

BS

CLUB

Magazín pro všechny dobré vinaře



01/13



SOUTĚŽ v řezu révy vinné

S vinařstvím jsem spjatý od dětství

JOSEF SVOBODA
vinař a fotograf révy vinné



VINAŘSKÉ POTŘEBY

Vážení přátelé,

sedím v Bojanovicích ve sklípku, upíjím červeného, v krbu hoří bukové dřevo, za oknem poletuje sníh, na plotně praskají jelítka... Jsem tady sám, a tak se mi hlavou honí spousta myšlenek a vzpomínek na naše podnikatelské začátky, na spolupracovníky, obchodní partnery, kamarády.

Není to tak úplně samo sebou, čistou náhodou jsem si totiž všiml, že koncem ledna jsme jaksi v tichosti oslavili 18. výročí založení firmy.

Tak jsme tedy dospěli!

V životě člověka je dosažení dospělosti docela velká změna, asi všichni jsme se na své osmnáctiny těšili. Bez obav si na veřejnosti můžeme nechat nalít alkohol, můžeme se dívat na filmy s hvězdičkou, podepisovat závazné dokumenty, volit... Na straně druhé však za svoje činy přebíráme plnou odpovědnost.

No a co znamená dospělost v životě firmy?

Nejspíš se od nás očekává, že bychom již měli mít za sebou problémy pubertálního věku, že bychom měli mít „rozum“ a nejspíš bychom taky měli vědět, co chceme. Zda se nám to podařilo, nechám na vašem posouzení. Co ale vím s jistotou, 18 let je dlouhá doba v životě člověka i v životě firmy. Asi mi dáte za pravdu, že za 18 let se stane z chlapce muž a z muže senior. A tak i mně za 18 let ubylo vlasů ale i naivity, přibylo vrásek ale i zkušeností. Z řady spolupracovníků, obchodních partnerů i zákazníků se během let stali moji přátelé a kamarádi.

A právě těm, ale i všem ostatním, bych chtěl trochu opožděně popřát dobrý a úspěšný rok 2013, pevně zdraví, dobré nápady a mnoho příjemných zážitků nejen s vínem spojených.



Ševčík

Ing. Jan Ševčík

BS

CLUB

(1)

Slovo majitele

(2)

Události v Béescce

Přípravky pro sekty
Seminář Hustopeče
Soutěž v řezu révy vinné
Školení zaměstnanců BS
Dosáhli jsme plnoletosti
Laboratoř obhájila akreditaci

(3-4)

Trendy

Mobilní linka umyje, naplní, uzavře, zabalí

(5-6)

Sezóna

Změna prodeje profi balení pesticidů

(7)

Sezóna

Jak dále pracovat s víny ročníku 2012

(8)

Sezóna

Vinohradníci soutěžili v řezu révy vinné

(9-10)

Sezóna

Předfiltrace má pro lahvování zásadní význam

(11-12)

Výběr z bobulí

Josef Svoboda

(13)

Ze světa vína

Zázrak jménem Ikaria a víno

(14)

Sledujte

Vinařský kalendář
BS podporuje



Laboratoř obhájila akreditaci

Naše laborantky úspěšně obhájily akreditaci laboratoře, kterou prováděl dozorový audit ČIA (Český institut pro akreditaci, o.p.s.). Díky tomu může laboratoř nadále provádět rozборы pro SZPI za účelem hodnocení a zatřídění vín. Poděkování patří dnes již čtyřčlennému profesionálnímu týmu laboratoře, protože celý proces akreditace proběhl bez jediné připomínky či výtky od auditorského týmu.

Když jsme před třemi lety laboratoř otevřeli, naším cílem bylo do pěti let získání akreditace a do deseti let se dostat mezi nejlepší vinařské laboratoře. Obojí se však podařilo mnohem dříve – akreditaci jsme získali už po dvou letech a dle slov pracovníků ČZPI je laboratoř dnes, tedy po třech letech činnosti, mezi nejlepšími, které doporučují pro zatřídování vín. I nadále se však bude na vylepšení služeb naší laboratoře pracovat. V letošním roce chceme pořídit další profesionální vybavení. Krédem společnosti totiž není „prodat“, ale „prodávat“ - máme opravdový zájem na tom, aby se k nám zákazník opakovaně vracel a nacházel zde co nejkvalitnější servis, příjemné prostředí a odborný personál, který dokáže poradit s každým problémem při výrobě vína a nalézt odpovídající řešení.



Školení zaměstnanců BS

Hned na začátku roku 2013 se naši zaměstnanci zúčastnili interního školení, jehož cílem je zlepšení komunikace mezi zákazníky a zaměstnanci, ale i mezi zaměstnanci samotnými. Obsahem školení bylo posílení úlohy firemního týmu, cílené zjišťování potřeb zákazníka a snaha operativně řešit jeho problémy spojené s produkcí vína.

Dosáhli jsme plnoletosti

V lednu si naše společnost připomněla již 18. výročí svého působení na trhu s potřebami pro vinaře. Firma vznikla 25. ledna 1995 spojením dvou malých obchodních firem s vinařskými potřebami a v současné době jsme na českém trhu jedním z předních dodavatelů veškerých prostředků a technologií pro výrobu vína.

Seminář Hustopeče

Ing. Miloš Vidlář, enologicko-technologický poradce naší firmy se v únoru zúčastnil semináře Moravínu v Hustopečích, kde přednášel o výhodách a možnostech mobilní plnicí linky, o které píšeme více na straně 3 a 4.

Soutěž v řezu révy vinné

BS vinařské potřeby byly již tradičně partnerem soutěže v řezu révy vinné. Školní kolo soutěže, které pořádala Střední vinařská škola Valtice, se konalo 30. ledna. Zvítězil v něm Michal Helešic, který dokázal ostříhat 85 keřů, na 2. místě skončil Jakub Bartoník s 69 keři a na 3. místě Kamil Boor s 65 keři. V dívkách si vedla nejlépe Jana Jasenská s 44 ostříhanými keři. Všichni ocenění získali od naší společnosti hodnotné dárky. V pátek 8. února jsme byli partnery Soutěže v řezu révy vinné o zlaté nůžky, která se konala ve vinařství Sonberk v Popicích. Více o ní píšeme na straně 8.

Přípravky pro sekty

Technolog naší společnosti Ing. Miloš Vidlář absolvoval několikadenní pracovní cestu po České republice společně se zástupci firmy Enartis – Stefano Masulo a Paul Gabriel Guyard. Navštívili především podniky, které se zabývají produkcí sektů, ať už klasickou metodou kvašením v láhvi nebo metodou charmat. Paul Gabriel Guyard pochází z rodinné vinařské firmy oblasti Champagne ve Francii, která produkuje asi 100 tisíc lahví sektu ročně. Dnes žije ve španělském Madridu a pracuje pro italskou firmu Enartis a cestuje po celém světě. Účelem společné pracovní cesty v ČR se zástupcem naší společnosti bylo informovat české výrobce o přípravcích firmy Enartis na výrobu sektů jak metodou charmate, tak klasickou cestou.



Mobilní linka umyje, naplní, uzavře, zabalí

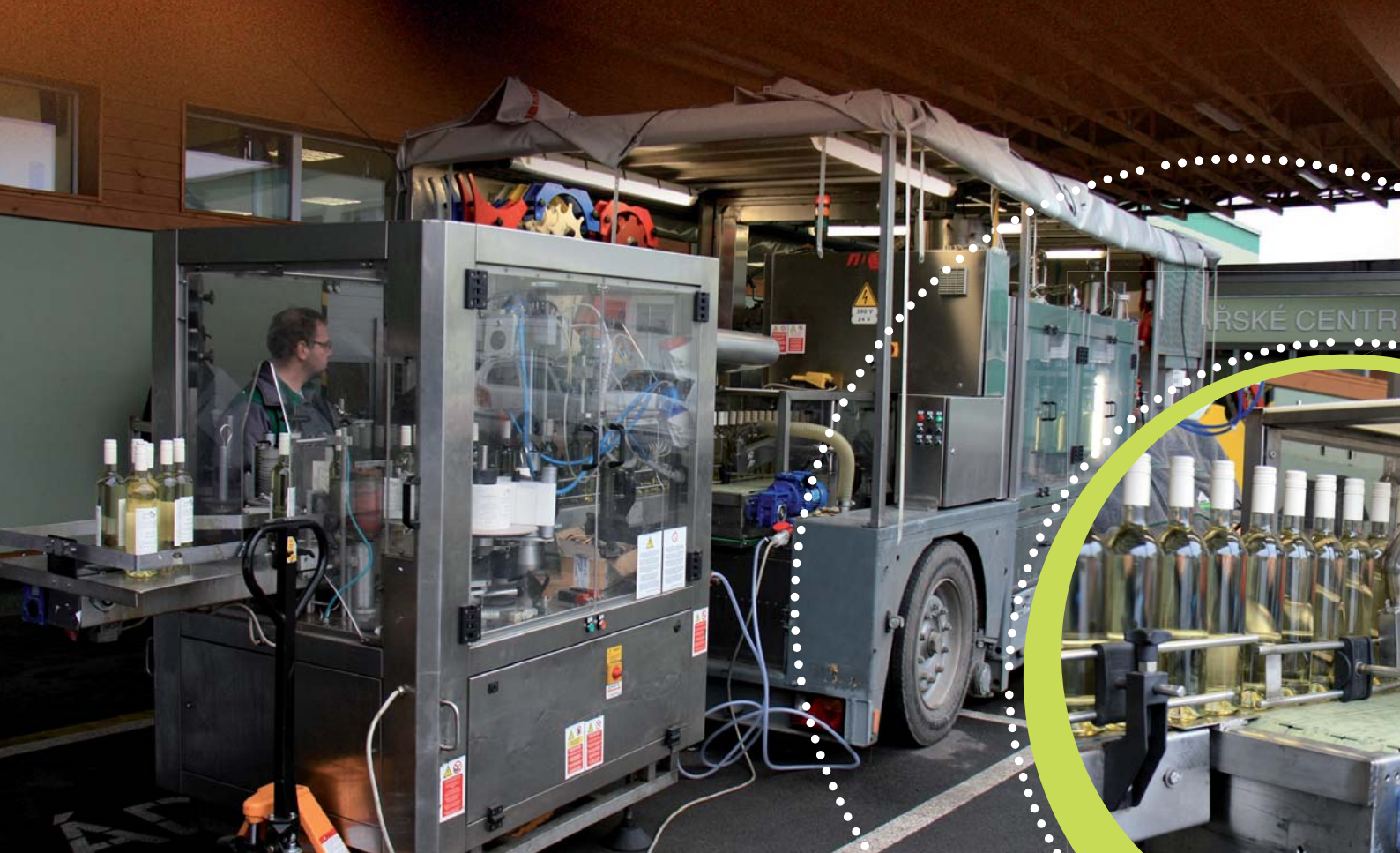
Ne každý vinař si může dovolit vlastní lahvovací linku. V zahraničí je běžné, že drobní vinaři, ale i větší vinařské firmy si nechávají malé šarže vín lahvovat za pomoci mobilní plnicí linky. Již pátým rokem mohou tuto službu využít prostřednictvím naší společnosti také vinaři na Moravě ve spolupráci s rakouskou firmou Lagerhaus z Kremže. Tato rakouská firma disponuje celkem třemi pojízdnými vozy s kompletní výbavou a službu provozuje již přes dvacet let. Ročně takto naplní 4,5 milionu lahví vína pro sto padesát až dvě stě zákazníků v Dolním Rakousku, ČR a na Slovensku.

O firmě Lagerhaus a výhodách této mobilní plnicí linky jsme hovořili s vedoucím centra Markusem Kaufmanem.

Můžete stručně popsat historii Vaší firmy? Určitě jste po více než dvaceti letech existence měli příležitost bilancovat - jaké byly začátky a probíhal vývoj podle Vašich původních představ?

Psal se rok 1980 kdy firma Salize z Kremže přišla s myšlenkou pojízdné plnicí linky a která tento nápad v témže roce zrealizovala. Zkonstruovala pojízdné plnicí zařízení, které bylo schopné jezdit a láhvat přímo u vinařů. Jasnou výhodou bylo zejména to, že je víno ušetřeno před převozy z místa na místo a také to, že se může plnit přímo ze sklepa.

Jako u každé nové věci, začátky samozřejmě nebyly jednoduché, ale postupně krok za krokem se ukázalo, že vinaři na tuhle nabídku slyší zejména proto, že vše může pohodlně probíhat u zákazníků ve vlastním sklepech a že si nemusí sami plnicí zařízení pořizovat a tím šetřit své náklady. Již v průběhu prvního roku se ukázalo, že tahle služba je velice žádaná, a proto jsme museli pořídit druhé zařízení, abychom uspokojili všechny poptávky. Později jsme museli pořídit ještě třetí linku. Tato zařízení sloužila 10-12 let a poté byla vyměněna za nová a výkonnější, aby odpovídala požadavkům současnosti.



Dnes provozujete tři mobilní plnicí linky. Z jakých oblastí zemědělské produkce se rekrutují Vaši zákazníci? Jsou to spíše menší vinaři nebo i větší vinařské firmy?

Ano, v současnosti provozujeme tři mobilní linky, s nimiž dokážeme uspokojit vinaře z celého Rakouska i sousedních zemí. Kromě vína máme v posledních letech zakázky i na plnění ovocných moštů. Mezi naše zákazníky patří jak malá rodinná vinařství s rozlohou vinic od 4 až 5 ha, tak velké vinařské firmy, které disponují plochou od 50 ha a více. V těchto vinařstvích jsou pak mnohdy plněna velice speciální vína s nároky na speciální tvary lahví.

Co všechno dokáže taková plnicí linka "na čtyřech kolech" ?

