

# DEGUSTACE WINEBAR RANGO



**12. března 19:00**

**FILIP MLÝNEK**

Špičkový vinař sídlící v Dolních Dunajovicích svoje vinařství založil v roce 2006. V letech 2007 až 2018 souběžně pracoval ve Vinařství Volařík za které získal třikrát titul vinař roku v letech 2011, 2014 a 2018. V roce 2016 skončil na druhém místě. Filip Mlýnek nám svoje portfolio přijede představit osobně. Součástí ochutnávky bude i barové jídlo, ochutnáme domácí paštiky a rillettesy, sardinky a další snacky.

Cena 790,-

**21. března 19:00**

**SHERRY TORO ALBALÁ**

Toro Albalá je vynikající vinařství z jihu Španělska z oblasti D.O. Montilla-Moriles. Ochutnáme většinu stylů Sherry od Fina, přes Oloroso, Amontillado, Palo Cortado, Cream, až po Pedro Ximenez z ročníků 2015, 1973 a 1965. Ročník 1973 dostal od Roberta Parkera 95bodů, ročník 1965 dokonce 97bodů. Degustace bude za účasti zástupce vinařství. K vínům budou podávány barové pokrmy, včetně špičkových španělských uzenin.

Cena 1590,-

**25. března 19:00**

**MARQUÉZ DE MURRIETA (RIOJA)**

Jedno ze dvou nejstarších aristokratických vinařství v oblasti La Rioja, které bylo založeno v roce 1852. Od 80. let minulého století nad ním převzal kontrolu Vicente Cebrian, hrabě z Creixellu. Jejich vinice Ygay rodí velmi kvalitní hrozny, z nichž se vyrábí jedna z nejtradičnějších vín v oblasti La Rioja. Marqués de Murrieta se specializuje na odrůdy Albarino, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Blanca a Viura. Mezi jejich nejslavnější vína patří Rioja Gran Reserva Castillo Ygay a prémiové víno Dalmau.

Za účasti zástupce vinařství ochutnáme průřez portfolia doplněné barovým jídlem.

Cena 1590,-

**3. dubna 19:00**

CHAMPAGNE, ABSINTHE, CHILLI

Přední český barman Jiří Kořínek, který pracoval léta v pražském Tretter's New York Baru nám přijede představit několik produktů z portfolia společnosti L'Or. Začneme Champagne Jean Guérinot, ochutnáme pár Absinthů, servírované tak jak se servírovat mají a koktejl z Absinthu. Posléze se přesunem na produkty z Chilli.

Cena 990,-

**6. dubna 19:00**

DEGUSTAČNÍ VEČEŘE S JAKUBEM ČADINOU A VINAŘSTVÍM  
SONBERK

Mladý a ambiciózní Jakub Čadina je v současné době šéfkuchařem prestižní pražské restaurace La Bottega Gastronomica, která patří do portfolia restaurací Riccarda Lucque. Menu o 6ti chodech bude laděné do italské kuchyně, snoubené s víny ze špičkového mikulovského vinařství Sonberk, které osobně zastoupí paní Dáša Fialová. Jakub Čadina se ve svém životopise může pochlubit pražskými restauracemi jako například Restaurant Grand Cru, Chagall's Club Restaurant a Red Pif.

Vinařství Sonberk bylo v roce 2018 vyhlášeno vinařstvím roku. Za víno Pálava 2015 VOC získala v prestižním magazínu Decanter platinovou medaili a zařadilo se mezi 34nejlepších vín Decanter World Wine Awards 2017.

Cena 2490,-