

# BS

# MAGAZÍN

Pro všechny dobré vinaře 1/2015



Stanislav Koňečný

„Cítil jsem, že jsem odvedl poctivou práci, ale na vítězství jsem opravdu nepomyslel.“

ROZHOVOR  
s letošním vítězem  
Mistrovství ČR  
v řezu révy vinné

Nové balíčky služeb laboratoře  
Rozšířili jsme prodejní prostory na Slovensku



VINAŘSKÉ POTŘEBY  
[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)

V lednu uplynulo 20 let od založení společnosti BS vinařské potřeby. Ačkoli se to zdá téměř neuvěřitelné, čas se ani v tuto chvíli nezastavil a my plánujeme novou sezonu, hledáme užitečné novinky a způsoby dalšího zlepšení. Toto kulaté výročí oslavíme v červnu spolu s našimi zákazníky, partnery a příznivci na BS dnech otevřených dveří. Zatím nezbývá než se těšit, přitom denně sledovat vinohrad a věnovat se obyčejným vinařským povinnostem. K jejich ulehčení jsme pro vás opět připravili tipy, rady a zajímavosti z vinařského světa.

## OBSAH

4. a 5. **NOVINKY**  
Nové produkty, které vám usnadní práci či zvýší kvalitu vašich výrobků.
6. **VÝZNAMNÁ UDÁLOST**  
Víte, kdo se letos stal vítězem Mistrovství ČR a SR v řezu révy vinné?
7. **FOTOREPORTÁŽ**  
Podívejte se, jaká byla soutěžní atmosféra a komu byly předány zlaté nůžky.
8. a 9. **ROZHOVOR S OSOBNOSTÍ**  
Stanislav Konečný: „Cítil jsem, že jsem odvedl poctivou práci, ale na vítězství jsem opravdu nepomyslel.“
10. a 11. **OČIMA ODBORNÍKA**  
Aktuální informace z laboratoře, doporučení laborantek a praktická enologická poradna.
12. **VĚDA, VÝZKUM A VÝVOJ VE SPOLEČNOSTI BS**  
Dlouhodobě podporujeme vědu a výzkum v oboru vinařství.
13. **RADY A TIPY**  
Užiteční pomocníci, dárkové předměty a mnoho dalších tipů.
14. **BUĎTE PŘIPRAVENI NA SEZONU**  
Na co byste neměli zapomenout.
15. **CO SE DĚJE VE VINAŘSKÉM SVĚTĚ**  
Podívejte se do vašeho diáře a označte si termíny důležitých vinařských akcí.

## CO NAJDETE V MAGAZÍNU

### CO SE DĚJE NA SLOVENSKU

V poslední době se na Slovensku odehrálo několik významných změn, o nichž bychom vás rádi informovali. [Blíží informace najdete na str. 4.](#)



### NÁŠ VOZOVÝ PARK SE ROZROSTL O NOVÝ NÁKLADNÍ VŮZ

Opravdový obr posílil náš vozový park. Podívejte se, jak mu to v našich firemních barvách na cestách sluší.

[Více se dočtete na str. 5.](#)



### OSOBNOST ČASOPISU STANISLAV KONEČNÝ

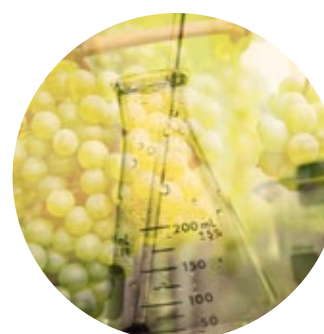
Letošní vítěz Mistrovství ČR v řezu révy vinné prozradil, jaký je jeho vztah k vinařskému oboru a kde hledá inspiraci při pojmenování nových vín.

[Rozhovor najdete na str. 8 a 9.](#)



### LABORATOŘ PŘIPRAVILA NOVÉ BALÍČKY SLUŽEB

Nabídku balíčků laboratorních rozborů, ale i důležité rady pro zpracování vína naleznete na str. 10 a 11.



### TIP NA ELEGANTNÍ DÁRKY NEBO UŽITEČNÉ POMOCNÍKY

Usnadněte si práci ve vinohradu, nebo obdarujte své blízké či obchodní partnery stylovým dárkem.

[Inspiraci hledejte na str. 13.](#)



### NABÍZÍME NOVOU SLUŽBU V OBLASTI POSTŘÍKŮ A OCHRANY VINIC

Nákup tzv. profi balení přípravků na ochranu rostlin je omezen zákonem, proto vám nabízíme poradenství při výběru vhodných postřiků. [Více na str. 14.](#)

### JAKÉ PROJEKTY PODPORUJEME?

Velké akce, BS dny otevřených dveří, vinařské konference, atd. Podívejte se i na další akce, které podporujeme, najdete je na straně 15.