Základním principem našich plnicích linek je studené sterilní plnění vín při dodržení nejvyšší přesnosti a hygieny. Víno je základní obživou vinaře, je v něm zahrnuta osobní zkušenost a radost a pro nás je velkou zodpovědností tato vína, pro která vinař celý rok tvrdě pracuje, naplnit do lahví k jeho plné spokojenosti. Toto je možné pouze s odborným a školeným personálem a za přísných hygienických podmínek. Naše plnicí zařízení dokáží nalahvovat a zpracovat 20 – 25 tisíc lahví denně samozřejmě za předpokladu méně druhů lahvovaných a dobře připravených vín. Mobilní plnicí linka je schopna zajistit komplexní služby od mytí lahví, přes komplexní filtraci, naplnění až po finální uzavření libovolnou zátkou a polepení etiketou. Doplnkovou službou je balení do kartonů. Součástí linky je i sušička lahví, aby etikety dobře přilnuly. Volitelně je možné „osvěžit“ víno oxidem uhličitým. Zařízení umožňuje plnění všech typů lahví do výšky 353 mm, samozřejmě je plnění menších lahví o objemu 0,2 l pro slámová a ledová vína. Vozy jsou certifikovány pro evropský standard HACCP, moderní linku obsluhují dva pracovníci firmy Lagerhaus ve spolupráci s vinařem, který si jejich službu objednal.

Vašich služeb využívají také zákazníci v České republice a na Slovensku. Pokud si chtějí objednat vaši linku, jak by měli být na lahvování připraveni?

Pro naše zákazníky v České republice a na Slovensku máme obchodního partnera firmu BS vinařské potřeby, která zajišťuje a organizuje termíny plnění a je schopna dát zákazníkům veškeré informace a technické parametry, které jsou k plnění důležité. Vína by měla být přefiltrována (bílá vína ST5 nebo minimálně ST7 a červená vína S10N), a nastaveny hodnoty SO₂ a kyselin. Pro bezproblémové plnění je výhodou, pokud jsou vína připravena v tancích v blízkosti plnicí linky. Tohle však není mnohdy z kapacitních důvodů možné a není to ani bezpodmínečně nutné. S ohledem na čas, který by se tím ušetřil, je to však příjemné. Po nalahvování je dobré vína ukládat do mřížkovaných boxů, které se potom pomocí vysokozdvížného vozíku odváží rychleji a celý postup se tak zefektivní. V případě okamžitého etiketování se potom víno může ihned balit do kartonů a stohovat na palety.

Od jakého množství lahvujete vína zákazníků na Moravě? Z Kremže je to sem přece jen kus cesty - určitě je pro vás výhodnější, když je zákazníků více?

Aby se oběma stranám vyplatilo lahvování na místě (přímo u vinaře), mělo by být minimální množství v rozmezí od 8 do 10 000 litrů na zákazníka. Samozřejmě není vždy reálné toto množství dodržet, a proto je možné rozdělit plnění na více zákazníků a do více dnů, abychom mohli uspokojit všechny, i ty menší zákazníky. V těchto případech je nutné řádně naplánovat časy, cesty a termíny, aby vše proběhlo bez větších komplikací a časových prodlev. Z tohoto důvodu spolupracujeme s firmou BS vinařské potřeby, která tyto věci zařizuje.

Jaké jsou nejčastější problémy, které se mohou vyskytnout při lahvování - čeho se vyvarovat?

Nejčastějším problémem, který se vyskytuje při plnění vína, je jeho příprava (předfiltrace). Tohle vinaři nejvíce podceňují. Vína mnohdy leží na kráslicích kalech (nebo jsou kráslena) a předfiltr na našem zařízení potom brzy ztrácí filtrační výkon, až dojde k úplnému ucpání filtrační desky. U vysokokvalitních vín je mnohdy těžké zatěžovat je filtrací, aby neztrácela na kvalitě. S ohledem na kvalitní nalahvování vína je však tento krok potřebný. Všechna vína by měla být přefiltrována. Dalším problémem bývá elektrické napájení pro naše zařízení (380V/32A, 5-ti kolík), které není vždy dodáno. Den předem by se mělo vše znovu překontrolovat, aby nedocházelo ke zbytečným prodlevám (lahve, korky, etikety, kartony...).

Máte představu, jaký objem vína jste za dobu existence vaší firmy nalahvovali? Jaká je roční produkce a kolik vína jste nalahvovali v loňském roce pro moravské vinaře?

Ročně plníme s našimi třemi zařízeními cca 4,5 mil. lahví, z toho cca 1,3 mil. lahví je na místě také současně etiketováno a baleno do kartonů. Pro naše zákazníky z České republiky jsme v roce 2012 nalahvovali zhruba 500 000 lahví a na Slovensku asi 200 000 lahví. Celkové nalahvované množství za více než 20 let se dá těžko přesně určit, ale odhadem se může pohybovat okolo 30 – 40 milionů lahví. Nejdůležitější pro nás ale vždy je a bude zákazník, který i více než po 20 letech stále využívá našich služeb a je s našimi výkony a servisem spokojen.

Děkujeme za rozhovor.

Změna podmínek prodeje profi balení pesticidů

Od začátku letošního roku se mění podmínky prodeje „profi balení“ pesticidů. Prodejci nesmí prodávat profi balení zákazníkům bez předložení jejich Osvědčení o odborné způsobilosti pro nakládání s přípravky na ochranu rostlin. Změny se týkají také způsobilosti zacházení s pesticidy ve firmách.

Zkoušky nutné

Od 1. ledna letošního roku vstoupila v platnost novela zákona č. 1999/2012 Sb., kterou se mění mj. Zákon č. 326/2004 Sb. o rostlinolékařské péči a některé související zákony. Je například nutné, aby osoby, které ve firmě zacházejí s pesticidy, absolvovaly dvoudenní školení 1. stupně, na jehož konci získají certifikát 1. stupně s dobou platnosti na 5 let. Dále je třeba ve firmě vlastnit osvědčení o odborné způsobilosti pro nakládání s přípravky na ochranu rostlin (2. stupeň), které opravňuje k nákupu profi balení pesticidů. Popřípadě je nutné mít zajištěnou garanci od někoho, kdo osvědčení 2. stupně vlastní a je ochotný se za vás zaručit. Prodejci naší obchodní sítě mají stejně jako všichni ostatní prodejci povinnost archivovat při nákupu kopie osvědčení zákazníka pro případnou kontrolu.

Termíny školení

Společnost BS vinařské potřeby s.r.o. již s předstihem na podzim roku 2012 pořádala nábor pro školení 1. stupně pro nakládání s pesticidy, které se konalo ve dnech 6. až 7. ledna v Hustopečích. Další školení se uskuteční v jarních termínech. „Je opravdu nutné, aby firmy, které pesticidy používají, měly řádně proškolený personál a vyhnuly se tak případným sankcím. Velké firmy většinou mají garanta s 2. nebo 3. stupněm proškolení a s pesticidy pak nakládají třeba traktoristé, kteří však musí mít první stupeň proškolení,“ vysvětluje Josef Oslzlý, prodejce ochranných přípravků firmy BS Vinařské potřeby.

