

## NĚKOLIK ZÁKLADNÍCH RAD, JAK SPRÁVNĚ DEGUSTOVAT

### 1. Množství vína ve sklenici.

Na degustaci používáme sklenice dle mezinárodních standardů O.I.V. (mezinárodní úřad pro vinařství a vinohradnictví). Vino si nalijte do cca 1/5 objemu (tj. 3 - 4 cl), aby byl ve sklenici dostatečný prostor pro uvolňování aromatických látek.

### 2. Jeden vzorek posuzujte nejméně 4 minuty.

Abyste mohli víno dobře poznat a ohodnotit, je k tomu potřeba nejméně 4 minuty na každý vzorek. Při chutnání vína nespěchejte, prostudujte důkladně údaje o každém vínu a diskutujte o vínech s Vašimi přáteli. Pro neutralizaci chutového výjemu mezi jednotlivými vzorky používejte pečivo.

### 3. Chutnejte nejvíce 20 - 25 vzorků.

V žádném případě se nesnažte jeden den ochutnat všechny vzorky uložené v Národním salonu vína! Smyslové receptory člověka se poměrně rychle unavují a nelze odpovědně hodnotit víno více, jak 90 minut. Ani profesionální degustačtí zpravidla nehodnotí více, než 25 vzorků za den. Zkuste se zaměřit na některou odrůdu a ochutnat vína jedné odrůdy z různých oblastí, nebo naopak ochutnejte několik odrůd v jedné vinohradnické oblasti. Účelem Vaší návštěvy v Národním salonu vína není pití vína, ale jeho poznání!

### 4. Vzhled.

Podívejte se pozorně na víno ve sklenici proti zdroji světla. Intenzita a odstín barvy se liší podle stáří vína, odrůdy, stupně vyvinutosti vína a vyzrálosti hroznů.

### 5. Vůně.

Zakružte sklenicí tak, aby se víno rozlilo po vnitřní ploše sklenice. Přičichněte k okraji sklenice a posuďte vůni vína - nejdůležitější je první dojem. Podle vůně můžeme usuzovat odrůdu, vyzrálost vína i použitou technologii. Vůně vína přirovnáváme k vůním ovoce, rostlin, květů, koření a jiným. Zkuste také přičichnou ke sklenici po jejím vyprázdnění.

### 6. Chut'.

Vezměte do úst přiměřené množství vína a chvíli ho v ústech převalujte, abyste mu vystavili všechny chutové buňky. Zkuste odhadnout obsah alkoholu, kyselin a zbytkového cukru. Chutové receptory jsou na jazyku - špička jazyka je citlivá na sladkosť, po stranách jsou receptory kyselé chuti a na koření rozzenáte hořkou chut'. Můžete rozeznat i tříslony, které působí svíravým dojmem na dásních. Po polknutí se soustřeďte na dochut' - jak dluho ještě víno v ústech cítíte.

## Vinařova moudrost

*"Panе, když se podává víno tak dobré jako toto, pozdvihneme sklenku vína k oku  
a obdivujeme jeho jedinečnou barvu a jiskru,  
potom dopřejeme nosu, aby se načichal jemných vůně,*

*načež vezmeme malý hlt na jazyk.*

*Víno necháme zahřát teplem úst, aby rozkvetla kytna, a nosohltanem,  
aby nám ještě jednou zavonělo.*

*Doušek pak převalujeme po jazyku, aby i tento poslední kritik  
měl možnost víno posoudit,  
troše vína dáme sklouznout do hrdla,  
aby se poznalo, jak víno hrdlem prochází,  
sklenku vína postavíme na stůl  
-nu a teprve potom O VÍNĚ mluvíme!"*

Degustace vystavených vzorků byla provedena v neděli 6. března 2016.

Degustaci řídil Josef Bičan. Hodnoceno bylo 496 vzorků, z toho 332 vzorků odrůd bílých vín, 140 vzorků odrůd červených vín a 24 vzorků rosé.

