



Znojemský hrozen

festival Znojemský hrozen

17. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII
17th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY

Znojmo, Czech Republic, 15.-17. 10. 2015

Zveme vás do Znojma, na festival plný chutí a vůní!



Program

FESTIVALU ZNOJEMSKÝ HROZEN 2015

Čtvrtek 15. 10.

- 09:00 - 19:00 Zahájení činnosti Tiskového střediska - Hotel Prestige
- 09:00 - 16:00 Soutěž mladých kuchařů „KLASA Znojemská pečeně 2015“,
Prezentace historie „Znojemské pečeně“ kulinární dokumentarista
Ing. Václav Malovický, v závěru spojenou s ochutnávkou - pro veřejnost, s podporou
Státního zemědělského a intervenční fondu.
- Sál hotelu Dukla
- 10:00 - 16:00 Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů - Kino SVĚT
//televizní//reklamní//rozhlasové//(také večerní promítání hraného filmu)
- 11:00 - 15:00 Vernisáž výstavy dětských kreseb „Plný talíř malování“ pod záštitou Českého rozhlasu
- Vestibul MÚ Znojmo, ČS Armády a dětský raut v Hotelu Prestige (Zelený sál)
- 19:00 Slavnostní zahájení festivalu a vyhlášení cen soutěže speciálních piv
- Český rozhlas Dvojka přímý přenos. Ve vestibulu prezentace produktů se
značkou KLASA a Regionální potravina JMK a oceněných piv. S podporou
Ministerstva zemědělství a SZIF - Kino Svět

Pátek 16. 10.

- 09:00 - 19:00 Činnost Tiskového střediska - Hotel Prestige
- 10:00 - 16:00 Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů - Kino SVĚT
//televizní//reklamní//rozhlasové//(také večerní promítání hraného filmu)
- 10:00 - 12:00 Workshop - webová prezentace potravinářských společností“
(výsledky festivalové soutěže o nejlepší web), ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR
- zelený sál Hotel Prestige
- 12:30 - 15:00 Gastroshow Klasa“ s moderováním Ivana Vodochodského,
s podporou Státního zemědělského a intervenční Fondu
- Hotel Prestige (prostory restaurantu)
- 18:30 - 23:00 Kuchařská kniha 2015 a Gastročasopis 2015, slavnostní vyhlášení a večer s viny
Slovenska“ s podporou Slovenského rozhlasu a televízie - Hotel Prestige

Sobota 17. 10.

- 09:00 - 19:00 Činnost Tiskového střediska - Hotel Prestige
- 09:00 - 15:00 Festivalový vlak Znojmo - Valtice a zpět“, ve spolupráci s Vinařským fondem - Salón vín ČR
- 10:00 - 12:00 Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů - Kino SVĚT
//televizní//reklamní//rozhlasové//(také večerní promítání hraného filmu)
- 19:00 - 23:00 Slavnostní večer festivalu ve Znojemském divadle, s koncertem skupiny Lakomá Barka,
závěrečný raut

Úvod



Festival Znojemský hrozen s pořady o gastronomii, si získal v průběhu šestnácti minulých ročníků, domácí i zahraniční renomé. Ozvěny Znojemského hroznu představují průběh posledního, 16. ročníku a my věříme, že ten další, naváže na minulé úspěchy a přidá nové bonusy.

Ještě před začátkem samotného festivalu Znojemský hrozen zahájil druhý ročník soutěže mladých kuchařů „Znojemská pečeně KLASA 2014“ s cílem, orientovat novou generaci k poctivé tradici regionálních potravin a kvalitních potravin a jejich uplatnění v našich kuchyních doma i v restauracích.

Začátek festivalu pak probíhal pod taktovkou pivovarnických specialistů. Stejně jako loni byla přiblížena scéna Českého piva. Posluchači byli uvedeni do problematiky mikrobiologie pivovarského provozu. Seminář zaměřený na „Minipivovary“ organizovaný ve spolupráci s VÚPS a odborem Úřadu pro potraviny Ministerstva zemědělství, který se uskutečnil ve Znojenské Besedě, byl přínosem právě pro sládky minipivovarů.

Zahájení festivalu v kině Svět ve Znojmě doprovázelo vyhlášení 5. ročníku „Pivních Speciálů 2014“.