Rozdělení odborné způsobilosti do 3 stupňů

Popišme si alespoň stručně jednotlivé stupně odborné způsobilosti a co je třeba k jejich získání:

I. stupeň

Fyzická osoba, která v rámci svých profesních činností nakládá s přípravky pod dohledem držitele osvědčení II. nebo III. stupně. Tato osoba nemůže s přípravky nakládat samostatně, tj. bez uvedeného dohledu osoby s vyšším stupněm osvědčení. Osvědčení o odborné způsobilosti I. stupně se získá na základě absolvování základního 12 hodinového kurzu ve vzdělávacích zařízeních pověřených Ministerstvem zemědělství ČR.

II. stupeň

Držitel osvědčení II. stupně je způsobilý i pro činnosti držitele osvědčení I. stupně (podmínky pro vydání osvědčení II. stupně upravuje § 86 odst. 2 „zákona“). Osobami s osvědčením II. stupně se rozumí zejména pracovníci v pozici agronoma. Osvědčení druhého stupně s platností na 5 let vydá rostlinolékařská správa fyzické osobě, která splňuje podmínky vzdělání pro rostlinolékaře podle § 82 odst. 2 nebo 5 "zákona", nebo absolvuje základní kurz, pořádaný vzdělávacím zařízením pověřeným ministerstvem.

III. stupeň

Osoba, která v rámci svých profesních činností poskytuje poradenství v oblasti ochrany rostlin a v oblasti bezpečného používání přípravků, která distribuuje přípravky pro profesionální použití, nebo která pořádá základní kurzy k získání osvědčení prvního a druhého stupně, doplňující školení k prodloužení osvědčení druhého a třetího stupně a doplňující školení k získání nového osvědčení prvního stupně.

Více o novinkách v legislativě a také termíny školení lze najít na stránkách Státní rostlinolékařské správy nebo na portálu eAGRI: <http://eagri.cz/public/web/srs/portal/odborna-zpusobilost/nova-legislativa-odborna-zpusobilost.html>

Ochrana révy na jaře

S jakými postřiky bychom měli na jaře ve vinohradu začít? Vzhledem k tomu, že prakticky skončily všechny lehce dostupné akaricidy, je určitě dobré začít jarním sirnatým postřikem do dřeva proti přezimujícím škůdcům. Pokud to někdo nestihne, dá se ještě ledacos zachránit v době rašení, ale postřik do dřeva je jednoznačně účinnější. Lze použít například přípravky Kumulus nebo třeba Síra SK 520.

Postřikový kalendář

Pokud se někdo v pesticidech a chemické ochraně vinohradu zcela neorientuje, může se s důvěrou obrátit na naše pracovníky, kteří vám rádi na požádání sestaví i tzv. postřikový kalendář na celou sezónu.

KUMULUS

Kontaktní postřik, který obsahuje 80% síry. Doporučujeme ho použít jako první jarní postřik, a to při koncentraci 2 %.



ACROBAT MZ WG

Po odmlce se vrací balení Acrobatu 5 x 100g, 5 x 50 g, 4 x 20g. Jedná se o systémový prostředek proti plísni révové.



Jak dále pracovat s víny ročníku 2012 pohledem technologa Ing. Miloše Vidláře

Přestože výnos hroznů révy vinné v loňském roce byl v mnoha případech nižší v porovnání s dlouhodobým průměrem, není třeba se bát o kvalitu moravských vín. Technolog naší společnosti Ing. Miloš Vidlář měl příležitost ochutnat již celou řadu vín našich zákazníků a konstatoval, že loňský ročník se zatím vyvíjí velice pozitivně. Přesto se objevily některé problémy, které je třeba řešit.

Dlouhé ležení se vyplatí

Při sklizni 2012 hodně záleželo na načasování podle pH hroznů. To v této sezóně může hrát rozhodující roli pro celý proces zrání vína. Pokud se sbíraly hrozny s vysokou vyzrálostí, byla dalším rozhodujícím faktorem na počátku procesu správná práce s kyselinou. Pro vína z vyzrálých hroznů se doporučuje delší kontakt s kvasničnými kaly. Pro řadu odrůd se vyplatí metoda sur lie, kdy vína z jemných kalů získávají na mohutnosti a plnosti. Metoda sur lie rovněž podporuje charakter terroire vín.

Kryomacerace

Dalším zajímavým postupem může být i tzv. kryomacerace, což je nakvácení rmutu při nízkých teplotách (do 10 °C) po dobu od 12 hodin po 7 dní (modré hrozny) dle druhu hroznů za účelem získání vyšší barvy a výraznějšího buketu, s následným pomalým kvašením a dále ležením na jemných kalcích. Tato vína budou mít vysoký potenciál, ale budeme si na ně muset počkat až do jara 2014.

Na terroire záleží

Z hlediska originality by mělo být u vín s potenciálem zrání věnováno úsilí na podporu terroire, nikoli co největší aromaticnost (primární, sekundární), o kterou se někteří vinaři snaží „za každou cenu“. Přitom však ve víně zastírají jeho přirozenost a původ, kterým se odlišuje a pro které by mělo být mezi zákazníky vyhledáváno.

Preparáty pro víno

Při tzv. školení vín pomohou přípravky na bázi buněčných stěn kvasinek, taniny pro obohacení mladých vín nebo čířící preparáty pro zjemnění a harmonizaci vín. Pro stabilizaci lze použít přípravky pro bílkovinnou, krystalickou a barevnou stabilitu (bentonit, preparáty napomáhající vymražování, PVPP, arabská guma, citrogum, cellogum apod.). Titrovatelné kyseliny doporučujeme upravit za pomoci kyseliny vinné již ve fázi moštu a dále průběžně kontrolovat v průběhu kvasného procesu a po dokvašení.

Příprava před lahvováním

I když je na lahvování vín ročníku 2012 ještě poměrně čas, připomeňme si alespoň pár základních pravidel, která by plnění měla předcházet:

- víno musí mít bílkovinnou i krystalickou stabilitu,
- důležité je sledovat obsah volné síry. Pokud síra stále klesá, je na lahvování čas. Minimálně dva měsíce před plněním by měla být síra stabilní!

Protože práce se sírou je složitá, mohou si vinaři prostudovat například knihu Ing. Miloše Michlovského „O síře“, která prací se sírou v celém procesu výroby vína popisuje velmi podrobně a může velmi pomoci zvýšení kvality vín.

- významná je i práce s taniny, ať už přírodními nebo dodávanými v procesu výroby. Taniny napomáhají stabilitě a napomáhají tak snížení dávek síry, navíc mají celou řadu dalších pozitivních účinků na víno,
- v případě že má vinař nějaké pochybnosti ohledně kvality vína před plánovaným lahvováním, je dobré přinést vzorky do laboratoře, kde mu naše laborantky udělají rozbor (analytický, sensorický) na základě kterého mu naši enologové doporučí další postup ošetření vína.



