

Vážení přátelé,

podvečer soboty 19. října 2013 se navždy запиše do historie Mezinárodního televizního a rozhlasového festivalu televizních a rozhlasových pořadů o gastronomii jako den, kdy byly v Městském divadle slavnostně předány ceny vítězům a plně hlediště samozřejmě také zatleskalo „poraženým“. První může být jen jeden, ale vynikajících bylo mezi nominovanými pořady (rozhlasovými, televizními i reklamními šoty) mnohem mnohem víc.

15. ročník Znojemského hroznu tím skončil. Ohlédnutí je možná trochu nostalgické, ale rozum radí jinak – kvalitních pořadů se letos urodilo dost, děti, aby naplnily talíř malováním, tvořily jako o život, ve městě vín se podařilo nahlédnout do říše pivní, mistři kuchařského řemesla v čele s Jaroslavem Sapíkem zlomili odpor i těch nejzapříšáhlejších dietářů, herec Andrej Hryc nám představil báječná slovenská vína a Václav Malovický, sám autor mnoha regionální kuchařek, se „spoluprotci“ nepodlehli „nátlakům“ vybrali kuchařskou knihu roku 2013. Abyste rozuměli, co znamenají ony nátlaky. Po oficiálním vyhlášení soutěže totiž přišla na adresu Znojemského hroznu řada „doporučení“, která kniha je nejlepší a zasloužila by si vyhrát. Dopadlo to „šulnul“, jak se říká na Moravě. Hlas veřejnosti se v některých případech shodl s názory poroty. Na prvním místě se umístila kuchařka Kouzlo kuchyně Čech a Moravy autorů Romana a Jany Vaňkových a Zdeňka Ertla, Gastročasopisem roku 2013 se stal Gastro a hotel.

Na světě prý nejsme proto, abychom jedli (alébržto právě naopak), ale stejně takřka každému udělá dobře, když se dobře nají, ve společnosti přátel a v příjemném prostředí. Ani já neříkám, že posezení s dobrým jídlem je všechno, ale ve skutečnosti si toho užíváme víc, než čehokoli jiného. Minimálně třikrát denně by mělo přijít jídlo na řadu. Muži by tak během 72 let (počítat průměrné dožití je velmi ošidné) absolvovali 79 935 hlavních jídel, pokud by i pravidelně svačili zasedli by ke stolu 399 675krát. Uznějte, že to vyžaduje trochu pozornosti.

Také 15. ročník Mezinárodního televizního a rozhlasového festivalu televizních a rozhlasových pořadů o gastronomii Znojemský hrozen dokázal, že to umíme. Že jídlo pro nás není pouze „doplněním pohonných hmot“, ale že se jedná významnou o součást kultury života.

Festival to dokázal po patnácté a bude se to snažit dokazovat i dál.

Znojemský hrozen 2013 skončil, ať žije Znojemský hrozen 2014.

Mgr. Dana Frantállová

SLAVNOSTNÍ PŘEDÁVÁNÍ CEN V MĚSTSKÉM DIVADLE



Záštitu festivalu udělili:

MUDr. Přemysl Sobotka
místopředseda Senátu ČR

Ing. Miroslav Toman, CSc
ministr zemědělství ČR

JUDr. Michal Hašek
hejtman Jihomoravského kraje

Hlavní mediální partneři festivalu:



Hlavní partneři festivalu:



Mediální partneři festivalu:



Partneři festivalu:



www.znojemsky-hrozen.cz



Znojemský hrozen

3

19. 10. 2013

HOT NEWS

15. Znojemský hrozen

15. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII
15th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY
Znojmo, Czech Republic, 17.–19. 10. 2013

Za adrenalinem do podzemí

Pravý adrenalinový zážitek připravili organizátoři Znojemského hrozu svým hostům na závěrečný den festivalu. Ty pozvali na prohlídku znojemského podzemí se speciálním výkladem. „Chvillemi to bylo opravdu na nervy,“ řekl jeden z těch, kteří se výpravy pod zem zúčastnili. Pod městem Znojmem se nachází asi 30 km chodeb vzniklých propojením sklepů, původně užívaných ke skladování potravin. V dobách válek se zde lidé skrývali a podzemní prostor rozšířili do podoby labyrintu – vznikla tak téměř neuvěřitelná čtyři podzemní patra. O tom, že prostory byly určeny i k delšímu obývání svědčí i kouřovody napojené na komíny domů, lidé zde mohli dokonce i vařit a prostory vytápěli. Traduje se dokonce, že když město plenili během 30leté války Švédové, kouřící komíny jim „slibovaly“ velké zisky. Našli však město naprosto prázdné, a tak ho začali nazývat „městem duchů“. Švédové po letech odešli, lidé se vrátili do svých domů a na podzemní komplex se postupně zapomnělo. V 19. století se o něm již nevědělo téměř nic. Situace se razantně změnila po 2. světové válce – bombardování města v roce 1945 totiž narušilo statiku domů (a celého podzemí), a místa se začala propadat. V 50. letech byl tedy zahájen výzkum a ve znojemském podzemí se objevili dělníci, aby ho zpevnili. Nyní sem kromě filmařů (filmy Labyrint, Ztracená brána aj.) míří také návštěvníci prohlídkových tras. Ty byly nově rozšířeny a namísto jedné klasické prohlídky jsou od 1. října 2013 návštěvníkům nabízeny hned tři adrenalinové trasy. Skupina hostů festivalu Znojemský hrozen si vybrala na tu první, nejjednodušší. Dostali pláštěnku, holínky, lampičku a přilbu a vyrazili. V průběhu zhruba hodinové prohlídky se krčili v nizoučkých chodbách, brodili prosakující vodou a především objevovali úplně jinou stránku Znojma, skrytou, tajemnou a okouzlující.

Bára Mašková

Karel Vágner: Jsem přívržencem české kuchyně

Na Znojemském hrozu jste vystupoval se třemi dcerami. I váš syn Josef se věnuje hudbě. Myslíte si, že je talent ve vaší rodině dědičný? Snažím se být pokorný. Jestli po mě mé děti něco zdědily, tak zaplat’ pán Bůh. Samozřejmě jsou ale také výjimky. Narážím tím na Jakuba, já jsem nikdy ryby nechytal. Jistě, že byly děti od malička v kontaktu s uměním, tedy k němu mají blízký vztah. Vidím to jako otázku běžného osobního vývoje, ne zděděných vlastností.

Loni jste se účastnil pořadu VIP Prostřeno, kde jste vařil s celou rodinou. Vaříte často pohromadě? Absolutně ne. To jsme předvedli jen ve VIP prostřeno. Musím podotknout, že ačkoli umím uvařit velmi dobrý černý čaj, tam jsem se vůbec nepřetvařoval. Umím připravit skvěle prakticky jeden pokrm - chobotnici na víně. Tu jsem se naučil od 105 let staré babičky na Krétě. Komu jí udělám, ten se obližuje, tam podávám naprosto excelentní výkon.

Jakou kuchyni vyhledáváte? Mám docela rád krétskou kuchyni. Nebudu říkat řeckou, protože ta se od krétské zásadně liší. Ale musím říct, že jsem hlavně polévkový. A velice mi chutnají jídla mého kamaráda Jardy Sapíka. Obecně jsem – bohužel – přívržencem české kuchyně.

A co vína? Jaká máte rád? Česká vína piji velice rád, ale jenom bílá. Jinak dávám přednost těžším vínům – italským, francouzským. Ale musím se opět vrátit k Jaroslavu Sapíkovi, ten nám jednou servíroval Savignon – Kobylí 2004 a to bylo víno, které jsem si koupil domů. Jožka Černý říká, že Moraváci jsou uplácáni z vína a Češi z piva, ale já bych v tom případě byl typický Moravák.

Bára Mašková



Výprava znojemským podzemím

Výsledky hlavních festivalových soutěží

REKLAMNÍ SPOTY

Porota rozhodovala ve složení: Doc. PhDr. Jitka Vysekalová PhD. (předsedkyně), Ing. Jiří Mikeš, Ing. Petr Chlupatý

1. místo Zlatý hrozen
Capitain Morgan –Zmizelí
Nápaditý, profesionálně expresivní spot vhodně prosazující značku na českém trhu

2. místo Stříbrný hrozen
Galbani Mozzarella
Emotivní příběh budující image italské kuchyně prostřednictvím konkrétních produktů

3. místo Bronzový hrozen
Starobrno JUMP
Zdařilá prezentace nepasterizovaného piva Starobrno se zdůrazněním přírodní chutě

Diplom Jury
Kofola Kofolonizace
Originální komunikace k budování značky, KOFOLA překračující hranice českého trhu

Zvláštní cena ČMS
TULLAMORE DEW
Za profesionální a originální zpracování spotu odpovídající dlouhodobému budování strategie značky

ROZHLASOVÉ POŘADY

Porota rozhodovala ve složení: René Zavoral (předseda), Jan Menger, Lukáš Hurník, Martin Ondráček

1. místo Zlatý hrozen
Mrazivá zápletka ve světě chutí, vůní, barev – Gastronomický silvestr aneb Po-lární záře v kuchyni
Jiří Kamen a kolektiv
Porota ocenila špičkové profesionální zpracování, rozmanitost žánrů, tematický přesah i mimo oblast gastronomie a velmi dobré časové naprogramování dílčích příspěvků celodenního vysílání. Porota dále ocenila edukativní, uměleckou i zábavnou stránku pořadu.

2. místo Stříbrný hrozen
Gastronomické příspěvky v rámci Zápisníku zahraničních zpravodajů
Robert Mikoláš
Porota ocenila výběr zajímavého obsahu všech příspěvků, poutavou formu zpracování, autenticitu, výborné zvukové zpracování a drobné postřehy autora, které dávají pořadům charakter mini-dokumentů. Ze všech pěti příspěvků autora porota nejlépe hodnotí pořad s názvem Rwandský čaj.

3. místo Bronzový hrozen
Bublinky
Jolana Nováková
Porota ocenila velmi vhodně zvolené téma tohoto rozhlasového seriálu, vysokou informační hodnotu a edukativní charakter pořadu a pro posluchače příjemnou a přístupnou formu zpracování.

TELEVIZNÍ POŘADY

Porota rozhodovala ve složení: Jiří Meistřík (předseda), Pavel Brabec, Jiří Podlipný

1. místo Zlatý hrozen
Korzika (seriál Chef en France)
Kitchen Factory
V sérii pořadů za doprovodu Cyrila Lignaca navštívíte oblasti bohaté na kulinářské speciality. Šéfkuchař navštívil Korsiku, společně s ním objevíte, jak se vaří Korsická polenta z kaštanové mouky anebo jak si připravíte likér z Hořce. Porota ocenila atraktivní a dynamický pohled na tradiční středomořskou kuchyni a životní styl.

2. místo Stříbrný hrozen
Draci v hrnci
Česká televize
Porota ocenila orientaci na dětského diváka. Tvůrcům se podařilo skloubit lehkou zábavnou formu s edukativním záměrem.

3. místo Bronzový hrozen
Vařte jako šéf
FTV Prima
Tvůřci tým okolo Zdeňka Pohlreicha dokázal najít novou, laskavější tvář. Pohlreich prokazuje, že je skutečnou moderátorskou osobností v oblasti popularizace kvalitní gastronomie. Kvalitní režie, scénář, kamera i střih vyváženě podporují výsledné dílo.

Zvláštní uznání
Dans les cuisines du Palais Princier Monaco
Patrick Spira Productions
Dokument, který odhaluje každodenní zákulisí Christiana Garcia, šéfkuchaře Monackého paláce. Garcia vaří pro knížete Alberta II a jeho choť Charlene zároveň připravuje a realizuje velké hostiny v knížectví. Divák zažije v přímém přenosu přípravu návštěvu Chorvatského prezidenta v soukromém apartmá knížecího páru. Pomocí brilantních dokumentaristických postupů tvůrci zpřístupňují divákům kulinářské umění v noblesním prostředí, kam se běžný smrtelník nemá šanci podívat.