

KATALOG



BORŠICE
12. dubna 2009
KULTURNÍ DŮM

Vážení hosté,

Český zahrádkářský svaz – sekce vinařů Boršice pro Vás připravil oblastní přehlídku vín.

Hodnocení vín proběhlo dne 5. dubna 2009 v kulturním domě za odborného vedení Ing. Aloise Tománka.

K hodnocení, které bylo prováděno 20 bodovým systémem ve 22 komisích, bylo předloženo 1018 vzorků vín.

Výstavu pro Vás připravil výbor ČZS Boršice – Vranka L., Ing. Svoboda P., Matějek M., Ing. Buchtík Z., Hrušák J., Doložílek R., Ing. Tománek A., Žmolík J., Brázdil K., Stodůlka M., Měšťánek Vl., Durník Vl., Kořínek H., Bánovský Ant., Šoustek J. a další aktivní členové ČZS.

Všem vystavovatelům touto cestou děkujeme za poskytnutí kvalitních vzorků vín a přejeme do další činnosti práce hodně elánu a dalších pěstitelských úspěchů.

Nejlépe hodnocená vína obdrží věcnou cenu, která bude předána při zahájení výstavy.

V ceně vstupenky je katalog výstavy a volná degustace. Žádáme vystavovatele, aby omluvili případnou chybu při tisku katalogu. Reklamací uplatněte přímo na výstavě nebo písemně do dvou týdnů po jejím ukončení.

Pořadatelé děkují obecnímu úřadu za výpomoc při organizaci a za zapůjčení kulturního domu na degustaci a výstavu vín.

Informace o výstavách vín v Boršicích můžete získat na internetových stránkách obce www.borsice.cz.

Vystavená vína byla poskytnuta zdarma vinaři z okolí a nebudou dále použita k prodeji ani jiným komerčním účelům.

Výstava probíhá od 10⁰⁰ do 17³⁰ hodin.

Pořadatelé

TŘI KUMPÁNI

Li Bai

(z originálu přeložil Bohumil Mathesius)

Jasmínu loubí. Sedím u vína,
zve dobré druhy dobrá hodina –
a já jsem sám. Vtom náhle nad strání
kulatý měsíc se mi uklání,
já jemu. Se mnou v modrý nebes klín
můj kývá stín.
Společnost poklonami nešetří –
Tak jsem byl sám, a teď jsme tři.

Chce měsíc pít. Jak mám ti podat číš?!
Stín zdvihá pohár. Copak nevidíš,
že dneska za vás za oba
pít musí moje hříšná nádoba?

Co je to ale, chlapci rozmilí?
Já piju – vy jste z toho opilí!
Měsíc se motá, žvatlá ke stínu,
ten se snítkou zas tančí jasmínu,
jen já tu sedím klidně při víně,
jim připijím a dobré hodině.

Tož loutnu sem – a píseň se mnou noťte,
pak na kutě mě, chlapci, doprovod' te,
vždyť do jedné se vejdou postele
kumpáni světlé noci veselé.

A zejtra navečer, až první hvězdy vzplanou,
u vína v loubí, chlapci, na shledanou!

Nebojme se ledového vína

Ing. Alois Tománek, šlechtitel révy vinné, Boršice

Ledová vína patří do kategorie přírodně sladkých výběrových vín, která se na celém světě zařazují mezi nejvzácnější plody révy a lidské práce. Tyto druhy vín patří navzdory všem krizím a vysoké ceně k nejžádanějším a dobře se prodávají. Vzpomínám na stánek jedné firmy na světové výstavě vín v Bordeaux, kde nabízeli k ochutnání proslavené Sauternské výběry. Nenápadná expozice mezi rozlehlými pavilóny velkých firem. Na otázku, proč tak znamenitá firma nevěnuje reklamě patřičnou pozornost, se nám dostalo jednoduché odpovědi. Naše vína reklamu nepotřebují, celá produkce je na dvacet let dopředu nasmlouvána pro prestižní hotelové sítě. V naší vlasti jsou známější výběry tokajské neboli Aszu. Díky železné oponě a špatné obchodní strategii vinařských firem se dalo toto vynikající víno zakoupit také v běžné obchodní síti bývalého Československa. V dnešní době tokajské výběry opět vyrazily do světa a v našich obchodech se víceputnové výběry objevují jen zřídka. K dostání je pouze obyčejné sladké „Samorodné“ nebo suché „Ordinari“, ale tyto druhy nás svou kvalitou většinou nijak neohromí.

Tokajské výběry prý vznikly v době tureckých válek. Bylo to v době vinobraní, kdy krajinou táhly vraždící mohamedánské hordy. Obyvatelstvo z vinařských obcí se muselo skrývat a hrozny ve vinici mezitím napadla plíseň. S příchodem zimního počasí Turci odtáhli a vinaři chtěli zachránit alespoň část úrody. K jejich velkému překvapení byl vylisovaný mošt velmi sladký a získané víno neobyčejně dobré. Podobně mohlo vzniknout i naše ledové víno. První výrobce ledového dlouho odkládal vinobraní, až ho překvapily první zimní mrazy. Hrozny byly zmrzlé, ale vinaři se zželelo výsledků své celoroční práce a tak zkusil zmrzlou hmotu lisovat a zrodilo se první ledové.

Příprava na výrobu „ledového“ začíná už na jaře v době řezu. Zahuštěné keře plné starého dřeva a čípků, to je pravý ráj pro plíseň a choroby. Proto musíme keře náležitě ořezat a nasadit přiměřené zatížení plodnými očky. Pokračujeme zeleným řezem, kdy zkušené oko vinařovo odhalí a odstraní všechny nadbytečné letorosty. Keře tímto korekčním řezem získávají přiměřenou hustotu listové plochy. Velmi důležitá je ochrana proti hmyzu a houbovým chorobám, protože hrozny napadené plísněmi a obaleči se příchodu zimy jistě nedočkají. V první polovině září je nutné na keře instalovat síť proti ptactvu. Hrozny pro výrobu ledového jsou totiž daleko více ohroženy náletem okřídlených zlodějů. Nejedná se jenom o naše „kamarády“ špačky. S příchodem prvních mrazů a opadem listů přilétají hejna jejich severských příbuzných z čeledi drozdovitých. Tito drsní seveřané připomínají spíše nenažrané kobylky. Po jejich ničivém náletu na vinici mnohde nezůstane ani bobulka. Systematicky probírají jednu vinici za druhou a během dvou nebo tří dnů pečlivě vyčistí celý katastr.

V průběhu vinobraní kontrolujeme stav zrajících hroznů. Poškozené nebo nahnílé bobule preventivně z vinice odstraníme, aby nebyly zdrojem infekce. Začátkem listopadu skončí hlavní sezóna vinobraní a výrobci ledového čekají na první větší mráz. Kvalita ledového vína je každý rok jiná, protože je jiný i průběh počasí. Někdy pořádně mrzne už v listopadu a víno z takových hroznů má vyšší obsah kyselinek a příjemně ovocný buket. Jindy se mrazy plíží postupně a dosahují jen do -5 °C. Hrozny několikrát zmrznou a zase roztají. Bobule ztrácí odstíny zelené, žluté nebo růžové barvy a začínají hnědnout. To však není na škodu, víno lisované z takových hroznů má příchut „hruškových povidel“ nebo získává příchut medu. Při dlouhém čekání na mráz se může objevit na hroznech i ušlechtilá plíseň. Neznalý člověk by takové hrozny hodil na kompost, ale zkušený výrobce ledového vína, že ušlechtilá plíseň rozežírá pouze slupku, hrozny ztrácí

přebytečnou vodu, koncentruje se cukr i extrakt. Čekání na mráz sebou často přináší i zklamání. Teplý a deštivý listopad může naši celoroční práci zničit. Proto je dobré stav hroznů stále pečlivě sledovat a v případě že hrozí zkáza, hrozny rychle sklídit. Nezískáme sice ledové, ale zato můžeme vyrobit jiné druhy kvalitního vína. I ty odrůdy, které pěstujeme pro výrobu běžného jakostního vína a žádné zázraky od nich vlastně nečekáme, dokážou v příznivých letech poskytnout výběry z bobulí nebo botrytický výběr. Někdy se stane, že v noci hrozny zmrznou, ale mráz nedosahuje potřebných -7°C . V teplejších letech musíme využít i takové teploty, oželet ledové, ale získat naději na pěkné výběry nižších kategorií.

Stejně jako ostatní jakostní vína s přívlastkem můžeme i ledová vína pro trh vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Hrozny sklízíme při mrazu alespoň -7°C a získaný mošt musí vykazovat nejméně 27°NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevylišována v hroznech ve formě ledových krystalů. Spodní hranice je 27°NM , ale lepší kvalitu vína dosáhneme při cukernatosti nad 32°NM . Nejvíce koncentrovaný mošt získáme na začátku lisování. Lisování ledového je malý obřad, cukernatost moštu při lisování musíme průběžně sledovat. Jakmile začnou ledové krystalky roztávat a cukernatost klesá, je na čase lisování ukončit. Méně sladká vína totiž dříve nebo později hluboce prokvasí a výsledný produkt pak připomíná spíše nepodařený koňak. Ledové víno zkvašené do sucha opravdu není žádnou pochoutkou. Obsah cukru a alkoholu musí být harmonický, proto je nutné kvasící mošt kontrolovat a včas zastavit kvašení. Pro kvašení ledového jsou nabízeny také speciální kvasinky, které umí prokvašet i velmi sladké mošty. Raději však používáme spontánní kvašení. Pro zákvas je dobré použít zdravé domácí kvasnice, které získáme z dřívě sklizených burčáků. „Divoké domácí“ kvasinky se dají lépe regulovat a snadněji přinutit k zastavení kvašení. Kvasící burčák udržujeme v teplotě $15\text{--}20^{\circ}\text{C}$. Když mladé víno dosáhne harmonie mezi obsahem cukru, kyselin a extraktu, provedeme stočení a začneme se školením vína. Ledové víno musí být i v dalších letech skladování uloženo v chladném sklepe, protože kvašení může v létě znovu nastartovat. Tím jsou ohrožena zejména „lehčí“ ledová vína, získaná při nižší cukernatosti.

Na začátku jsem zmínil, že mezi nejvyššími vína na světě se počítají „Sauternské“ a „Tokajské“ výběry, ale do silné trojky patří i „Rýnské výběry“. Právě v německé tradici mají původ i naše výběry z hroznů, bobulí, cibéb, botrytické výběry, ale i ledové a slámové víno. Náš vinařský zákon převzal německou „kuchařku“ a naši vinaři se naučili tato vysoce jakostní vína vyrábět. Že je cesta za nejvyšší kvalitou dobrá, potvrzuje celá řada mezinárodních ocenění, které domácí firmy za výběrová vína každoročně získávají. Bohužel, mezi drobnými vinaři dosud vládne rozporuplná nálada. Výroba ledového vína a dalších specialit je složitá a ne vždy přinese očekávaný výsledek. Někdy věc dochází až tak daleko, že nejjakostnější vína odmítají pořadatelé výstav hodnotit nebo je snaha o různé způsoby diskriminace ve snaze vyhnout se objektivnímu bodování. Trochu mně to připomíná ničení strojů dělníky, které bylo typické pro počátek průmyslové revoluce.

Pořadatelé výstav by si měli uvědomit, že pokrok nezastaví a všechna naše snaha má mít jeden cíl. Tímto cílem je spokojený návštěvník výstavy, který si vedle tradičních suchých vín pro všední den chce ochutnat i nějakou tu specialitu, nějaký zákusek. Nejjakostnější výběry nikdo nebude pít po litrech, ale malá sklenička koncentrovaného slunce vždy potěší. A láhve ledového vína se vyprázdní většinou jako první. Jsem přesvědčený, že na každé degustaci se najde dostatek zkušených degustátorů, kteří umí dobře a kriticky ohodnotit i tyto náročnější a nejvýzacnější druhy vína. Každé víno se dá nezaujatě zhodnotit. Také výběry mohou mít své chyby, protože jejich výroba je náročnější než běžná produkce. Mimo zmíněný nesoulad mezi obsahem cukru a alkoholu, který je hlavním kamenem úrazu, může být kvalita snížena perlením, vyšším obsahem těkavých kyselin, nízkým extraktem a celou škálou pachutí. Při degustaci je nutné tato vína hodnotit až na konec a postupovat od nižších kategorií k těm nejsladším. Případně je možné přerušit chuťový vjem ze sladkého a vysoce extraktivního vína degustačním soustem nebo douškem čisté vody.

Naše přírodní podmínky nám umožňují získávat ta nejjakostnější vína, která snesou srovnání se světovou elitou. V oblasti primárního buketu dokonce těžko hledají konkurenci. Tokajské výběry se díky oxidativní technologii někomu mohou jevit jako málo zajímavé. Ale naše ledové vína ze Sauvignonu, Ryzlinku, Veltlínu, Tramínu — to je exploze ovocitých chutí a vůní. Naučme se tato vína vyrábět a hodnotit bez přehnaného respektu nebo despektu, ale jako běžnou a trochu vzácnou součást naší produkce. Naučme se tato vína nezaujatě hodnotit a nabízet i laické veřejnosti.

Málokdo ví, že světovou velmocí ve výrobě ledového vína se v historicky nedávné době stala Kanada. Pro znalce drsných kanadských zim je jasné, že přírodní podmínky jsou pro tento druh vína v Kanadě příznivé, ale většinou netuší, že v provincii Ontario má Kanada vlastní vinařskou oblast. Pro dokreslení problémů s výrobou ledových vín jsem si na závěr nechal k ocitování starší novinový článek:

Kanadský vinařský průmysl, který se zabývá výrobou ledových vín, utrpěl díky neobvykle mírnému zimnímu počasí velkou ránu. Většina vinařských společností oblasti Niagara v Ontariu předpokládá propad suroviny, určené pro výrobu ledových vín, o více než 50 %. V uplynulém prosinci a lednu se teploty v regionu Ontario vyšplhaly místo očekávaných mínus 8 °C, v Kanadě potřebných pro zamrznutí vody v hroznech a výrobu ledového vína, na rekordních plus 14 °C. Paul Speck, předseda společnosti Henry of Pelham v Ontariu uvedl: „Vypadá to hrozně. Myslíme, že budeme mít nejméně o 40 až 50 % nižší produkci. Ve stejném období loňského roku jsme měli sklizeň čtyřikrát vyšší. Protože musíme hrozny ponechat ve vinohradě příliš dlouho, mnoho hroznů buď popadá na zem, shnije nebo je sežere divoká zvěř“. „Nicméně abnormální počasí je součástí vinařského podnikání“ řekl Speck. „Beru tuto skutečnost jako pozitivní věc, protože ukáže lidem, jak vzácná jsou právě ledová vína.“

PŮVOD A CHARAKTERISTIKY ODRŮD VÍNA

ODRŮDY BÍLÝCH VÍN

Aurelius

Zelenožlutá barva, vůně podobná Ryzlinku rýnskému, ale intenzivnější, kdoulově-lipová, víno až mohutné, harmonické, mírně kořenité.

Odrůda vznikla prací ing. J. Veverky a ing. F. Zatloukala ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné křížením (Neuburské x Ryzlink rýnský).

Je středně bujného růstu, hrozen středně velký s malou, kulatou bobulí žlutozelené barvy, která má tenčí slupku, a proto snadno podléhá napadení plísní šedou. Hnití hroznů se zmírňuje na sušších stanovištích.

Odrůda je velmi plodná a hrozny mívají poměrně vysokou cukrnatost.

Při pečlivém ošetřování proti působení plísní šedé lze pravidelně docilovat vína s přívlastkem pozdní sběr nebo výběr hroznů. Kvalitní, plné víno má charakter vín Ryzlinku rýnského s intenzivnějšími aromatickými látkami širšího spektra, což vytváří určitou kořenitost, ale snižuje svižnost a eleganci vlastní vínům Ryzlinku rýnského.

Děvín

Odrůdu vyšlechtili v KVÚVV Bratislava křížením odrůd (Tramín červený x Veltlínské červenobílé) ing. D. Pospíšilová, CSc. a ing. O. Korpas, CSc.

Vzrůstnost je střední a na suchých půdách ochabuje při větších sklizních. Olistění letorostů je řídké. Odolnost proti mrazu a plísní rékové je dobrá, proti padlí a plísní šedé je nižší. Úrody jsou pravidelné, obsah cukrů bývá vyšší a rychle se zvyšuje ke konci zrání. Proto je možné docilovat vína s přívlastkem vyšších stupňů. Jejich kvalita vynikne hlavně v dobrých polohách, kde bývají extraktivní, aromatická a harmonická. Při větších sklizni a nižším stupni vyzrálosti hroznů bývá odchod vína tupý a nahofklý.

Hibernal

Bílá moštová odrůda byla vyšlechtěna ve Výzkumném ústavu v Geisenheimu v Německu profesorem Dr. Helmutem Beckerem. Pochází z mezidruhového křížení: Seibel 7053 x Ryzlink rýnský, klon 239 Gm F-2.

Rašení odrůdy je středně pozdní, sklizňové zralosti dosahuje v první polovině října. Odolnost k peronospoře a oidiu je střední až vyšší (v některých letech je nutný postřik proti peronospoře před květem a po odkvětu), k plísní šedé střední. Odrůda zraje 1-2 týdny před Ryzlinkem rýnským, výnos jako Ryzlink rýnský, průměrná cukrnatost o něco vyšší a kyseliny o 3 % nižší než Ryzlink rýnský.

Zatížení střední. Snáší vyšší obsah vápníku v půdě.

Víno je extraktivní, s jemnou vůní, vysoce kvalitní, s kyselinou typu Ryzlinku rýnského. Odrůda je vhodná do všech typů půd. (V těžkých půdách v některých letech při přezrání se mohou vyskytnout ve víně nepříjemné bezinkové tóny.)

Chardonnay

Zelenožlutá až nazlátlá barva, z chladnějších klimazonů bývá vůně po zelených jablkách s příměsí akátu, ve vyzrálém víně je cítit med a lískové oříšky, v chuti minerální křemenný charakter vína. Z teplých klimazonů mango, smetanu, banán, ananas, žlutý meloun. Víno je vždy velmi plné, někdy v mládí s výraznějšími kyselinami.

Odrůda pochází z Burgundska a pravděpodobně vznikla samovolným křížením (Pinot noir x Heunisch), jak bylo zjištěno genovou analýzou. Původně se předpokládalo, že to je mutace Rulandského bílého (Pinot blanc), a proto se ve Francii označovala jako Pinot Chardonnay nebo Gamay blanc. V rakouském Štýrsku jako Morillon a v Německu a Alsasku jako Weißer Clevner. U nás se od nepaměti pěstovala ve smíšených výsadbách s Rulandským bílým. V současné době patří mezi módní bílé odrůdy a poskytuje nepochybně spolu se

Sauvignonem a Ryzlinkem rýnským nejkvalitnější bílá vína na světě. Chardonnay je rozšířenou odrůdou po celé západní i východní Evropě.

Výraz vína se mění podle klimatických a půdních podmínek. V chladnějších klimazónách bývají sice vína plná, ale úzká a často mívají ocelovou kyselinu, na těžkých půdách minerální charakter a někdy zelené tóny ve vůni. K optimální zralosti takových vín dochází až po 8–10 letech. V chladnějších podmínkách je důležité volit jen ty nejlepší polohy, snížit sklizně, sklízet v pozdních termínech a volit vhodné klony. Takový typ vína bývá často využíván pro výrobu šumivých vín. Při usměrněné sklizni voní pak Chardonnay po zelených jablkách a při stárnutí přicházejí vůně akátů a hrušek, citronů a grapefruitů, medu a nakonec lískových oříšků. Při vinifikaci v barrique vystupuje aroma toustování.

Chrupka (bílá a červená)

‘Chrupky’ jsou považovány za klasické stolní odrůdy a u nás se pěstují především k produkci stolních hroznů. Jako stolní hrozen je zajímavější ‘Chrupka červená’. Z ‘Chrupek’ se získávají i lehká stolní vína, která jsou např. v Bádensku velmi oblíbena a ve Švýcarsku i vysoce ceněna.

‘Chrupky’ jsou velmi staré odrůdy, které pocházejí pravděpodobně z Egypta, kde se zřejmě pěstovaly již před 5 tisíci lety, nebo z Malé Asie. Do Evropy je dovezli staří Římané nebo podle jiné verze je převezl v 16. století francouzský diplomat ze sultánského dvora do Francie, odkud se dostaly do Švýcarska a pak dále. Nejvíce jsou nyní rozšířeny ve Švýcarsku a Francii. Ve Švýcarsku tvoří 45 % plochy vinic a 60 % produkce vína. Jinak se pěstují po celém světě. Ve větším rozsahu se na Moravě začaly ‘Chrupky’ sázet po roce 1900, kolem roku 1935 byly u nás poměrně rozšířené, v Čechách 2 %, na Moravě 6 % plochy vinic. Dnes se pěstují převážně na zahrádkách a jejich podíl na rozloze vinic nedosahuje 0,1 %.

Irsai Oliver

Světle žlutá barva, muškátová vůně, jemná kořenitost chuti, nižší až nízký obsah kyselin, někdy náznak hořčinky, víno méně plné; krátké.

Raně zrající moštová i stolní odrůda s muškátovou vůní bobulí i vína. Vyšlechtil ji Kocis Pál v Maďarsku v Kecskemétu.

Víno je zelenožluté až slámově žluté, má svěží aromatické látky, které připomínají koncentrovanější vůni Ryzlinku rýnského, případně i s muškátovými tóny. Tělo vína je plné a při reduktivní technologii se dociluje svěží až řízný typ plného, elegantního a pro běžného konzumenta přitažlivého vína. Jeho předností je dobrá jakost vína i v horších ročnících. Do příliš suchých podmínek se nehodí. Jeho vína tam bývají široká a hořknou, tak jako při oxidativním školení. Ze všech novošlechtění jsou vína Kerneru nejpodobnější Ryzlinku rýnskému, a tak jako u něj lze docilovat vysokou jakost výběrů i bobulových výběrů.

Víno se výborně hodí k různým předkrmům, včetně plodů moře, ke grilovanému telecímu masu, k rybám i uzeným, ke chřestu a k mnoha druhům sýrů, zvláště k rozfíratelným. Mladá vína je vhodné podávat v pohárech pro mladá vína při teplotě 7–8 °C a vína zralá při teplotě 9–10 °C. Jen vysoce vyzrálá vína přívlastková při teplotě 10–11 °C. Technologicky správně zvládnutá vína jsou ozdobou slavnostních tabulí podobně jako vína Ryzlinku rýnského.

Kerner

Zelenožlutá až slámově žlutá barva, intenzivní ryzlinková vůně s podstatně vyšší kořenitostí a s tóny tmavého medu. Víno velmi plné, s mohutným nástupem a dlouhou perzistencí, někdy s nahořklým závěrem.

Odrůda byla vyšlechtěna ve Státním výukovém a výzkumném ústavu ve Weinsbergu ve Württembersku v Německu A. Heroldem v roce 1929 křížením odrůd Trolínské x Ryzlink rýnský. V roce 1969 byl Kerner klasifikován do všech německých vinařských oblastí a byla mu udělena ochranná autorská práva. Odrůda je pojmenována po A. Kernerovi, lékaři a básníku z Weinsbergu, který svým pacientům doporučoval sklenku vína jako nejlepší přírodní léčebný prostředek.

Víno je zelenožluté až slámově žluté, má svěží aromatické látky, které připomínají koncentrovanější vůni Ryzlinku rýnského, případně i s muškátovými tóny. Tělo vína je plné a při reduktivní technologii se dociluje

svěží až řízný typ plného, elegantního a pro běžného konzumenta přitažlivého vína. Jeho předností je dobrá jakost vína i v horších ročnících. Do příliš suchých podmínek se nehodí. Jeho vína tam bývají široká a hořknou, tak jako při oxidativním školení. Ze všech novošlechtění jsou vína Kerneru nejpodobnější Ryzlinku rýnskému, a tak jako u něj lze docilovat vysokou jakost výběrů i bobulových výběrů.

Lena

Světle žlutá barva, vůně podobná Irsai Oliver, ale obohacená karamelovým odstínem. Víno lehké, krátké. Vznikla ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné prací šlechtitelů ing. F. Zatloukala a ing. L. Michlovského z křížení Lipovina x Irsai Oliver. Růst je bujnější, olistění letorostů řidké, list malý, pětiúhelníkový. Hrozen středně velký, volný, bobule kulatá, zelenožlutá, středně velká, muškátové chuti. Hrozny zrají v první polovině září a jsou vhodné i na přímý konzum. Odolnost proti houbovým chorobám je střední. Do suchých půd se nehodí. Sklizně jsou středně vysoké, cukernatost pravidelně dobrá. Víno je lehké, s harmonickým poměrem kyselin a s velmi příjemným aromatem.

Malverina

Slámově žlutá barva, vůně kořenitá s výraznějším odstínem skořice, případně lékořice. Středně plné víno podbíživé chuti.

Byla vyšlechtěna skupinou šlechtitelů Resistantu, dnes Vinselektu, v genobankách v Lednici, Břeclavi a Perné složitým křížením mezi odrūdami Veltlínské červené rané, Merlot a dalšími interspecifickými kultivary. Tím bylo dosaženo zvýšené odolnosti proti houbovým chorobám, a tudíž vhodnosti pro ekologické vinohradnictví s omezeným použitím chemikálií na ochranu révy.

Je středního růstu, se středně hustým olistěním letorostů. Vyžaduje dobré polohy a živné, hlinité, vlhčí půdy. Středně velké až velké hrozny zrají v pozdních termínech. Bobule hroznů jsou malé, kulaté a mají šedočervenavou slupku. Výnosy hroznů jsou velmi dobré a pravidelné. K odpovídající jakosti hroznů nutno volit snížené zatížení keřů plodnými očky.

Víno je podle velikosti sklizně středně plné až plné, obsah kyselin je středně vysoký. V mladých, reduktivně školených vínech vynikají primární tóny aromatických látek. Při stárnutí se víno poměrně rychle zaplňuje a nastupuje typický skořicový buket. Ve starších vínech z dobrých ročníků se objevuje chlebovina. Víno je zvláště vhodné do různých cuvée, která zaplňuje.

Muškat moravský (MOPR)

Zelenožlutá barva, květinově muškátová vůně, lehký charakter vína, s příjemnou harmonií, pokud je ve víně dostatek kyselin.

Vzhledem k tomu, že pro naše vinařské oblasti nebyla žádná dostatečně vhodná odrůda s muškátovým aroma ve víně, pokusil se ing. V. Křivánek ve Šlechtitelské stanici v Polešovicích zaplnit tuto mezeru křížením odrūd Muškát Ottonel x Prachttraube a jeho záměr se podařil. Muškát moravský se brzy stal nejrozšířenějším novošlechtěním u nás.

Odrůda je bujného růstu, má středně velký list a její hrozen je střední až velký. Bobule je středně velká, kulatá, zelenožlutá, s výrazným muškátovým aroma. Zrání bobulí je rané. Je to odrůda vhodná do hlinitých půd, kde dává plnější vína. Obsah kyselin je nižší, a proto je nutné pro výrobu suchých vín sklízet hrozny zavčas, aby vína nebyla plochá. Tam, kde je možné hrozny ochránit před ptactvem, vosami a plísní šedou, je možné docílit zajímavá výběrová vína.

Zpracování hroznů na kvalitní víno s muškátovou vůní je náročné na umění vinaře jak ve vinici, tak ve sklepe. Jedině vína dostatečně reduktivní povahy a s příjemným obsahem kyselin mají šanci na přízeň konzumenta. Při nevhodných manipulacích jsou tenká, plochá, s nepříjemnými tóny mléčné kyseliny.

Muškat Ottonel (Muscat Ottonel, Ottonel Muskotály)

Světle žlutá barva, velmi jemná a čistá muškátová vůně, středně plná a velmi harmonická chuť, někdy s nižším obsahem kyselin, kratší dojem.

Odrůda francouzského původu, kterou vypěstoval ze semene Robert Moreau v Angers a je pravděpodobným

křížencem odrůd Chrupka bílá a Muškát žlutý. Je středního až slabšího růstu. Hodí se jen do živných půd s nízkým obsahem vápna, neboť vápno nesnáší. V suchých půdách roste příliš slabě. Mrazuodolnost je dobrá, ale je náchylný na sprchávání květenství, k němuž dochází při nepříznivém počasí nebo vlivem použití mřednatých preparátů na ochranu proti plísni révové.

Nesnadné pěstování a nejisté výnosy zatlačily tuto odrůdu do pozadí, přestože dává velmi jemná muškátová vína a hlavně velmi příjemný tón muškátové vůně a chuti. Vína mohou být plná a harmonická, pokud mají příznivý obsah kyselin a jsou reduktivně vyškolena. Ale často se setkáváme s víny přívlastkovými z přezrálých hroznů, která postrádají uměrné množství kyselin, jsou široká, mrtvá, s vyššími barevnými odstíny a s hořkým odchodem. K dosažení vysoké jakosti vína musí mít producent dostatečné technologické zkušenosti s touto odrůdou. Podle zkušeností z Rumunska (Murfatlar) nebo z Rakouska (Burgenland) je možné vytvořit z přezrálých hroznů této odrůdy vynikající přírodní dezertní vína.

Hrozen je atraktivní a bobule nesmírně jemné muškátové chuti přímo přitahují milovníky aromatických stolních hroznů.

Müller Thurgau (Riesling x Silvaner, Rivaner)

Zelenožlutá barva, muškátově ovocná vůně s tóny grepu či broskve. Středně plné, harmonické a příjemně pitelné víno, nenáročného a svěžího charakteru.

Odrůda má ve Švýcarsku název Riesling x Silvaner podle domněle provedeného křížení mezi těmito odrůdami, které uskutečnil prof. Herrmann Müller, původem ze švýcarského kantonu Thurgau, v roce 1882 ve Výzkumném a šlechtitelském ústavu v Geisenheimu v Německu, kde tehdy vyučoval botaniku. I další synonymum Rivaner, pocházející ze Slovinska, se opírá o domnělé křížení. V současné době dokázal dr. F. Regner z Vinařské školy v Klosterneuburgu pomocí genové analýzy, že se ve skutečnosti jedná o křížení Ryzlink rýnský x Madlenka královská. Odrůda se rozšířila po všech severnějších vinařských oblastech Evropy i do zámoří.

Keře jsou středně bujného růstu, mají pětilaločné listy s hlubokými výřezy a řidší olistění. Plodnost je vysoká a pravidelná, mrazuodolnost nízká a též odolnost proti houbovým chorobám je nízká. Náročnost na polohy není vysoká, půdy potřebuje hluboké a živné.

Vysokou jakost vína poskytuje jen při sklizni uměrné stanovištním podmínkám. Z vysokých sklizní, které se dají snadno docílit, je víno řidké a hořké. Vcelku se dá konstatovat, že za optimálních podmínek je víno světlé barvy se zelenožlutým odstínem. Ve vlně se ozývají tóny muškátu spolu s dalšími ovocnými odstíny v závislosti na výšce sklizně, na počasí daného ročníku a na reduktivnosti školení vína. Mohou to být vůně nezrale travnaté, citronové muškátové, angreštové či černorybízové. Správně zvládnutou technologií by se mělo vytvořit víno blízké všeobecné představě v tom smyslu, že se jedná o víno, které je nejlépe pít jako mladé, svěží, pobízející ke konzumu na základě nižšího obsahu alkoholu, dostatečně výrazného, ale ostatním látkám přiměřeného obsahu kyselin, s užitými tóny muškátové ovocných vůní a s hladkým odchodem, který vyvolává dojem šťavnatosti a pobízí k dalšímu doušku.

Neuburské (Neuburger)

Světle zlatožlutá barva, v mladém víně jsou vůně ořechů a ve zrajícím přecházejí do vůní červeného ovoce. Stoupá viskozita vína a objevují se vůně smetany. Středně plné až plné víno hebkého charakteru.

Pochází z Rakouska, kde se pěstuje pod názvem Neuburger a o jeho vzniku se vypráví, že réví této odrůdy bylo v šedesátých letech 19. století vyplaveno Dunajem na břeh u Oberarnsdorfu v oblasti Wachau. Réví našli vinaři Ch. Ferstl a F. Marchendl a vysadili v obci Arnsdorf do svých vinic a v roce 1872 vyrobili z první sklizně překvapivě dobré víno. Podle současných poznatků genové analýzy se jedná o nahodilé křížence mezi odrůdami Veltlínské červené a Sylvánské zelené.

Je to odrůda bujného růstu, s málo dělenými listy. Má hrozny malé až střední, kompaktní a s kulatými žlutozelenými bobulemi, které nesou na tlusté slupce tmavé tečkování. Dužnina je slizká, velmi příjemné chuti, a proto hrozny lákají k přímému konzumu. Mrazuodolnost i odolnost proti houbovým chorobám je nízká. Zrání hroznů je středně pozdní.

Neuburské bývalo na Moravě více rozšířeno a do značné míry potlačilo dříve nejvíce rozšířené Sylvánské

zelené. Hlavní příčinou jeho rozšiřování byla vhodnost do sušších, prudce svahovitých poloh. Je náchylnější na sprchávání květenství, ale tomu se dá zabránit štěpováním na slaběji rostoucí podnože a snížením dávek dusíkatých hnojiv.

Vína Neuburského mají žlutou a u vyšších predikátů zlatožlutou barvu. Mladé Neuburské má jemné aroma připomínající ořechy a kvalita mladého vína bývá průměrná. Vyšší a zajímavější kvality se dosahuje ležením vína na láhvi. Víno se ležením zaplňuje a přibývá buketních látek červeného ovoce, zvyšuje se viskozita vína a vzrůstá sametový dojem v ústech. Dochuť vína je harmonická, neutrální a dlouhá. Z průměrného mladého vína se stává často přitažlivé, láhově zralé víno neutrálního typu, které výborně doprovází jídla s hustými omáčkami, pečenou drůbež nebo drůbeží paštiky.

Pálava

Zlatožlutá barva, tramínová vůně po růžích je doplněna vůní vanilky. Víno plné, s nižším obsahem kyselin, vláčné a s dlouhou trvajícím odchodem.

Odrůda byla vyšlechtěna ing. J. Veverkou ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích a později v Perné křížením odrůd Tramín červený x Müller Thurgau.

Její růst je středně bujný, listy střední velikosti jsou pětilaločné, olistění hustší. Hrozny jsou kónické, mírně křídlaté, šedočervené bobule mají poněkud oválný tvar a tuhou slupku. Chuť bobulí je tramínově kořenitá. Jejich zrání je středně pozdní. Mrazuodolnost je střední, odolnost proti houbovým chorobám nižší. Vyžaduje vlhčí, živné půdy v dobrých polohách.

Pálava plodí pravidelně a sklizně jsou vyšší než u Tramínu. Hrozny dosahují velmi dobrou cukernatost a je možné získávat přívlastková vína vyšších stupňů.

Charakter vína je podobný vínům Tramínu, ale kořenitá plnost bývá nižší. Aromatické látky typu Tramínu jsou obohaceny o vanilkové tóny. Vzhledem k poněkud vyššímu obsahu kyselin než má Tramín, mívají vína Pálavy jemnější harmonii a jsou pro mnohé konzumenty přitažlivější.

Rulandské bílé (Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer Burgunder, Fehér burgundi)

Zelenožlutá barva, jemná květinová vůně, ve zralém víně se objevuje vůně hrušek, chlebové kůrky i lískových oříšků. Víno je plné, elegantní, nepostrádá nikdy kyseliny a má dlouhý odchod.

Název Rulandské je anachronismus, který vznikl nepochopením a z neznalosti ampelografických realit v roce 1993, kdy bylo Burgundské bílé přejmenováno na Rulandské bílé. Ve skutečnosti se jedná o francouzskou odrůdu Pinot blanc, pocházející z Burgundska, která nese ve většině vinařských oblastí svůj původní název nebo jemu podobný jako v Itálii Pinot bianco. Jen v Německu a Rakousku to je Weißer Burgunder a v Maďarsku Fehér burgundi. Původní český název je Roučí bílé. Odrůda vznikla jako pupenová mutace z odrůdy Pinot noir, která má modré hrozny.

Pinot blanc je odrůda středního růstu, s hustěji olistěnými letorosty a tří- až pětilaločnými listy. Její hrozen je malý až střední, válcovitý, hustý. Bobule malé, kulaté, někdy poněkud oválné, s tenkou slupkou a řídkou dužninou. Chuť je sladkokyselá. Dřevo letorostů vydrává dobře a mrazuodolnost je dobrá. Odolnost proti houbovým chorobám je střední, ale proti plísni šedé nízká. Zrání hroznů je pozdní, a proto vyžaduje výborné polohy. Nejlepší kvality vín se dosahuje na vápenitých půdách. Sklizně jsou pravidelné a dobré. Poměrně často se docilují predikátní vína vyšších stupňů.

Na půdním složení a vinařské oblasti závisí celkový projev vína. Ale na celém světě patří vína odrůdy Pinot blanc mezi klasická bílá vína. K tomu, aby byly splněny předpoklady pro takové ocenění, nesmějí být výnosy příliš vysoké a vydrálost hroznů alespoň kolem kvality pozdního sběru. Při nadměrném výnosu a nedozrálých hroznech jsou vína hrubá, tvrdá, prázdná a žádným ležením se nezlepší. Při odpovídajících podmínkách jsou vína elegantní, harmonická, plná a bohatá extraktivními látkami. Přitom nikdy nepůsobí těžkopádně. Jejich kyselina je zralá, což zvyšuje přitažlivost a při řízeném kvašení se v nich zachovávají i jemné květinové vůně. Ležením se taková vína ještě více zaplňují a získávají na viskozitě, jejich barevné tóny se zvýrazní a původní svěží aroma se mění na vůni hrušek, červeného ovoce nebo i lískových oříšků. Pinot blanc je vhodný pro tvorbu výběrů a bobulových i botrytických výběrů. Ale je to současně výborná surovina pro šumivá vína.

Rulandské šedé (Pinot gris, Pinot grigio, Ruländer, Graue Burgunder, Tokayer)

Zlatožlutá barva, medově nasládlá vůně s jemným pomerančem. Velmi plné víno, obvykle s vyšším obsahem glycerolu i alkoholu, harmonické, vláčné s utlumeným působením kyselin a s dlouhou trvající dochutí.

Původní francouzský název Pinot gris, v Itálii Pinot grigio, v Německu Ruländer podle obchodníka vínem J. S. Rulanda, který rozšiřoval odrůdu ve Falcí. Někdy se v Německu setkáváme s označením suchých vín jako Grauburgunder a vín se zbytkem cukru jako Ruländer. V Maďarsku Szürkebarát (šedý mnich) podle mnichů cisterciáků, kteří na přání císaře Karla IV. vysadili odrůdu u Balatonu. Tokayer v Alsasku. Původní český název Roucí šedé.

Pinot gris vznikl mutací z Pinot noir a je rozšířen po celém světě. Růst i olistění jsou střední, list málo dělený, dřevo vyztváří dobře. Mrazuodolnost je dobrá, odolnost proti houbovým chorobám je též dobrá, jen plíseň šedá napadá kulaté bobule z jemnou, šedomodrou slupkou častěji. Plná vína dává na hlinitých půdách, ale jako jedna z mála bílých odrůd dává plná vína i na půdách šterkovitých a písčitých, jsou-li keře udržovány při dostatečně bujném růstu. Pro pravidelné a dobré sklizně je bezpodmínečně nutné vysazovat dobře prošetřené materiály uznaných klonů. Neselektovaný materiál je náchylný na sprchávání a střídavou plodnost.

Pinot gris je odrůda, od jejíž vín se očekává plnost, hebkost, vysoký extrakt, pomerančové tóny ve vůni spojené s dojmy medovosti. K dosažení typičnosti je nutná výzrálost alespoň na stupeň pozdního sběru a výše. Pak se objevuje ve vínech i vyšší obsah alkoholu a glycerolu, čímž se do jisté míry imituje sladký vjem, který spolu se skutečným zbytkem cukru vyrovnává převahu alkoholu nad kyselinami, jejichž obsah je nutně při vinifikaci bedlivě hlídat, podobně jako barevný tón vín, který může při nedostatečně rychlém zpracování šedomodrých hroznů vystřelit až do růžova.