Vinohradníci soutěžili v řezu révy vinné

Více než pět desítek vinohradníků vyrazilo v pátek 8. února se svými nůžkami do vinařství Sonberk v Popicích na Břeclavsku. Čekala je zde Soutěž v řezu vinné révy, ve které nerozhoduje jen rychlost, ale především kvalita řezu.

Devátý ročník

Soutěž v řezu révy vinné se letos konala s přestávkami již podeváté. U zrodu této netradiční vinohradnické soutěže byly společnosti SANDVIK CZ – Bahco, Vinařský obzor a také naše společnost, která je dodnes hlavním partnerem a spoluorganizátorem soutěže. Dlouholetým sponzorem je již zmiňovaná firma Bahco, která pravidelně věnuje hodnotné ceny a především „zlaté“ nůžky pro vítěze obou kategorií.

První ročník se uskutečnil v roce 2001 ve Velkých Bílovicích ve vinicích Františka Mádla. Jelikož vítěz kategorie Elite má právo na pořádání dalšího ročníku soutěže a loňský vítěz Roman Slouk z vinařství Sonberk tuto možnost využil, tak se soutěž přesunula ze Bzence do Popic. Vinařství Sonberk má ideální podmínky pro pořádání takovéto soutěže, protože je obklopené vlastními vinicemi v perfektním stavu a navíc má dobré zázemí. Letošního kláně v Popicích se účastnilo více než 50 závodníků, což byla rekordní účast. Sám loňský vítěz Roman Slouk se rozhodl po opakovaném vítězství nesoutěžit, aby dal prostor i dalším účastníkům.

Patnáct minut řezání

Vinaři zápolili ve dvou kategoriích – Junior do 26 let a Elite. Zadání bylo celkem jasné – za patnáct minut co nejkvalitněji ořezat 25 keřů odrůdy Pálava. Rychlost byla spíše pomocným kritériem. Každý keř následně kontrolovala porota, která za sebemenší chyby soutěžícím strhávala body. Podle pravidel, která byla přizpůsobena neoficiálnímu mistrovství světa v řezu révy vinné, soutěžící réví nevytahují z drátěnky, ale nechají je na keři. Porotci tak lépe posoudí, jaké bylo postavení letorostů a zda byl zvolen správný řez. Komisaři dále udělují jednotlivým vinohradníkům ztrátové body v jednotlivých kritériích. Zvítězí ten, kdo jich má nejméně. Hodnotí se kritéria: kvalita řezu, počet oček, čistota řezu a architektura řezu. Za každý dobře ořezaný keř soutěžící dostane 5 bodů.



Víno se dělá ve vinici

„Vinaři mají své soutěže v hodnocení vína. Vinohradníci takové soutěže neměli. Ale když často říkáme, že víno se dělá hlavně ve vinicích, tak je to právě řez, který výrazně napomáhá výsledné kvalitě hroznů a následně i vína. Udržujeme tím určitou architekturu keře, regulujeme sklizeň a ovlivňujeme i životnost keře,“ popsal význam řezu učitel Střední vinařské školy ve Valticích Jaroslav Osička, který byl také jedním z hodnotitelů letošní soutěže.

Vítěz je z Čejkovic

A jak to všechno nakonec dopadlo? V kategorii junior se na třetím místě s počtem 123 bodů umístil Jan Garčič, druhý skončil Vladislav Svoboda se stejným počtem bodů ale kratším časem, vítězem se stal Jan Polehňa z Blatnice pod Svatým Antonínkem s plným počtem 125 bodů. „Všichni tři jsou absolventy Střední vinařské školy ve Valticích. Všechny jsem učil,“ poznamenal hrdě Jaroslav Osička. „Letos se z naší školy zúčastnilo celkem jedenáct studentů,“ dodal. V kategorii Elite na třetím místě skončil Ján Staněk se 124 body. Druhý byl Ota Ševčík a letošním vítězem je Jaroslav Michna ze soukromého vinařství z Čejkovic. Oba měli plný počet 125 bodů, rozhodoval pouze čas. „Soutěžím téměř každoročně, už mám tři bronzové a jednu stříbrnou medaili, tohle je první vítězství,“ radoval se vítěz po vyhlášení výsledků. Jaroslav Michna obhospodařuje pět hektarů vinic, vinohradnictví se věnuje okolo patnácti let. „S manželkou si stříháme v podstatě všechno sami, takže nějaké zkušenosti jsou,“ konstatoval s úsměvem Michna. Pochvaloval si i místní podmínky soutěže: „Výborné počasí, skvěle připravené vinice, dobře vysvětlené podmínky,“ řekl vítěz, který rozhodně chce soutěžit dál a nevyklučuje, že by se soutěž mohla za rok přesunout i do jeho vinic v Čejkovicích.



Předfiltrace má pro lahvování zásadní význam

Krokem, který vinaři před lahvováním vína často podceňují, je správná a dobře načasovaná předfiltrace. U vysokojakostních vín je pro vinaře mnohdy těžké rozhodnout se pro filtraci, aby víno neztratilo na kvalitě. Ale pokud se použije kvalitní zařízení, není se čeho obávat. My jsme o přípravě na lahvování hovořili s Martinem Sopouchem z firmy Hobra – Školník s.r.o.



Pokud chce vinař lahvovat, měl by mít víno v ideální čistotě. Jaké filtry Vaše firma doporučuje pro filtraci mladých vín, určených k rychlé spotřebě, a tzv. velkých vín, určených pro delší ležení v láhvi?

V každém případě je třeba říci, že si uvědomujeme, jak je filtrace pro každého vinaře důležitým procesem, i když náklady na ni v celkovém pohledu na proces výroby vína nejsou nijak zásadní. Je třeba na tento fakt vždy upozornit a neustále opakovat, že jsme si toho jako filtrační specialisté plně vědomi. Na tuto otázku není tak jednoduché odpovědět, nicméně přirozeně doporučujeme filtraci mladých vín na filtračních deskách (HOBRAFILT). V současné době až přehnaně populární cross-flow filtrace používaná k zastavení kvašení a „jednorázovému“ vyfiltrování vína, zvláště pak mladého, je zcela jistě také řešením. Otázkou však zůstává cena zařízení samotného a druhou otázkou, doposud možná záměrně nezodpovězenou, je životnost membrány samotné a náklady na pořízení nové, případně další náklady spojené s provozem a servisem takového zařízení, často plného elektroniky. Desková filtrace je pak z pohledu těchto otázek filtrací vyzkoušenou, prověřenou a spolehlivou, jak z hlediska kvality, tak nákladů. Filtrace by měla být doplněna filtrací svíčkovou – membránovou (CANDEFILT). U tzv. velkých vín je doporučení o něco jednodušší. V první fázi po číření může dobrou práci udělat křemelinová filtrace. Filtrační desky ale zvládnou jednoduše celý proces také, zvláště pokud víno dostane dostatek času. Doplněné o dobře zvolenou membránovou filtraci před lahvováním, pak poskytnou ideální výsledky.

