

„Za vínem se svatým Klementem“ Putování po tasovických sklepech 2013

„Za vínem se svatým Klementem“



Katalog

Putování po tasovických sklepech

2013

Vážení přátelé dobrého vína, vítáme Vás na nultém ročníku putování po tasovických sklepech.

Nejdříve dovolte několik slov o Tasovicích a nejvýznamnějším místním rodákovi – svatém Klementovi. Naše vinařské obec je členem sdružení vinařských obcí Daníž. Pěstování a výroba vína je zvláštní kapitolou v historii obce. Tato činnost má v Tasovicích hluboké kořeny z dob, kdy obec spadala pod loucký klášter. Velké změny proběhly po II. světové válce, kdy došlo k vysídlení německého obyvatelstva. Pováleční dosídlenci měli jen minimální nebo žádné zkušenosti s vinohradnictvím a vinařstvím. V roce 1945 bylo v obci 68 ha vinic, které však byly přestárle a postupně přešly pod JZD a byly obnovovány. Na přelomu 60. a 70. let došlo k největšímu rozvoji vinařských tratí. Místní vinaři dostávají ocenění za svá vína na nejrůznějších výstavách a přehlídkách vín na Znojemsku. Bývalý sklep mistr místního družstva pan Karel Sikora sklízel úspěchy na mezinárodních i světových výstavách. Věhlas široko daleko má také



Tasovická výstava vín, kterou pořádají místní zahrádkáři. Vztah obce k vinařství představuje i vinařský nůž a réva ve znaku obce.

Pro vinaře je zajímavá geologická charakteristika obce. Starší část geologického profilu oblasti budují v západní části vyvěřeliny dyjského masivu (tzv. tasovický granodiorit a diorit), ve východní části pak metamorfity krhovického krystalinika. Jejich výchozy jsou dobře odkryty na obou březích průlomového údolí Dyje. V prostoru Kraví hory (velkolom) je na zlomových strukturách zachycena mezi bloky vyvěřelin a metamorfitů troška původně rozsáhlejšího výskytu velmi pevných červenofialových, místy však i bělavých arkózových pískovců až Sklepenců devonského stáří. Červené zbarvení horniny způsobuje hematitový tmel (hematit je oxid železa). Další přístupnou část profilu tvoří již jen mladší

sedimentace karpatské předhlubně (eggenbur – ottnangské písky a písčité jíly), níže a výše uložené štěrkopísky říčních teras (hodonická terasa se nachází asi 45 m nad úrovní Dyje). Vápnité spraše pokrývají nestejně svahy údolí a plošiny teras, maximálně do mocnosti asi 2 m. V katastru obce se nachází tři viniční tratě - Stará hora, Kamenný vrch a Staré vinohrady.

Náš rodák, patron pekařů, Svatý **Klement Maria Hofbauer** (vlastním jménem Dvořák) C.Ss.R. (26. prosinec 1751 Tasovice - 15. březen 1820 Vídeň) byl římskokatolický kněz, řeholník z kongregace redemptoristů, je světcem katolické církve. Je považován za velkou osobnost v historii Evropy - ovlivnil Vídeňský kongres a zapříčinil zrušení josefínských dekretů, které potlačovaly římskokatolickou církev. Ve Varšavě v letech 1787-1808 založil mnoho škol pro chudé a také první dívčí průmyslovku v Evropě. Když Napoleon po dobytí Varšavy zakázal všechna řeholní společenství, přesídlil do Vídně. Pro své působení na široké vrstvy obyvatel byl dán pod policejní dohled. Je hlavním patronem hlavního města Vídně, a spolupatronem hlavního města Varšavy. V katolickém liturgickém kalendáři se připomíná 20. května, kdy byl v roce 1909 svatořečen.

V posledních letech, s rostoucí oblibou vína, se podobné akce konají po celé Moravě, jen naší starobylé vinařské obci se putování zatím vyhýbalo. Sice se zde koná tradiční výstava vín, jedna z největších a nejstarších výstav na Znojemsku, dále Vinařský tufr - košťování vzorků místních vinařů, ale klasické putování nám chybělo. Proto se snažíme založit snad novou tradici, o čemž však rozhodnete Vy – návštěvníci, pokud se Vám bude u našich vinařů líbit a přijedete opět. Pokud se vyskytnou nějaké problémy, buďte prosíme shovívaví, příště se budeme snažit nedostatky zlepšit.

Dostí však řečí, ať nám nevyschne v hrdle a s chutí do ochutnávky. Pěkné zážitky přeje přípravný výbor.