Výběry a bobulové výběry lze při dostatečném obsahu kyselin zařadit mezi bílá vína nejvyšší jakosti za předpokladu dostatečně vysokého extraktu. Naproti tomu přišli Italové s myšlenkou dobýt některé evropské trhy lehkým, svěžím a jemně aromatickým Pinot grigio z vysokých sklizní v oblasti Veneto a uspěli excelentně zejména v Německu u mladých lidí. Pinot gris se v menší míře rozšířil i do zámoří, odkud přicházejí jeho vína ovocných vůní po jablkách, hruškách, mangu, květinách a dokonce i po kozím pysku.

Ryzlink rýnský (Rheinriesling, Petit Riesling, Rajnai rizling, White Riesling)

Žlutozelená barva, velmi decentní a éterická vůně s náznakem lipového květu, případně broskví, meruněk, ananasu a při výzrávání kdoulí. Minerální plnost přechází do pepřnaté kořenitosti láhvvé zralého vína, které se vyznačuje elegancí díky zvýrazněné souhře mezi kyselinami a extraktivními látkami.

Pěstování Ryzlinku rýnského se dá doložit v Německu od roku 1435. Odrůda však nebyla příliš oblíbena a pěstovala se jen ve směsi s jinými odrůdami, kdy nemohly vyniknout její jedinečné vlastnosti hlavně proto, že hrozny této pozdní odrůdy bývaly sklizeny spolu s ostatními příliš brzy. Teprve v 18. století se poznala vysoká hodnota této odrůdy a přišlo se na to náhodně, když v roce 1775 přivezl kurýr do benediktinského kláštera v Johannisbergu v Porýní s velkým zpožděním povolení ke sběru hroznů od převora benediktinského řádu, který sídlil ve Fuldě. Mniši v Porýní čekali trpělivě na povolení, přestože již velká část hroznů byla napadena ušlechtilou plísní. Při sklizni zpracovali zdravé hrozny odděleně od hroznů nahnilých. Jaké bylo jejich překvapení, když z hroznů napadených ušlechtilou plísní byl ten nejlepší Ryzlink, jaký do té doby nikdo ještě nepil.

Současné genetické studie ukazují, že Ryzlink rýnský je pravděpodobně nahodilým křížencem mezi odrůdou Heunisch a semenáčem Tramínu. Dnes se Ryzlink rýnský pěstuje po celém světě a je zařazován mezi nejvyšší odrůdy pro bílá vína. Nejvíce jsou ceněny vyšší stupně vín predikátních.

Jeho synonyma: Rheinriesling nebo jen Riesling v Německu, Petit Riesling ve Francii, Rajnai Rizling v Maďarsku, Graševina v Chorvatsku, White Riesling v USA, u nás kdysi Starosvětské.

Letorosty jsou vzpřímené, středního až bujného růstu. Listy středně velké s vrásčitým povrchem. Dřevo vyztváří brzy a velmi dobře. Hrozen je malý až střední, s malou, kulatou bobulí zelenožluté barvy. Slupka je pevná, dužnina jemně aromatická.

Mrazuodolnost je velmi dobrá, odolnost proti houbovým chorobám dobrá. Třapinu napadá plíseň šedá často před úplnou zralostí a hrozny pak padají na zem. Na plně vyzrálých bobulích se objevuje ušlechtilá plíseň hlavně v polohách, kde jsou časté podzimní mlhy. Ryzlink rýnský vyžaduje výborné jižní viniční polohy, nejlépe svažité. Vysoké jakosti vína se dociluje hlavně na záhřevných, méně zvětralých prvohorních půdách s vyšším podílem skeletu nebo na půdách břidličnatých. Na těžkých půdách bývají vína širší, méně charakteristická, postrádající ovocnost a svěžest. Plodnost je dobrá a pravidelná, hrozny se sklízí velmi pozdě, koncem října a v listopadu a jsou vhodné pro ledová vína.

Vína Ryzlinku rýnského mají zelenožlutou barvu a s přibývajícím zralostí se objevují zlatavé odstíny, u bobulových výběrů až jantarové.

Jeho vína vynikají širokou škálou vůní podle půdního typu a ročníku. Vůně mohou být ovocné – broskev, nezralé jablko, citronová kůra, kdoule a u měkčích vín i meruňka, ananas. Mohou být i kořenité, minerální, zemitě i kouřové. Při zrání vína se objevuje med, marcipán, mandle a hrozinky. Z příliš horkých lokalit může zavánět petrolejem a kerosinem, to když je většina bobulí sluncem opálena do hnědava.

V chuti ryzlinkových vín hraje velkou úlohu kyselina a její zralost. Od ocelové kyseliny v nezralých ročnících, přes příjemně říznou až po svěže zralou, která je nezbytnou součástí velkých vín výborných ročníků a současně oporou tvorby buketu a chuťových látek láhvové zralosti. Nejtypičtější se „ryzlinkový fenomén“ projevuje ve zralých, suchých, kabinetních vínech. Ve vyšších stupních predikátních vín je postupně onen fenomén překrýván narůstajícím tělem vína, případně tóny zralosti vyprodukovanými ušlechtilou plísní. Taková vína jsou jistě neméně zajímavá a přináší jiný druh požitku. Kabinetní vína jsou jedinečným doprovodem ke studeným předkrmům, pozdní sběry k pstruhům i jiným rybám v různých úpravách, sladké výběry k desertům. Jakostní vína Ryzlinku rýnského jsou vhodná k lehkým úpravám drůbeže.

Ryzlink vlašský (Rheinriesling, Petit Riesling, Rajnai rizling, White Riesling)

Žlutozelená barva, u mladých vín převažují ovocné tóny rybízu, případně angréstu, později se objevují vůně lučního kvítí, které se pojí s pikantní kyselinou, střední plností, svěžestí a velmi dobrou pitelností. Z méně vyzrálých hroznů bývá kyselina až ocelově tvrdá.

Původ je zatím neznámý a k Ryzlinku rýnskému nemá žádný příbuzenský vztah. Je nejvíce rozšířen v jihovýchodní Evropě, v severní Itálii, Maďarsku, Slovensku, Rakousku a u nás. V Rakousku je nazýván Welschriesling, Olaszrizling v Maďarsku, Laški rizling a Rizling italijanski na Balkáně, Riesling italico v Itálii. Růst je střední, list středně velký s ostrým zobkováním okrajů, většinou méně dělený, světlejší barvy. Dřevo vyzrává velmi dobře a borka má žlutavou barvu. Hrozen je válcovitý, na dlouhé stopce, někdy s přívěsným hrozínkem. Bobule je malá, kulatá, žlutozelená, s černou tečkou na vrcholu. Slupka je slabá a pevná, obsah řídce šťavnatý s pronikavou kyselinou. Mrazuodolnost je velmi dobrá, odolnost proti houbovým chorobám střední. Trpí vadnutím třapiny. Zrání hroznů je velmi pozdní.

Vína se vyznačují vyšším obsahem kyselin, které mohou být až ocelové, při lepší vyzrállosti hroznů a nižší sklizni jsou svěže pikantní a ve vyšších stupních přívlastkových vín působí příjemným zralým dojmem, tvoříce harmonii se zbytkovým cukrem. Vína Ryzlinku vlašského zachycují celou kvalitativní škálu bílých vín počínaje lehkými a prostými, tvrdými víny stolními ke svačinám s uzeninou, která přináší osvěžení při namáhavé manuální práci; přes svěží vína jakostní, z nichž zvoní rybíz či angrěst a na vápenité půdě kytice lučního kvítí; až po delikátní, medově vyzrálá vína výběrů s příchutí hrozinek, podbarvená citronovými tóny jemné botrytídy.

Ryzlink vlašský dával vždy vítanou surovinu pro šumivá vína a je stále důležitou složkou všemožných vín známkových, v nichž tvoří páteř směsi, která by se bez jeho přítomnosti mohla zborit do měkce se rozplývající unylosti.

Sauvignon (Sauvignon blanc)

Zelenožlutá barva, většinou se vyskytují primární vůně. U mladých vín z méně příznivých ročníků to je kopřiva, travnatost až papriková nezralost. U vín z dobře vyzrálých hroznů jsou vůně černorybízové, angréstové a směs citronů s kiwi. Vína jsou plná a při láhvové zralosti velmi plná, mnohdy s minerální příchutí. Vjem trvá dlouho.

Pravděpodobně pochází z francouzského regionu Bordeaux nebo z oblastí na Loiře. Nové genetické poznatky ukazují na to, že vznikl asi ze samovolného křížení mezi odrūdami Chenin blanc x Tramín. Francouzský název je Sauvignon blanc nebo Sauvignon jaune a je nutné ho dobře odlišovat od méněcenné odrůdy s velkým hroznem Sauvignon vert či Sauvignonasse. Tu a tam se ještě vyskytuje mutace šedá Sauvignon gris s vyšší cukernatostí a s méně pronikavým aromatem a mutace růžová Sauvignon rosé, která je méně zajímavá. Německé synonymum je Muskat-Sylvaner a někdy v Rakousku užívané Feigentraube, které se kdysi užívalo i u nás – Fíkový hrozen. Pod tímto pojmenováním ho k nám pravděpodobně zanesli Habáni.

Když byl francouzský král Jindřich IV. Navarrský (1553–1610) kojencem, tišil pláč dítěte jeho dědeček tím, že mu potíral rty rozetřeným česnekem a máčel mu je vínem Sauvignonu. V dospělosti se stal král velkým vyznavačem francouzských vín, jmenovitě Sauvignonu.

Odrůda má bujný růst, hustě olistěné letorosty s četnými zálistky a menší, světle zelený, na okrajích zvlněný list. Hrozny jsou malé, válcovité, hustě osazené menšími, zelenožlutými bobulemi s tlustší slupkou a výrazně aromatickou dužninou. Zrání hroznů je středně pozdní až pozdní. Mrazuodolnost i odolnost vůči houbovým chorobám jsou nižší, plíseň šedá napadá bobule i třepinu často.

Sauvignon vyžaduje velmi dobré svahové polohy s chudšími, nejlépe šterkovitými půdami. Na úrodných půdách roste příliš bujně. Vyšší půdní a vzdušná vlhkost ovlivňuje příznivě vznik aromatických látek. V závislosti na ročníku, na stanovišti, na době sběru a na technologii tvorby vína se vyvíjejí různé typy vína. V méně příznivých ročních, v severnějších oblastech a při vyšší vlhkosti vznikají travnaté, kopřivové, paprikové tóny ve vůni i chuti. Při vyšším slunečním svitu a lepší vyzrálosti hroznů se začínají objevovat ovocné tóny. Napřed černorybízové, angreštové, kiwi se zábleskem citronu, pak u měkčích a kulatějších vín broskve, nektarinky a meloun. U sladkých výběrů meruňka, pomeranče, ananas i marcipán. Ze zámoří tropické ovoce.

Z vyšších sklizní a horších ročníků mohou být vína Sauvignonu lehká a tvrdá, ale většinou se setkáváme s víny plnými, často i s minerální příchutí, hlavně na půdách křemičitých (Sancerre) nebo s víny tělnatějšími na půdách hlinitých či s filigránskou stavbou a bohatou hrou vůní z půd vápenitých. Intenzita aromatických látek, kterou vnímáme v mladých vínech současně se svěžestí mladého vína, je pro mnohé milovníky Sauvignonu velmi svůdná. Zráním Sauvignonu na láhvi se většinou ony mladistvé tóny ztrácejí a ve víně se rozvíjí hlavně láhvová zralost, s níž narůstá i vyšší barevný tón vína a jeho plnost. Aromaticky výrazná a suchá vína Sauvignonu jsou vhodná jako vína aperitivní nebo ke studeným předkrmům. Hodí se i ke chřestu a ke kozím sýrům. Plnější a zralá vína ke kořeněným jídlům, k těstovinám s gorgonzolou nebo rybí omáčkou, k vařenému šunce, k bílým masům se smetanovými omáčkami apod.

Sylvánské zelené (Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl, Zöld silván)

Zelenožlutá barva, vůně neutrální, jemně kořenitá. Víno je v mládí poněkud méně harmonické, někdy až drsné. Rychle vyzrává do vláčné plnosti a kulatosti, kdy se prezentuje příjemným dojmem celistvosti.

Kdysi bylo Sylvánské zelené nejrozšířenější odrūdou na Moravě, a proto se mu říkalo lidově „Morávka“. Z výsadeb bylo vytlačeno Neuburským, které stihl stejný osud, když se objevila odrůda Müller Thurgau. Grüner Silvaner neboli Grüner Zierfandl je rakouské označení, odkud tato odrůda pochází, jak ukazují genetické rozbor, neboť vznikla samovolným zkřížením mezi odrūdami Rakouské bílé a Tramín. Na rakouský původ ukazuje i starší německé označení Oesterreicher.

Je to odrůda slabšího růstu, bohatě plodící, která má hustší olistění. Dřevo vyzrává pomalu, a proto je mrazuodolnost nižší, odolnost proti houbovým chorobám není vysoká, plísní šedé vzdoruje lépe. Hrozny jsou středně velké, kompaktní se středně velkou bobulí zelené barvy. Dužnina je slizká, velmi příjemné chuti, a proto dříve sloužilo Sylvánské jako nenáročný stolní hrozen. Hrozny zrají středně pozdě. Vyžaduje dobré polohy a živné půdy.

Víno je neutrální a při nižší sklizni mírně kořenitě chuti bez zvláštních aromatických látek. Při vyšší vyzrálosti hroznů dává predikátní vína, která zráním na láhvi nabývají na olejovitosti, hladkosti a vláčné harmonii. Při vyšších sklizních jsou mladá vína tvrdá a hrubá. Je-li výnos přiměřený, pak se kyseliny rychle odbourávají a víno může být až fadní. Sylvánské se dříve hojně užívalo do směsí s tvrdšími víny (na Slovácku s Ryzlinkem vlašským). Většinou sloužilo jako běžné, suché, výčepní víno k prostým jídlům.

Tramín červený (Gewürztraminer, Roter Traminer, Savagnin rosé, Piros Tramini)

Zlatožlutá barva, výrazná medově hrozinková vůně se závaný aromatických látek čajové růže a při láhvové zralosti i skořice a pomeranče, případně kozího pysku. Víno je velmi plné, s vyšší viskozitou a jeho harmonie je založena na nižším obsahu kyselin a často i na zbytkovém cukru.

Tramín stojí geneticky velmi blízko k volně rostoucí lesní révě, z níž mohl vzniknout nahodilým křížením s některou dávnou kulturní odrůdou pěstovanou Římany. Německá synonyma: Roter Traminer, Gewürztraminer (= Tramín kořený) nebo jen Traminer. Ve Francii Savagnin rosé nebo Gentil rosé, v Maďarsku Piros Tramini, na Balkáně Traminac crveni nebo Traminac mirisavi. Není žádného rozdílu mezi Tramínem červeným a Tramínem kořeným, jak se dříve předpokládalo.

Odrůda je středního až bujného růstu, letorosty jsou hustě olistěné tmavě zelenými, okrouhlými a málo dělenými listy, které mají povrch silně krabátý. Hrozny jsou malé, krátce kónické, s malými, mírně oválnými bobulemi, které mají velmi tlustou slupku, v níž je uloženo mnoho kořenitých, aromatických látek. Barva slupky je červená až šedočervená. Vyskytují se mutace se zelenožlutou slupkou bobulí (Tramín bílý, pěstovaný u nás hojně ve středověku v Čechách pod názvem Brynšt nebo dosud ve Francii v oblasti Jura a Arbois k výrobě žlutých vín pod jménem Savagnin) nebo i se slupkou zlatožlutou (Tramín zlatý, či muškátový, Savagnin blanc musqué).

Dřevo Tramínu vytrvá velmi dobře a mrazuodolnost je vysoká. Odolnost proti houbovým chorobám je dobrá. Odrůda je náročná na výborné polohy a vyžaduje hluboké, živné půdy. Při deštivém počasí v době kvetení snadno sprchává. Zrání hroznů je střední až pozdní a dosahuje se vysoká koncentrace cukru v bobulích, ale kyseliny mohou až příliš poklesnout. Proto se v některých oblastech přistupuje k dělené sklizni a část hroznů se sklídí v dřívějším termínu, aby se kyseliny zachovaly a obě vína se pak spojí.

Vína Tramínu mají intenzivnější barvu než většina ostatních bílých vín – jsou zelenožlutá až zlatožlutá. Pro víno Tramínu je příznačná bohatost omamující vůně a kořenitosti, které jsou u vyšších stupňů predikátních vín podbarveny sladce medovými tóny hroznů. Pochází-li víno z přiměřeně velké sklizně a vyzrálých hroznů, pak chutná zcela jinak než všechna ostatní bílá vína. Jeho základní vůni lze přirovnat k vůni čajové růže, kterou doprovázejí další odstíny vůní: skořice, květů pomeranče, citrusových plodů, čaje nebo lonicery.

Většina vín Tramínu bývá s menším či větším zbytkem cukru, který podporuje typické aroma a chuť. Vína Tramínu mají dlouhou perzistenci a neslouží k běžnému pití, ale vyžadují odpovídající rozpoložení mysli a dostatek času k vychutnávání všech zážitků, které mohou přinést.

Hlouběji vychlazená lze podávat jako sklenku aperitivu. Jsou vhodná při ukončení stolování. Často se nabízejí jako doprovod určitých předkrmů, zejména paštiky z husích jater. Nebo k ovčím či kozím sýrům na konci stolování. Suché Tramíny se doporučují k cibulovému koláči, k uzeným rybám. Vína Tramínu lze předložit i k některým exotickým, silně kořeněným jídlům asijské kuchyně.

Veltlínské červené rané (Frühroter Veltliner, Babotraube, Rote Malvasier)

Zlatožlutá barva, velmi neutrální vůně, středně plné a harmonické víno, které nevyniká výrazným osobitým projevem.

Genetické studie ukazují, že se na vzniku podílelo Sylvánské zelené a Veltlínské červené, podobně jako tomu bylo u Neuburského, takže jsou tyto dvě odrůdy blízce příbuzné. Je prakticky rozšířeno jen u nás a v Dolním Rakousku, kde se nazývá Frühroter Veltliner či Malvasier.

Růst je bujný a dřevo vytrvá špatně, mrazuodolnost je nízká, odolnost proti všem houbovým chorobám je též nízká. Listy jsou větší, pětilaločné a hlouběji dělené. Barva listů je světlá. Hrozen je velký, křídlatý, hustý. Bobule střední, kulatá, světle červená, neutrální chuti, s nízkým obsahem kyselin.

Nízko položené pozemky jsou pro tuto odrůdu nevhodné, na orientaci pozemku je nenáročné. Vyžaduje málo úrodné, šterkovité půdy. Na dobrých půdách roste příliš bujně a málo plodí. Odrůda postupně mizí z našich vinic a je nahrazována cennějšími.

Víno je zlatožluté barvy, neutrální vůně, plné a s nízkým obsahem kyselin. Při vyšší cukernatosti možná se objevují i medové tóny. Vzhledem k nízkému obsahu kyselin zraje víno poměrně rychle, a proto se ho často

využívá k urychlenému zrání směsí vín této odrůdy s odrůdami pozdními, jako je Ryzlink vlašský. Protože vína postrádají osobitý výraz, jsou méně oblíbená. Výjimkou jsou u nás vína této odrůdy ze severnější položených vinic jižní Moravy, kterým určitá osobitost nechybí.

Většinou se vína Veltlínského červeného raného doporučují k běžné denní stravě a k masitým svačinám.

Veltlínské zelené (Grüner Veltliner, Grünmuskateller, Zöldvelteleni)

Zelenožlutá barva. Víno s větší škálou aromatických látek podle složení půdy vinice. Na hlubokých hlinitých půdách dominuje vůně lipového květu, na štěrkovitých půdách prvohorních jsou vůně i chuť hořkomandlové, na půdách sprašových se objevuje kořenitost přecházející do pepřnatosti. Při zrání vína v láhvích se objevují mandlové tóny. Vína jsou středně plná a podbízivá.