## CO SE DĚJE NA SLOVENSKU

V poslední době se na Slovensku odehrálo několik významných změn, o nichž bychom vás rádi informovali.

### • Přesunutí naší dceřinné společnosti v Pezinku

Na začátku února jsme stávající prodejnu přesunuli do větších prostor. Nachází se však stále ve stejném areálu, kde jsou na ni zákazníci již zvyklí. V rámci zkvalitnění služeb proto můžeme nabídnout větší prodejní i skladovací prostory, což přináší i vyšší komfort při nákupu.

#### Aktuální kontaktní údaje prodejny:

Šenkvičná cesta 12F

902 01 Pezinok

#### Otevírací doba:

Po - Pá: 8:00 – 17:00 hod

So: 8:00 – 11:00 hod



### • Stali jsme se oficiálním zástupcem značky Bahco pro Slovensko



Značka BAHCO se dlouhodobě specializuje na kvalitní ruční nářadí jak pro profesionály, tak i zápalené hobby uživatele. Jsme rádi, že vám toto nářadí můžeme nyní nabídnout i na Slovensku.

### • Soutěž v reze viniča hroznorodého o zlaté nožnice

Nově jsme převzali organizaci soutěže v řezu révy vinné na Slovensku a společně s dalšími slovenskými partnery jsme v únoru uspořádali již 15. ročník obdobné soutěže jako je ta česká.

## NOVINKY NA NAŠEM WEBU

Začátkem roku bylo na webových stránkách [www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz) provedeno několik vizuálních i funkčních úprav, seznamte se s nimi.

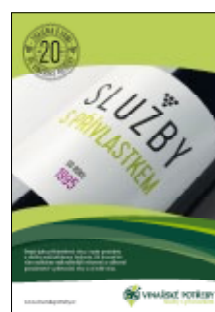
- Nově jsou zobrazovány vždy 4 nejnovější aktuality ihned po vstupu na web
- Zpětná vazba - toto nové tlačítko v pravé části webu umožňuje poslat rychle jakoukoliv připomínku na naši firmu, zhodnotit nákup, personál, či cokoli dalšího.
- V pravé části webu přibyla možnost jednoduše se přihlásit k odběru newsletteru
- Úplnou novinkou je nabídka *soukromé inzerce* umístěná v sekci Služby. Pro naše zákazníky tak vznikl prostor, jak využít naše webové stránky pro prodej soukromého bazarového či nového zboží ze sortimentu vinařství, vinohradnictví či zahrádkářství. V případě zájmu o zveřejnění inzerátu kontaktujte Renatu Hlavačkovou prostřednictvím e-mailu: [marketing@vinarskepotreby.cz](mailto:marketing@vinarskepotreby.cz)

## NOVÝ OBR POSÍLIL NÁŠ VOZOVÝ PARK

Nový nákladní vůz Volvo FE 280 vyjel na jaře poprvé na cesty a je vám k dispozici pro dopravu vámi objednaného zboží. Využijte možnosti dopravy ZDARMA při objednávce nad 20.000,- Kč v okruhu 50 km od Velkých Bílovic.

## PROHLÉDNĚTE SI NAŠI PRODEJNU Z POHODLÍ DOMOVA

Naše prodejna ve Velkých Bílovicích má nyní vlastní profil na mapách poskytovaných společností Google. Virtuální prohlídku prodejny tak můžete jednoduše uskutečnit zadáním názvu naší firmy do vyhledávače na [www.google.cz/maps](http://www.google.cz/maps).



## ZMĚNA VIZUÁLNÍHO STYLU BS VINAŘSKÉ POTŘEBY

V naší práci se snažíme neustále posunovat kvalitu nabízených služeb i sortimentu a neradi bychom ustrnuli na jednom místě i v oblasti naší značky. Chystáme proto nový vizuální styl, který naváže na stávající podobu a posune základní myšlenku zase o kousek dál k vám, našim zákazníkům. Podívejte se aspoň na malou „ochutnávku“ z chystané proměny.

## SLEDUJEME TECHNOLOGICKÉ NOVINKY NA MEZINÁRODNÍCH VELETRŽÍCH

### EIMA INTERNATIONAL 2014

V polovině listopadu jsme se zúčastnili mezinárodního veletrhu zemědělské a zahradní techniky EIMA 2014, který se uskutečnil v italské Bologni. Na již 41. ročníku veletrhu se představilo téměř 180 vystavovatelů z více než 40 zemí. Cílem naší cesty bylo jednak setkání s našimi zahraničními dodavateli, ale také získání informací o světových trendech a produktových novinkách v zemědělské technice.