Putování po tasovických sklepech 2013

„Za vínem se svatým Klementem“

kteří pořádají místní vinaři pod záštitou Obce Tasovice a ve spolupráci se Slunečným penzionem a Tasovickým vinařstvím v sobotu dne 4.května.2013 od 10 do 18 hodin. Otevřeno bude kolem dvaceti sklepů místních a hodonických vinařů.

Start akce bude ve Slunečném penzionu na křižovatce v Tasovicích, kde se budou prodávat startovací balíčky a žetony (Svatoklementsý tolar). Registrace bude možná od 9 do 12 hod.

Co vše je zahrnuto v ceně balíčku?

Velký balíček za 250,- Kč: Tištěný průvodce a tužka, degustační sklenička, nosič na skleničku, kartička na vyhodnocení nejlepších vín a sklepa s nejlepší atmosférou, žetony na nákup degustačních vzorků v hodnotě 150 Kč (což je 20 vzorků).

Malý balíček za 150,- Kč: degustační sklenička, nosič na skleničku, kartička na vyhodnocení nejlepších vín a sklepa s nejlepší atmosférou, žetony na nákup degustačních vzorků v hodnotě 75 Kč (což je 10 vzorků).

Kdy mají sklepy otevřeno?

Degustace proběhne od 10 do 18 hodin. Vinaři Vám nalijí pouze do oficiální skleničky, která je součástí startovního balíčku. Do

žádné jiné skleničky kromě oficiálních Vám v otevřených sklepech po dobu akce nenalijí a platí se jen žetony.

Kolik sklepů chcete stihnout?

Počítejte s tím, že jedna degustační dávka vína je 1/2 dcl, takže všechna vína degustovat nezvládnete. Doporučujeme naplánovat si návštěvu sklepů a vybrat si část degustačních vzorků vín.

K čemu je Kartička na hodnocení sklepů ?

Pokud budete chtít ohodnotit nejlepší tři vína z degustací, zapíšete číslo vzorku a číslo sklepa dle průvodce na kartičku, kterou potom odevzdáte na označených místech. Tyto kartičky budou slosovány a tři z Vás keramický džbán na víno s logem akce.

Jak to bude s dopravou?

Samozřejmě hlavně po svých, jinak bude k dispozici drožka a vláček (vláček za žetony, pro děti zdarma).

Jak to bude s občerstvením?

V katalogu je uvedeno, který vinař co nabídne. Slunečný penzion nabídne grilovanou kýtu, Vinárna u Petra z Tasovic teplé obědy.

Kam na toaletu?

V mapce je uvedeno, u kterého sklepa a na kterém náměstíčku je WC k dispozici.



Slunečný penzion

Tasovice 195

671 25

recepce: +420 724 94 94 98

email: info@slunecny-penzion.cz

Sklep č. 1 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 2 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 3 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 1 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 2 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 3 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 1 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 2 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Sklep č. 3 Vinař: XX YYYYYYYYYYYYYYYYYY

Vzorek č.	Odrůda	Přívlastek	Ročník	Poznámka
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Občerstvení:

Tasovické vinařství

Vlastníkem vinařství je Zemědělské družstvo Hodonice, které obdělává přibližně sto dvacet hektarů vinohradů. Pětadevadesát procent hroznů z nich ZD Hodonice prodává. Ze zbylých zhruba pěti procent si vyrábí vlastní víno. Vinohrady družstvo pěstuje na katasru třech obcí - Tasovice, Hodonice a Krhovice. Zde se nachází i hlavní viniční tratě Skalka, Stará hora, Kamenný vrch a Staré vinohrady. Polohy vinohradů jsou zajímavé tím, že leží ve dvou zcela odlišných geologických oblastech. Zatímco v Tasovicích jde ještě o rulové podloží z vybiňajícího Českého masivu, u Krhovic už jde o typickou Panonskou nížinu s píský a štěrkopíský. Půdy jsou zde velice bohaté na minerální látky, které velmi pozitivně ovlivňují charakter zde vyráběných vín.

Z osmdesáti pěti až devadesáti procent ZD Hodonice pěstuje bílé odrůdy. Jen malá část v Tasovicích na Kamenném vrchu, okolo šesti hektarů, je odůda André. Na největší ploše je pěstována odrůda Veltlínské zelené, dále Müller Thurgau, následuje Sauvignon, Ryzlink rýnský, Chardonnay a Tramín červený. Vína se vyrábí jako přívlastková - výhradně suchá, v menší míře polosuchá. Roční produkce Tasovického vinařství je okolo 30 000 lahví vína ročně v pěti základních odrůdách. Zákazníky jsou zhruba ze třetiny vinotéky, ze třetiny firemní zákazníci a poslední třetinu vyplňuje prodej vína přímo ve sklepech.