S velkou pravděpodobností pochází z Rakouska, jak nasvědčuje kdysi užívaný název „Mouhartsrebe“ podle vrchoviny Manhartsberg. Rakouský název Grüner Veltliner se užívá až od 18. století. Před tím se hlavně užívalo pojmenování Grüner Muskateller nebo Weißgipfler. I na Moravě bylo dříve užíváno názvu Bělošpičák nebo Muškatel. Jedním z rodičů je pravděpodobně Tramín. Odrůda se pěstuje také v Maďarsku – Zöldvelteleni – a na Balkáně – Veltlinac zleni.

Růst je střední až bujný, dřevo vydrává dobře, olistění je středně husté, list střední, pětilaločný, hluboce dělený. Hrozen velký, křídlatý, hustý. Bobule střední, kulaté, zelenožluté. Slupka středně silná, dužnina šťavnatá, chuť kořenitá, někdy až jemně muškátová. Odolnost proti mrazu dobrá, proti houbovým chorobám střední až nižší. Zrání hroznů je pozdní, a proto vyžaduje výborné polohy. Vhodné jsou hlubší hlinité nebo sprašové půdy.

Víno má zelenožlutou barvu a jako mladé voní svěžestí, pepřnatostí a někdy i lehkou vůní doutníku. Z vinic na hlinitých půdách se objevuje vůně lipového květu, na půdách prvohorních hořkomandlová, na spraších kořenitá. Při zrání na láhvích se nejprve objevují zesílené kořenité pepřnaté tóny, které posléze zanikají a nejvíce kraluje mandlová chuť zjemněná u predikátních vín vyšších stupňů sametovou plností. Veltlínské zelené se používá do směsí pro známková vína a také jako surovina pro výrobu šumivých vín.

Veritas

Odrůda byla vyšlechtěna ve Šlechtitelské stanici ve Znojmě C. Míšou a M. Zbořilem křížením Ryzlinku červeného s Bouvierovým hrozem.

List je středně velký, světle zelený, srdčitý. Hrozny jsou malé, husté a mají středně velké bobule zelenožluté barvy. Odrůda je středně raná. Odolnost je střední, proti plísni šedé nižší. Na půdy nemá zvláštní nároky. Při pěstování je třeba dbát na to, aby keře byly vzdušné. Odrůda je vhodná do severnějších vinařských oblastí Moravy, kde dosahuje dobré cukrnatosti i dobré jakosti vína.

Víno je harmonické, se středním obsahem kyselin. Ve vůni se objevují jemné ovocné tóny. Chuť je vyrovnaná, příjemná, osvěžující.

Vrboska

Velmi raná mošťová bílá odrůda pocházející z křížení Tramín červený x Čabaňská perla. Byla vyšlechtěna na Šlechtitelské stanici vinařské ve Znojmě šlechtiteli Ing. Milošem Zbořilem, Ing. Jaroslavem Tomáškem, Ing. Jindřichem Ševčíkem, Ing. Ivanou Ludvíkovou a Jiřím Hladíkem.

Hrozen je středně velký, středně hustý s krátkou až středně dlouhou stopkou. Bobule je středně velká, kulatá. Barva bobule je růžová, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je velmi raná. Sklizňová zralost začíná ve třetí dekádě srpna. Odrůda je odolná proti napadení plísni réвовou, ostatním houbovým chorobám a mrazům odolává středně. Výnos hroznů je nižší. Je doporučována zejména pro výrobu burčáku, který má výbornou kvalitu.

Hrozen je možno využít pro přímý konzum

Víno je jemně aromatické, lehké. Pro získání kvalitní suroviny se nedoporučuje hrozny nechat dlouho na keři. Při přežrání ztrácí kyseliny.

ODRŮDY ČERVENÝCH VÍN

Agni

Vznikla spoluprací šlechtitelů ze šlechtitelských stanic ve Velkých Pavlovicích a v Perné – J. Havlíka, ing. F. Zatloukala a ing. L. Michlovského – křížením odrůd André x Israi Oliver.

Je bujného růstu, středně hustého olistění a má malé až střední hrozny s malými bobulemi modročerné barvy s výrazným muškátovým aromatem. Odolnost proti houbovým chorobám je střední. Její pěstitelské nároky zatím nejsou plně odzkoušeny.

Hrozny dosahují vysoké cukernatosti a zrají brzy. Víno je plné, zvláštního, pro červená vína nezvyklého typu s výrazným muškátovým aromatem. Mohlo by se asi uplatnit při výrobě vín dezertních.

Alibernet (Oděskij černýj)

Velmi tmavě červená barva, aromatické látky po odrůdě Cabernet Sauvignon. Víno středně plné i plné, s vyšším obsahem tříslovin, které pomalu zrají do neutrální hebkosti. Výrazný typ červeného vína s poněkud jižním charakterem červených vín.

Byla vyšlechtěna na ukrajinském Vědecko-výzkumném ústavu pro vinohradnictví v Oděse. V okolí se pěstuje pod názvem Oděskij černýj. Alibernet je více rozšířen na Slovensku, kde v teplejších podmínkách je kvalita vína kabernetového typu zvláště dobrá. Odrůda vznikla křížením Alicante Bouschet x Cabernet Sauvignon. Růst je bujný, listy středně velké, pětilaločné, sytě zelené a na podzim se barví do intenzivní červeně. Hrozen je rozložitý, velký, řídký. Bobule střední velikosti, černomodré s ožněním a s tmavě červeně zbarvenou dužninou a šťávou. Příchuť dužniny je kabernetová. Odolnost proti houbovým chorobám i proti mrazu je dobrá. Vyžaduje výborné polohy, protože zrání hroznů je pozdní. Sklizně jsou pravidelné a vysoké. Hrozny mají vyšší obsah kyselin, zvláště při vysoké sklizni a v horším ročníku.

Víno může dosahovat velmi dobrou jakost a může být i dostatečně plné při snížené sklizni na keř a v teplejších podmínkách. Z vyšších sklizní je řídké, méně barevné, s nepříjemně vysokým obsahem kyselin. Při odpovídajícím ošetřování vinice lze produkovat odrůdová vína. Jinak to je odrůda vhodná do směsí, jimž dodává barvu a kabernetové aroma.

André

Tmavě granátová barva s vůní zralých ostružin, podbarvených tvrdším projevem tříslovin a kyselin v mladém víně a se zralou plností při dostatečné ovocnosti ve vínech láhově zralých, v nichž se zvyšuje plnost a typičnost červeného vína.

Odrůdu vyšlechtil ing. J. Horák ve šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích křížením (Frankovka x Svatovavřínecké) a byla nazvána na počest CH. K. Andrého (1763–1831), který byl zakladatelem spolku na podporu šlechtění ovoce a révy v Brně.

Růst odrůdy je střední, při větším zatížení keřů snadno slábne. Středně velký list má sytě zelenou barvu a je méně dělený. Hrozen je středně velký, hustý, křídlatý a na velmi krátké stopce. Bobule je malá, modročerné barvy s pevnou slupkou, která velmi dobře odolává plísni šedé. Réví vyžívá velmi dobře a mrazuodolnost je velmi dobrá, proti ostatním houbovým chorobám je odolnost střední. André vyžaduje výborné polohy, protože zraje pozdě a je současně náročná na hluboké a živné půdy. Plodnost je velmi dobrá a má-li být jakost vína výborná, pak je nutná probírka hroznů a velmi pozdní sklizeň, aby se větší část vysokého obsahu kyseliny jablečné odbourala na keři. André patří do nejteplejších oblastí.

Vína z velmi dobře vyzrálých hroznů, u nichž proběhlo jablečno-mléčné kvašení, mají tmavě granátovou barvu, jsou plná a po vyzrání na sudech a na láhvích se u nich vyvine hebká chuť zralé třísloviny.

Ariana

Granátové zbarvení vína je spojeno s hebkými tříslovinami a širokou plností. Připomíná vyzrálá vína odrůdy Zweigeltrebe.

Vznikla ve šlechtitelské stanici v Perné prací ing. F. Zatloukala a ing. L. Michlovského. Křížení (Ryzlink rýnský x Svatovavřínecké) x Zweigeltrebe. Je středně bujného růstu, listy jsou menší, kruhovitě, hrozen středně velký, hustý. Bobule střední, poněkud zploštělá, slupka modročerná. Úrodnost je vysoká při dobré cukrnatosti. Červená vína jsou jemná, harmonická, plná.

Cabernet Moravia

Tmavě granátová barva. Aromatické látky černorybízové, typické pro kabernetovité odrůdy, jsou spojeny s ovocností a s dobře strukturovanými tříslovinami, které dávají při zrání na láhvi příjemný komplex typický pro červená vína severnějších oblastí

Odrůdu vyšlechtil Lubomír Gros v Moravské Nové Vsi křížením (Cabernet Franc x Zweigeltrebe).

Odrůda má bujný růst, velké, méně dělené listy tmavé barvy a střední až velké, středně husté hrozny. Bobule je středně velká, kulatá, ojířená, má pevnou a plisni šedě odolávající, modročernou slupku. Bobule mají kabernetovou vůni a velmi příjemnou chuť. Zrání je velmi pozdní. Plodnost je výborná a pravidelná. Patří do nejteplejších poloh a oblastí. K výrobě vysoce kvalitních vín je třeba regulovat sklizeň.

Červená vína mají tmavě granátovou barvu, jemně kabernetové tóny ve vůni i v chuti. Po odbourání kyseliny jablčné je víno velmi plné, hebké, s dobře strukturovanými tříslovinami a s dlouhou perzistencí.

Je-li technologie dobře zvládnuta, patří Cabernet Moravia ke špičkovým moravským červeným vínům.

Cabernet Sauvignon

Tmavě granátová barva, někdy s modravým zábleskem. Typickou vůni černého rybízu doprovázejí v závislosti na zralosti hroznů i vína vůně třešní, ostružin, tabáku, cedrového dřeva či marmelády. Víno je mohutné, s velmi dlouho trvajícím dojmem a při vyvinuté láhve zralosti je hebké sametové. U mladých vín bývá agresivní tříslovitost.

Původní kabernetovou odrůdou byl Cabernet Franc, který je blízce příbuzný s lesní révou. Přirozeným opylením odrůdou Sauvignon vznikla v současné době módní modrá odrůda Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc byl neprávem zatlačen do pozadí. Vína odrůdy Cabernet Sauvignon obsahují sice více taninů, jsou tmavší a tělnatější, ale vína původního Cabernet Franc mají jemnější texturu, někdy i přitažlivější vůni a dovedou ve směsi s Cabernet Sauvignon mírnit jeho divokost.

Cabernet Sauvignon je s cca 140 000 ha celosvětových výsadb na 7. místě mezi nejrozšířenějšími odrůdami. Říká se o něm, že je arogantním narušitelem oblastních tradic, že vytlačuje nemilosrdně ostatní modré odrůdy, že doslova pobláznil šiky milovníků vína, kteří jsou ochotni zaplatit jakékoliv sumy za minimální sklizeň neskutečně hustých vín této odrůdy. Tradiionalisté Cabernet Sauvignon proklínají, importéři ho vyzdvihují v naději na tučné zisky a milovníci vína jsou potěšeni tím, že tu je odrůda, jejíž víno vždy poznají, tak jako poznají ta nejprostší domácí jídla. Říká se, že na Cabernet Sauvignon je vlastně jednoduchý recept – je to směs černého rybízu, cedrového dřeva, grafitu z běžné tužky a vůně doutníkové krabice. A právě proto, že se dá víno Cabernet Sauvignonu tak lehko rozlišit, napomohla tato odrůda do značné míry k návratu k odrůdovým vínům vůbec a k hledání jednoznačné identity i jiných tradičních odrůd, jejichž bezchybné vymodelování není ve všech oblastech tak snadné, jako to je u Cabernet Sauvignonu, jehož víno se všude snadno prodává. Různé místní odrůdy mohou být pro znalce velmi zajímavé, ale Cabernet Sauvignon to je dnes zatím jistota, i kdyby ho byl jen určitý podíl ve směsi.

Cabernet Sauvignon roste bujně a jeho letorosty jsou vzpřímené. Listy jsou středně velké, hluboce vykrajované. Hrozen střední, volný, dlouze kónický, s malými, modročernými bobulemi, které mají pevnou slupku a dobře odolávají plisni šedě. Dřevo vyzrává velmi dobře, mrazuodolnost je velmi dobrá, odolnost proti houbovým chorobám střední. Hrozny zrají velmi pozdě, a proto lze odrůdu vysazovat jen do nejlepších, velmi teplých poloh a do záhřevných, nejlépe šterkovitých půd.

Vína této odrůdy zrají velmi pomalu. Láhvují se po jeden a půl až dvou letech a začínají být příjemná ke konzumu po 4–5 letech, svého optima dosáhnou po 5–10 letech i později.

V nezralých ročnících a při přetížení keřů úrodou se objeví ve víně zelené tóny, vůně zelené papriky, hrubost. Z vyzrálých hroznů je chuť vždy černorybízová a k ní se pak druží podle polohy, půdy, sklizeň a technologie

vůně tmavých třešní, ostružin, tabáku, eukalyptu a nebo u velmi koncentrovaných vín ze zámoří vůně marmelády. Ve většině oblastí, kde se ve větší míře pěstuje Cabernet Sauvignon, je školení vína spojeno s používáním sudů barrique, které předávají vínům další vůně a chuť, zejména po vypalování sudů. Plná, aromatická vína velmi dobře doprovázejí masitá jídla, zejména jehněčí pečení, bifteky, krutí maso nebo úpravy jídel s kořenitými omáčkami.

Domina

Středně raná moštová modrá odrůda. Pochází z křížení Modrý Portugal x Rulandské modré. Byla vyšlechtěna v Ústavu pro šlechtění révy vinné v Geilweilerhofu v Německu.

Hrozen je středně velký, hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá až středně velká, kulatá. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je raná. Odolnost vůči houbovým chorobám je střední. Nebývá poškozována mrazy. Pro poměrně rané dozrávání je vhodná i do okrajových vinařských oblastí. Výnos hroznů je vysoký.

Víno je výborné kvality, rubínové až tmavočerné barvy, neutrální až jemně aromatické vůně. Je harmonické, typem připomíná odrůdu Modrý Portugal.

Dornfelder

Středně raná moštová modrá odrůda. Vznikla křížením Helfensteiner x Heroldrebe (tj. Jakubské x Trolínské) x (Modrý Portugal x Frankovka). Odrůda byla vyšlechtěna ve Zkušebním ústavu pro pěstování révy a ovoce ve Weinsbergu v Německu.

Hrozen je velký, řídce až středně hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je středně velká až velká, široce elipsoidního tvaru. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je střední.

Sklizňová zralost začíná v první dekádě října. Proti napadení plísní révovou je odrůda odolná, proti napadení padlím révovým i plísní šedou je středně odolná. Proti poškození zimními mrazy je méně odolná, jarní mrazy ji nepoškozují, nesnáší sucho. Odrůda je velmi plodná, a proto vyžaduje úměrné zatížení.

Hrozen odrůdy je líbivý, chuť bobule příjemná bez specifických zvláštností, proto může být v příznivých podmínkách využíván i pro přímý konzum.

Víno je výborné kvality, tmavočervené barvy, jemně aromatické vůně a chuti. Pro svoji intenzivní barvu je v Německu ceněna jako surovina pro zvyšování barevnosti červených vín i pro zrání v sudech barrique.

Frankovka (Lemberger, Blaufränkisch, Kékfrankos)

Tmavě rubínová barva. V mládí překrývá chuť tvrdých kyselin ostatní látky. Po zmírnění tvrdých tónů mladosti se objevuje příjemná kořenitost spojená s ovocností a vyzrálým projevem extraktivního vína typického pro severní vinařské oblasti, které se v nejlepších ročnících vyznačuje hebkostí.

Je to pravděpodobně rakouská odrůda, na jejímž vzniku se podílela odrůda Heunisch. Pěstuje se hlavně ve středoevropských vinařských oblastech. Její synonyma: Blaufränkisch, Lemberger, Kékfrankos. U nás se pěstuje jen na Moravě, protože to je odrůda pozdní.

Keře jsou bujné, mají vzpřímený růst, delší internodia a velké, tmavozelené listy se třemi méně výraznými laloky. Réví vyzrává dobře, mrazuodolnost je dobrá a odolnost proti plísní šedé též. Hrozny jsou velké, křídlaté, volné. Bobule střední, kulaté, černomodré. Chuť je kořenitá. Hrozny trpívají vadnutím třápiny. Vyžaduje výborné polohy, sucho a snáší vápno.

Vína mívají světle i tmavě rubínovou barvu s fialovými záblesky. V mladém víně je travnaté aroma, které se při zrání vína mění na ostružinové vůně. Ve vínech Frankovky je vždy poněkud více kyselin než v ostatních červených vínech a zpočátku jsou i třísloviny tvrdší. Tato skutečnost vede producenty kvalitních vín Frankovky k podstatnějšímu snížení sklizní probírkou hroznů, k prodloužení doby nakvácení rmutu, a tím získání vyššího extraktu. Současně se ponechávají taková vína delší dobu vyzrávat na sudech. Tím se dá docílit při využití jablečno-mléčného kvašení výraznější charakter červeného vína, které nepostrádá na kořenitosti, a přestože je plné, ani na ovocnosti. Vína se dají dobře skladovat a zrají na láhvi pomalu.

V závislosti na vyzrání hroznů je víno Frankovky buď běžným denním vínem ke svačinám a k celé řadě

obvyklých jídel všedního dne, nebo jako víno láhově zralé z dobrých ročníků se výborně hodí k pečeným masům, ke zvěřině, ke kachně i huse, ke guláši, k jidlům z vnitřností, ke kořeněným jidlům zeleninovým, k polentě, ke zrajícím i bílým sýrům, k těstovinám v kořenité úpravě, k některým typům pizzy.

Laurot

Odrůda poskytuje vína vysoké kvality vyznačující se aromatickou vůní a harmonickou chutí typu Svatovavříneckého s výraznou kyselinou, kterou je nutno v některých ročních odbourat. Při zrání se víno rychle sametově zaplňuje.

Středně raná až pozdní moštová modrá odrůda pocházející z křížení (Merlot x Seibel 1366) x (Frankovka x Svatovavřínecké). Odrůda byla vyšlechtěna ve Vědeckovýrobním sdružení Resistant Velké Bílovice, šlechtiteli jsou doc. Ing. Miloš Michlovský, CSc., prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., Lubomír Glos, Vlastimil Peřina a Ing. František Mádl. Pyl byl získán z výzkumného ústavu v Kišiněvu v Moldávii, vlastní křížení a selekce byly provedeny v Lednici na Moravě, Břeclavi a Perné.

Hrozen je středně velký, řídký s krátkou stopkou. Bobule je malá až středně velká, kulatá. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je raná až střední. Sklizňová zralost začíná v první až druhé dekádě října. Proti napadení plísní révouou a plísní šedou je odrůda středně odolná až odolná, proti napadení padlím révovým je odolná. Výnos hroznů je středně vysoký.

Při zajištění vhodných agrotechnických zásad na vhodných stanovištích nepotřebuje Laurot chemickou ochranu a je tím předurčen pro ekologické vinohradnictví.

Merlot

Tmavě rubínová až granátová barva. Pro odrůdu typická a pro většinu konzumentů velmi přitažlivá nasládlá vůně černých třešní či kompotu z nich je při zrání doplňována vůní švestek, fíků a při láhově zralosti vůní tabáku, kávy a lanýžů. Víno vyniká hebkou vlácností a velmi příjemným dojmem plnosti i dlouhého odchodu. Původní francouzská odrůda geneticky blízká Cabernet Franc. Odrůda se v posledních desetiletích rozšířila rychle ale po celém světě a vína si získala značnou oblibu. Jméno je odvozeno od francouzského názvu ptáka kosa (Merle), který s oblibou ozobává malé bobule z velkých hroznů Merlotu, neboť se zabarvují domodra dříve než u ostatních odrůd v Bordeaux pěstovaných. Vína Merlotu jsou výborným partnerem do směsí s odrůdou Cabernet Sauvignon, protože jsou plná, a svou měkkostí mírní agresivní třísloviny Cabernetu a urychlují jeho zrání. Dříve se na Merlot pohlíželo jako na odrůdu druhořadou, ale postupně stoupl respekt k jeho vínům, když se Merlot rozšířil na velké plochy v Itálii, Kalifornii, Chile i ve východní Evropě a získal si oblibu tisíců milovníků svých hebkých a velmi dobře pitelných červených vín, která jsou mnohým lidem přístupnější pro svoji dobrou stravitelnost. V Maďarsku se můžeme setkat s Merlotem pod jménem Médoc noir.