Doporučujete v každém případě také sterilní filtraci? A jaké novinky v této oblasti filtrování můžete nabídnout?

Pokud budeme hovořit o bílém víně, pak je sterilní filtrace zcela jistě namístě. Máme v tomto ohledu k dispozici jak tradiční sterilní typy filtračních desek HOBRAFILT, tak i membránové svíčky CANDEFILT. Jako stále ještě novinku můžeme považovat svíčku CANDEFILT – HMVS, která jako jediná na trhu zvládne studenou sterilní filtraci vín s vyšším obsahem cukrů nebo koloidních látek. U červených vín je odpověď o poznání složitější a zde bychom to nechali spíše na zvážení jednotlivých vinařů. Tvrdě zde za každou cenu doporučovat sterilní filtraci by bylo poněkud neprofesionální a ačkoliv se může zdát, že takovým doporučením jdeme proti vlastním zájmům, není tomu tak. Naším zájmem je totiž spokojený zákazník a nikoli zákazník za každou cenu filtrující. Jen spokojený zákazník se vrací a komunikuje. To je pro nás základ dobré spolupráce.

Pokud je vinař v oblasti filtrace úplný laik, jste schopni nabídnout mu konzultaci a zpracovat řešení přímo "na míru"?

Ano. V dnešní době je toto naprostou nezbytností. Díky tomu, že již delší dobu vyrábíme také filtrační zařízení a technologie, jsme schopni nejen navrhnout řešení, ale zároveň nabídnout i konkrétní zařízení. Prostřednictvím našich partnerů pak můžeme řešit komplexní financování daného projektu a zajistit následnou péči v podobě rychlého a spolehlivého servisu i zajištění bezproblémových dodávek filtračních materiálů.

Zabýváte se také výzkumnou činností v oboru filtrace. Kdybyste měli zhodnotit vývoj filtračních technologií ve vinařství za posledních dvacet let, změnilo se hodně? A kterým směrem se bude tento obor podle vás do budoucna vyvíjet?

Nejdříve je třeba uvést, že bez vlastního výzkumu, resp. vývoje, nemůže dnes vážně uvažující výrobce globálně uspět. Nám se to daří a je to právě i díky našemu vývojovému oddělení. Zde nejenže sledujeme naši přímou a nepřímou konkurenci, ale zabýváme se samozřejmě i inovacemi. Soustředíme se na obor hloubkové filtrace, která se zdá být naprosto jedinečnou a v určitých oblastech nenahraditelnou formou filtrace. Ačkoliv např. ve filtraci vína není v této oblasti mnoho nového, za posledních dvacet let jsme na trh uvedli nejednu „speciální“ desku – ať už je to sorpční deska řady „R“ pro filtraci želatiny, nebo deska řady „O“ pro filtraci nejrůznějších viskózních látek, hlavně pak olejů. I pro vinaře máme něco jak se říká „v šuplíku“, ale právě proto, že jsou vinaři velice citliví na filtrační proces (což je zcela oprávněné), nechceme nic uspěchat a dnes vlastně ani prozrazovat.

Ani nenaznačíte?

Cítíme se být specialisty na hloubkovou filtraci, kterou rozvíjíme a snažíme se ji posunout dál. V tomto ohledu se zabýváme aplikací a specifickými vlastnostmi různých vláken v „mikro“ a „nano“ velikostech.

Děkujeme za rozhovor.





Ing. Josef Svoboda

Vinař a fotograf
révy vinné

Ing. Josef Svoboda (1962) vyrůstal ve vinařské rodině a kontakt s révou a přírodou tak měl zprostředkován už od dětství. Vystudoval Střední vinařskou školu ve Valticích a Zahradnickou fakultu Mendelovy univerzity. Dnes je ředitelem úspěšné společnosti Habánské sklepy, spol. s r.o. ve Velkých Bílovicích s roční produkcí přes tři miliony lahví vína. Vedle toho pečuje o vlastní menší rodinnou vinici a jeho velkým koníčkem je fotografování. Cílem jeho objektivu jsou pochopitelně hlavně vinice, réva vinná, hrozny...

S vinařstvím jsem spjatý od dětství,
říká Josef Svoboda,
ředitel Habánských sklepů

„Stařeček mne už jako
děcko bral také
do vinného sklípku,
kde mi dal sem tam
něco ochutnat...“

1 Vyrůstal jste ve vinařské rodině. Byla rodina tím hlavním faktorem, který rozhodoval o vaší profesionální dráze ve vinařství?

Je pravda, že s vinařstvím jsem byl spjatý od dětství, jezdil jsem s otcem po vinohradech, navštěvoval révové školky, vinařské podniky. Chodil jsem samozřejmě pomáhat do vinohradu a stařeček mne už jako děcko bral také do vinného sklípku, kde mi dal sem tam něco ochutnat... Pamatuji si například na takovou klasickou ruční pumpu, pomocí které jsme stáčeli víno a další zařízení. Dnes jsou to úsměvné vzpomínky, pokud to člověk porovná s nejmodernějšími technologiemi, které používáme ve vinařství. Když se vrátím k vaší otázce, myslím, že bylo celkem logické, že jsem se dal právě na vinařství, ke kterému jsem měl nejbližší.

2 Jaká je současná filosofie vín z Habánských sklepů, pro jaké spotřebitele jsou primárně určena?

Zaměřili jsme se na čisté odrůdy a nechceme dělat příliš sladká vína. Naší filosofií je vyrábět takové produkty, které se dají použít v restauraci k menu. A myslím, že se nám to daří, protože v loňském roce jsme překročili hranici tří milionů prodaných lahví se značkou Habánské sklepy. Tři roky po sobě máme nárůst prodeje větší než třicet procent. Přes devadesát procent našich vín se přitom uplatní na našem trhu. Máme trochu problém s kapacitou, která nám přestává stačit, a v dohledné době budeme řešit strategické rozhodnutí, jak tyto zpracovatelské kapacity navýšit.

3 Používáte v Habánských sklepech některé produkty a technologie od firmy BS vinařské potřeby?

Nedávno jsme investovali do nákupu dřevěných sudů. Od firmy BS vinařské potřeby jsme zakoupili bariky značky Seguin Moreau, kterou považují za nejlepší. Ale máme samozřejmě i sudy jiných značek. Naší filosofií je, že nikdy nenakupujeme technologii pouze od jednoho dodavatele. Máme tak možnost porovnávat a více experimentovat.

4 Jak hodnotíte vína ročníku 2012?

Těch hroznů mohlo být trochu více... A pokud jde o kvalitu, ta se teprve začíná ukazovat. Byl to poněkud složitější ročník, některé hrozny byly až přezrálé, což komplikovalo vlastní výrobu bílých vín. Pro červená vína jsou poslední ročníky skvělé, vyžívají i pozdější odrůdy jako Cabernet Sauvignon, máme nádherné Rulandy modré, Frankovky. Jsou to plná vína s jemnými vyzrálými taniny, lahodné ovocné vůně i chuti. Ale na konečné hodnocení loňského ročníku si raději ještě počekáme, nic se nemá uspěchat a u vína to platí dvojnásob.