Tasovické vinařství se může pyšnit několika oceněními. Jedním z nejvýznamnějších je ocenění v soutěži Král vín České republiky, kdy byl oceněn Tramín červený (ročník 2008, pozdní sběr) pěti korunkami a tím se zařadil mezi TOP 15 z dvanácti set vín.

Tasovické vinařství je také členem sdružení VOC Znojmo (více se dozvíte [ZDE](#)).



Manuál návštěvníka sklípku

Návštěva vinného sklípku by měla být poučnou společenskou událostí. Dovolte proto několik rad, jak se máme ve sklípku chovat, aby si návštěvu užili jak návštěvníci, tak i vinař?

1. Ve sklípku je chladno, proto je dobré se teple obléknout. Může nás zaskočit i nepřízeň počasí. Oblečení nemusí být zrovna společenské, ale přijít do sklípku v teplákové soupravě se také zrovna nehodí. Při ochutnávce vín se často stojí, ženám se tedy doporučují i pohodlné boty, nikoli jehly.
2. Při vstupu do sklípku se pozdravte s vinařem a seznámte se s prostředím. Rozhodně neťukejte na sudy, zda jsou plné, nebo prázdné, tím byste vinaře urazili.
3. Sklenku »koštovačku« opatrujte jako oko v hlavě, měla by vás provázet celý den.
4. Ve sklípku nikdy nekuřte, pokud jste kuřáci, zeptejte se vinaře, kde je vhodné místo pro kouření.
5. Pozorně poslouchajte od majitele sklípku, když vypráví o vínech. Není vhodné ho rušit hlasitým hovorem a pokřikováním. Pokud máte dotazy, vždy vyčkejte na vhodnou příležitost.
6. Dotazy volte tak, abyste vinaře neurazili. Určitě vynechte otázky typu, kde že má ta lepší vína pro sebe. Pamatujte také, že neplatí, že malá nádoba obsahuje lepší víno pro majitele a jeho známé, velká pro hosty.
7. Snažte se vždy udržet hladinu alkoholu, kterou snesete.

8. Pokud už máte pocit, že další skleničku nezvládnete, klidně si to přiznejte a požádejte vlnáře o sklenku vody. Rozhodně víno nikde potajmu nevylévejte!
9. Víno je jen jedno, klidně můžete míchat bílé, červené a růžové dohromady. Na eventuální bolest hlavy druhý den to nemá vliv.
10. Dbejte, aby po vás ve sklípku nezůstal nepořádek. Po celou dobu ochutnávky se prostě chovejte jako na návštěvě u přátel, kterých si vážíte.



**VÝPOČETNÍ TECHNIKA
KOMPLEXNÍ SLUŽBY**

Již 20 let poskytujeme komplexní služby v oblasti kancelářské a výpočetní techniky, aplikace a správy software pro státní správu, obce a města, školství a podnikatele, pro výrobní firmy i zemědělství podniky.

Prodej a servis počítačů.

Dodáváme komplexní informační systémy s tradicí:



Sídlo společnosti:

Dr.Milady Horákové 2239/12 (budova ČD)

66902 Znojmo

IČ: 46970746

DIČ: CZ46970746

Tel.: 515 224 660

Email: info@okznojmo.cz



Kamenošochařství Benešovský



PROVÁDÍME, ZAJIŠTUJEME:

- Výroba nových pomníků a krycích desek z přírodního a umělého kamene
- Výroba parapetních desek, obklady krbů, schodů a jejich obložení z přírodního a umělého kamene
- Výroba kuchyňských a koupelnových desek z přírodních materiálů na míru
- Sekání písma, zlacení (stříbření)
- Opravy a vyrovnání starých pomníků
- Přebroušení Teracca na hřbitově
- Prodej pomníkových doplňků: vázy, lampy, obaly na urny, atd.
- Prodej květináčů z umělého kamene
- Ostatní kamenické práce dle domluvy

Antonín Benešovský

Tasovice 417, tel.: 515 234166

mobil: 724 101 720 Benešovský - majitel

mobil: 777 695 600 Kocmánek - majitel

mobil: 605 391 896 Bláha - majitel

e-mail: kamenošochařství@venet.cz