Keře jsou bujnějšího růstu, mají středně velké, 3–5 laločné, světleji zelené listy. Hrozny jsou střední až velké, volné, na dlouhé stopce. Bobule malé až střední, černomodré, se slabou slupkou, mírně kořenité. Mrazuodolnost je nižší až střední. Odolnost proti houbovým chorobám i plísní šedé střední až nižší. Zrání je středně pozdní. Ke konci zrání přibývá rychle obsah cukru a ubývá kyseliny. Vyžaduje výborné, chráněné polohy, v nichž nepůsobí tolik zimní mrazy. Vhodné jsou lehčí, záhřevné a sušší půdy s vododržnější spodinou. Víno Merlotu mívá rubínovou až granátovou barvu, jejíž odstín záleží na velikosti sklizně, a protože to je odrůda plodná, objevují se na trhu i vína světle rubínová s travnatou vůní a nahořklou dochutí. Ale Merlot od dobrých výrobců mívá tmavě granátovou barvu, jemnou vůni přezrálého černého rybízu ve směsi s vůní černých třešní, švestek a fíků, po delším ležení na láhvi se objevují tóny tabáku, lanýžů, kávy nebo čokolády. Chuť vín se vyznačuje nízkým obsahem kyselin, plností, hebkostí a vlácností. Víno se velmi lehko a příjemně pije. Kvůli snadné pitelnosti a vlácnosti jsou vína Merlotu velmi oblíbená u konzumentů, kteří by se tříslovitých červených vín nenapili pro složitost vjemu takových výrazných vín. Obliba Merlotu zvláště rychle stoupla v USA u širokých vrstev obyvatelstva. Merlot zraje poměrně rychle na láhvi a jen prvotřídní výrobci dovedou svá vína Merlotu zformovat tak, aby vydržela více let. Mnohde se užívají vína Merlotu na změkčení vín i jiných odrůd než Cabernetů.

Vína Merlotu se dají pít samotná bez doprovodu jídel. Nabízejí se k různým jemným paštikám, k srnčímu nebo jelenímu ragú, k telecím ledvinkám, k hříběcímu masu, k pokrmům s výraznou chutí rajčat nebo nastrouhaných tvrdých sýrů, k pokrmům z pernaté zvěře, k ementálu.

Modrý Portugal (Blauer Portugieser, Portugais Bleu, Oporto)

Jemně rubínová barva a mladistvá vůně květin jsou nejtypičtějším znaky. Víno má méně tříslovin, je lehčí, velmi příjemného projevu, vyniká výbornou pitelností a harmonií.

Traduje se, že roku 1772 povolal hrabě de Fries na svůj zámek v Bad Vöslau u Vídně několik vinařů z okolí a předal jim svazky réví odrůdy, které dostal od své obchodní agentury v Oportu v Portugalsku. Odrůda měla takové přednosti, že za několik let byly v okolí obce vysazeny dvě třetiny vinic odrůdou Blauer Portugieser, které se podle obce říkalo též „Vöslauer“. Pěstování se rozšířilo i do sousedního Badenu a postupně do celé monarchie. V Bad Vöslau vzniklo u tamní firmy R. Schlumberger v roce 1848 první šumivé víno z Modrého Portugalu, které si získalo nesmírný ohlas daleko za hranicemi Rakouska.

Modrý Portugal, maďarsky Oportó, na Balkáně Kraljevina, ve Francii Portugais Bleu je bujného růstu a keře mají velkou životaschopnost. List je střední až velký, světle zelený, hladký, nehluboce dělený. Tlusté réví vytrvává středně a není mrazuodolné. Odolnost proti všem houbovým chorobám je nízká. Nároky na orientaci polohy a na půdu jsou malé. Nesmí se vysazovat do dolin. Snáší sucho. Sklizně jsou vysoké po mírných zimách. Po mrazovém poškození se keře rychle regenerují a vynahrazují ztráty. Hrozny jsou velké, křídlaté, středně husté. Bobule střední, kulaté, s tenkou slupkou modré barvy. Dužnina je řídká, má málo kyselin i cukrů. Zrání hroznů je rané až středně rané. Hrozen může sloužit i jako nenáročný stolní hrozen.

U nás byl kdysi Modrý Portugal nejrozšířenější modrou odrůdou nejen pro vysokou úrodnost, ale i pro dobrou pitelnost jemného, svěže aromatického vína, které bývalo na venkově doprovodem pracovních svačin i běžných denních jídel. Červená barva vína odpovídá velikosti sklizně, ale vždy je méně intenzivní. Mladé víno má jemnou květinovou vůni, která je nesmírně příjemná a je-li podporována mladistvou harmonií vína, pak svádí k opakovanému doušku.

Použitím zvláštní technologie – tzv. karbonické macerace lze vytvořit velmi příjemný typ mladého červeného vína z Modrého Portugalu, které přichází na trh pod názvem „Martinské víno“ v den svátku sv. Martina, tedy ještě před Beaujolais, k němuž se dá směle přirovnat. Víno Portugalu se občas užívalo ke spojování s vínem Frankovky, aby se docílilo rychlejšího zrání a zjemnila se tvrdost kyselin a tříslovin Frankovky. Takovou směs nazývali na Slovácku „Slovácký granát“ a bývala velmi oblíbená.

Vína Modrého Portugalu se pila často k družné zábavě pod víchem, kde se podávaly studené masité pokrmy. Lehká vína této odrůdy se hodí k zahánění žízně při stolování a dají se kombinovat s velkou paletou pokrmů, neboť svou neutralitou výraz jídel nijak neruší. Jsou vhodná ke zrajícím sýrům.

Neronet

Velmi tmavě červená barva s modravými záblesky. Ve vůni je možné vnímat slabší náznak černého rybízu spolu s višněmi. Víno je středně plné, přináší charakter vín jižnějších vinařských oblastí a má výraznější strukturu tříslovin.

Tuto barvířku vyšlechtil prof. ing. Vilém Kraus, CSc. Neronet je středního, na živných půdách bujného růstu, letorosty jsou vzpřímené, hustěji olistěné středně velkými, hlouběji dělenými, tmavozelenými listy, které mění na podzim barvu do krvavě červené.

Hrozny jsou střední, křídlaté, volné, s malými, kulatými bobulemi modročerné barvy s tmavočerveně zbarvenou dužninou i šťávou. Réví vytrvává brzo a dobře. Mrazuodolnost je střední až dobrá. Odolnost proti houbovým chorobám je střední, proti plísní šedé dobrá. Plodnost pravidelná a dobrá, zrání hroznů rané. Cukry získané asimilací jsou ve větší míře transformovány na barviva a třísloviny, takže cukernatost hroznů nebývá příliš vysoká, což je všeobecným znakem barvířek.

Víno Neronetu lze získávat dvojím způsobem. Odzrnlá drť se nechá několik hodin nležet a pak se vylisuje mošt, který je tmavě červeně zbarven a kvasí se podobně jako bílá vína, netřeba nakvašování rmutu. Takto získané červené víno je velmi jemné, méně třísloité, neutrální chuti. Vhodné pro přímou spotřebu. Nebo se

rmut nakvažuje tak jako u červených vín. Pak se získá velmi intenzivně zbarvené červené víno s vysokým množstvím tříslovin, vhodné ke zvyšování barevnosti i obsahu tříslovin jiných červených vín, jejichž charakter se nenarušuje. Protože je Neronet raně zrající barvířka, dává intenzivně barevné víno i v nepříznivých ročnících, kdy je žádoucí zvyšovat barevnost našich červených vín, aby obstála v konkurenci se zahraničními.

Rubinet

Odrůda poskytuje víno výborné kvality, tmavočervené až modročervené barvy a harmonické chuti. Může se využít jako přídatek k odrůdám s nižší barevností červeného vína a s nižší plností, jako je např. Modrý Portugal nebo Frankovka, v horších ročnících i Cabernet Sauvignon.

Středně raná až pozdní moštová modrá odrůda. Kříženec (Revolta x Alibernet) x André. Odrůda byla vyšlechtěna prof. ing. Vilémem Krausem, CSc. v Lednici na Moravě.

Hrozen je středně velký, řídký až středně hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je malá až středně velká, široce elipsovitá. Barva bobule je modročerná, zbarvená je i dužnina. Doba rašení oček je raná. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Proti napadení houbovými chorobami je středně odolná. Proti poškození zimními i jarními mrazy je odolná. Výnos je středně vysoký. Je vhodná pro integrovanou produkci hroznů.

Rulandské modré (Pinot noir, Pinot nero, Blauer Burgunder, Spätburgunder, Kisburgundi)

Bledě rubínová až cihlově červená barva se zlatavým okrajem kolem stěn poháru. Aromatické látky jsou v mládí nejpodobnější vůním jahod, ostružin, červených třešní a později se projevují jako švestková povidla, kůže, kouř či tlející listí. Kyseliny jsou jemné, stejně tak i méně zastoupené třísloviny.

Podobně jako Chardonnay je i tato burgundská odrůda velmi rozšířena po celém světě. Nese téměř všude původní francouzský název Pinot noir, v Itálii Pinot nero, v Německu Spätburgunder a v Rakousku Blauer Burgunder, Crni burgundac na Balkáně, Kisburgundi v Maďarsku. U nás původně Roučí modré. Francouzský název Pinot je odvozen od slova Pin = šiška, protože jeho malé, bobulemi nahloučené hrozníčky připomínaly šišky jehličnanů.

V genotypu odrůdy jsou zakódovány rodiče samovolně v přírodě vzniklé odrůdy z křížení Mlynářka (Pinot meunier) x Tramín. Pinot dal císař Karel IV. dovézt do Čech z Francie. Tradiuje se, že první sazenice věnoval nákladníkům hor viničních na Mělníku za pomoc při potírání lapků na řece Labi. Jeden z mělnických měšťanů povolal vinaře i s rodinami z Burgundska, aby zavedli pěstování Pinotu na Mělníku tak, jak se pěstoval v Burgundsku. Na jedné z mělnických vinic byl do kamene opěrné terasy vysekán nápis Chambertin 1348, odkud byla réva dovezena.

Pinot noir má středně velké, tmavě zelené, mírně třílaločné listy, středně husté olistění. Hrozny jsou malé, válcovité, husté. Bobule malé, kulaté, modré, s tenkou slupkou, která snadno podléhá hnilobě, a proto se šlechtitelé snaží vyhledávat klony s méně hustými hrozny. Dužnina je řídká s kořenitou chutí. Réví vyzrává dobře a mrazuodolnost je dobrá, odolnost proti houbovým chorobám střední. Plodnost je pravidelná a dobrá. Vyžaduje nejlepší polohy, na hlinité půdě dává vína plná a tmavších barev, na šterkovité vína světlejší, ale s velmi jemnými vůněmi.

Vína odrůdy Pinot noir mají mnoho variant podle světových oblastí, kde se tato odrůda pěstuje, ale i podle toho, jak s nimi vinař zachází. Většinou jsou rubínové barvy s nazlátlým okrajem v místě, kde se povrch vína stýká se stěnou sklenky. Vůně mladých vín připomíná ostružiny, jahody, z dobře vyzrálých hroznů spíše černé třešně. Ve vyzrálých vínech se objevuje vůně kůže, kouř hořícího dřeva, vůně tlejícího listí, sušených švestek, povidel. Chuť dobře vyškolených vín je velmi přitažlivá pro nízký obsah kyselin, velmi jemné třísloviny, hebkost klouzání po jazyku, ohromující plnost, která se zráním zvyšuje. Vína se velmi dobře hodí pro dlouhodobé skladování.

Z odrůdy Pinot noir se ale nedělají jen červená vína. V některých oblastech jsou oblíbená vína růžová buď jen z Pinot noir nebo ve směsi s Rulandským šedým (Badisch Rotgold). Slupka bobulí obsahuje málo červeného barviva, a proto se lisováním celých hroznů snadno docílí bezbarvé klarety, které jsou součástí základu směsi vín pro výrobu šumivých vín Champagne. Základ obsahuje obvykle vína ze dvou až tří ročníků odrůd

Chardonnay, která dodávají směsi jemnost a delikátnost, Pinot noir, který vytváří mohutnost a bohatost dojmu, a víno odrůdy Pinot meunier (Mlynářka), které podporuje rychlejší stárnutí směsi, dráždí chuťové bradavky ušlechtilou kyselinou a Pinot noir obohacuje konečný dojem.

Červená vína Pinot noir se podávají v širokých „břichatých“ pohárech a platí pro ně pravidlo, čím starší víno, tím objemnější pohár, který se plní jen do pětiny až čtvrtiny celkového objemu, aby se široká hladina vína mohla dobře provzdušit. Taková vína lze podávat bez pokrmů, k tichému obdivu jejich vůní a stavby a k meditování s přáteli. Při stolování se předkládají k pečeným masům, k pernaté zvěři, k nadívané drůbeži a doporučují se k pokrmům z hub a k mnoha druhům sýrů.

Svatovavřínecké (Saint Laurent)

Tmavě granátová barva s fialovými odstíny. Hrubší výraz tříslovin i kyselin doprovázejí vůně višňí a někdy i černého rybízu. Víno je středně plné až plné, v době láhvové zralosti se jeho agresivnější charakter mění v říznou a nakonec sametovou plnost.

Ve Francii se nazývá Saint Laurent, v Rakousku Sankt Laurent, dnes se nejvíce pěstuje u nás. Genetické analýzy ukazují, že odrůda je příbuzná s odrůdami burgundskými. Odrůda se nejvíce rozšířila se zavedením vysokého vedení révy v Rakousku a u nás, protože byla pro tento způsob pěstování dobře přizpůsobena.

Keře jsou bujného růstu, list střední, tří až pětilaločný, středně hluboko vykrajovaný. Dřevo vyzrává dobře, mrazuodolnost dobrá, odolnost proti houbovým chorobám střední. Hrozen je střední, kónický, mírně křídlatý a hustý. Černomodré bobule jsou většinou oválné a z hustého hroznů se někdy vytlačují. Bobule uvnitř hustého hroznů jsou méně vybarvené a s vysokým obsahem kyselin. Bobule se začínají vybarvovat ke svátku sv. Vavřince (10. srpna). Na polohy není náročné, snáší i méně živné půdy. V mládí plodí dobře, později se objevuje střídavá plodnost.

Víno Svatovavříneckého je u nás oblíbeno pro tmavě červenou barvu, výraznou višňovou a někdy až černorybízovou vůni, výrazný odrůdový charakter a zajímavě strukturované třísloviny. Někdy bývají mladá vína zatížena příliš vysokým obsahem kyselin. Vína se velmi dobře hodí k tomu, aby doprovázela tmavá masa a sýry s intenzivní chutí.

Zweigeltrebe

Granátová barva a ovocně kořenitá chuť nepostrádají vůně višňí i jiného bobulového ovoce. Vína jsou rozdílné plnosti. Při usměrněné sklizni je plnost výraznější a třísloviny komplexnější, takže se dá docílit jemné a harmonické víno.

Odrůdu vyšlechtil feditel vinařské školy v Klosterneuburgu v Rakousku dr. F. Zweigelt v roce 1922 a o její rozšíření se zasloužil po druhé světové válce dr. Lenz Moser. V současnosti je v Rakousku nejrozšířenější modrou odrůdou a plochy se stále zvětšují.

Pochází z křížení (Svatovavřínecké x Frankovka) a je Frankovce podobná. Má velké, tmavozelené listy, vzpřímený růst, středně velké, křídlaté hrozny s modročernými, kulatými bobulemi, které mají pevnou slupku a dobře odolávají plísni šedé. Révy vyzrává dobře a má dobrou mrazuodolnost. Odolnost proti houbovým chorobám je střední. V teplých oblastech snese i druhořadé polohy. Vhodná odrůda pro hlinité půdy, na písčitéch ochabuje růst. Zrání hroznů je střední. Plodnost je pravidelná a velmi dobrá. Z vyšších sklizní jsou vína hrubá, pro výrobu kvalitních vín potřebuje omezení násady hroznů řezem a jejich probírku.

Vína jsou tmavě granátové barvy s fialovým zábleskem a mají aroma ovocně-kořenité, mnohdy připomínající bobulové ovoce. Jejich chuťové vlastnosti jsou silně závislé na velikosti sklizně hroznů připadající na jeden keř. Při omezených sklizních jsou vína barevná, plná, po vyžrání jemná a hebká, ale nepostrádají při tom dostatečné zastoupení tříslovin a určitou říznou pevnost. Doprovázejí proto bez problémů nejrozličnější masité pokrmy i vydatné sýry.

Informace čerpány z webových stránek <http://www.vinazmoravy.cz/3-5-odrudy-cz.html>

ROZDĚLENÍ VÍN V ČESKÉ REPUBLICE

Obecné principy

Jednotlivé druhy vína jsou rozdělovány na několik skupin. Česká republika se při rozdělování vín tradičně přiklání k systému, který upřednostňuje odrůdu a vyzrálost hroznů stanovenou měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Poslední změna vinařského zákona však dala také možnost označovat víno především podle původu hroznů, ze kterých bylo víno vyrobeno.

Rozdělení vína podléhá různým principům, které jsou ovlivňovány mnoha faktory. Při prvním setkávání s vínem je rozděluje podle nám známých ukazatelů. S postupným nabýváním znalostí a zkušeností se pohled na víno mění a s ním i jeho rozdělování. Z hlediska jednoduchosti a srozumitelnosti je však nadřazeno názvosloví a pravidla stanovená vinařským zákonem a nařízeními ES.

Poznámka: dále uváděná zkratka „°NM“ znamená stupeň normovaného moštoměru. Jeden stupeň NM představuje jeden kg přírodního cukru ve 100 l hroznového moštu.

Rozdělení vín podle druhu a kvality podle vinařského zákona České republiky

TICHÁ VÍNA - ROZDĚLENÍ TICHÝCH VÍN

STOLNÍ VÍNO

Stolní víno je víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. Bývají vína lehčí se 7-11 % obj. alk., méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.

ZEMSKÉ VÍNO

Zemské víno je stolní víno splňující následující požadavky:

- Je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z povolených odrůd.
- Výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha.
- Cukernatost hroznů musí být min. 14 °NM.
- Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

JAKOSTNÍ VÍNO

Na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to buď jako:

Jakostní víno odrůdové - víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín.

Jakostní víno známkové - víno vyrobené ze směsi hroznů, rmutu, hroznového moštu vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

JAKOSTNÍ VÍNO S PŘÍVLASTKEM

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu.

Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

KABINETNÍ VÍNO

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 °NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

POZDNÍ SBĚR

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

VÝBĚR Z HROZNŮ

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

VÝBĚR Z BOBULÍ

Název přívlastkového vína vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

VÝBĚR Z CIBĚB

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na vinici na min. 32 °NM. Takto vyzrálé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnily na hrozinky - ciběby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

LEDOVÉ VÍNO

Stejně jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevylisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

SLÁMOVÉ VÍNO

Název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu se musí nechat hrozny dobře vyzrát a nesmějí být poškozené. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

ROZDĚLENÍ TICHÝCH VÍN PODLE OBSAHU ZBYTKOVÉHO CUKRU

SUCHÁ

Víno, které prokvasilo na nízký obsah zbytkového cukru, který smí obsahovat:

- max. 4 g/ zbytkového cukru na litr nebo
- max. 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně.