### PROWEIN SVĚTOVÁ PŘEHLEDKA VÍNA A DESTILÁTŮ

V březnu jsme navštívili v německém Düsseldorfu vyhlášený mezinárodní veletrh Prowein. Přes 5 800 vystavovatelů z 50 zemí nám poskytlo nejen inspiraci, ale rozšířilo obzory v nových vinařských trendech. Cestu jsme využili také k setkání s našimi obchodními partnery.

# KVALITNĚ PROVEDENÝ ŘEZ – PŘEDPOKLAD DOBRÉHO VÍNA

Snad každý vinař potvrdí, že se víno rodí ve vinici a starostlivá péče o vinohrad patří ke klíčovým činnostem, které ovlivňují jeho výsledný charakter. Proto i úspěch v soutěži v poněkud netradiční disciplíně, jakou je řez révy vinné, patří mezi vinaři k prestižní události.

Při II. ročníku Mistrovství ČR v řezu révy vinné se totiž ukázalo, že zvítězit může pouze skutečně zručný a zkušený řezač. Porota letos připravila pro soutěžící velmi složité zadání v podobě dlouho neošetřovaného vinohradu. Poradit si tak v mrazivém počasí s 25 keři révy vinné ve stanoveném limitu 15 minut nebyl pro řadu soutěžících vůbec snadný úkol. Těch se na nejvýznamnější vinohradnickou událost sezóny do Velkých Bílovic letos sjelo padesát jedna. Nejšikovnější z nich byl Stanislav Konečný z Vinařství Konečný z Čejkovic, kterému se podařilo ořezat všech 25 hlav se ziskem 119 bodů z plného počtu 125. V kategorii Junior určené pro žáky a studenty odborných škol a mládež do 21 let včetně vyhrál František Spěvák z Vinařství Spěvák z Dubňan. Oba vítězové si již tradičně odvezli trofej v podobě pozlacených nůžek od BAHCO. Vítěz seniorské kategorie ELITE si navíc na týden mohl vyzkoušet automobil FORD Mondeo.

A protože se rok od roku do soutěže hlásí více žen, rozhodla se porota udělit poprvé v historii mistrovství ocenění také nejúspěšnějším řezačkám. Nejlépe si z nich vedla Vladislava Holcmanová ze společnosti Vinofrukt Dolní Dunajovice. Akce, jejímiž organizátory je Svaz vinařů České republiky ve spolupráci se společností BS vinařské potřeby, se letos uskutečnila v areálu vinařství Stanislav Mádl – Váš vinař, kde kromě doprovodného programu a bohatého občerstvení, proběhly speciální odborné přednášky o managementu vinic. Příspěvky v podání docenta Pavla Pavlouška a zahraničního hosta, italského experta v oblasti vinohradnictví a výroby vína, Alfreda Tocchiniho, se těšily velkému zájmu přítomných vinařů.

## Na Slovensku proběhl již 15. ročník obdobné soutěže

19. února proběhla na Slovensku Súťaž v reze viniča hroznorodého o Zlaté nožnice. Ve vinohradech Vištuk Fajdal, ležícími mezi obcemi Vištuk a Šenkvice, měli soutěžící stejný úkol jako na Moravě. Společnost BS vinařské potřeby se stala na Slovensku poprvé partnerem této soutěže.

## Presstrip aneb novináři ve Velkých Bílovicích

Na podzim předchozího roku jsme v BS vinařských potřebách přivítali novináře z odborných médií. Provedli jsme je areálem naší firmy a představili jim sortiment a služby, které poskytujeme našim klientům. Zastavili jsme se i v laboratoři, kde žurnalisty seznámil s jejími možnostmi enolog Miloš Vidlár. Došlo také na ukázkou použití potřeb a vybavení pro vinaře přímo v praxi – byli jsme hosty ve vinařství Vladimíra Tetura a Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích. A nemohla samozřejmě chybět i degustace vína.

11. ročník  
Mistrovství ČR v řezu  
révy vinné Velké Bílovice,  
13. března 2015



Do náročného terénu bylo potřeba se důkladně vybavit. Holinky byly povinnou výbavou nejen pro soutěžící...



Maximální soustředění... rozhoduje kvalita a čistota...



Výkony žen v soutěži byly velmi vyrovnané. Nejúspěšnější z 11. závodnic byla Vladislava Holcmanová

## Ve stejném čase, na různých místech ...



Porota při hodnocení soutěžního vinohradu



Odborná přednáška italského experta na management vinic Alfreda Tocchiniho



Čekání na verdikt poroty... jak jinak než se sklenkou vína

## Na stupních vítězů...

Nejllepší „JUNIOR“  
František Spěvák



Vítěz hlavní kategorie  
Stanislav Konečný přebírá  
ceny od Miloše Balgy  
(spolupřítel BS vinařské potřeby)



# Stanislav Konečný

„Cítil jsem, že jsem odvedl poctivou práci, ale na vítězství jsem opravdu nepomyslel.“

Stanislav Konečný ze stejnojmenného vinařství v Čejkovicích se stal letošním vítězem Mistrovství ČR v řezu révy vinné. Tento sympatický 32letý vinař se oboru vinařství věnuje v podstatě již od dětství. Rodiče jej přivedli na tuto cestu a on před deseti lety převzal vedení celého rodinného Vinařství Konečný.