### Degustační komise:

komise	Garant výstavy hodn. odrůdy	Bičan Josef		členové komise
		počet	průměr	
1	Sm.bílá, MT, SZ, De	37	18,14	Ondráš Dušan
2	Ng, Ch	39	18,13	Doložilek Radek
3	RB, Au	35	18,2	Tománek Alois Ing.
4	RR	37	17,96	Cukr Josef
5	RV, Hi, Leanka	34	18,06	Drobil Richard
6	Sg, Ch	39	18,21	Hlaváček Zdeněk
7	Směs bílá o.u., VČR, RŠ	35	18,22	Vadura Zbyněk
8	Pa, Sch, Tč, Přední sladká vína, Tk, Ke	34	18,47	Dumík Vladimír
9	MM, MO, VZ, Mž	42	18,08	Poízl Petr Ing
10	MP, CM, Růžová vína	39	18,15	Měšánek Vladimír
11	Zw, Ne, Ág, Dr, Nitra	41	18,3	Jež Bohuslav
12	Sv, Fr, RM, Váh, Dunaj	42	18,18	Přštěk Stanislav
13	Bl, Sm.červ., Směs červ.o.u., An, CS, Me	42	18,13	Žurek Vladimír
				Vávra Vclav, Bilík Milan, Blahuš Ivo

Všem pěstitelům, vinné révy děkujeme za poskytnuté vzorky vína a přejeme jim mnoho dalších úspěchů na vinici i ve sklepě. Nejlépe hodnocená vína obdrží věcnou cenu při výstavě vín. Vystavená vína byla poskytnuta zdarma vinaři a nebudou dále použita k prodeji ani jiným komerčním účelům.

### Použité zkratky odrůd vín:

zkratka	název	počet	zkratka	název	počet
Ag	Agní		Ng	Neuburské	
An	André		Nitra	Nitra	
Au	Aurelius		Pa	Pálava	
Bl	Blauburger		RB	Rulandské bílé	
CM	Cabernet Moravia		RM	Rulandské modré	
CS	Cabernet Sauvignon		RR	Ryzlink rýnský	
Ch	Chardonnay		RV	Ryzlink vlašský	
De	Děvín		RŠ	Rulandské šedé	
Dr	Dornfelder		SZ	Sylvánské zelené	
Dunaj	Dunaj		Sch	Schoirebe	
Fr	Frankovka		Sg	Sauvignon	
Hi	Hibernal		Sm.bílá	Směs bílá	
Ke	Kerner		Sm.červ.	Směs červená	
Leanka	Leanka		Sv	Svatovavřinecké	
MM	Muskát moravský		Tk	Tramín kořenný	
MO	Muskát Ottonel		Tč	Tramin červený	
MP	Modrý Portugal		VZ	Veltlínské zelené	
MT	Muller Thurgau		VČR	Veltlínské červené ranné	
Me	Merlot		Váh	Váh	
Mž	Muskát žlutý		Zw	Zweigeltrebe	
Ne	Neronet				

## O víně .....

### Jakostní víno

Vyrábí se z hroznů moštových odrůd sklizených v jednotlivých vinařských oblastech (výroba vína, s výjimkou stáčení, proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny). **Mošt musí dosáhnout nejméně 15 stupňů přírodní cukernatosti.**

Jakostní víno musí být označeno názvem vinařské oblasti, ve které bylo vyrobeno.

Odrůdové jakostní víno musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu. Známkové jakostní víno se smí vyrábět smíšením maximálně tří odrůdových jakostních vín.

Jakostní víno lze označit dovětkem „**odrůdové**“ nebo „**známkové**“.

### Víno s přívlastkem (jakostní víno s přívlastkem)

Jsou odrůdová vína **nedoslazovaná** řepným cukrem pocházející z vyzrálých hroznů obsahující vyšší obsah cukru. Vyrábí se z hroznů rmutu nebo mostu jedné moštové odrůdy révy vinné. Víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu.

Víno s přívlastkem se smí vyrábět **smíšením maximálně tří odrůd** révy vinné.

Kromě sýry nesmí být použito **žádné chemické konzervace**.

Víno s přívlastkem je označováno názvem vinařské oblasti, vinařské obce a rokem sklizně hroznů. Víno označené přívlastkem musí být vyrobeno v oblasti, kde byly vinné hrozny sklizeny. Další podmínkou pro uvedení vína na trh je **nepřekročení hektarového výnosu** na vinici, na níž byly hrozny sklizeny.

#### • Kabinet

Vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně **19 stupňů** přírodní cukernatosti.

#### • Pozdní sběr

Vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně **21 stupňů** přírodní cukernatosti.