POLOSUCHÁ

Vína se zbytkovým cukrem, který je větší než nejvyšší hodnota stanová pro vína suchá, ale nepřesahuje 12 g v litru vína

POLOSLADKÁ

Obsah zbytkového cukru ve víně je větší než nejvyšší hodnota stanová pro vína polosuchá, ale dosahuje nejvýše 45 g na 1 litr

SLADKÁ

Vína s vyšším obsahem zbytkového neprokvašeného cukru a to jak senzorycky tak analyticky. Zpravidla se jedná o vína speciální, určená pro dlouhé zrání. Obsah alkoholu je u našich tichých sladkých vín nižší (7-11%, toto je časté u vín slámových, ledových či bobulových výběrů). Dle legislativních předpisů se jedná o víno se zbytkovým cukrem ve výši nejméně 45 g na litr.

ŠUMIVÁ VÍNA- ROZDĚLENÍ ŠUMIVÝCH VÍN

ŠUMIVÉ VÍNO

Produkt získaný prvotním a nebo druhotným alkoholickým kvašením:

- čerstvých vinných hroznů
- hroznového moštu
- vína,

pokud jsou uvedené produkty vhodné k získávání stolního vína,

- ze stolního vína
- jakostního vína s.o.
- z dovezeného vína uvedeného na seznamu Evropských společenství a pocházejícího z odrůd révy a vinařských regionů dodávajících jim vlastnosti, které je odlišují od vín ze společenství, které se při otevření nádoby vyznačují unikáním oxidu uhličitého pocházejícího výhradně z kvašení a přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 20 °C nejméně 3 bary.

ŠUMIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM

Produkt, který je vyroben:

- ze stolního vína,
- při otevření nádoby se vyznačuje unikáním oxidu uhličitého, který byl zcela či částečně dodán,
- v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje přetlak způsobený oxidem uhličitým nejméně 3 bary.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO - SEKT

K výrobě kupáže byly použity hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo z jakostního vína. Víno splňuje požadavky Evropských společenství a je zaříděno jako jakostní.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO STANOVENÉ OBLASTI - SEKT S.O.

K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky Evropských společenství a bylo zaříděno SZPI v této kategorii.

PĚSTITELSKÝ SEKT

Šumivé víno, které bylo zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) v této kategorii. Splňuje specifické podmínky, např. že výroba se uskutečnila u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly použity k výrobě sektu.

AROMATICKÉ JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Při výrobě bylo použito pouze prvotní kvašení. Kupáž z odrůd dle zvláštních předpisů a víno splňuje požadavky na jakost.

AROMATICKÉ JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO STANOVENÉ OBLASTI - AROMATICKÝ SEKT S.O.

K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen

nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zaříděno SZPI v této kategorii. Při jeho výrobě bylo užito pouze první kvašení kupáže z uvedených odrůd.

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti, pěstitelského sektu a aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti je označeno názvem vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno.

ROZDĚLENÍ ŠUMIVÝCH VÍN PODLE OBSAHU CUKRU

Typ	Charakteristika
Brut nature	Obsah cukru je nižší než 3 g na 1 litr, tento údaj lze užít pouze na produkty, kterým po druhotném kvašení nebyl dodán žádný cukr
Extra brut	Obsah cukru se pohybuje mezi 0 a 6 g na 1 litr
Brut	Obsah cukru je nižší než 15 g na 1 litr
Extra dry	Obsah cukru se pohybuje mezi 12 a 20 g na 1 litr
Sec	Obsah cukru se pohybuje mezi 17 a 35 g na 1 litr
Demi-sec	Obsah cukru se pohybuje mezi 33 a 50 g na 1 litr
Doux	Obsah cukru je vyšší než 50 g na 1 litr

PERLIVÁ VÍNA

Produkt, který je vyroben:

- ze stolního vína, jakostního vína s.o., nebo z produktů vhodných k získávání stolního či jakostního vína s.o., pokud tato vína nebo produkty vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9 % obj.
- vykazují skutečný obsah alkoholu nejméně 7 % obj.,
- v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje přetlak způsobených endogenním oxidem uhličitým nejméně 1 bar nejvýše 2,5 baru,
- je plněn do nádob o objemu nejvýše 60 l.

PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM

je vyrobeno:

- ze stolního vína, jakostního vína s.o. nebo z produktů vhodných k získávání stolního vína či jakostního vína s.o.,
- vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7 % obj. a celkový obsah alkoholu nejméně 9 % obj.,
- v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje přetlak oxidu uhličitého, zcela či částečně dodaného, a nejméně 1 bar nejvýše 2,5 baru,
- je plněn do nádob o objemu nejvýše 60 l.

JAKOSTNÍ PERLIVÉ VÍNO

Vyrobena z hroznů sklizených ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zaříděno SZPI v této kategorii. Etiketa obsahuje název vinařské oblasti.

ROZDĚLENÍ ŠUMIVÝCH VÍN PODLE OBSAHU CUKRU

Typ	Charakteristika
Brut nature	Obsah cukru je nižší než 3 g na 1 litr, tento údaj lze užít pouze na produkty, kterým po druhotném kvašení nebyl dodán žádný cukr
Extra brut	Obsah cukru se pohybuje mezi 0 a 6 g na 1 litr
Brut	Obsah cukru je nižší než 15 g na 1 litr
Extra dry	Obsah cukru se pohybuje mezi 12 a 20 g na 1 litr
Sec	Obsah cukru se pohybuje mezi 17 a 35 g na 1 litr
Demi-sec	Obsah cukru se pohybuje mezi 33 a 50 g na 1 litr
Doux	Obsah cukru je vyšší než 50 g na 1 litr

LIKÉROVÉ VÍNO

LIKÉROVÉ VÍNO

Je definováno v příloze I nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 jako výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu 15 až 22 % obj. a celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 % obj. Musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a/nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

JAKOSTNÍ LIKÉROVÉ VÍNO

Likérové víno vyrobené z hroznů sklizených ve stejné vinařské oblasti na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zaříděno SZPI v této kategorii.

VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE

Víno originální certifikace (VOC, V. O. C.) je novou kategorií vín podle vinařského zákona 321/2004 Sb. Musí odpovídat minimálně požadavkům na jakostní víno, ale nepodléhá státnímu zařídění, jako jiné jakostní vína. Naopak zařídění těchto vín provádí sdružení vinařů, kterým musí být vinař, který toto víno vyrábí, členem. Právo udělovat označení VOC uděluje příslušnému sdružení vinařů Ministerstvo zemědělství za přísných podmínek.

Vína originální certifikace se vyrábí pouze několika z odrůd typických pro danou oblast. Tato vína by měla mít v dané oblasti VOC podobný charakter a měla by být typická pro danou oblast a odrůdu.

Vinařský zákon České republiky definuje ještě další druhy nápojů vyrobených z vína, např. vinný nápoj, aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj aromatizovaný koktejly a odalkoholizované víno.

Obecnější rozdělení vín

PODLE ZPŮSOBU VÝROBY

- Reduktivní způsob
- Oxidativní způsob
- Karbonická macerace

ROZDĚLOVÁNÍ VÍN PODLE STÁŘÍ

- Mladá vína
- Zralá vína
- Archivní vína

ROZDĚLOVÁNÍ VÍN PODLE SMYSLOVÝCH VJEMŮ

- Zrak - bílé, červené, růžové
- Čich - voňavé, páchnoucí, neutrální
- Chuť - suché až sladké, fadní až kyselé

Informace čerpány z webových stránek <http://www.wineofczechrepublic.cz/4-1-rozdeleni-vin-cz.html>

SEZNAM ZKRATEK ODRŮD RÉVY VINNÉ

Odrůdová zkušebna ve Znojmě – Oblekovicích vydala seznam zkratk odrůd révy vinné zapsaných ve Státní odrůdové knize. Vinaři zkratky s oblibou používají, protože to přináší úsporu času a místa. To vše v případě, že zkratka není zkomolena. Věříme, že tento seznam bude viset v každém sklepe a výstavním výborům ubudou starosti s luštěním nečitelných nápisů.

Prosíme dále vinaře, aby používali dostatečně velké návěšky, nejlépe ty, které dodávají pořadatelé. Na návěšce ponechávejte dostatek místa pro číslo vzorku

ODRŮDA	JINÉ NÁZVY ODRŮDY	ZKRATKA
Aurelius		Au
Děvín		De
Chardonnay		Ch
Irsai Oliver		IO
Kerner		Ke
Lena		Le
Malverina		Mal
Muškat moravský	MOPR	MM
Muškat Ottonel	Muscat Ottonel	MO
Müller Thurgau	Riesling x Silvaner	MT
Neuburgské	Neuburger	Ng
Pálava		Pa
Rulandké bílé	Pinot blanc, Weiser burgunder	RB
Rulandké šedé	Pinot gris, Grauer burgunder	RŠ
Ryzlink rýnský	Rheinriesling	RR
Ryzlink vlašský	Welschriesling, Riesling italico	RV
Sauvignon	Sauvignon blanc	Sg
Sylvánské zelené	Grüner Vetliner	SZ
Tramín červený		TČ
Veltlínské červené rané		VČR
Veltlínské zelené		VZ
Veritas		Ve
Agni		Ag
Alibernet		Al
André		An
Ariana		Ar
Cabernet Moravia		CM
Cabernet Sauvignon		CS
Dornfelder		Df
Frankovka	Blaufrankisch, Lemberger	Fr
Merlot		Me
Modrý Portugal	Pinot noir, Blauer Burgunder	MP
Neronet		Ne
Rulandské modré		RM
Svatovavřínecké	Saint Laurent	Sv
Zweigeltrebe		Zw

NEJLEPŠÍ VZORKY VÍN BORŠICE 2009

NEJLÉPE HODNOCENÉ BÍLÉ VÍNO

SZ14	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	SZ	'05	ledové	19,4
------	--------------------	-------------	----	-----	--------	------

NEJLÉPE HODNOCENÉ ČERVENÉ VÍNO

RM1	Měšťánek Antonín	Vážany 57	RM	'05	pozdní sběr	19,3
-----	------------------	-----------	----	-----	-------------	------

NEJLÉPE HODNOCENÁ VÍNA

MT15	Brázdil Karel	Boršice 337	MT	'05	výběr	19,2
RV20	Šoustek Jan	Polešovice 482	RV	'05	pozdní sběr	19,0
VZ13	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ		výběr	19,1
Ng4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Ng	'07	pozdní sběr	19,0
IO1	Dudešek Antonín	Tupesy 32	IO			18,6
Bou13	ZS TEAM	Hošťálková	VZ+RB	'07	pozdní sběr	18,8
RB61	Míša Nikodém	Polešovice 393	RB	'07	výběr z bobulí	19,3
MM7	Cukr Zdeněk	Boršice 666	MM		pozdní sběr	18,9
Ch11	Vinařství Vad'ura	Polešovice 677	Ch		výběr	19,1
Pa4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Pa		výběr	19,0
VČR18	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	VČR	'07	pozdní sběr	18,9
SmB23	STAVBY, a.s.	Boršice	Sm.b.	'06	pozdní sb	18,6
RŠ1	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RŠ	'07	výběr	19,1
RR12	Tománek Miloslav	Boršice 635	RR		pozdní sběr	19,1
Au4	Durník Vladimír	Boršice 496	Au		výběr	19,0
Sg30	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Sg	'05	výběr	19,0
TČ11	Cukr Zdeněk	Boršice 666	TČ	'02	výběr	18,9
Fr21	Doložilek Radek	Boršice 494	Fr	'06	pozdní sběr	19,2
Dor13	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	Dorn		pozdní sběr	19,0
MP3	Jurek Jan	Mařatice	MP	'07		19,1
CS3	Pavelka Roman	Vlčnov	CS	'06	pozdní sběr	19,0
SmČ2	Doložilek Radek	Boršice 494	Sm. červ	'06		18,7
Zw34	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	Zw	'03	pozdní sběr	19,1
Sv29	Přílučík Antonín	Jalubí 616	Sv	'06	pozdní sběr	18,9
CM10	Šoustek Jan	Polešovice 482	CM	'07		18,8
Ne1	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Ne	'05	kabinet	18,6
OČ12	Psotka Zdeněk	Zlechov 393	Laurot	'07		18,9
Čou20	Vaněk Eduard	Modrá 151	CS+RM	'06		18,7
An13	Víno Masaryk	Skalice	An			18,6

ČLENOVÉ JEDNOTLIVÝCH KOMISÍ:

předseda	členové	odrůdy
1. Doležel Otto	Hulcký Fr., Cukr Jos. Kořínek H.	MT, RV
2. Luža Vojtěch	Švec St., Maňák Štěp. ml., Tománek M.	SmBou, MT
3. Vávra Miroslav	Hruška M., Bilík P., Janík J.	VZ, Ng
4. Měšťánek Antonín	Mikulčík R., Hulcký I.	VZ, SZ
5. Ondruch Petr	Švec B., Graca Vl.	RB, IO, MO
6. Forman Vojtěch	Kuneta P., Šimík J., Frýbort T.	SmBou, RB
7. Bartošek Pavel	Podškubka Zd., Machálek K., Sladký P.	RB, MM
8. Doložil Radek	Musil J., Krpálek Jo., Drlík P.	Ch, Pa
9. Píštěk Stanislav	Fusek K., Valer A., Ježek R.	SmB, Ch
10. Stuchlík Miroslav	Šimoník R., Sigismondi V.	SmB, VČR
11. Hlaváček Radim	Belant L., Vranka L.	SmB, RŠ
12. Maňák Štěpán	Peprna Fr., Rozum M.,	RR, Sch, De
13. Hlaváček Zdeněk	Cukr Z., Valer T., Brázdil K.	RR, Au
14. Gottwald Vladimír	Dočkal St., Rychtr A., Kočenda M.	Sg, Ost.B
15. Koníček René	Bureš M., Durník L., Štolfa A.	SmBou, TČ
16. Dvořan Pavel	Tománek L., Matějek M., Hrušák J.	Fr, Df
17. Kutálek František	Světínský A., Tomášů V.	MP, RM
18. Maňásek František	Bánovský A., Gajdošík Fr.	Zw, CS
19. Ondráš Dušan	Dudešek A., Kořistek E., Svoboda P.	SmČ, Zw
20. Měšťánek Vl.	Švec J., Helia A.	Sv, Ne, Al
21. Ponižil Zdeněk	Bureš K., Čevela J., Veverka J.	CM, OstČ.
22. Psotka Zdeněk	Čagánek J., Gottwald Fr.	SmČou, An

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
SMĚS BÍLÁ							
SmB23	STAVBY, a.s.	Boršice	Sm.b.	'06	pozdní sb.	11	18,6*
SmB22	Vávra Miroslav	Boršice 284	Sm.b.			11	18,5*
SmB24	Kořínek Libor	Boršice 582	Sm.b.	'07		11	18,5*
SmB20	Helia Petr	Ořechov 247	Sm.b.	'07		11	18,4
SmB5	Luža Tomáš Ing.	Velehrad 314	Sm.b.	'05		9	18,3
SmB19	Malenovský František	Stříbrnice 50	Sm.b.	'07		11	18,2
SmB8	Lukeščík Přemysl	Buchlovice	Sm.b.			9	18,1
SmB18	Ott Václav	Hýsly 143	Sm.b.			11	18,1
SmB21	Kadlík Ludvík	Brno	Sm.b.			11	18,1
SmB1	Maluš Vít	Boršice 364	Sm.b.			9	18,0
SmB2	Ptáček Josef	Topolná 322	Sm.b.			9	18,0
SmB3	SK Kostelec	Kostelec	Sm.b.	'07		9	18,0
SmB4	Prát Josef	Jalubí	Sm.b.			9	18,0
SmB6	Pernica Zdeněk	Boršice 200	Sm.b.			9	17,9
SmB7	Kurtanský Josef	Topolná 356	Sm.b.	'07		9	17,9
SmB9	Malík Roman	Břestek	Sm.b.			9	17,9
SmB10	Pfeffer František	Boršice 424	Sm.b.			9	17,9
SmB11	Kadlík Ludvík	Brno	Sm.b.			11	17,9
SmB14	Čimera Josef	Vracov 1241	Sm.b.			11	17,8
SmB15	Uhlík Josef	Domanín 264	Sm.b.			11	17,5
SmB25	Ott Václav	Hýsly 143	Sm.b.			9	17,5
SmB17	Šimeček Vladimír	Kostelec	Sm.b.			11	15,5
Počet vzorků							23

SMĚS BÍLÁ ODRŮDOVĚ URČENÁ

Bou13	ZS TEAM	Hošťálková	VZ+RB	'07	pozdní sb.	6	18,8*
Bou5	Vaculík Josef Ing.	Staré Město 1572	Ch+RB		pozdní sb.	2	18,7*
Bou38	Hanáček Petr Ing.	Modrá 99	RŠ+TČ	'07	pozdní sb.	10	18,7*
Bou1	Hátle Miroslav	Sady	RB+Ch+MM		pozdní sb.	2	18,6*
Bou19	Bureš Karel	Modrá 90	TČ+RB	'07	výběr	10	18,6*
Bou28	Maňásek Pavel	Sady 359	MT+RB			10	18,6*
Bou31	Lukeščík Přemysl	Buchlovice	VZ+Sg	'07		10	18,6*
Bou37	Dohnal Josef	Tupesy 161	RŠ+RR	'05		10	18,6*
Bou12	Blažek Tomáš	Kunovice 950	MT+RB			6	18,4
Bou21	Medek Zdeněk	Popovice 3	RB+Sg		pozdní sb.	10	18,4
Bou34	Uhlík Josef	Domanín 264	MM+MT			10	18,4
Bou36	Tomášů Pavel	Mařatice	TČ+RV	'03		10	18,4
Bou40	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	Ng+MM			15	18,4
Bou42	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	MT+MM+VČR			15	18,4
Bou6	Železník Karel	Boršice 588	Sg+RR			6	18,3
Bou8	Kos Vladislav	Modrá 208	RB+MT	'97		6	18,3
Bou9	Bílík Ondřej	Vážany 133	RB+VČR	'07		6	18,3
Bou17	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	MT+TČ		pozdní sb.	6	18,3
Bou20	Vyskočil Robert	Ořechov 199	RB+MT	'07		10	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Bou39	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	VZ+Sg			10	18,3
Bou7	Kuneta Petr	Traplice 99	RB+RR			6	18,2
Bou10	Šustr Radomír	Kudlovice 52	VČR+RV			6	18,2
Bou18	Pimer Jan	Skalka	VZ+SČ			10	18,2
Bou35	Mikel Petr	Traplice 379	RR+TČ			10	18,2
Bou43	Náplavová Radka	Domanín 368	TČ+RR			15	18,2
Bou44	Tesař Vladimír	Boršice 112	TČ+Ch			15	18,2
Bou52	Lapčík Lubomír Prof.	Topolná 461	RB+RR+MT			15	18,2
Bou25	Lapčík Lubomír Prof.	Topolná 461	RB+MT			10	18,1
Bou45	Kos Vladislav	Modrá 208	RB+RŠ		pozdní sb.	15	18,1
Bou47	Kuneta Petr	Traplice 99	RB+RR	'07		15	18,1
Bou4	MLýnek Ctibor	Vlčnov 1245	RR+RV			2	18,0
Bou24	Bilík Petr	Vážany 133	VČR+MT			10	18,0
Bou26	Hlaváč Rudolf	Polešovice 362	MT+VZ			10	18,0
Bou29	Škrabal Oldřich	Uh.Hradiště 1158	RB+RV			10	18,0
Bou32	Knotek Josef	Vlčnov 981	RV+MT			10	18,0
Bou33	Janík Jiří	Ořechov 145	RB+MT	'06		10	18,0
Bou51	Repík Miroslav	Vracov 12	MT+TČ			15	18,0
Bou53	Malík Vladimír	Břestek 268	RR+RV			6	18,0
Bou16	Kos Vladislav	Modrá 208	MT+VČR		pozdní sb.	6	17,9
Bou27	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	MT+MM			10	17,9
Bou30	Hrančík Libor	Tučapy 75	MT+MM			10	17,9
Bou41	Helia Ivo	Boršice 528	RŠ+TČ	'07	pozdní sb.	15	17,9
Bou48	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	RB+RR+Sg	'07		15	17,9
Bou50	Polášek Josef	Boršice 668	MT+IO	'07		15	17,9
Bou2	Bouřa Lubomír	Nedakonice 326	VZ+MM		kabinet	2	17,8
Bou11	Talák Martin	Ořechov 90	RB+MT	'07		6	17,8
Bou14	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	RB+RR		pozdní sb.	6	17,8
Bou3	Soják Ivo	Polešovice 639	RR+Sg	'07		2	17,7
Bou15	Soják Ivo	Polešovice 639	VČR+MM	'07		6	17,7
Bou22	Polášek Josef	Boršice 668	RB+RR			10	17,7
Bou23	Hátle Miroslav	Sady	RŠ+RB+Ch		pozdní sb.	10	17,6
Bou49	Kořínek Libor	Boršice 582	RŠ+Sg		pozdní sb.	15	17,6
Bou46	MLýnek Josef	Vlčnov 67	RR+RV			15	17,0
Počet vzorků							53