## Kolikátého ročníku této soutěže jste se letos zúčastnil?

Letos jsem přijel už po páté, na svůj první ročník jsem se přihlásil díky svému studiu na vinařské škole a pak v dalším ročníku jsem v juniorské kategorii zvítězil.

## Jak probíhala vaše příprava?

V podstatě jako úplně běžná denní práce, stříhal jsem keře ve vlastním vinohradu, poctivě, tak jak jsem zvyklý. Stejně jsem se snažil stříhat i na soutěži, rychlost jsem však nedokázal úplně ovlivnit, protože stříhání zadaných keřů bylo dost náročné. Na konci jsem cítil, že jsem odvedl poctivou práci, ale na vítězství jsem opravdu nepomyslel. Jak jsem už za pár let poznal své soupeře, věděl jsem, že konkurence je více než vyrovnaná.

## Co bylo největší motivací k podání přihlášky?

Hlavním motivem bylo setkání s kolegy z oboru, se spolužáky ze střední školy. Příležitostí vidět se a popovídat si není v současné době mnoho, a tak jsem využil této akce k tomu, abych se dozvěděl, co je u nich nového. To se mi podařilo a vítězství беру jako příjemný bonus navíc.

## Co pro vás z vinařské práce představuje nejoblíbenější činnost?

Nejvíce mě baví právě stříhání vinohradu. Je to určitá startovní čára, rozhoduju o tvaru keřů a především o celkové úrodě. U každého vinohradu musím přemýšlet jinak, zdali chci hodně hroznů s menší kvalitou, nebo raději nechat méně oček

a doufat ve vysoce kvalitní víno. Pak mám rád samotnou výrobu vína, i když je to opravdu náročná práce a doma mě v tu dobu skoro nevidí. Baví mě vyrobit ten finální produkt, který dělá lidem radost.

## Máte nějakou svoji odrůdu vína, na kterou se zaměřujete?

Osobně mám velmi rád červená vína, nejoblíbenější pokud se to vůbec dá říct je asi Dornfelder a Cabernet Moravia. Letos mám přichystanou specialitu, protože hroznů bylo obecně méně kvůli počasí, tudíž jsem vyrobil specifické víno Cabernet Sauvignon a Cabernet Moravia Cuvée, které jsem nazval Cuvée David Cabernet. David symbolizuje jméno David a je po mém synovi, který se nám nedávno narodil.

## A jaký druh vína rád pijete?

Jak jsem zmínil, jsem milovník červených vín. Když vypiju deset lahví vína, devět z toho je červených.

## Lze v našich podmínkách vyrobit kvalitní červené víno?

Určitě ano, samozřejmě je to u nás trochu složitější. Je potřeba mít dobré technologické vybavení, zdravé hrozny, menší zátěž na keři a hlavně mít k vínu osobní vztah. Pokud jde vinař do výroby již s předsudkem, že u nás nelze vyrobit dobré červené, tak ho nedokáže vyrobit ani kdyby měl nejlepší hrozny na světě. Člověk musí být o svém cíli přesvědčen, dát mu všechno i potřebnou dávku lásky. U mě ve sklepe vám ukážu, že na Moravě se dají vyrobit i dobrá červená vína.

Výška roční produkce Vinařství Konečný se pohybuje okolo 20 000 lahví.

Za správné ořezání keřů bylo možné získat 5 bodů, za 25 keřů tedy celkem 125 bodů. Stanislavu Konečnému se podařilo ořezat všech 25 hlav se ziskem 119 bodů.

# Vladislava Holcmanová

„Čerpala jsem ze svých zkušeností a praxe.“

Poprvé bylo předáno ocenění také nejméně úspěšnější řezačce, kterou se stala Vladislava Holcmanová ze společnosti Vinofrukt Dolní Dunajovice. Soutěže se zúčastnila podruhé, a to díky vedení firmy, která ji přihlásila.

## Připravovala jste se nějak speciálně na tuto soutěž?

Na žádnou extra přípravu bohužel nezbyl čas. Ve firmě ale pracuji přímo ve vinohradu, což obnáší veškerou práci kolem keřů, která je potřebná, se stříháním mám proto letité zkušenosti. Teprve dva dny před soutěží jsme se s kolegy zaměřili na složitější postupy při začíšťování hlav. Vše ostatní jsem čerpala ze svých zkušeností a praxe.

## Jakou činnost máte ve vinohradu nejraději?

Jednoznačně řez a výsadbu.

## Jak jste se dostala k této práci?

Díky mamince, která pracovala v zemědělství. Vždycky mě to bavilo a když

byla možnost zkusit si práci ve vinohradu, tak jsem neváhala a nakonec jsem už v tomto oboru zůstala.

## Této soutěže se účastní spíše muži, proč si myslíte, že ženy nemají takový zájem?

Podle mě nezáleží na tom, jestli je to muž nebo žena. Důležité jsou spíše okolní podmínky, a protože ženy jsou podle mě celkově pečlivější, mají zodpovědnější přístup ke všemu, co dělají, je pro ně složitější všeho nechat a jet si zasoutěžit.

## Jaké máte vy osobně ráda víno?

Müller Thurgau, z červených je to Merlot, ale preferuji bílá vína.

Laboratoř  
opět obhájila  
akreditaci

Za tímto úspěchem stojí náš profesionální tým zkušených laborantek, díky kterým proběhl v pořadí již třetí audit bez jediné připomínky či výtky od auditorského orgánu. Dozorový audit každoročně provádí Český institut pro akreditaci a pro naši laboratoř to znamená, že jsme stále držitelem oprávnění provádět rozборы pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (SZPI) za účelem hodnocení a zatřídění vín. Získaná akreditace je platná na 5 let, přičemž je nutné ji každoročně obhájit.

**Všechny prováděné testy akreditované laboratoře jsou v souladu s OIV metodami. Využívány jsou nejmodernější přístroje, mezi které patří např.:**

- **automatická destilační jednotka**
- **automatický titrátor**
- **WineScan FOSS**

### Doporučení laborantek

Chcete si usnadnit práci při zatřídování a odbourat papírování? Řešení je jednoduché. Přihlaste své vzorky přes PORTÁL FARMÁŘE ([www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)), z nabídky laboratoří vyberte laboratoř BS a pak už jen přivezte vzorky. Výsledky analýz vloží naše laborantky přímo na portál, čímž vám odpadá povinnost dodat analýzy v originální tištěné formě na SZPI.

Ušetřete čas  
při zatřídování  
vín

### Nové balíčky služeb laboratoře za zvýhodněné ceny

BS laboratoř nabízí vinařům od ledna nové balíčky laboratorních analýz. Jedná se o výběr z nejméně využívaných analýz za poslední dobu:

1.	STANOVENÍ KYSELIN Titrovatelné kyseliny, kyselina jablečná, mléčná, vinná	250,-
2.	CUKR+ALKOHOL+TITROVATELNÉ KYSELINY Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny	300,-
3.	ZKRÁCENÝ ROZBOR VÍNA Alkohol skutečný, cukr - glukóza + fruktóza, titrovatelné kyseliny, volný a veškerý oxid siřičitý	350,-

Základní cena bez dph

**Na všechny laboratorní analýzy se vztahuje zákaznická BS sleva až do výše 15% z cenikové ceny.**

Kompletní informace k analýzám podají naše laborantky nebo je najdete na: [www.vinarskepotreby.cz/laborator/](http://www.vinarskepotreby.cz/laborator/).

### Poznáte „těkavky“ ve víně?

Ve vínech ročníku 2014 se často setkáváme s údajnými „těkavkami“. Ale jde opravdu o těkavé kyseliny? Z hlediska sensorických vlastností je problematika vysokého obsahu těkavých kyselin značně komplikovaná. Látky, na které jsme ve víně citliví, představují kyselinu octovou a ethylacetát.

Vyšší obsah těkavých kyselin není snadné sensoricky rozpoznat, pokud je koncentrace nižší než 12 meq/l (0,72 g/l), nemá to na víno téměř žádný vliv. U vyšších hodnot se stává vůně i chuť ostře kyselou a dochuť hrubou až nahořklou. V tuto chvíli si jistě mnoho milovníků vín řekne, že jsou schopni cítit i podstatně nižší koncentraci „octovky“ ve víně, ale s velkou pravděpodobností to není pravda. Bohužel to totiž není kyselina octová, kterou nejčastěji sensoricky cítíme v kontextu vysokého obsahu těkavých kyselin, nýbrž její ester s etanolem – ethylacetát. Pro ten je lidský práh citlivosti mnohem nižší.

Jak se tato látka do vína dostala? Často vzniká nepřírozně vyšší množství ethylacetátu v případě napadených hroznů, obtížného a zdlouhavého rozkvášení. V podobných případech nechte víno analyzovat. Laboratorní rozbor prokáže, zdali jde o těkavé kyseliny nebo ethylacetát. Pokud se bude jednat o druhou možnost, víno lze zachránit tím, že jej necháte svému osudu. Ethylacetát se rozpadne zpět na etanol a velmi malé množství kyseliny octové a víno je po čase v naprostém pořádku.