Soutěžní klání pro „Kuchařské knihy“ a „Gastročasopisy“ zaznamenalo již podruhé velký úspěch, přihlášeno bylo 31 kuchařek a 10 časopisů. Ocenění byla vyhlášena v Hotelu Prestige, kde se večer ukotvila příjemná atmosféra, která naváděla k obohacujícím diskuzím mezi autory i nakladateli tištěných médií. U kuchařek se na prvním místě blýskají „Klenoty klasické evropské kuchyně“. U časopisů se na děleném 1. místě shodně umístily měsíčník *Apetit* a obhájce z loňského roku *Gastro&Hotel* profi revue.

Do letošní soutěže televizní sekce se přihlásilo velké množství pořadů z 10 zemí světa, z nichž jen 30 bylo nominováno. Vybírány byly hlavně nové a zajímavé koncepty. Festival se vyhýbá tupým pořadům o vaření, kde ve studiu nad jedním hrcem umírá kulinární fantazie. Některé snímky poukazují na trend potkávajících se žánrů. Ať už je to Jimmy Oliver, který ve své restauraci natáčí zábavnou kuchařskou talkshow či Herbář České televize, který propojuje svět gastronomie a svět zdravých přírodních produktů a bylin v domácí kuchyni. Všechny oceněné pořady svým způsobem poukazují na důležitost původu naší stravy a surovin, které používáme. Pozorujeme náklonost k domácím regionům, jako fenomén úniku před globalizací.

Do rozhlasové sekce převážně české a slovenské produkce bylo letos přihlášeno méně pořadů než v loňském roce. Přestože mnoho rozhlasových stanic odstoupilo od výroby gastronomických pořadů, je stále možné vybírat z kvalitní práce, tvůrci hledají nové invence.

V sekci reklamních spotů bylo vybíráno z necelé 100 reklam. Obecně je v reklamě, obzvláště na českém trhu, u diváků dlouhodobě úspěšný hlavně vtip, podobně tomu bylo i letos u spotů oceněných na Znojemském hroznu.

Festival kromě soutěžních přehlídek pořadů, připravil pro širší veřejnost rozmanité příklady praktické gastronomie. Letos to byla prezentace našich potravin se značkou „KLASA“, kterou předvedl v Gastroshow tým špičkových kuchařů Jaroslava a Pavla Sapíka. Cukrářské umění představila v podobě podzimních zákusků Lenka Sapíková. V hotelu Prestige jejich dílo ochutnalo přes 100 nadšených hostů.

Proběhla také již tradiční soutěž pro děti: Plný talíř malování ve spolupráci s Českým rozhlasem. Nově hosté festivalu mohli navštívit Rakouské vinice v sousedním Retzu.

Slavnostní ukončení festivalu ve Znojemském divadle umocnili svým vystoupením Aleš Háma a Petr Vondráček s kapelou Lokomotiva.

Zkrátka šestnáctý ročník byl šťavnatý a opět plný zajímavých zážitků, setkání a nových poznatků nejen ze světa kulinářství.

Znojemská pečeně 2014

8. října 2014, Znojmo

Jednou z doprovodných akcí festivalu byla soutěž budoucích kuchařek a kuchařů, studujících na různých odborných školách Jihomoravského kraje. Soutěž „Znojemská pečeně KLASA 2014“, se uskutečnila ve středu 8. října, v Hotelu Prestige, ve Znojmě, kde od ranních hodin zahájili přípravu v kuchyni a pokračovali ve vaření, 3 členné týmy ze škol, z Blanska, Cvrčovic, Moravského Krumlova a ze Znojma. Každý tým předložil svůj vlastní recept a obdržel porci vysokého roštěnce, sklenici okurek Znojmia se značkou KLASA a také jejich další suroviny a ingredience, také to byla mouka, mléko, smetana, vejce, olej, atd., všechny samozřejmě se značkou KLASA. Všechny týmy se zdatně na svých pracovištích oháněli, jednotlivé postupy měly rozděleny, vytvářely se omáčky, hnětlo těsto, ten který připravoval maso, odbíhal na kontrolu do konvektomatu. Mezi soutěžícími se objevovali porotci, sledovali část přípravy a vaření, na mnohých bylo vidět jak, vůně útočí na jejich chuťové pohárky. Kolem poledne bylo uvařeno a začala příprava ochutnávkových menu pro porotce. Právě v té době navštívil soutěž starosta města Znojma, Ing. Vlastimil Gabrhel a samozřejmě neodolal, ochutnal vzorek od každého týmu. Byl také pověřen, aby v závěru předal soutěžícím 1. cenu, která byla udělena znojemskému týmu ze SOU SOŠ ČMSD ve Znojmě, 2. cenu získal tým ze SŠ TEGA Blansko a 3. cena byla udělena týmu z OU Cvrčovice. Jednotlivá menu, „Znojemské pečeně“, potvrdila záměr pořadatelů pozvednout toto tradiční jídlo známé na celém území ještě bývalého Československa, do nové roviny naší gastronomické doby. Všichni zúčastnění potvrdili, že se tento záměr určitě daří, právě novým přístupem budoucích kuchařů, kteří ovšem nezapomínají na regionální tradice. My jim za to ze srdce děkujeme.

Znojemská pečeně 2014 výherní tým SOU SOŠ ČMSD Znojmo



Vítězný recept

Vítězný recept týmu SOU SOŠ SČMSD Znojmo

Znojemská hovězí pečeně s pochoutkovým knedlíkem či bulgurem

Znojemská hovězí pečeně

Ingredience: 1 kg hovězího masa, 75 g slaniny, 30 g soli, 1 g pepře, 125 g oleje, 125 g cibule, 112,5 g hladké mouky, 50 g másla, 187,5 g kyselých znojemských okurek, 4 lžice zakysané smetany, 4 lžice kečupu (nebo rajský protlak), 4 lžice hořčice.

Hovězí maso rozřežeme na pláty, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a poklademe plátky okurek a slaniny. Zarolujeme a převážeme provázkem. Maso opečeme na másle. Následně ho vyjmeme a usmažíme cibuli. Maso vrátíme k cibuli, zalijeme vodou, přidáme kečup nebo protlak a dusíme. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, a zpražíme moukou, orestujeme, zalijeme vodou a krátce provaříme. Na másle orestujeme okurky nakrájené na nudličky, na které přecedíme povařenou šťávu, kterou dochutíme zakysanou smetanou.

Pochoutkový knedlík

Ingredience: 500 ml mléka, 120 g tuk, 20 g sůl, 4 ks vejce, 12 ks starších rohlíků, 200 g cibule, 200 g dětská krupice, kari koření, petržel, pažitkou

Pečivo nakrájíme na kostky, zalijeme mlékem s rozšlehlými žloutky a solí. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli. Vmícháme ji do rohlíku, přidáme krupici, koření kari a petrželku na jemno nakrájenou. Vyšleháme si sníh z bílků, vše promícháme, vložíme na fólii, zavážeme a vaříme 15 minut.

Bulgur

Ingredience: 650 g bulguru, 1,2 l vody, 1 lžice máslo

Propláchný bulgur orestujeme na másle, zalijeme vodou, přivedeme do varu a necháme na teplé ploténce dojít.

Znojemská pečeně 2014 výherního týmu SOU SOŠ SČMSD Znojmo





Nejlepší začátek výletu? Na kudyznudy.cz

Vybírejte z tisíců
turistických tipů
a objevujte Česko

Výsledky Plný talíř malování 2014

První festivalové dopoledne patřilo dětem

Dětská soutěž „Plný talíř malování“ patří k těm soutěžím, které mají na Znojemském hroznu dlouhou tradici. Děti z mateřských škol a prvního stupně základních škol malovaly obrázky na téma: Naše národní jídlo.

Nemusíme zdůrazňovat, že porota neměla při výběru nejhezčích kreseb lehký úkol. „Letošní ročník soutěže přinesl díky tematickému zaměření Naše národní jídlo překvapivou ukázkou barvitosti naší mnohdy konzervativní kuchyně. Děti se předvedly s nebyvalou tvůrčí silou. Koláže, výkresy i plastiky měly natolik sugestivní vypracování, že mnohdy se porotě sbíhaly sliny.

Na tvorbě byl patrný i vliv zahraničních spolužáků, neboť vzrůstající vliv asijské kuchyně vítají nejen gurmáni z řad dospělých, ale i děti.“ Takto hodnotí výstavu její ředitelka Edita Pavlasová. „Ti co letošní ročník vyhráli, si cenu zasloužili. Už nyní se těšíme na příští rok!“

I. kategorie Mateřské školy:

1. místo - Kateřina CHLUPOVÁ / ráda mámě pomáhám, když peče dort, MŠ Dělnická 2, Znojmo
2. místo - Eliška JÍROVCOVÁ / to je zlaté posvícení, MŠ Olbramkostel, okres Znojmo
3. místo - Veronika MILECOVÁ / zeleninová dobrota od naší babičky, MŠ Pražská 80, Znojmo

II. kategorie Základní školy:

1. místo - Natálie JUHANYAKOVÁ / prázdninová rodinná svačina, ZŠ Judr. Josefa Mareše, Znojmo
2. místo - Michal SOVIŠ /švestkové knedlíky u nás na Moravě u dědečka, ZŠ Pražská, Znojmo
3. místo - Klára ZELBOVÁ /kuřecí potěšení, ZŠ Mládeže 3, Znojmo
3. místo - Klára DVORÁKOVÁ /U nás doma, ZŠ Mládeže 3, Znojmo

MIMOŘÁDNÁ CENA

Martina SMEJKALOVÁ a Alena SMEJKALOVÁ / stůl naší babičky / Leska Horní 36 , Znojmo



Pivní speciály



Pivní speciály a pivní novinky

5. ročník soutěže speciálních a neobvyklých pív vyrobených pivovary v České republice CEREVESIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2014 byl ve znamení úspěchů především menších pivovarů. Letošního ročníku se zúčastnilo dvanáct pivovarů, které přihlášily do soutěže druhý nejvyšší počet pív za dobu jejího konání - celkem 35. Letošní ročník se poprvé uskutečnil v nedávno otevřeném Výzkumném senzorickém centru Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze.

V kategorii Světlá speciální piva, kde bylo přihlášeno jedenáct vzorků pív, nebyla třetí cena udělena. Na druhém místě se umístilo Postržinské pivo - BOGAN, světlý speciál z produkce Pivovarů Nymburk, s.r.o., dále Primátor Exkluziv 16 % z pivovaru Primátor a.s. a Rychtář speciál, jehož výrobcem je Pivovar Rychtář a.s. Vítězem kategorie se stalo pivo Sváteční speciál - Postržinské pivo, rovněž z Pivovaru Nymburk s.r.o., které tak obhájilo loňské prvenství.

V kategorii polotmavé a tmavé pivní speciály bylo přihlášeno deset vzorků pív. Na třetím místě skončilo pivo Svijanská kněžna z produkce Pivovaru Svijany, a.s., Pardubický Porter, jehož výrobcem je Pardubický pivovar a.s., se umístilo na druhém místě stejně jako pivo Skalák 13 % z Pivovaru Rohozec a.s. a dále Rebel VÝROČNÍ SPECIÁL uvařený v Městanském pivovaru Havlíčkův Brod, a.s. Zvítězilo pivo Herold Czech Black Lager vyrobené v Pivovaru Březnice, a.s.

V nejpčetněji obesané kategorii neobvyklých pív, jichž bylo přihlášeno rekordních čtrnáct značek, získala dělenou třetí cenu piva Rebel více z Městanského pivovaru Havlíčkův Brod, a.s., a Bohemian Ale z produkce Rodinného pivovaru Bernard. O druhá místa se podělila piva Rebel IPA z Městanského pivovaru Havlíčkův Brod, a.s., dále Bernard švestka nealko z produkce Rodinného pivovaru Bernard, a.s. Primátor Stout z produkce pivovaru Primátor, a.s. a CELIA DARK - tmavý bezlepkový speciál, jehož výrobcem je Žatecký pivovar, s.r.o. Vítězné pivo Primátor English Pale Ale bylo uvařeno v pivovaru Primátor, a.s.

Cenu předsedy degustační komise za nejvíce nominací obdržel z rukou Mgr. Františka Frantíka z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s., který byl hlavním organizátorem soutěže, představitel Žateckého pivovaru, s.r.o. za piva CELIAK DARK - tmavý bezlepkový speciál.



V akci

Sapíkovci v akci

Loňská premiéra Gastroshow Klasa se setkala s velkým úspěchem, a proto je nám ctí, že i letos jsme mohli tento úžasný gastronomický zážitek zopakovat. Kuchařské umění a do jisté míry i show Jaroslava Sapíka a jeho týmu, doplněné o podrobné informace o přípravě pokrmu strážníky opravdu nadchl.

Pro páteční odpoledne s KLASOU, sestavil Jaroslav Sapík pětichodové menu. Jako předkrm zvolil králičí paštiku s karamelovými cibulkami a houbami, polévku v jeho nabídce zastupoval krém z husích jater, ovoněný černými lanyži. Mezichodem byl pak pečený candát na ragú z růžičkové kapusty s ratte brambůrky přelitými křminovým glazé. Vepřová panenka s bramborovým pyré s brokolicí a slaninovými chipsy jako hlavní chod, chut'ové buňky nadšených strážníků ještě více potěšila. Celé menu příjemně dovršila sladká tečka v podobě závinu s višněmi a mákem, navíc přelitým smetanovým krémem.

Tým slavného a oblíbeného kuchaře letos rozšířila jeho milá dcera Lenka. Ta se svými sladkými pokrmy navíc ještě zabodovala během večera, kde dostaly její dezerty prostor. A právě o sladkých tečkách jsem si s Lenkou Sapíkovou povídala.

Jaké dezerty nejraději připravujete?

Doma asi nejraději připravuju štrůdl z domácího listového těsta, ten máme rádi. A v práci asi nejraději zdobím dorty, to mě hodně baví. Děláám často růže a podobná zdobení, hlavně na svatební dorty. Ráda si hraju, pracuju s tvarovací hmotou, baví mě na tom kreativní práce.

Dá se sloučit cukrářství s dietami?

Cukrařina je, řekla bych, daleko lehčí, i zdravější než byla dřív. Dříve se hodně dělaly máslové krémy, teď spíš odlehčené ovocné moučniky. Navíc si myslím, že se dbá na použití hodně kvalitních surovin a ty se značkou KLASA to zaručují. V tom je ten velký rozdíl. Navíc se dá udělat moučník, který není tak kalorický, aby po něm musel někdo hned přibírat.

Jaké jsou aktuální trendy v pečení?

Především to, o čem jsme právě mluvily. Je velký zájem o odlehčené dorty, jeden čas byl velkým trendem cheese-cake nebo cookies, a podobné tvarohové koláče. Teď mi přijde, že se vracíme ke generaci našich babiček a vytahují se staré recepty. Lidi se hodně přejedli takových těch amerických a vůbec zahraničních věcí. Spíš se opravdu dělají starší recepty, které se modernizují - sladká jídla, žemlovka, palačinky...

Jak hodnotíte úroveň našich cukrářů?

Cukráři se u nás velmi zlepšili. Jsou teď na dobré úrovni, pracují kvalitně. Nejsou sice tak propagovaní, ale jsou opravdu kvalitní. Když ochutnám třeba v zahraniční produkty a porovnám je s našimi, určitě se nemáme za co stydět.

Vy sama sladké jíte?

Já jím hodně sladké, miluju ho. Mám ráda domácí, ne moc těžké dezerty. Mám ráda domácí závinu, kremrole a bábovky. Doma vůbec hodně pečuu.

Když máte ráda sladké, ujídaté někdy i syrové těsto?

Stejně jako někdo ujídá při vánočním pečení linecký, tak i já od dětství jím syrové těsto. I když vím, že by se to nemělo, přes to tyhle hříchy mám.



Výsledky Nejlepší kuchařská kniha 2014

Kuchařská kniha roku 2014

1. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk - Prakul production s.r.o.
2. místo - Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o.
3. místo - Snídaně u Florentýny - Jana Florentýna Zatloukalová - Mrs. Word s.r.o.

Nejlepší surovinová kuchařka

1. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk - Prakul production s.r.o.
2. místo - Velká sýrová nakládačka - Kateřina Suchá, Iva Bartošová - MF a.s.
3. místo - Dobrého kari není nikdy dost - Jiří Štíft - Euromedia-Ikar

Nejlepší grafická úprava a tisk

1. místo - Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o.
2. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk, Prakul production s.r.o.
3. místo - Kuchařka pro mého muže - Veronika Zemanová - Smart press s.r.o.

Nejlepší fotografie

1. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk - Pražský kulinářský institut - fotografie Pavel Bílek
2. místo - Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o. - fotografie Alena Hrbková
3. místo - Kuchařka pro mého muže - Veronika Zemanová - Smart press s.r.o. - fotografie David Turecký

Tradiční česká a regionální kuchařka

1. místo - Bez vody neuvaříš - Václav Malovický - VM nakladatelství
2. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk, Prakul production s.r.o.
3. místo - S Evou v ráji - Eva Filipová - Euromedia-Ikar

Výsledky



Zvláštní ocenění poroty - Čestné uznání

Kuchařka pro děti: Laskončina kuchařka pro malé kuchtíky - Zuzana Pavésková, Zdenka Chocholoušová - Fragment, s.r.o.

Nejoriginálnější kuchařka: Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o.

Kulinární historie: Bez vody neuvaříš - Václav Malovický - VM nakladatelství

Nejlepší překlad knihy: Jitka Rákosníková za překlad knihy 15 minut v kuchyni - Jamie Oliver - MLD Publishing s.r.o.

Výsledky Gastro časopis roku 2014

Na děleném 1. místě

shodně umístily s počtem měsíčníků Apetit - vydavatel BURDA Praha spol. s. r.o. a obhájce z loňského roku Gastro&Hotel profi revue - vydavatel Cortina park.

Na dalším 3. místě se umístil měsíčník Gourmet - vydavatel Astrosat s.r.o.



Výsledky

Výsledky soutěžní sekce televizní pořady

1. místo Zlatý hrozen

Le bonheur est dans l'assiette, Petit dragon - Arte TV

2. místo Stříbrný hrozen

Herbář, Česká televize

3. místo Bronzový hrozen

Jamieho a Jimmiho gastronomický bojový klub, TV Paprika

Zvláštní uznání

- Jídlo s.r.o., Seznam s.r.o. Roman Vaněk
- Super (krátký animovaný film) Johan Klunget

Výsledky soutěžní sekce Rozhlasové pořady

1. místo Zlatý hrozen

Jolana Nováková, Regina: Výroba zmrzlinových pohárů, Hudba v restauraci, Arcibiskupská kuchyně

2. místo Stříbrný hrozen

Mgr. Petr Vidomus, Tomáš Černý, Český rozhlas Jazz: Jazzové vaření

3. místo Bronzový hrozen

Michal Herceg, Rozhlas a televízia Slovenska: Jedzte a pijte z neho všetci,

Porota televizní sekce: Jiří Mejstřík, Jiří Balvín, Pavel Brabec, Jiří Podlipný, Ivan Vodochodský.

Porota rozhlasové sekce: Miroslav Dittrich, Petr Havel, Helena Kačerová, Edita Randová, Lubomír Zeman.

Výsledky



Výsledky soutěžní sekce Reklamní spoty

1. místo Zlatý hrozen

Kofola, Kofola nádraží-60''

2. místo Stříbrný hrozen

Muller mix, Farář-30''

3. místo Bronzový hrozen

Pilsner Uruquell: Originalita-30''

Zvláštní uznání

Mattoni, 140 let image -30''

Porota sekce reklamních spotů: Jitka Vysekalová, Michal Charvát, Petr Chlupatý, Jiří Mikeš.



Partneři ročníku 2014

Všem děkujeme a věříme, že nás podpoříte
i v letošním ročníku 2015.

Hlavní mediální partneři festivalu:



Hlavní partneři festivalu:



Mediální partneři festivalu:



Partneři festivalu:





Těšíme se na Vás při návštěvě sedmnáctého ročníku festivalu, Znojemský hrozen 2015 15. - 17. října, Znojmo



Festival Znojemský hrozen 2015

Moravsko-český hrozen, s.r.o.
U libeňského pivovaru 31/1027
180 00 Praha 8 - Libeň
Tel.: +420 272 910 248
e-mail: festival@znojemsky-hrozen.cz

facebook

www.znojemsky-hrozen.cz