#### • Výběr z hroznů

Vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně **24 stupňů** přírodní cukernatosti. Většinou těžké víno s větším obsahem alkoholu, vhodné k archivaci. Víno pro slavnostní příležitosti.

#### • Výběr z bobulí

Výběr bobulí, které dosáhly nejméně **27 stupňů** přírodní cukernatosti.

Vysoko aromatická, většinou úžasná vína. Hrozny, které v dlouhém teplém podzimu visí na keřích, zvolna vysychají a v bobulích zůstává pouze koncentrovaná šťáva.

#### • Výběr z cibéb (Botrytický výběr)

Víno vyrobené z hroznů **napadených ušlechtilou plísni šedou**, nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně **32 stupňů**. Tato plíseň spotřebuje větší část vody obsažené v bobulích a ty se pak pečlivým ručním výběrem sklízí. Víno je sýtejší barvy, medové vůně a plnější v chuti.

#### • Ledové víno

Vyrábí se z hroznů **sklizených při teplotách -7 °C** a nižších. Hrozny zůstávají v průběhu sklizně a zpracování zmrzeny. Získaný mošt musí vypadat nejméně **27 stupňů** přírodní cukernatosti. Je vhodné pro slavnostní příležitosti. Pro mnoho lidí znamená ochutnání tohoto vína nezapomenutelný zážitek.

#### • Slámové víno

Vyrábí se z pečlivě vybraných hroznů (nejlepších a nejvyzrálějších), které byly před zpracováním skladovány na slámečku nebo byly zavřeny ve větraném prostoru alespoň tři měsíce. Většinou až do časného jara, kdy se celé (nedrcené) lisují. Získaný mošt musí vypadat nejméně **27 stupňů** přírodní cukernatosti. Po celou dobu dochází k odpárování vody z bobulí, v závěru jsou podobné rozinkám. Tuto vůni a chuť můžete u slámového vína také najít v celé jejich rozmanité škále.

#### Ročníkové víno

Víno pocházejí z hroznů **sklizených v určitém roce**, dle předpisů různých zemí je povoleno ročníkové víno doplňovat určitým množstvím vína z jiných ročníků, teprve čas však ukáže, které ročníkové víno bude skutečně kvalitní.

#### Stolní víno

Jsou to révová vína odpovídající jakostním předpisům pro révová vína, zdravá harmonická, ale bez zvláštních typických znaků vín jakostních.

Stolní víno se vyrábí z hroznů, které dosáhly nejméně **11 stupňů** přírodní cukernatosti. Stolní víno **nesmí být označováno názvem odrůdy, vinařské oblasti ani ročníkem**.

Stolní víno může být vyroběno též ze rmutu, mostu či vína získaného z odrůd moštových a odrůd registrovaných jako stolní - i z dovozu.

#### • Zemské víno

Stolní víno se může označit názvem „**zemské víno**“, jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno, zároveň nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos na vinici a pokud vinné hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly alespoň **14 stupňů** cukernatosti.