### Enologická poradna

#### 1. Jaká je správná aplikace taninu do vína?

Tanin je vhodné rozpustit v desetinásobku teplé vody, promíchat, nechat dobře rozpustit a následně aplikovat do celého objemu. Přípravek doporučujeme použít 1 – 2 týdny před lahvováním.

#### 2. Jak se zbavit plísňové pachuti?

S plísňovou pachutí se letos setkáváme opravdu často. Nejlépe se osvědčil přípravek Fenol Free, v dávkách 10 – 50 g/hl dle stupně poškození.

#### 3. Jak víno vyčeřit? Je stále kalné a z hlediska bílkovin stabilní.

I toto je letošní častý problém. V některých případech stačí víno umístit do teplejší místnosti (cca 15 °C). Z řady vhodných přípravků doporučujeme kombinaci Goldenclar a Tosil.

Enologické aktivní uhlí má podobu černého amorfního prášku. Přípravek je určen k redukci a vymizení animálních tónů (koňský pot, stáj) a dalších sensoricky nepříjemných pachutí (plíseň).

Fenol  
Free



Tan Fresh  
Fruity

Tento kondenzovaný tanin je určený pro bílá a růžová vína. Je vhodný k aplikaci během zrání nebo před lahvováním, kdy zvyšuje svěžest vína, snižuje oxidativní tóny a hořkost, zvyšuje sladkost a jemnost a navíc působí jako antioxidant.

## DOBROVOLNÉ ZNAČENÍ VÍN PŘINÁŠÍ ZMĚNU NA ČESKÝ TRH

Vinařský fond ČR se Svazem vinařů připravili pro české vinaře projekt dobrovolného značení vín. Jedná se o jednotné označení na uzávěru vína vycházející z ochranné známky Vína z Moravy, vína z Čech. Díky jednoduché a zřetelné značce bude spotřebiteli jasně garantován původ jakostních a známkových vín i hroznů v České republice. Vína s tímto jednotným značením jsou na trh uváděna od začátku roku 2015.



Cílem nového značení je podpora a ochrana moravských a českých vín a jejich výrobců proti nekalým praktikám, které ohrožují pověst vinaře i pověst našeho vinařství jako celku. Z průzkumů veřejného mínění vyplývá, že spotřebitelé preferují moravská a česká vína a vnímají je ve srovnání se zahraniční konkurencí jako kvalitnější. Nově zaváděné značení jim zjednoduší cestu k spolehlivé identifikaci moravských a českých vín. Zároveň toto značení ztíží pozici prodejcům zahraničních vín, která se na první pohled tváří jako vína z Moravy či Čech.

## VYROBÍME VÁM ZÁKLOPKY I ŠROUBOVÉ UZÁVĚRY S OCHRANNOU ZNÁMKOU

Přesně dle „Manuálu dobrovolného značení tuzemských vín“ vám potiskneme všechny námi nabízené typy uzávěrů. Vyberte z široké nabídky barev, povrchových úprav a mnoha dalších možností, jak ozvláštnit vaše vína, stačí si jen vybrat. Nabízíme tyto typy uzávěrů:

- šroubovací uzávěry
- termokapsle
- Vinolok
- přírodní korky
- syntetické zátky



## ASEPTICKÁ ZÁTKA

### TYPU VOG210

Tato zátka se používá pro velké dřevěné sudy a tanky, v nichž chrání víno proti nežádoucí oxidaci. Je umístěna v nejvyšším bodě sudu či nádrže (například na víku, poklopu nebo na sedle zátky nacházející se na sudu) a umožňuje jednoduché dolévání vína a sledování jeho hladiny. Zátka má konektor, který lze našroubovat na standardní příslušenství firmy Bellot a naši dodavatelé nabízejí i celou řadu adaptérů.

V každém případě Vám před nasazením zátky doporučujeme obrátit se na enologické poradenství, kde vám s celým postupem dokážou poradit naši odborníci v závislosti na víně a kapacitě sudu.

## UŽITEČNÝ POMOČNÍK ČERPADLO MINIVERTER

Jedná se o velmi kompaktní, přenosné, samonasávací, čerpadlo s variátorem otáček, které je vybaveno pružným oběžným kolem. Stejně jako u všech čerpadel LIVERANI je možné i toto čerpadlo sestavit podle požadavků zákazníka.

Základní technické vlastnosti:

- Tělo čerpadla je vyrobeno z nerezové oceli AISI 316
- Celková hmotnost je 10 kg
- Integrovaný frekvenční měnič je vložen do svorkovnice motoru společně s kondenzátorem
- Díky frekvenčnímu měniči je možné plynule regulovat otáčky motoru a tím výkon čerpadla v rozmezí od 285 do 1400 otáček za minutu
- Možnost přepínat směr otáčení

Výrobek je dostupný na všech prodejnách BS vinařské potřeby.



