

## Odrůda Chardonnay jako téma mezinárodní konference při Oenoforum 2024

Reprezentační prostory historického zámku Slavkov u Brna se 20. června stanou místem konání prestižní mezinárodní konference při soutěži vín Oenoforum 2024. Letošním tématem je odrůda Chardonnay s podtitulem "Quo vadis? Pozice, vývoj a perspektiva odrůdy révy vinné v blízkých regionech Evropy." Přednášející dorazí z Rakouska, Lichtenštejnska, Německa, Francie a samozřejmě bude zastoupena i Česká republika.

Konferenci zahájí **Pavel Buchta**, obchodní manažer společnosti Vinařský ráj, která je již několik let generálním partnerem. Svoji přednáškou naváže na loňské téma "Vinařská fyzika" a bude se věnovat využití pneumatických lisů ve vztahu k odrůdě Chardonnay. Součástí jeho vystoupení bude i ochutnávka tří špičkových českých vín této odrůdy.

### Inspirativní přednášky:

- **Moritz Jülg** z vinařství Jülg v německé vinařské oblasti Pfalz. Vinařství založil v roce 1961 Oskar Jülg, průkopník používání dubových sudů v Německu. Moritz, zástupce třetí generace této vinařské rodiny, nás provede spojením francouzského stylu a německé preciznosti, porovná různé kvalitativní úrovně sektu a srovná vína VDP.ORTSWEIN a VDP.ERSTE LAGE.
- **Stefan Tscheppe** (generální ředitel vinařství knížete z Lichtenštejna) a **Josef Stumvoll** (enolog) z Vinařství Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, zastupují rakouskou apelaci Leitheberg DAC a lichtenštejnské údolí Vadúz. Tito odborníci představí svůj přístup ke dvěma rozdílným terroirům a nabídnou vzorky vín z Rakouska i Lichtenštejnska.
- **Jaromír Gala** z Vinařství Gala nás seznámí se svou cestou za dokonalou chutí terroir Pálavy. Jaromír a Alžběta ji hledají od roku 2007, kdy vysadili na Pálavě nové vinice. Přednáška se zaměří na dva typy zpracování odrůdy Chardonnay: šumivá a tichá vína. Srovná půdní složení Pálavy s regionem Champagne a degustace odhalí podobnosti i rozdíly. Druhá část se zaměří na filosofii výroby tichých vín z této odrůdy s degustací tří ročníků jejich Chardonnay.
- **Louis de La Brosse** z Tonnellerie François Frères, jednoho z nejslavnějších bednářství na světě, přinese své zkušenosti z burgundských vinařství (např. Chateau Pommard, Faiveley). Louis se zaměří na historické a moderní zpracování Chardonnay, včetně tématu batonnage – ano či ne a reduktivního stylu výroby bílých vín v Burgundsku. Teoretickou část doplní praktická degustace vín tří známých burgundských apelací.

Kapacita konference je omezena na 85 účastníků. Neváhejte a přihlaste se na webu [soutěže](#) nebo [Národního vinařského centra](#).

Soutěž a konferenci organizuje a pořádá Svaz vinařů ČR za podpory Vinařského fondu ČR, Národního vinařského centra, o.p.s. a dalších organizací. Generálním partnerem je společnost Vinařský ráj.

Kompletní informace včetně programu konference pak najdete na [www.oenoforum.cz](http://www.oenoforum.cz).

Těšíme se na setkání na slavkovském zámku!

Tým SVČR