

Pětichodové degustační menu Romana Dolejše a vína vítězů Vinařství roku ochutnáte 7. 3. 2024 v restaurantu Chapelle v Písku

6.2.2024 - | PROTEXT

Jako generální partner soutěže Vinařství roku jsme se rozhodli nabídnout vítězům jednotlivých kategorií možnost zúčastnit se společné večeře a připravit zákazníkům nezapomenutelný zážitek v podobě pěti chodového menu spárovaného s víny samotných vinařů. Menu připravil a odprezentuje uznávaný šéfkuchař Roman Dolejš, který řídí kuchyň v Restaurantu Chapelle v Písku. Jeho zkušenosti jsou bohaté a pocházejí především ze zahraničí. Rád experimentuje a jak sám říká: „Ve světě vidím, že se často kombinuje japonská, thajská, či jiná gastronomie s francouzskou a funguje to. Dřív by si člověk řekl, že kuchař je patlal, nebo jak se s větší oblibou říká, alchymista. Ale pokud to umí a ví, co s čím zkombinovat, je úspěch zaručen a mě ta francouzská baví kombinovat s českou a rakousko-uherskou“.

Vinařství roku je naše národní prestižní soutěž, do které se mohou přihlásit vinaři z Moravy a Čech. Vyhláší ji **Svaz vinařů ČR** společně s **Národním vinařským centrem** a za podpory **Vinařského fondu** a **Jihomoravského kraje**. Na rozdíl od jiných vinařských soutěží v ČR se statut soutěže zakládá na komplexním posuzování vinařských společností – nejen na základě kvality vína, ale také podle toho, jak svým podnikáním přispívají k pozvednutí, rozvoji a modernizaci oboru vinařství v daném roce. Soutěží se ve třech kategoriích – malá, střední a velká vinařství. Z nich vzejde absolutní vítěz. Titul se uděluje za vynikající kvalitu vín daného vinařství, za jeho tuzemské nebo zahraniční úspěchy, za významný počín ve prospěch oboru, za inovativní technologické řešení apod. Titul je uznáním výborného odborného výkonu a vztahuje se k roku udělení na základě zhodnocení rozmanité činnosti vinařství v daném roce.

Vinařstvím roku 2023 se stalo vinařství **THAYA**, které zároveň vyhrálo kategorii střední vinařství. THAYA vinařství sídlí v obci Havraníky nedaleko Znojma, kde si vybudovalo moderní areál. Jeho základní filozofie je respekt k přírodě a úcta k regionu, což koneckonců potvrzuje i název vinařství, který v němčině znamená řeku Dyji.

Kategorii malé vinařství ovládlo vinařství **Válka**, nejstarší bio organické rodinné vinařství na Moravě, sídlící v Nosislavi nedaleko Hustopečí. V kategorii velké vinařství pak získalo prvenství vinařství **Štěpán Maňák** z Žádovic na Hodonínsku. Také rodinné vinařství, které ale na Slovácku vyrostlo ve velké a úspěšné vinařství, které nedávno otevřelo moderní reprezentační prostory.

Právě tato tři vinařství připraví vhodná vína ze svého portfolia k jednotlivým chodům včetně welcome drinku a osobně je odprezentují. Které víno ke kterému chodu se nakonec bude podávat, určí Roman Dolejš. Tím tato večeře dostane tu správnou třešničku na dortu.

Co může potěšit víc než příjemně strávený čas s blízkou osobou u perfektně připraveného stolu, kde vám navíc ke každému pokrmu nalijí sklenku výborného vína, které doporučil buď vinař nebo sám kuchař. Vstupenka na tuto akci potěší nejednu romantickou duši a může tak být vhodným dárkem k blížícímu se Valentýnu. K tomu ubytování v nádherném Hotelu U kapličky v Písku se slevou 10% při objednání vstupenek.

Podrobnosti k akci: www.umenivina.cz/degustace-uv-parovani-jidla-a-vina-v-pisku/

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/petichodove-degustacni-menu-romana-dolejse-a-vina-vitez-u-vinarstvi-roku-ochutnate-7-3-2024-v-restaurantu-chapelle-v-pisku/2475925>