## KRÁL NA POLI VINNÝCH LAHVÍ

Díky našemu významnému dodavateli vinných lahví, společnosti Vetropack Moravia Glass Kyjov, nabízíme jednu z největších skladových zásob těchto lahví v ČR a poskytujeme vám také možnost postupného odběru lahví.



# Pulltex®

wine concepts for wine lovers

## NOVÉ VÝVRTKY SPOLEČNOSTI PULLTEX

Luxusní dárkový set ve zlaté barvě *Celebration kit* obsahuje dvoufázovou vývrtku Pullparrot, vakuovou pumpu a sektový uzávěr.



## PULLTEX PARTNEREM SOUTĚŽE SOMMELIER JUNIOR

Od počátku soutěže, konané v polovině listopadu v majestátním Louckém klášteře ve Znojmě, je Pulltex jejím partnerem a podporuje tak mladé studenty - sommeliery v získávání a zdokonalování svých dovedností a znalostí o víně. Celkem o tento prestižní titul soutěžilo 18 soutěžících z osmi středních a vysokých škol a vinařství. Součástí soutěže byly odborné přednášky nejen pro soutěžící a jejich pedagogický doprovod, ale také pro širokou veřejnost. Hostem finále soutěže „Sommelier Moravy“ byl hejtmán Jihomoravského kraje JUDr. Michal Hašek, který v závěru soutěže předal ceny všem finalistům.

## S PRODUKTY BAHCO VÁM PRÁCE PŮJDE LÉPE OD RUKY

Kvalitní ruční nářadí společnosti BAHCO nabízí kompletní sortiment výrobků pro potřeby vinařů. Našími tipy jsou:

**Prořezávací pilka** - profesionální pila pro rychlou a pohodlnou prořezávku. Vyvinuta k prořezávání zejména živého zeleného dřeva, se zvláště ostrým a agresivním ozubením pro rychlý řez.

**Sklizňové nůžky** - praktické a lehké nůžky jsou doporučovány také pro probírku plodů za účelem lepšího plození. Dlouhá a jemná střížná hlava disponuje velmi dobrým rozevřením čepelí.

**Dvouruční nůžky** - ultralehké profesionální dvouruční nůžky snižují námahu a bolest při dlouhodobém používání. Čepel s jedním zkosením a protičepel je určena pro snadný řez do průměru 30 mm.



## NOVINKY PULLTEX

Patříme mezi dodavatele kvalitních, světově patentovaných produktů Pulltex a proto nás zajímá, co se u této značky děje nového.

## PULLTEX S DOPORUČENÍM VINAŘSKÉHO INSTITUTU I ASOCIACE SOMMELIERŮ



Široké spektrum vybavení a doplňků předurčených pro sommeliery a všechny milovníky

vín si díky své vynikající kvalitě zaslouží doporučení těchto institucí. Svým precizním zpracováním a příjemným nadčasovým designem představují nejen spotřební zboží, ale i klenoty při slavnostním podávání vín.



## PREZENTACE BS VINAŘSKÉ POTŘEBY V BRNĚNSKÉ VAŇKOVCE

S prodejním stánkem naší společnosti jsme vyrazili do brněnské nákupní pasáže Vaňkovka. Nabízeli jsme produkty společnosti Pulltex, které si mezi návštěvníky našly mnoho obdivovatelů.

POSTŘIKY  
A OCHRANA  
VINIC

Podle zákona podléhají přípravy na ochranu rostlin nařízení, jehož cílem je regulovat používání tzv. profi balení těchto přípravků. V naší nabídce se nachází:

- hobby balení (*nákup je možný bez osvědčení odborné způsobilosti pro zacházení s přípravky na ochranu rostlin*)
- profi balení (*zde je toto osvědčení nutností*)

více informací najdete v aktualitách na:  
[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz) nebo [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

ŠIROKÝ SORTIMENT PŘÍPRAVKŮ NA OCHRANU ROSTLIN  
JE DOSTUPNÝ **NA NAŠEM E-SHOPU**

Postřiky je možné zakoupit nejen na našich prodejnách, ale také jednoduše přes náš e-shop. Zde najdete v nabídce okolo 400 produktů. Navíc pro vás sledujeme veškeré novinky v této oblasti a rádi vám poradíme s ochranou vinic. Naši pracovníci prodejen vám poradí jak postřiky střídat v rámci sezóny, i v průběhu let tak, aby nedocházelo k rezistenci. **Pro individuální postřikové poradenství kontaktuje p. Jaborníka: tel: 728 928 979**

SERVIS **POSTŘIKOVACÍCH ZAŘÍZENÍ**

V rámci služeb našeho Servisního střediska ve Velkých Bílovicích nabízíme opravy a kontroly postřikovacích zařízení, u nichž ze zákona platí povinnost ve lhůtě každých 5 let podrobit kontrolnímu testování všechna zařízení spadající do kategorie postřikovačů, rosičů, železničních postřikovacích zařízení a speciálních postřikovacích zařízení v rámci celé České republiky.

