



**FESTIVAL
VÍNA®**
ČESKÝ KRUMLOV

22. 10. - 4. 12. 2021

2021
29. ročník

PROGRAM

Slavnostní zahájení Festivalu vína Český Krumlov

Pátek 22. 10. 2021, 15:00 hod., Klášterní zahrada

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

Příjezd sv. Martina a otevření Svatomartinského vína

Čtvrtek 11. 11. 2021, 11:11 hod., náměstí Svornosti

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

Svatomartinské víno a menu

11. 11. – 14. 11. 2021

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

Zámecká slavnost vína

Sobota 27. 11. 2021, 14:00 – 22:00 hod., Zámecká jízďárna

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

Víno & Gastronomie

22. 10. – 27. 11. 2021

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

So 23. 10. 2021, 19:00 hod., Authentic Café

MLADÉ VINAŘSTVÍ GOTBERG

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

So 23. 10. 2021, 18:30 hod.,

Rodinný hotel SLUNEČNÁ LOUKA, Lipno nad Vltavou

TO NEJLEPŠÍ ZE SLOVINSKA – VALTER KRAMAR

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

Út 26.10. 2021, 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)

St 27. 10. 2021, 19:00 hod., café.bistro.winebar KOLEKTIV

PÁROVÁNÍ JÍDLA S VÍNEM - MÝTUS NEBO REALITA III.

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

Pá 29. 10. 2021, 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)

Pá 29. 10. a 5. 11. 2021, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

TROJÍ TOSKÁNSKO

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

So 30. 10. 2021, 18:00 hod., Kozlovna U Zelené ratolesti, Č. Budějovice

VÍNA OD ŘEKY RHÔNY

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

So 30. 10. 2021, 13:00-20:00 hod., Hotel Růže

ČECHY, MORAVA VS. AFRIKA

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 4. 11. 2021, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

NATURÁLNÍ VÍNA ČECH A MORAVY

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

So 6. 11. 2021, 19:00 hod., Renesanční sály u radnice

KDE DOMOV MŮJ - IVO DVOŘÁK

Vína světové úrovně z produkce našich vinařů uvede Ivo Dvořák, předseda Asociace sommeliérů ČR. Teplé a studené regionální pokrmy. (1.550 Kč/os)

Ne 7.11.2021 10:00 hod, EGON CAFÉ bistro.wine.bar

CHAMPAGNE ACADEMY

Ivo Dvořák představuje Champagne. Ve spojení s delikatesami od týmu EGON CAFÉ nabízí tato akce bohatý nedělní zážitek. (4.500 Kč/os)

Út 10. 11. 2021, 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)

Čt 11. 11. a Pá 12. 11. 2021, 19:00 hod., Kavinotheka Nebe

NEJSLAVNĚJŠÍ VINAŘSKÉ OBLASTI SVĚTA – MICHAL ŠETKA

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

So 13. 11. 2021, 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 pokrmy od „Jídelna by Adam Hoďánek“. (1.950 Kč/os)

Ne 14. 11. 2021, 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)

St 17. 11. 2021, 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 18. 11. 2021, 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 19.11.2021, 19:00 hod, Renesanční sály u radnice

VÍNO A LIDÉ KOUZELNÝCH MALÝCH KARPAT

– Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.

Poetika výkladu tohoto špičkového odborníka o víně je vždy silným zážitkem. Jeho selekci vín ze slovenských malokarpatských vinařství doprovodí drobné studené občerstvení. (820 Kč/os)

Pá 26. 11. 2021, 19:00 hod., TennisCentrum

CHUŤ DUNAJOVSKÝCH KOPCŮ – VINAŘSTVÍ KADRKA

Chuť dunajovských kopců v podání charismatického vinaře Jindry Kadrky a sýraře Dušana Klimeše. Sýry a paštičky. (550 Kč/os)

Pá 26. 11. 2021, 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 4. 12. 2021, 18:00 hod., Hotel REZIDENCE, Nové Hrady

VINAŘSTVÍ PROIDL, KREMSTAL, RAKOUSKO

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

Partneři:



DOREKO s.r.o.



Autodoprava Soukup



CPOS



TYPODESIGN



KOLEKTIV CAFÉ • BISTRO • WINE BAR



Mediální partneři:

