

Návštěvníci Valtických vinných trhů o víkendu ochutnají šampióny na jedné z nejstarších světových přehlídek vín

V pátek 11. května 2018 ve 14 hodin propuknou v prostorách jízdárny a nádvoří Zámku Valtice již 51. velkolepé oslavy vína – Valtické vinné trhy. Dvoudenní výstava vín bude pokračovat v sobotu 12. května 2018 od 10 hod až do pozdního večera. Za vstupné 100 Kč mají návštěvníci možnost ochutnat ta nejlepší vína oceněná zkušenou porotou odborníků. A že to letos nebylo jednoduché. O post šampiónů bojovalo 708 vzorků ze 128 vinařství z Moravy, Česka, ale i Slovenska a Rakouska.

Návštěvníci se tak mohou těšit na ochutnávku nejen českých, ale i zahraničních vín a především vítěze v jednotlivých kategoriích a hlavně šampióny soutěže. Tím je mladé víno z ročníku 2017 Rulandské bílé z vinařství Golguz v Hlohovci. Absolutním vítězem červených vín bylo Svatovavřínecké výběr z hroznů 2015 z rodinného vinařství CHÂTEAU VALTICE – Vinné sklepy Valtice. *„Radost je o to větší, že jsme šampiona získali s tradiční odrůdou Svatovavřínecké, které se na Moravě pěstuje vůbec nejvíc na světě. Víno zrálo téměř dva roky v barikových sudech v zámeckém sklepě Château Valtice,“* řekl David Šťastný z Château Valtice.

Králem mezi bílými víny se stal Ryzlink vlašský ročník 2016 z vinařství Volařík Mikulov. *„Vlašáky z Pálavy mají svůj charakter, svoji typičnost, jsou komplexní,“* popsal vítěze bílých vín Miroslav Volařík.

Přátelská atmosféra bude naplněná nejen vínem, ale i nabitým doprovodným programem a skvostnou muzikou. *„I když největším lákadlem pro všechny milovníky vína jsou zde vždycky krásná nová vína, která teprve půjdou na trh. Součástí tohoto vinařského svátku je i doprovodný program, jak kulturní, tak i vzdělávací. Přesto bych však všechny rád pozval zdarma do Zámeckého divadla na vtipnou odlehčující přednášku našeho předního sexuologa Radima Uzla na téma „Vino a sex“, které premiérově zpestří letošní ročník Valtických vinných trhů. Tu si rozhodně nenechte ujít,“* řekl Šťastný.

Jako každý rok i tentokrát se v sobotu společně všichni návštěvníci pokusí překonat rekord v hromadném přituknutí s oceněným vínem. *„Současný rekord magických 555 řetězových přituknutí je již dva roky starý a je načase opravit zápis v České knize rekordů,“* řekl David Šťastný. Také se uskuteční charitativní dražba vín šampiónů z minulého roku.

Valtické vinné trhy patří mezi nejstarší vinařskou přehlídku vín na světě a zároveň se pyšně řadí mezi nejprestižnější vinařské soutěže ve střední Evropě. Trhy organizuje stejnojmenná Společnost Valtické vinné trhy ve spolupráci se Střední vinařskou školou. Patronem je Národní vinařské centrum, které dohlíží na objektivní hodnocení. Vinařská soutěž má již více než 160letou tradici a je nazývána jako Wimbledon mezi výstavami. První zmínky sahají až do poloviny 19. století.

Vstupenku za 100 Kč, skleničku za 40 Kč a také katalog za 40 Kč si zájemci mohou koupit přímo na místě v den konání.

Program na pátek 11. května 2018

10.00: Zahájení a předání ocenění nejlepším vinařům (vstupenka na slavnostní zahájení 1000 Kč – v ceně raut, katalog, sklenička)

14.00: Otevření pro veřejnost

15.00 – 19.00: Musica Moravica (Dvůr)

16.00: Dražba archivních vín oceněných titulem Champion VVT (Jízdárna)

19.00 – 21.00: Hudební skupina Irnis (Dvůr)

21.00: Cimbálová muzika a degustace vín (Vinařská stodola – ulice Vinařská 407)

23.00: Ukončení

V jízdárně k poslechu hrají:

10.00 – 16.00: Cimbálová muzika Slovácko mladší,

16.00 – 22.00: Cimbálová muzika Vergariovci

Program na sobotu 12. května 2018

10.00: Otevření pro veřejnost

1.00 – 14.00: Dechová hudba Leškovanka (Dvůr)

13.30: Přednáška „Vino a sex“ MUDr. R. Uzla, CSc. (Zámecké divadlo)

14.00 – 18.00: Musica Moravica (Dvůr)

16.00: Pokus o zápis do knihy rekordů v řetězovém přiřknutí medailovým vínem (Jízdárna)

18.00 – 21.00: Kapela THE TEACHERS (Dvůr)

21.00: Cimbálová muzika (Vinařská stodola – ulice Vinařská 407)

23.00: Ukončení

V jízdárně k poslechu hrají:

10.00 – 16.00: Cimbálová muzika Vladimíra Beneše Notečka,

16.00 – 22.00: Folklorní soubor Pentla