## NEJLEPŠÍ VZORKY V ODRÚDÁCH

č.vz.	Pěstitel	Obec, č.p.	Odrůda	Ročník	Dourč.	Pozn.	Hodn.
3	Vávra Jiří	Tupesy	Směs bílá	2015			18,5
6	Bartoš Martin	Vážany	Směs bílá o.u.	2015			18,6
39	Forman Vojtěch	Vážany	Muller Thurgau	2015			19,0
55	Slezák Radek	Vážany	Neuburské	2015	pozdní sběr		18,9
84	Gottwald Petr	Boršice	Veltlínské zelené	2015	pozdní sběr		19,0
123	Vinařství Vadura	Polešovice	Rulandské bílé	2015	pozdní sběr		18,9
150	Frybort Tomáš Ing.	Boršice	Rulandské šedé	2013	pozdní sběr		19,2
194	Měšánek Radek	Vážany	Ryzlink rýnský	2013	pozdní sběr		19,2
216	Výstup Michal	Boršice	Ryzlink vlašský	2012	výběr hr.		19,0
256	Kaštánek David	Vážany	Chardonnay	2015			19,0
277	Vinařství U Kostela	Polešovice	Muškát moravský	2015			19,0
291	Tománek Alois Ing.	Boršice	Sauvignon	2012	výběr hr.		19,1
327	Vinařství Vadura	Polešovice	Tramin červený	2015	výběr hr.		19,2
339	Machala Ondřej Ing.	Zlechov	Pálava	2015	výběr hr.		19,0
347	Doložílek Radek	Boršice	Kerner	2015	pozdní sběr		18,6
351	Doložílek Radek	Boršice	Hibernal	2015	pozdní sběr		18,3
377	Ježek Radek	Dolní Němčí	Růžová vína	2015	pozdní sběr		18,9
395	Vávra Luděk	Staré Město	Směs červ.o.u	2015			18,6
400	Slezák Josef	Vážany	Modrý Portugal	2000			18,8
416	Kozina Lubomír	Žeravice	Svatovavřinecké	2015	pozdní sběr	barríque	18,7
438	Bělák Milan, Ing.	Labuty	Zweigeltrebe	2015	pozdní sběr		18,8
456	Štolfa Antonín	Boršice	André	2015	pozdní sběr		19,0
465	Kodrla Vladimír	Vážany	Cabernet Moravia	2015			18,9
476	Bičan Josef	Traplice	Frankovka	2015	pozdní sběr		18,8
500	Hanák Jindřich	Tupesy	Rulandské modré	2015	výběr hr.		18,5
501	Vaněk Stanislav	Polešovice	Dornfelder	2015			18,7
513	Drobil-Dohnálek	Vážany	Blauburger	2015			barrique 18,7
523	Ondráš Dušan	Přátelé vína Jalubí	Nitra	2015	pozdní sběr		18,7
527	Glos Jaroslav	Žeravice	Merlot	2015	pozdní sběr		18,9

Vína zařazená mezi nejlépe hodnocená v odrůdě splňují kritérium na minimálně 4 vzorků v odrůdě a bodové hodnocení vyšší než 18,5 bodů.

## NEJLÉPE HODNOCENÉ VZORKY ROČNÍK 2015

č.vz.	Pěstitel	Obec, č.p.	Odrůda	Ročník	Dourč.	Pozn.	Hodn.
3	Vávra Jiří	Tupesy	Směs bílá	2015			18,5
6	Bartoš Martin	Vážany	Směs bílá o.u.	2015			18,6
39	Forman Vojtěch	Vážany	Muller Thurgau	2015			19,0
55	Slezák Radek	Vážany	Neuburské	2015	pozdní sběr		18,9
66	Vinařství U Kostela	Polešovice	Sylvánské zelené	2015	výběr hr.		18,7
84	Gottwald Petr	Boršice	Veltlínské zelené	2015	pozdní sběr		19,0
123	Vinařství Vadura	Polešovice	Rulandské bílé	2015	pozdní sběr		18,9
148	Žurci Vídeňka	Polešovice	Rulandské šedé	2015	pozdní sběr		19,0
161	Plevák Radek	Polešovice	Ryzlink rýnský	2015	pozdní sběr		19,1
205	Milovníci vína a žen	Zlechov	Ryzlink vlašský	2015	pozdní sběr		18,8
256	Kaštánek David	Vážany	Chardonnay	2015			19,0
277	Vinařství U Kostela	Polešovice	Muškát moravský	2015			19,0
303	Soják Petr	Polešovice	Sauvignon	2015	pozdní sběr		18,8
327	Vinařství Vadura	Polešovice	Tramin červený	2015	výběr hr.		19,2
339	Machala Ondřej Ing.	Zlechov	Pálava	2015	výběr hr.		19,0
347	Doložílek Radek	Boršice	Kerner	2015	pozdní sběr		18,6
351	Doložílek Radek	Boršice	Hibernal	2015	pozdní sběr		18,3
377	Ježek Radek	Dolní Němčí	Růžová vína	2015	pozdní sběr		18,9
395	Vávra Luděk	Staré Město	Směs červ.o.u	2015			18,6
399	Slezák Radek	Vážany	Modrý Portugal	2015			18,3
402	Šlechtitelská stanice	Polešovice	Modrý Portugal	2015	pozdní sběr		18,3
416	Kozina Lubomír	Žeravice	Svatovavřinecké	2015	pozdní sběr	barríque	18,7
438	Bělák Milan, Ing.	Labuty	Zweigeltrebe	2015	pozdní sběr		18,8
456	Štolfa Antonín	Boršice	André	2015	pozdní sběr		19,0
465	Kodrla Vladimír	Vážany	Cabernet Moravia	2015			18,9
476	Bičan Josef	Traplice	Frankovka	2015	pozdní sběr		18,8
500	Hanák Jindřich	Tupesy	Rulandské modré	2015	výběr hr.		18,5
501	Vaněk Stanislav	Polešovice	Dornfelder	2015			18,7
513	Drobil-Dohnálek	Vážany	Blauburger	2015			barrique 18,7
523	Ondráš Dušan	Přátelé vína Jalubí	Nitra	2015	pozdní sběr		18,7
527	Glos Jaroslav	Žeravice	Merlot	2015	pozdní sběr		18,9