5 Máte kromě vedení velkého vinařského podniku také svůj vlastní vinohrad a sklípek s vínem, kterým se můžete pochlubit?

Ano, ve Velkých Bílovicích vlastním sklípek po dědečkovi. Je z roku 1825 a dodnes slouží k výrobě našeho vína. Obhospodařuji také menší rodinný vinohrad a musím konstatovat, že do něj chodím opravdu rád, protože při práci ve vinici si odpočinu, je to pro mne spíše relax než práce. V současné době se vinaření začíná věnovat můj mladší syn, vysazuje si vlastní vinici a chce se vinařstvím do budoucna živit. Takže se zdá, že tradice bude mít v rodině pokračovatele.

6 Vaším dalším velkým koníčkem je fotografování. Jak jste se k němu dostal a co nejraději fotíte?

Doma jsme měli starou Flexaretku, a tak jsem ze zvědavosti zkoušel fotografovat už na základce. Na Střední vinařské škole ve Valticích mne pak náš třídní profesor ustanovil třídním fotografem a já se tomu začal věnovat více. Dostal jsem školní aparát, ruský Kijev 80, a osahal jsem si práci v temné komoře. Tehdy mne to plně chytlo, chodil jsem s fotoaparátem i do přírody, sám jsem si vyvolával filmy a dělal fotky. Dnes mám digitál a nosím jej stále s sebou, protože nejraději fotografuji vinice a hrozny, což se dá skvěle skloubit s mojí prací. Oproti profesionálním fotografům mám tu výhodu, že jsem ve vinohradech poměrně často a mám tak příležitost zachytit ty nejkouzelnější okamžiky za ranního nebo naopak večerního světla, které jsou velmi krátké a prchavé.

7 Jak se fotí hrozny?

Tomuto tématu se věnuji již dlouho. Zjistil jsem, že optimální je fotit hrozen lehce do prostřívětla a úplně nejlepší je, když bobulka prosvítá. Ale co je zvláštní, neprosvítají všechny odrůdy stejně. Nejlepší je v tomto ohledu „Rýňák“, kde jsou krásně vidět i pecičky uvnitř...

Děkujeme za rozhovor.

Habánské sklepy

Habánské sklepy byly založeny reformními novokřtenci Habány roku 1614, v dobách největšího rozmachu vinařství na Moravě. I dnes v Habánských sklepech vznikají unikátní vína s neopakovatelným charakterem - vína, která mají duši. Dnešní společnost Habánské sklepy, spol. s r.o. obdělává v katastru Velkých Bílovic 48 hektarů vinic a dalších 36 hektarů v Sedleci. Hrozny nakupuje pouze od tuzemských pěstitelů a například v loňském roce zpracovala firma celkem zhruba 4 miliony kilogramů hroznů. V letech 2000 až 2005 sklepy prošly technologickou obměnou a dnes firma využívá nejmodernější technologie. Vína zrají v nerezových tancích i barikových sudech. Habánské sklepy, spol. s r.o. jsou členem uskupení BOHEMIA SEKT.

„Jožka Svoboda je nejlepším fotografem mezi vinaři a jistě nejlepším vinařem mezi fotografy.“

Ing. Josef Vozdecký



Pravidelným hostem Habánských sklepů je mj. herečka Iva Janžurová

Zázrak jménem Icaria a víno

Stamatis Moraitis z řeckého ostrova Icaria měl být podle lékařů v USA už 35 let mrtvý, nyní v 98 letech se ale těší pevnému zdraví. Muž, který měl zemřít na rakovinu, se z děsivé diagnózy zcela vyléčil ve svém rodném kraji na Ikarii. Tento řecký ostrov je jedním z pěti míst na Zemi, kde se lidé dožívají neobvykle vysokého věku. Co za tím vězí? "Je to víno," říká Stamatis Moraitis nad svou pravidelnou dopolední sklenkou u kuchyňského stolu. "Je čisté, nic přidaného. Komerčně vyráběné víno má konzervační látky, což není dobré. Ale tohle víno, které si děláme sami, je čisté." Stamatis oslavil letos na Nový rok 98. narozeniny.

Diagnóza - rakovina

Řecký válečný veterán Stamatis Moraitis přijel v r. 1943 do Spojených států, aby si zde nechal operovat paži vážně poraněnou v boji. Usadil se v Port Jeffersonu ve státě New York, kde žili krajané z jeho rodného ostrova Icaria. Později se oženil a přestěhoval na Floridu. V r. 1976 měl potíže s dýcháním a lékař konstatoval rakovinu plic. Bylo mu pár let po šedesátce. Diagnózu potvrdilo dalších 9 lékařů a dávali mu 9 měsíců života.

Domů na Ikarii

Moraitis zvažoval, zda podstoupí agresivní léčbu rakoviny a zůstane nablízku rodiny, nakonec se však rozhodl vrátit se na Ikarii, kde chtěl být pohřben vedle svých předků. Se svou ženou se přestěhovali k jeho starým rodičům do malinkého domku na dvouakrové terasovité vinici na severu Ikarie. Moraitis zpočátku celé dny proležel na lůžku, jen vždy v neděli dopoledne se dobelhal na kopec k malé řecké pravoslavné kapli. Když se o jeho návratu dozvěděli kamarádi z dětství, začali jej pravidelně navštěvovat. Celé hodiny proklábosili a nevyhnutelně k tomu patřila jedna či dvě lahvinky místního vína. Moraitise napadlo, že tak aspoň umře šťastný...

Nečekaný zvrat

Stalo se však něco nečekaného. Moraitis se cítil stále lépe a jednoho dne ho napadlo, že si osází záhonek zeleninou. Nečekal, že by se dožil úrody, ale mohl být aspoň na sluníčku a dýchat mořský vzduch. Místo vlastního pohřbu se však dočkal úrody a ne jediné! Úspěch ho povzbudil a rozhodl se zúrodnit rodinnou vinici. Přijal ostrovní režim – vstával, kdy se mu zachtělo, do častého odpoledne pracoval ve vinici, pak si přichystal oběd, po něm dlouze spal a večer často zašel do taverny za kamarády. Rok od roku se cítil lépe. Přistavěl pár místností, aby za ním mohly dojíždět děti. Vinice dávala 1500 litrů vína ročně. Dnes je mu 98 let a rakovinu nemá. Přitom nepodstoupil žádnou léčbu – pouze se přestěhoval domů a změnil životní návyky.