Kontakt: [servis@vinarskepotreby.cz](mailto:servis@vinarskepotreby.cz), tel. +420 727 947 665

AKTUÁLNÍ **POSTŘIKOVÝ PLÁN**

Na jaké choroby a škůdce byste se měli letos připravit, co může negativně ohrozit vaši úrodu? Buďte připraveni a vyhněte se zbytečným problémům, sledujte aktuální postřikový plán na našich webových stránkách.



**Postřikový plán**

přípravky pro profesionální použití

vývojové stádium	škodlivý činitel	přípravek (dávka na ha)
do dřeva		Kumulus, Sulka
5-6 listů	perenospora, padlí	Antre® 70 WG + Falcon 460EC (nebo Prosper)
před květem až kvetení	perenospora, padlí, šedá a bílá hnil. červ. spála	Luna Experience + Cassiopee Luna Experience + Melody Combi
konec kvetení	perenospora, padlí, šedá hniloba, bílá hniloba	Luna Experience + Profiler Prosper + Cassiopee
po odkvětu	padlí, perenospora	Prosper + Pegaso, Mildicut + Dynali
bobule velikosti hrachu	padlí, perenospora	Pegaso + Vivando, Defender + Dynali
uzavírání hroznů	padlí, perenospora šedá, bílá hnil. červ. spála perenospora, šedá hniloba, bílá hniloba, padlí	Melody Combi + Prosper Cassiopee + Vivando
zaměkání hroznů	šedá hniloba	Teldor, Switch, Thiram Granuflo
	herbicidy	Basta, Dominator, Roundup, Touchdown, Figaro
	V nabídce široký sortiment insekticidů	Vaztak, Karate, Decis, Integro, Sanmite, Masai

Wine Prague – PVA EXPO Praha	25. - 27. 5.
Mezinárodní vinařská konference – Velehrad, BS partnerem akce	10. 6.
Oenoforum 2015 – Velehrad, BS partnerem akce	11. - 12. 6.
BS dny otevřených dveří – Velké Bílovice	16. - 17. 6.
48. Valtické vinné trhy – Valtice	8. - 9. 5.



BOHEMIA SEKT  
TROPHEE  
SOMMELIER ČR

Jaké projekty  
podporujeme

Jsme hrdým  
partnerem

**BOHEMIA SEKT TROPHEE 2014**

Naše společnost se letos poprvé stala oficiálním partnerem soutěže profesionálních sommelierů Bohemia Sekt Trophee 2014. Slavnostní finále se konalo na Nové scéně Národního divadla. Soutěže se účastnilo celkem 27 sommelierů a vítězem se stal již potřetí Jakub Příbyl.



IV ROCE 2015 OPĚT PODPORUJEME  
**SALON VÍN ČR**

Vážíme si významného partnerství, kterým podporujeme nejen Salon vín jako celek, ale především samotné vinaře.

TŘETÍ ROČNÍK SOUTĚŽE **TOP VINAŘSKÝ CÍL 2014**

Široká veřejnost hlasovala až do konce září a absolutním vítězem zvolila valtický Salon vín České republiky. V dalších kategoriích zvítězily Vinařství Vladimír Tetur, Valtické podzemí, Vinařství Petr Skoupil a Moravský sklípek v Šatově. Vítězové byli vyhlášeni na slavnostním galavečeru ve Valticích a cenu v kategorii Restaurace předal za BS vinařské potřeby pan Robert Vyhoda.



KONFERENCE **VINOENVI 2014**

V listopadu proběhla v prostorách zámku Mikulov konference na téma „Aktuální problémy a perspektivy v integrované a ekologické produkci“.

••  
**Vinařství  
roku**  
•

BYLO VYHLÁŠENO **VINAŘSTVÍ ROKU 2014**

Byli jsme opět přítomni na slavnostním galavečeru ve Veletržním paláci, kde již po šesté bojovala malá, střední a velká vinařství o titul „Vinařství roku“.

OSLAVTE S NÁMI 20 LET NA ČESKÉM TRHU

**20%** SLEVA  
NA VEŠKERÝ  
SORTIMENT

BS dny otevřených dveří

SLUŽBY  
S PŘÍVLASTKEM  
OD ROKU  
1995



16. – 17.6. 2015

Opět na vás čeká bohatý odborný program,  
novinky ze světa vinohradnictví a mnohem více.

Těšíme se na Vás ve Velkých Bílovicích

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)

 **VINAŘSKÉ POTŘEBY**  
Služby s přívlastkem