MÜLLER THURGAU

MT15	Brázdil Karel	Boršice 337	MT	'05	výběr	1	19,2*
MT52	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	MT	'07	výběr	2	19,1*
MT8	Lapčík Miroslav Ing.	Topolná 515	MT		výběr	1	18,9*
MT21	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	MT	'03	kabinet	2	18,8*
MT51	Bilík Vít	Boršice 318	MT			2	18,8*
MT33	Vranka Libor	Boršice 704	MT			2	18,7*
MT34	Kryštof Antonín	Sady	MT			2	18,7*
MT42	Lapčík Miroslav Ing.	Topolná 515	MT		kabinet	2	18,7*
MT27	Heliová Emília	Ořechov 247	MT			2	18,6*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MT45	Burk Václav	Telnice	MT			2	18,6*
MT65	Šácha Josef	Boršice 605	MT	'07		2	18,6*
MT1	Hulcký František	Mařatice	MT	'07	pozdní sb.	1	18,5*
MT5	Doložílek Radek	Boršice 494	MT		pozdní sb.	1	18,5*
MT6	Šoustek Antonín	Vážany 68	MT			1	18,5*
MT10	Krpálek Josef	Boršice 591	MT			1	18,5*
MT22	Bureš Michal	Velehrad 308	MT			2	18,5*
MT23	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	MT		pozdní sb.	2	18,5*
MT29	Gabriel Tomáš	Boršice 672	MT			2	18,5*
MT31	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	MT		kabinet	2	18,5*
MT38	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	MT		kabinet	2	18,5*
MT40	Víno Masaryk	Skalice	MT			2	18,5*
MT47	Martinák Tomáš	Boršice 221	MT	'07		2	18,5*
MT53	Mikulčík Roman	Popovice 382	MT			2	18,5*
MT54	Kozlík Stanislav	Skalka	MT			2	18,5*
MT62	Indruch Petr	Polešovice 499	MT			2	18,5*
MT13	Janík Jiří	Ořechov 145	MT		kabinet	1	18,4
MT14	Večeřa Richard	Vážany 42	MT			1	18,4
MT16	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	MT		pozdní sb.	1	18,4
MT17	Gottwald Josef	Boršice 606	MT	'84		1	18,4
MT19	Nikl František	Boršice 406	MT	'04		1	18,4
MT30	Dvořák Jakub	Vlčnov	MT		kabinet	2	18,4
MT36	Medek Zdeněk	Popovice 3	MT		kabinet	2	18,4
MT39	Horáček Pavel	Traplice	MT			2	18,4
MT49	Franta Josef	Boršice 574	MT			2	18,4
MT12	Turek Lubomír	Šatov 424	MT			1	18,3
MT26	ČZS Popovice	Popovice	MT			2	18,3
MT28	Vojtěch Vít	Staré Město	MT		kabinet	2	18,3
MT32	Kouřím Ladislav	Boršice 159	MT			2	18,3
MT37	Zábojník Tomáš	Kněžpole	MT			2	18,3
MT41	Machálek Karel	Kunovice 810	MT		kabinet	2	18,3
MT59	Švehlík Zbyněk	Telnice	MT			2	18,3
MT63	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	MT	'07		2	18,3
MT7	Pecen Vl.	Kunovice	MT			1	18,2
MT58	Zeman Vladimír	Telnice	MT			2	18,2
MT20	Novotný F&L	Havraníky 16	MT			2	18,1
MT35	Ševčík Jiří	Břestek 251	MT		kabinet	2	18,1
MT2	Šoustek Martin	Nedakonice 349	MT			1	18,0
MT4	Kopeček František	Telnice 185	MT			1	18,0
MT9	Stodůlka Miroslav	Boršice 196	MT			1	18,0
MT24	Kaňovský Karel	Kněžpole	MT			2	18,0
MT48	Vacula Radek	Boršice 392	MT			2	18,0
MT55	Roubalík Stanislav	Vážany 67	MT		pozdní sb.	2	18,0
MT61	Stašek Vladimír	Modrá 84	MT	'07		2	18,0
MT25	Turčínek Jaroslav	Boršice 114	MT			2	17,9
MT43	Hylš Josef	Vracov 1286	MT			2	17,9

Vzorek vína se nalévá do množství max. 0,5dcl.

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MT64	Šacha Josef	Boršice 605	MT			2	17,8
MT60	Mrkva David	Břestek	MT			2	17,7
MT57	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	MT		kabinet	2	17,6
MT3	Kodrla Vladimír	Vážany 90	MT		kabinet	1	17,5
MT11	Kovařík Pavel	Kudlovice 298	MT		kabinet	1	17,5
MT46	Dvořan Pavel Ing.	Buchlovice 607	MT		pozdní sb.	2	17,5
MT50	Vašíček Antonín	Kněžpole 157	MT	'07		2	16,8
MT44	Lanšperk Jaroslav	Boršice 626	MT			2	16,5
MT56	Slezák Jaroslav	Kudlovice 9	MT			2	16,4

Počet vzorků

64

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

VZ13	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ		výběr	3	19,1*
VZ37	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	VZ	'06	výběr	4	18,9*
VZ25	Bánovský Antonín	Boršice 546	VZ	'06	pozdní sb.	3	18,7*
VZ27	Cukr Josef	Boršice 691	VZ	'05	pozdní sb.	3	18,7*
VZ29	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ	'06	pozdní sb.	4	18,7*
VZ6	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	VZ		pozdní sb.	3	18,6*
VZ26	Jordán Vlastimil Ing.	Vesky 201	VZ	'06	pozdní sb.	3	18,6*
VZ51	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	VZ	'07	pozdní sb.	4	18,6*
VZ54	Tomášů Václav	Boršice 595	VZ		pozdní sb.	4	18,6*
VZ57	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	VZ	'06	pozdní sb.	4	18,6*
VZ1	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	VZ	'03		3	18,5*
VZ4	Gottwald Vladimír	Boršice 636	VZ	'02	pozdní sb.	3	18,5*
VZ12	Keňo Radek	Jalubí	VZ		pozdní sb.	3	18,5*
VZ17	Orálek Stanislav	Nedakonice 451	VZ			3	18,5*
VZ19	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ		pozdní sb.	3	18,5*
VZ56	Havlíček Jiří	Kostelec 15	VZ	'07		4	18,5*
VZ11	Večeřa Josef	Traplice 163	VZ	'07	kabinet	3	18,4
VZ15	Gottwald Petr	Boršice 418	VZ	'07		3	18,4
VZ18	Matoušek Petr	Boršice 599	VZ			3	18,4
VZ24	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	VZ		kabinet	3	18,4
VZ30	Jungman Antonín	Jalubí	VZ		pozdní sb.	4	18,4
VZ38	Batůšek-Přikryl	Staré Město 1416	VZ			4	18,4
VZ42	Ondruch-Rozum	Traplice	VZ	'07	kabinet	4	18,4
VZ52	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	VZ		pozdní sb.	4	18,4
VZ58	Slančík Jan	Kudlovice 94	VZ	'07		4	18,4
VZ3	Mikulka Petr	Boršice 466	VZ			3	18,3
VZ8	Brázdil Karel	Boršice 337	VZ			3	18,3
VZ10	Brázdil Tomáš	Boršice 337	VZ	'06	výběr	3	18,3
VZ21	Petrkovská Lenka Ing.	Uherský Ostroh 826	VZ	'07		3	18,3
VZ23	Prát Josef	Jalubí	VZ		kabinet	3	18,3
VZ46	Dvořan Pavel Ing.	Buchlovice 607	VZ	'07	pozdní sb.	4	18,3
VZ47	Čuma Jaroslav	Boršice 477	VZ	'98		4	18,3
VZ50	ČZS Popovice	Popovice	VZ			4	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
VZ14	Slavík Miroslav	Sušice 81	VZ		kabinet	3	18,2
VZ28	Němec Stanislav	Havraníky	VZ			3	18,2
VZ32	Jež Bohuslav	Mařatice	VZ		kabinet	4	18,2
VZ35	Čevela V.	Míkovice	VZ			4	18,2
VZ41	Medek J.	Sady	VZ		pozdní sb.	4	18,2
VZ44	Pokorák Jiří	Kostelec 290	VZ			4	18,2
VZ48	Hytuch Jan	Telnice	VZ			4	18,2
VZ55	Fornůsek Pavel	Kunovice	VZ	'07		4	18,2
VZ5	Kovář Pavel	Vlčnov	VZ			3	18,1
VZ31	Kopeček František	Telnice 185	VZ			4	18,1
VZ40	Zeman Vladimír	Telnice	VZ			4	18,1
VZ2	Matoušek Petr	Boršice 599	VZ	'01		3	18,0
VZ7	Šimík Jaroslav	Boršice 613	VZ			3	18,0
VZ16	Zatloukal Alois	Sady 235	VZ	'07		3	18,0
VZ34	Dvouletý David	Břestek 260	VZ			4	18,0
VZ43	Létal Jiří	Polešovice 725	VZ		pozdní sb.	4	18,0
VZ45	Gajdošík František	Zlechov 165	VZ		pozdní sb.	4	18,0
VZ49	Malík+Ševčík	Břestek	VZ			4	18,0
VZ9	Pavelka Zdeněk	Přopovice 1	VZ			3	17,9
VZ20	Kurta Milan	Šatov 324	VZ			3	17,9
VZ22	Gottwald Josef	Boršice 606	VZ	'83		3	17,9
VZ53	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	VZ			4	17,9
VZ39	Staufčík Svatopluk	Boršice 386	VZ			4	17,8
VZ33	Malík Vladimír	Břestek 268	VZ			4	17,6
VZ36	Mikulík Milan	Staré Město	VZ	'07		4	17,0
Počet vzorků							58

VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANNÉ

VČR18	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	VČR	'07	pozdní sb.	10	18,9*
VČR2	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	VČR			10	18,8*
VČR3	Brázdil Karel	Boršice 337	VČR	'05	výběr	10	18,8*
VČR4	Brázdil Karel	Boršice 337	VČR	'06	výběr	10	18,7*
VČR20	Gottwald Petr	Boršice 418	VČR	'06	kabinet	10	18,7*
VČR14	Lapčík Miroslav Ing.	Topolná 515	VČR		kabinet	10	18,6*
VČR5	Rousová Simona	Havraníky 60	VČR			10	18,5*
VČR12	Doložilék Radek	Boršice 494	VČR	'06	pozdní sb.	10	18,5*
VČR21	Doložilék Radek	Boršice 494	VČR		pozdní sb.	10	18,5*
VČR24	Pernica Zdeněk	Boršice 200	VČR			10	18,5*
VČR9	Šeděnka Josef	Kudlovice 59	VČR		kabinet	10	18,4
VČR23	Bánovský Antonín	Boršice 546	VČR		kabinet	10	18,4
VČR17	Brázdil Karel	Boršice 337	VČR			10	18,3
VČR25	Kolaja Petr	Boršice 539	VČR			10	18,3
VČR6	Martinák Tomáš	Boršice 221	VČR			10	18,1
VČR8	Gottwald Josef	Boršice 606	VČR	'88		10	18,1
VČR11	Knot Stanislav	Kněžpole 111	VČR			10	18,1
VČR1	Šmíd Petr	Vracov 565	VČR			10	17,9

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
VČR15	Běhávka Václav	Polešovice 290	VČR		kabinet	10	17,7
VČR16	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	VČR			10	17,6
VČR19	Kaňovský Karel	Kněžpole	VČR	'07		10	17,5
VČR13	Tomášů Radomír	Boršice 525	VČR			10	16,6
VČR10	Slavík Miroslav	Sušice 81	VČR		kabinet	10	16,3
Počet vzorků							23

SYLVÁNSKÉ ZELENÉ

SZ14	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	SZ	'05	ledové	4	19,3*
SZ7	Machálek Karel	Kunovice 810	SZ		kabinet	4	18,6*
SZ3	Kolaja Petr	Boršice 539	SZ	'06		4	18,4
SZ6	Kunc Dalibor Ing.	Stříbrnice 42	SZ	'02	pozdní sb.	4	18,4
SZ9	Prát Josef	Jalubí	SZ		kabinet	4	18,4
SZ16	Bečica Miloslav	Mařatice 112	SZ	'07		4	18,4
SZ15	Vranka Miloš	Traplice 331	SZ			4	18,3
SZ5	BD Sensors	Buchlovice	SZ			4	18,2
SZ13	Pavlík M. ml.	Brno	SZ		pozdní sb.	4	18,2
SZ4	Rozumek Jiří	Traplice	SZ	'07		4	18,1
SZ18	Zábrana Josef	Vlčnov 874	SZ			4	18,1
SZ1	Blahuš Roman	Sady 285	SZ		kabinet	4	18,0
SZ2	Vávra Miroslav	Tupesy 399	SZ		kabinet	4	18,0
SZ10	Deml Dušan	Zlechov 27	SZ		kabinet	4	18,0
SZ8	Abrhám+Habarta	Míkovice	SZ	'07	pozdní sb.	4	17,9
SZ12	Pekárek Radomír	Traplice 312	SZ			4	17,8
SZ17	Mikulík Milan	Staré Město	SZ	'07		4	17,0
SZ11	Kunc Dalibor Ing.	Stříbrnice 42	SZ	'07	pozdní sb.	4	16,0
Počet vzorků							18

NEUBURSKÉ

Ng4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Ng	'07	pozdní sb.	3	19,0*
Ng2	Hlaváček-Snopek	Míkovice	Ng	'06	pozdní sb.	3	18,7*
Ng12	Tomášů Václav	Boršice 595	Ng	'04	pozdní sb.	3	18,7*
Ng6	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	Ng	'02		3	18,5*
Ng9	Gottwald Josef	Boršice 606	Ng	'07	kabinet	3	18,5*
Ng14	Bečica Miloslav	Mařatice 112	Ng	'07		3	18,5*
Ng22	Slezák Radek	Vážany 141	Ng	'07	pozdní sb.	3	18,5*
Ng1	Kolaja Jiří	Ježov 88	Ng			3	18,4
Ng5	Jurek Jan	Mařatice	Ng	'07	kabinet	3	18,4
Ng17	Zajíc Antonín	Mařatice	Ng		pozdní sb.	3	18,3
Ng21	Bilavčík Jar.Ing.	Staré Město 60	Ng		kabinet	3	18,2
Ng15	Burk Václav	Telnice	Ng			3	18,1
Ng19	Radvan František	Telnice	Ng			3	18,1
Ng7	Malík Roman	Břestek	Ng			3	18,0
Ng20	Sobotka Jiří	Telnice	Ng			3	18,0
Ng8	Mikulík Milan	Staré Město	Ng	'07		3	17,9
Ng16	Schön Antonín	Polešovice 596	Ng			3	17,9

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Ng10	Gottwald Petr	Boršice 418	Ng			3	17,0
Ng11	Juřík Vlad.	Skalka 14	Ng			3	17,0
Ng3	Sigismondi Virginio	Míkovice	Ng		výběr	3	16,3
Počet vzorků							22

RYZLINK VLAŠSKÝ

RV20	Šoustek Jan	Polešovice 482	RV	'05	pozdní sb.	1	19,0*
RV6	Graca Vladimír Ing.	Mařatice 398	RV	'06	výběr	1	18,9*
RV3	Píštěk Stanislav	Ořechov 217	RV	'05	výběr	1	18,6*
RV5	ŠimoníkRadim	Jalubí	RV	'02		1	18,6*
RV11	Gottwald Petr	Boršice 418	RV	'06	kabinet	1	18,6*
RV14	Křapa Jiří	Vlčnov	RV			1	18,5*
RV16	Šalša Josef	Kostelec 300	RV		kabinet	1	18,5*
RV19	Maňák Štěpán	Žadovice 54	RV	'07		1	18,5*
RV27	Kaňovský Karel	Kněžpole	RV			1	18,5*
RV31	Kňazovčík Aleš	Havraníky 36	RV			1	18,5*
RV10	Vozár Vojtěch	Vlčnov 111	RV		pozdní sb.	1	18,4
RV30	Mezihorák František	Vracov 1318	RV			1	18,4
RV29	Tománek Miloslav	Boršice 635	RV			1	18,3
RV32	ABART s.r.o.	Velehrad	RV	'00		1	18,3
RV1	Kořínek Libor	Boršice 582	RV			1	18,2
RV7	Pavlík M. ml.	Brno	RV	'06	pozdní sb.	1	18,2
RV15	Malík+Ševčík	Břestek	RV			1	18,2
RV18	Prát Josef	Jalubí	RV			1	18,2
RV2	Rozumek Jiří	Traplice	RV	'07		1	18,1
RV9	ČZS Popovice	Popovice	RV			1	18,1
RV12	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	RV		pozdní sb.	1	18,1
RV22	Jungman Antonín	Jalubí	RV			1	18,1
RV24	Gottwald Vladimír	Boršice 636	RV	'06	výběr z b.	1	18,1
RV25	Abrhám+Habarta	Míkovice	RV	'05		1	18,1
RV26	Vávra Miroslav	Tupesy 399	RV	'06	pozdní sb.	1	18,1
RV4	Ševčík Jiří	Břestek 251	RV			1	18,0
RV8	Ryšavý Jan	Telnice 11	RV			1	18,0
RV13	Martínek Vojtěch	Kostelec 284	RV			1	18,0
RV21	Keňo Radek	Jalubí	RV			1	18,0
RV28	Víno Masaryk	Skalica	RV			1	18,0
RV17	Batůšek-Přikryl	Staré Město 1416	RV			1	17,6
RV23	Helia Ivo	Boršice 528	RV	'06	výběr z b.	1	17,4
Počet vzorků							32

RULANDSKÉ ŠEDĚ

RŠ1	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RŠ	'07	výběr	11	19,1*
RŠ20	Kutálek František	Vážany 79	RŠ	'07	výběr	11	18,8*
RŠ2	Psotka Zdeněk	Zlechov 393	RŠ		pozdní sb.	11	18,7*
RŠ19	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	RŠ	'07	výběr	11	18,7*
RŠ5	Jungman Antonín	Jalubí	RŠ		pozdní sb.	11	18,6*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RŠ7	Kodrla František	Vážany 90	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,6*
RŠ26	Durník Vladimír	Boršice 496	RŠ	'06	pozdní sb.	11	18,6*
RŠ11	Keňo Radek	Jalubí	RŠ		pozdní sb.	11	18,5*
RŠ14	Zábranský Jan	Mařatice	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,5*
RŠ17	Blahuš Ivo	Jalubí	RŠ		výběr	11	18,5*
RŠ23	Štolfa Antonín	Boršice 430	RŠ		pozdní sb.	11	18,5*
RŠ30	Drobil-Dohnálek	Vážany 137	RŠ	'05	pozdní sb.	11	18,5*
RŠ32	Koch Tomáš	Šatov 309	RŠ			11	18,5*
RŠ4	Bartoš František	Vážany 47	RŠ			11	18,4
RŠ8	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,4
RŠ18	Frybort Tomáš Ing.	Boršice 9	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,4
RŠ27	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	RŠ		pozdní sb.	11	18,4
RŠ28	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	RŠ		kabinet	11	18,4
RŠ3	Brzica Zdeněk	Vážany 114	RŠ		pozdní sb.	11	18,2
RŠ9	ČZS Popovice	Popovice	RŠ			11	18,2
RŠ12	Švec Bronislav	Popovice 384	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,2
RŠ13	Habarta Vlad.	Mařatice	RŠ	'07		11	18,2
RŠ15	Gabriel Luděk	Boršice 143	RŠ	'06		11	18,2
RŠ22	Lúčný Jiří	Zlechov 430	RŠ	'05	pozdní sb.	11	18,2
RŠ31	Křivánek Jaroslav	Modrá 54	RŠ			11	18,2
RŠ33	Sedlár Pavel	Sady	RŠ		výběr	11	18,2
RŠ6	Pelka-Jurčík	Staré Město	RŠ	'06	výběr	11	18,0
RŠ16	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	RŠ	'07		11	18,0
RŠ21	Stodůlka Milan ing.	Ořechov 178	RŠ			11	18,0
RŠ24	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	RŠ		pozdní sb.	11	18,0
RŠ10	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	RŠ		kabinet	11	17,5
RŠ29	Kolařík Jiří	Traplice	RŠ	'07	pozdní sb.	11	17,5
RŠ25	Motyčka Martin Mgr.	Mařatice	RŠ		pozdní sb.	11	17,1