Zázračná modrá zóna

Na Ikarii je spousta podobných příběhů jako ten Moraitisův. Proto v posledních letech začali tento fenomén zdraví a dlouhověkosti zkoumat i vědci a lékaři. Badatel Dan Büttner ve spolupráci s magazínem National Geographic nedávno ostrov zařadil mezi tzv. pět modrých zón planety, které se vyznačují extrémní dlouhověkostí. Mezi další taková místa patří např. Okinawa v Japonsku, Sardinie v Itálii, Loma Linda v Kalifornii a poloostrov Nicoya v Kostarice. Nejzrozsáhlejší průzkum na Ikarii provedli odborníci z Univerzity v Aténách, kteří sledovali všechny ostrovy nad 65 let. Zjistili, že všech 8 000 obyvatel žije v průměru déle než většina Evropanů a až do vysokého věku se jim vyhýbají větší zdravotní potíže. K tomuto faktu přispívá řada faktorů, píše BBC. I ve srovnání s tradiční zdravou středomořskou dietou jedí ostrované ještě více ryb a zeleniny, a relativně málo masa. Šest z deseti lidí nad 90 let je fyzicky aktivní, zatímco jinde v Evropě je to jen 20 procent lidí.

Starší lidé zůstávají součástí široké rodiny a netrpí osamělostí, i proto se zde velmi málo vyskytuje deprese či demence.

Experti zjistili, že i na Ikarii trpí někteří kardiovaskulárními nemocemi nebo dokonce rakovinou, je to však mnohem menší procento lidí. Zatímco v Evropě se tyto choroby začínají vyskytovat u lidí kolem 55 - 60 let, na řeckém ostrůvku je to v průměru o deset let později. Zdravý životní styl vyznává na Ikarii drtivá většina lidí. "Nejím žádná chemicky zpracovaná jídla, nekouřím a nestresuju se. A smrti se nebojím. Víím, že tam musíme všichni," prohlásil 102letý George Kassiotis.

Bez hodinek a léků

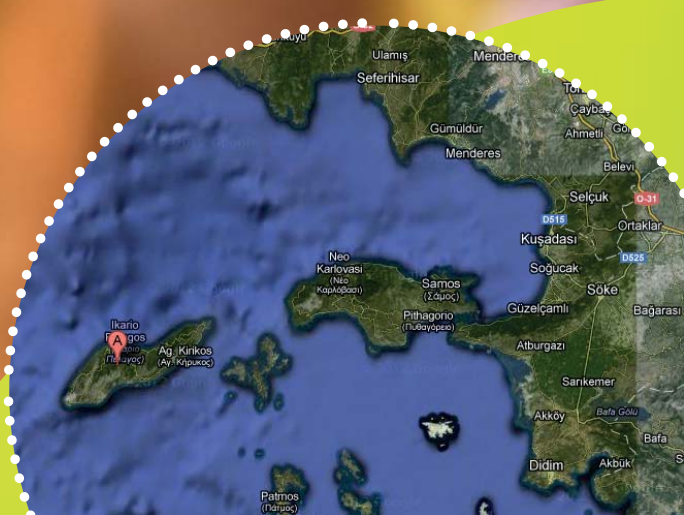
Místní lidé často dost ponocují. Vstávají pozdě a dopřávají si odpočinek během dne. Taky se tu nenosí hodinky, protože na čas tady nikdo nedbá. Většina obyvatel si pěstuje vlastní zeleninu a chová domácí zvířata. Mluvit při jídle je dovoleno, večer se společně tančí. Prakticky tu neznají zločinnost. Díky kopcovitému terénu musíte na Ikarii nejméně dvacetkrát za den vyjít do nějakého kopce, což podporuje vitalitu. Místní neví, co je to stres z pozdního příchodu. Místní komunita se vždy postará, abyste měli co jíst, ale sami musíte taky přispět „svou troškou do mlýna“. V neděli chodíte do kostela a o některých svátcích se postíte. I když nejste společensky založení, nikdy nejste sami, sousedé vás vylákají z domu na vesnické slavnosti, abyste si snědli svůj díl kozího masa nebo sýra a zapili to místním vínem.

Lékaři už nežijí

Stamatis Moraitis loni na jaře pohřbil svou ženu, která se dožila 85 let. On stále žije ve svém nabíleném domku, kam se před 35 lety přestěhoval po diagnóze rakoviny plic. Stále pracuje ve své vinici, sklízí olivy z žebříku, dodržuje siestu, dá si skleničku vína s přáteli. A rakovina? „Prostě zmizela,“ prohlásil sám. Asi 25 let po přestěhování na Istrii si zajel do Ameriky, aby mu to tamní lékaři nějak vysvětlili. Ale nebylo to možné – všichni už byli dávno mrtví...

Zdroj: měsíčník Bel Mondo; web cestovani.idnes.cz

Zdroj fotografie: mapy.google.cz



BS CLUB

Vinařský kalendář

březen

2

Otevření 13. ročníku Salonu vín ČR

Místo konání: Salon vín, Zámek 1, Valtice
Připravena bude nová kolekce TOP 100 vín České republiky.

 **VINAŘSKÉ POTŘEBY**
partner Salonu vín ČR

březen

23

Ze sklepa do sklepa

Místo konání: Velké Bílovice
Ze sklepa do sklepa je největší vinařská akce v České republice zaměřená na putování po sklepech a degustace v jednotlivých vinařstvích.

březen

28

Vinařství roku 2012

Místo konání: Praha, Lucerna, Velký Sál
Udělení titulu Vinařství roku za rok 2012

BS podporuje

Domov „Srdce v domě“ v Klentnici bude mít i díky BS vinařským potřebám nové vícemístné sociální auto.

BS vinařské potřeby se připojily k výzvě proti zavedení spotřební daně na tichá vína. Jsme rádi, že i náš příspěvek pomohl k nezavedení této daně.

Více na <http://www.svcr.cz/seznam-prispevatelu-na-studii-proti-zavedeni-spd-na-tiche>



01/13 | čtvrtletník | neprodejný

BS CLUB – Magazín pro dobré vinaře vydává BS vinařské potřeby s. r. o.

info@vinarskepotreby.cz

redakce: Ing. Petr Hynek

grafické zpracování: Pixelhouse s.r.o.

BS Vinařské centrum

Žižkovská 1230, Velké Bílovice
tel./fax: +420 519 346 236/8
email: info@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 7:30–17:00
So: 7:30–11:00

Prodejna Znojmo

Brněnská 523, Znojmo-Dobšice
tel./fax: +420 515 260 600
email: znojmo@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00
So: 8:00–11:00

Prodejna Mikulov

K Vápence 3203/10, Mikulov
tel./fax: +420 519 500 516
email: mikulov@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00
So: 8:00–11:00

Prodejna Brno

Svitavská 15, Brno
tel./fax: +420 545 216 311
email: brno@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00



Šroubové uzávěry

- potisk vlastním logem již od 1 200 ks
- vložky Saranex® nebo Zinn-Saran®
- 60 standardních barev
- různé povrchové úpravy
- dobarvení uzávěru dle pantone vzorníku nebo dle barvy etikety
- vhodné pro tichá vína, perlivá a šumivá vína do 2,5 barů

WEINCAP®

Pro případné zájemce nabízí firma BS vinařské potřeby možnost zapůjčení profesionálního stroje na uzavírání lahví šroubovým uzávěrem. Pro bližší informace kontaktujte: Robert Vyhoda, vyhoda@vinarskepotreby.cz, tel.: +420 775 352 532.

www.vinarskepotreby.cz