## CENA STAROSTY ZA NEJLEPŠÍ KOLEKCI MÍSTNÍCH VÍN

Pěstitel	Obec	Součet	Započteno
Formanová Stanislava	Vážany	94,3	: 19,0 18,9 18,9 18,8 18,7
Forman Vojtěch	Vážany	93,2	: 19,0 18,7 18,5 18,5 18,5
Slezák Radek	Vážany	92,7	: 18,9 18,6 18,5 18,4 18,3
Drobil-Dohnálek	Vážany	92,7	: 18,8 18,7 18,5 18,4 18,3
Měšánek Antonín	Vážany	92,4	: 18,8 18,6 18,6 18,3 18,1

**Cena starosty:** Je soutěží vín vážanských vinařů. Do této soutěže budou zařazeni pouze vystavovatelé, kteří přihlásili 5 a více vín. Hodnotícím kritériem je součet bodových hodnot 5 nejlépe hodnocených vzorků vín stejného vystavovatele. V případě shodnosti bodů u více vystavovatelů, rozhoduje bodová hodnota dalšího nejlépe hodnoceného vína, a to tolikrát, až bude rozhodnuto. Ocenení předá starosta obce nebo jím pověřená osoba v průběhu výstavy vín.













č.vz.	Pěstitel	Obec, č.p.	Rok	Odrůda	Dourč.	Komise	Body
-------	----------	------------	-----	--------	--------	--------	------

### Nitra

523	Ondráš Dušan	Přátelé vína Jalubí		pozdní sběr	11	18,7
522	U Pohanků	Žeravice 251		pozdní sběr	11	18,4
521	Blecha Richard	Osvětimany 312		pozdní sběr	11	17,7

### Agni

524	Ondráš Dušan	Přátelé vína Jalubí		pozdní sběr	11	18,7
-----	--------------	---------------------	--	-------------	----	------

### Merlot

527	Gloš Jaroslav	Žeravice 371		pozdní sběr	13	18,9
525	Máčků Libor	KPV Mikovice	2014	pozdní sběr	13	18,2
528	Vinařství U Kostela	Polešovice 308		pozdní sběr	13	18,1
526	Blahuš Ivo	Přátelé vína Jalubí		pozdní sběr	13	18,0

### Dunaj

530	Stodůlka Milan Ing.	Ořechov 178		výběr hr.	12	18,5
531	Klučka Miloslav	Osvětimany 338		výběr hr.	12	18,0

### Váh

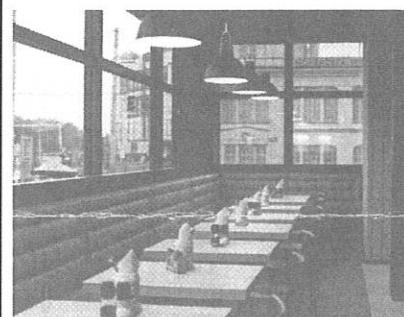
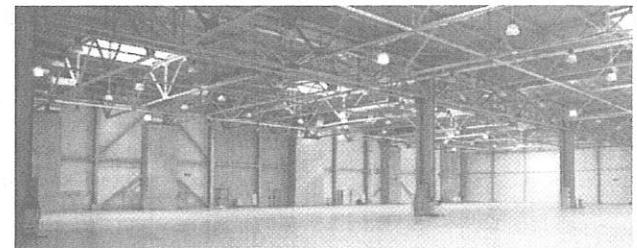
529	Ondráš Dušan	Přátelé vína Jalubí		pozdní sběr	12	18,8
-----	--------------	---------------------	--	-------------	----	------

**DAKASTAV**

STAVBY  
PRO BUDOUCNOST

#### Naše nabídka

- > PRŮMYSLOVÉ OBJEKTY
- > RODINNÉ DOMY
- > INTELIGENTNÍ DOMY
- > VEŘEJNÉ BUDOVY
- > REKONSTRUKCE



DAKA Stav, s.r.o.  
Luční 1867, 696 03 Staré Město

mobil: +420 736 676 185  
telefon: +420 572 538 231

fac: +420 572 538 231  
e-mail: info@dakastav.cz











## STATISTIKA VÝSTAVY

	Počet vzorků	Průměrné hodnocení	Maximální hodnocení
<b>Celkový počet</b>	<b>496</b>	<b>18,17</b>	<b>19,2</b>
z toho :			
1 bílé	332	18,16	19,2
2 červené	140	18,22	19,0
3 rosé	24	18,00	18,9
<b>Počet vystavovatelů</b>	<b>203</b>		
Směs bílá	4	18,13	18,5
Směs bílá o.u.	13	17,98	18,6
Muller Thurgau	28	18,09	19,0
Neuburské	15	18,16	18,9
Sylvánské zelené	3	18,43	18,7
Veltlínské červené ranné	2	18,45	18,6
Rulandské bílé	33	18,20	18,9
Rulandské šedé	20	18,35	19,2
Ryzlink vlašský	27	18,08	19,0
Ryzlink rýnský	37	17,96	19,2
Pálava	5	18,62	19,0
Aurelius	2	18,30	18,5
Muškát moravský	12	18,17	19,0
Schoirebe	2	18,55	18,6
Sauvignon	20	18,23	19,1
Tramin červený	19	18,33	19,2
Muškát Ottanel	1	18,60	18,6
Veltlínské zelené	28	18,01	19,0
Přirodní sladká vína	3	19,13	19,2
Blauburger	5	18,26	18,7
Hibernal	5	17,94	18,3
Chardonnay	43	18,14	19,0
Děvín	2	18,45	18,5
Leanka	2	18,05	18,6
Tramín kořenný	1	18,80	18,8
Směs červená	1	18,20	18,2
Směs červ.o.u	12	17,83	18,6
Modrý Portugal	6	18,40	18,8
Svatovavřinecké	14	18,04	18,7
Zweigeltrebe	23	18,18	18,8
Frankovka	18	18,22	18,8
André	12	18,19	19,0
Cabernet Sauvignon	8	18,31	19,0
Neronet	3	18,67	18,8
Cabernet Moravia	9	18,38	18,9
Agni	1	18,70	18,7
Dornfelder	11	18,44	18,9
Nitra	3	18,27	18,7
Rulandské modré	7	18,24	18,8
Muškát žlutý	1	18,40	18,4
Váh	1	18,80	18,8
Dunaj	2	18,25	18,5
Merlot	4	18,30	18,9
Kerner	4	18,32	18,6
Růžová vína	24	18,00	18,9

Počet vzorků      Průměrné hodnocení      Maximální hodnocení

## HODNOCENÍ DLE OBCÍ

Vážany	116	18,22	19,2
Polešovice	68	18,27	19,2
Boršice	61	18,40	19,2
Vinaři Mařatice	23	18,18	19,2
Ořechov	13	17,73	18,5
Osvětimany	13	18,25	19,0
Staré Město	28	17,66	18,7
Stříbrnice	5	17,96	18,2
Traplice	17	18,31	18,9
Újezdec	6	18,00	18,4
Zlechov	9	18,22	19,0
Modrá	2	18,10	18,3
Žeravice	17	18,24	19,0
Labuty	2	18,30	18,8
FS Buchlovice	7	18,20	18,8
Přátelé vína Jalubí	18	18,10	18,8
KPV Míkovice	19	18,18	18,8
Tupesy	16	17,89	18,5
Těmice	8	17,70	18,5
Břestek	18	18,22	18,8
Dolní Němčí	12	18,18	18,9
Vinaři Jarošov	15	18,00	18,6
Mařatice	3	18,30	18,4

## HODNOCENÍ DLE ROKU

2000	1	18,80	18,8
2002	1	18,00	18,0
2003	1	18,20	18,2
2005	1	18,50	18,5
2007	3	18,50	18,8
2010	2	18,45	18,7
2011	7	18,11	18,7
2012	20	18,45	19,1
2013	32	18,45	19,2
2014	49	17,89	18,8
2015	379	18,16	19,2