč/os)

Pá 20. 11. 2020, 18:00 hod., Vinotéka Svatého Kryštova

SAXÍK V NOVÉM

Večer s Michaelem Saxem – nová vína v novém kabátu z oblíbeného rakouského vinařství SAX. Občerstvení formou rautu. (750 Kč/os)

So 28. 11. 2020, 18:00 hod., Hotel REZIDENCE, Nové Hradky

VINÁŘSTVÍ PROIDL, KREMSTAL, RAKOUSKO

Majitelé vinařství Patrik a Franz Proidlovi představují svá vína. S pětičodovým menu z novohradské kuchyně. (1.180 Kč/os)

Partneři:



Mediální partneři:

