

TISKOVÁ ZPRÁVA

CIMBÁLOVÁ MUZIKA, MORAVSKÉ VÍNO A TRADIČNÍ HUSA SE ZELÍM. ŠANTOVKA O VÍKENDU ZAŽIJE SVATOMARTINSKÉ HODY.



(Olomouc, 9. 11.) Šantovka připravila pro své návštěvníky o víkendu svatomartinské hody se vším co k tomu patří. Cimbálová muzika, moravské víno a tradiční husy se zelím. Hlavním bodem programu bude festival Vinaři na Šantovce, který přináší do Olomouce kouzlo vinařského světa jižní Moravy. Na akci se představí špičková butiková vinařství. Vybírat můžete od svatomartinských vín přes zralá tichá vína až po tradiční sekty na způsob Champagne.

„Letos jsme vybrali vinařství s menší produkcí, která nabízejí mimořádnou kvalitu a šetrný přístup k výrobě. Například vinařství [Vilavin](#) vytváří vína pomocí unikátní gravitační technologie. [Vinařství Salay](#) zase nabízí sekty vyrobené tradiční metodou kvašení v láhvi, které snesou srovnání s francouzskými šumivými víny. Vinařství [Fučík](#) proslulo víny vyráběnými metodou sur - lie, která jsou ozdobou každé degustace. Atmosféru akce umocní cimbálová muzika Bojkovjan,“ říká pořadatel festivalu Petr Hlávka.

Dalšími vinařstvími budou vinařství [Baláž](#) a vinařství [ZD Sedlec](#). Poslední jmenované darovalo 100 lahví svatomartinských vín, která ponese speciální etiketu namalovanou dětmi z Dětského centra Ostrůvek. Výtěžek z jejich prodeje poputuje právě malým autorům originální viněty. Charitativním vínům bude požehnáno farářem v pátek v 16:00 v přízemí obchodního centra. Touto akcí se odstartuje celý festivalový víkend.

Svatomartinské hody se samozřejmě neobejdou bez dozlatova vypečené husy. Klasiku s dvěma druhy zelí, knedlíkem a bramborovými šiškami nabízí restaurace Lobster, sousední Bistro Helen doporučuje husí konfit s badyánovým zelím, dýňovým pyré, vlašskými ořechy, podzimním ovocem a jalovcovou omáčkou.

Více informací o akci najdete [ZDE](#).

Mgr. Petr Hlávka

Tiskový mluvčí

Tel: +420 723 178 795

E-mail: hlavka@gspm.cz