Počet vzorků

33

RULANDSKÉ BÍLÉ

RB61	Míša Nikodém	Polešovice 393	RB	'07	výběr z b.	6	19,3*
RB81	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	RB	'07	pozdní sb.	7	19,2*
RB34	Přítlučík Antonín	Jalubí 616	RB	'06	výběr	5	19,1*
RB33	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	RB		výběr z b.	5	19,0*
RB74	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	RB	'07	výběr	6	19,0*
RB62	Tomášů Václav	Boršice 595	RB		výběr	6	18,9*
RB17	Gottwald Petr	Boršice 418	RB	'03	výběr	5	18,8*
RB39	Roubalík Stanislav	Vážany 67	RB		výběr	5	18,8*
RB41	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	RB	'07	výběr	5	18,8*
RB49	Cukr Josef	Boršice 691	RB	'07	pozdní sb.	6	18,8*
RB63	Soják Petr	Polešovice 100	RB		pozdní sb.	6	18,8*
RB15	Brázdil Tomáš	Boršice 337	RB	'06	výběr	5	18,7*
RB30	Keňo Radek	Jalubí	RB		pozdní sb.	5	18,7*
RB40	Gottwald Josef	Boršice 606	RB	'89	kabinet	5	18,7*
RB97	Janík Jiří	Ořechov 145	RB		pozdní sb.	7	18,7*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RB3	Čuma Jaroslav	Boršice 477	RB	'98		5	18,6*
RB4	Mitáček Pavel	Hluk 1130	RB		pozdní sb.	5	18,6*
RB9	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	RB		pozdní sb.	5	18,6*
RB14	Jungman Antonín	Jalubí	RB		pozdní sb.	5	18,6*
RB28	Maňásek František	Tupesy 54	RB	'04	pozdní sb.	5	18,6*
RB43	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	RB	'07	pozdní sb.	6	18,6*
RB48	Cukr Josef	Boršice 691	RB	'96		6	18,6*
RB59	Šeděnka Josef	Kudlovice 59	RB		pozdní sb.	6	18,6*
RB78	Zlomek+Vávra	Boršice u Blatnice	RB		pozdní sb.	7	18,6*
RB94	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB	'98		7	18,6*
RB96	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB		kabinet	7	18,6*
RB18	Bureš Michal	Velehrad 308	RB			5	18,5*
RB25	Mrkva Ladislav	Břestek 384	RB	'03	kabinet	5	18,5*
RB37	Ondruch-Rozum	Traplice	RB		pozdní sb.	5	18,5*
RB52	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB	'96		6	18,5*
RB53	Švec Jiří	Popovice	RB			6	18,5*
RB64	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB	'97		6	18,5*
RB67	Helia Petr	Ořechov 247	RB			6	18,5*
RB70	Vacula Radek	Boršice 392	RB			6	18,5*
RB76	Kozlík Stanislav	Skalka	RB		pozdní sb.	6	18,5*
RB98	Borýsek Vít Ing.	Hluk 916	RB	'07		7	18,5*
RB5	Bačuvčík Alois	Topolná 293	RB			5	18,4
RB7	Doložílek Radek	Boršice 494	RB		pozdní sb.	5	18,4
RB10	Fridrich Miroslav	Vracov 1389	RB			5	18,4
RB19	Vávra Miroslav	Boršice 284	RB			5	18,4
RB31	Valér Tomáš	Traplice	RB			5	18,4
RB36	Kutálek Antonín	Vážany 14	RB	'05	pozdní sb.	5	18,4
RB60	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	RB	'07	pozdní sb.	6	18,4
RB69	Slezák Jaroslav	Kudlovice 9	RB			6	18,4
RB80	Štolfa Ondřej	Boršice 430	RB	'06	pozdní sb.	7	18,4
RB82	ČZS	Uherský Ostroh	RB	'07		7	18,4
RB83	Brázdil Tomáš	Boršice 337	RB	'07	výb. z cibé	7	18,4
RB85	Macků Libor	Míkovice	RB		pozdní sb.	7	18,4
RB86	Dohnal Josef	Tupesy 161	RB	'06	pozdní sb.	7	18,4
RB87	Večeřa Richard	Vážany 42	RB		pozdní sb.	7	18,4
RB92	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	RB	'05		7	18,4
RB2	Malík Josef ing.	Břestek 268	RB		kabinet	5	18,3
RB16	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	RB		výběr	5	18,3
RB20	Martinák Tomáš	Boršice 221	RB	'07		5	18,3
RB21	Tvrdoň František	Popovice 330	RB	'05	pozdní sb.	5	18,3
RB38	Cukr Zdeněk	Boršice 666	RB		pozdní sb.	5	18,3
RB46	Švec Bronislav	Popovice 384	RB			6	18,3
RB50	Toman Jiří	Kostelec 75	RB			6	18,3
RB54	Jandásek Michal	Kunovice	RB	'07		6	18,3
RB65	ČZS Popovice	Popovice	RB			6	18,3
RB71	Holomčík Radek	Boršice 584	RB	'07		6	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RB79	Večeřa Josef	Traplice 163	RB	'07	pozdní sb.	7	18,3
RB89	Zábrana Josef	Vlčnov 874	RB		kabinet	7	18,3
RB93	Čevela Jiří	Modrá 218	RB	'06	pozdní sb.	7	18,3
RB95	Kolaja Jiří	Ježov 88	RB		pozdní sb.	7	18,3
RB6	Musil Josef Ing.	Mařatice	RB	'07		5	18,2
RB55	Tománek Miloslav	Boršice 635	RB		pozdní sb.	6	18,2
RB58	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	RB	'01		6	18,2
RB68	Šuranský Vlastimil	Kudlovice 178	RB	'04	pozdní sb.	6	18,2
RB91	Zábojník Martin	Kněžpole	RB			7	18,2
RB13	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	RB	'07	kabinet	5	18,1
RB35	Navrátil Petr	Kostelec	RB	'07		5	18,1
RB47	Stuchlík Miloslav	Kudlovice 39	RB		pozdní sb.	6	18,1
RB45	Bečica Miloslav	Mařatice 112	RB	'07		6	18,0
RB72	Rosůlek Bronislav	Zlechov 234	RB		pozdní sb.	6	18,0
RB75	Sovín	Boršice	RB	'07	pozdní sb.	6	18,0
RB90	Lůčný Jiří	Zlechov 430	RB	'07	pozdní sb.	7	18,0
RB8	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	RB	'02	pozdní sb.	5	17,9
RB23	Skalka Tibor	Hýsly 131	RB			5	17,9
RB56	Procházka František	Vážany 153	RB	'07	pozdní sb.	6	17,9
RB77	Franta Josef	Boršice 579	RB		kabinet	7	17,9
RB32	Deml Dušan	Zlechov 27	RB		pozdní sb.	5	17,8
RB42	Knot Stanislav	Kněžpole 111	RB	'07		5	17,8
RB73	Švub Jan	Traplice 364	RB			6	17,8
RB88	Turek Lubomír	Šatov 424	RB			7	17,7
RB11	Dudešek Antonín	Tupesy 32	RB	'07	pozdní sb.	5	17,6
RB26	Brázdil Tomáš	Boršice 337	RB		pozdní sb.	5	17,6
RB51	Lanšperk Jaroslav	Boršice 626	RB			6	17,6
RB66	Knotek Josef	Vlčnov 981	RB			6	17,6
RB22	Vávra Vladimír	Boršice 547	RB			5	17,5
RB24	Novotný František	Traplice 236	RB		pozdní sb.	5	17,5
RB44	Mrva Jiří	Vracov 1020	RB		pozdní sb.	6	17,5
RB84	Žmolík Jiří	Boršice 10	RB	'07		7	17,5
RB1	Hubáček Oldřich Ing.	Topolná 443	RB		pozdní sb.	5	17,4
RB29	Pekárek Radomír	Traplice 312	RB	'07		5	17,4
RB27	ČZS	Uherský Ostroh	RB			5	17,1
RB12	Bilík Vít	Boršice 318	RB	'07		5	17,0
Počet vzorků							97

CHARDONNAY

Ch11	Vinařství Vad'ura	Polešovice 677	Ch		výběr	8	19,1*
Ch42	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	Ch		výb. z cibéb	9	19,0*
Ch59	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	Ch		pozdní sb.	9	18,9*
Ch72	Psotka Zdeněk	Zlechov 393	Ch		výběr	9	18,9*
Ch71	Dohnal Václav	Dolní Němčí 366	Ch		kabinet	9	18,8*
Ch2	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,7*
Ch7	Míša Nikodém	Polešovice 393	Ch	'07	výběr	8	18,7*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Ch17	Přílučík Antonín	Jalubí 616	Ch	'05	výběr	8	18,7*
Ch19	Výstup Petr	Zlechov 555	Ch		výběr	8	18,7*
Ch31	Maňák Štěpán	Žadovice 54	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,7*
Ch3	Grebeníček Antonín	Modrá 122	Ch		pozdní sb.	8	18,6*
Ch5	Frybort Tomáš Ing.	Boršice 9	Ch		pozdní sb.	8	18,6*
Ch18	Gottwald Vladimír	Boršice 636	Ch	'06	výběr	8	18,6*
Ch9	Kořínek Horymír	Boršice	Ch			8	18,5*
Ch12	Hanáček Petr Ing.	Modrá 99	Ch	'05	pozdní sb.	8	18,5*
Ch15	Vaněk Eduard	Modrá 151	Ch	'07		8	18,5*
Ch20	Vranka Libor	Boršice 704	Ch	'06	pozdní sb.	8	18,5*
Ch25	Chmelík Karel	Mařatice	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,5*
Ch29	Deml Dušan	Zlechov 27	Ch		pozdní sb.	8	18,5*
Ch33	Gottwald Petr	Boršice 418	Ch	'06	pozdní sb.	8	18,5*
Ch45	Šoustek Jan	Boršice 510	Ch	'07	pozdní sb.	9	18,5*
Ch46	Soják Petr	Polešovice 100	Ch	'05	výběr	9	18,5*
Ch47	Tesař Vladimír	Boršice 112	Ch	'05		9	18,5*
Ch50	Indruch Petr	Polešovice 499	Ch		pozdní sb.	9	18,5*
Ch52	Bělovský Vladislav	Tupesý 75	Ch		výběr	9	18,5*
Ch53	Blahuš Ivo	Jalubí	Ch		výběr	9	18,5*
Ch54	Fusek Květoslav	Kudlovice 30	Ch	'07		9	18,5*
Ch64	Měšťánek Vlad. ml.	Boršice 651	Ch	'07	výběr	9	18,5*
Ch66	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	Ch		výběr	9	18,5*
Ch73	Ševčík David	Břestek 251	Ch		pozdní sb.	8	18,5*
Ch74	Vinařství Píštěk	Mařatice	Ch		výběr	9	18,5*
Ch75	ABART s.r.o.	Velehrad	Ch	'02	pozdní sb.	9	18,5*
Ch10	Ježík Milan	Boršice 612	Ch	'03	výběr	8	18,4
Ch14	Tománek Miloslav ml.	Boršice 635	Ch		pozdní sb.	8	18,4
Ch22	Kuchař Severýn	Hýsly 70	Ch			8	18,4
Ch24	Durník Vladimír	Boršice 496	Ch	'07	výběr	8	18,4
Ch34	Kořínek Libor	Boršice 582	Ch		pozdní sb.	8	18,4
Ch38	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Ch	'07	výběr	9	18,4
Ch40	Kovařík Pavel	Kudlovice 298	Ch		pozdní sb.	9	18,4
Ch62	Kočenda Miroslav	Zlechov 489	Ch	'06	pozdní sb.	9	18,4
Ch67	Martinák Vítězslav	Boršice 592	Ch		pozdní sb.	9	18,4
Ch70	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	Ch	'97		9	18,4
Ch6	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	Ch		pozdní sb.	8	18,3
Ch16	Havlíček Jiří	Kostelec 15	Ch			8	18,3
Ch30	Gajdošík František	Zlechov 165	Ch		pozdní sb.	8	18,3
Ch32	Luža Tomáš Ing.	Velehrad 314	Ch	'06	výběr	8	18,3
Ch41	Zábranský Jan	Mařatice	Ch		výběr	9	18,3
Ch43	Hlaváček Jindřich	Boršice 668	Ch		pozdní sb.	9	18,3
Ch44	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	Ch		pozdní sb.	9	18,3
Ch48	ČZS	Hýsly	Ch			9	18,3
Ch51	Pavlíček Jaroslav	Vážany 159	Ch		pozdní sb.	9	18,3
Ch56	ČZS Popovice	Popovice	Ch			9	18,3
Ch61	Belant Lubomír	Tupesý 259	Ch		pozdní sb.	9	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Ch68	Ježík Milan	Boršice 612	Ch			9	18,3
Ch1	Perpna František	Vážany	Ch			8	18,2
Ch8	Balíček-Hruška	Kudlovice	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,2
Ch21	Ševčík Jiří	Břestek 251	Ch		pozdní sb.	8	18,2
Ch28	Malík Roman	Břestek	Ch	'07		8	18,2
Ch37	Sláma Lubomír	Modrá 176	Ch	'06	pozdní sb.	9	18,2
Ch55	Mikulčík Roman	Popovice 382	Ch			9	18,2
Ch63	Trávníček Jaroslav	Boršice 612	Ch		kabinet	9	18,2
Ch69	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	Ch	'02		9	18,2
Ch4	Slančík Jan	Kudlovice 94	Ch			8	18,1
Ch13	Kolaja Petr	Boršice 539	Ch			8	18,1
Ch35	Stuchlík Miloslav	Kudlovice 39	Ch		pozdní sb.	8	18,1
Ch39	Sláma Lubomír	Modrá 170	Ch		pozdní sb.	9	18,0
Ch27	Bartoň Jan	Traplice 383	Ch		pozdní sb.	8	17,9
Ch57	Sovín	Boršice	Ch		pozdní sb.	9	17,9
Ch58	Maděra M.	Staré Město	Ch			9	17,9
Ch60	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	Ch	'07	pozdní sb.	9	17,8
Ch49	Kouřím Ladislav	Boršice 159	Ch		kabinet	9	17,4
Ch23	Matějek Miroslav	Boršice 265	Ch	'07	kabinet	8	17,0
Ch65	Jurák Vojtěch	Nedakonice 58	Ch	'04	výběr	9	17,0
Ch36	Víno Masaryk	Skalica	Ch	'06	výběr z b.	8	16,5
Počet vzorků							74

RYZLINK RÝNSKÝ

RR12	Tománek Miloslav	Boršice 635	RR		pozdní sb.	12	19,1*
RR4	Gottwald Josef	Boršice 606	RR	'93	pozdní sb.	12	19,0*
RR79	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	RR		pozdní sb.	13	18,9*
RR29	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RR	'06	výběr	12	18,8*
RR31	Vávra Miroslav	Tupesy 399	RR	'07	pozdní sb.	12	18,8*
RR57	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	RR	'07	výběr	13	18,8*
RR25	Turčínek Jaroslav	Boršice 114	RR	'03		12	18,7*
RR28	Macků Libor	Míkovice	RR		pozdní sb.	12	18,7*
RR20	Nikl František	Boršice 406	RR	'89		12	18,6*
RR30	Tesař Vladimír	Boršice 112	RR	'05	pozdní sb.	12	18,6*
RR40	Mikulčík Roman	Popovice 382	RR			12	18,6*
RR42	Ondruch-Rozum	Traplice	RR		kabinet	12	18,6*
RR81	Kořínek Horymír	Boršice	RR	'06		13	18,6*
RR85	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	RR	'03	výběr	12	18,6*
RR1	Martinák Vítězslav	Boršice 592	RR	'06		12	18,5*
RR13	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	RR	'05		12	18,5*
RR15	Večeřa Josef	Traplice 163	RR	'07	kabinet	12	18,5*
RR23	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	RR		pozdní sb.	12	18,5*
RR58	Luža Vojtěch st.	Velehrad 214	RR	'03	pozdní sb.	13	18,5*
RR66	Trávníček Josef	Boršice 584	RR	'06		13	18,5*
RR73	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RR		pozdní sb.	13	18,5*
RR84	Švec Bronislav	Popovice 384	RR		pozdní sb.	13	18,5*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RR3	Pfeffer Miroslav ml.	Boršice 8	RR		pozdní sb.	12	18,4
RR21	Gottwald Petr	Boršice 418	RR	'03	pozdní sb.	12	18,4
RR35	Hulcký František Ing.	Mařatice	RR	'07		12	18,4
RR46	Štolfa Ondřej	Boršice 430	RR		pozdní sb.	13	18,4
RR48	Cileček Josef	Vážany 35	RR	'07	pozdní sb.	13	18,4
RR53	Tomášů Pavel	Mařatice	RR	'97		13	18,4
RR56	Čevela Jiří	Modrá 218	RR	'02	pozdní sb.	13	18,4
RR63	Cukr Josef	Boršice 691	RR	'07	pozdní sb.	13	18,4
RR68	Výstup Petr	Zlechov 555	RR		pozdní sb.	13	18,4
RR78	Durník Vladimír	Boršice 496	RR	'04	kabinet	13	18,4
RR82	Dohnal Josef	Tupesy 161	RR	'07		13	18,4
RR83	Cukr Josef	Boršice 691	RR		pozdní sb.	13	18,4
RR86	ABART s.r.o.	Velehrad	RR	'02	pozdní sb.	12	18,4
RR11	Malík Vladimír	Břestek 268	RR	'07		12	18,3
RR19	Radějovský Richard	Modrá 229	RR	'07		12	18,3
RR33	Dohnal Václav	Dolní Němčí 366	RR		kabinet	12	18,3
RR34	Šlegl Miroslav	Mařatice 1047	RR	'03	kabinet	12	18,3
RR37	Bartoň Jan	Traplice 383	RR			12	18,3
RR51	Vranka Miloš	Traplice 331	RR			13	18,3
RR59	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	RR	'00	pozdní sb.	13	18,3
RR65	Potka Zdeněk	Zlechov 393	RR		pozdní sb.	13	18,3
RR74	Deml Dušan	Zlechov 27	RR		pozdní sb.	13	18,3
RR76	Brázdil Karel	Boršice 337	RR	'89		13	18,3
RR5	Nezdařil Josef	Polešovice 164	RR			12	18,2
RR22	ČZS	Uherský Ostroh	RR	'07		12	18,2
RR32	Borýsek Vít Ing.	Hluk 916	RR			12	18,2
RR38	Rousová Simona	Havraníky 60	RR			12	18,2
RR47	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	RR		kabinet	13	18,2
RR49	Procházka František	Vážany 153	RR	'06	pozdní sb.	13	18,2
RR52	Rozumek Jiří	Traplice	RR	'07		13	18,2
RR75	Tvrdoň František	Popovice 330	RR	'07		13	18,2
RR77	Hlaváček Jindřich	Boršice 668	RR		pozdní sb.	13	18,2
RR80	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	RR		pozdní sb.	13	18,2
RR7	Rotrekl Josef	Kostelec 254	RR			12	18,1
RR9	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	RR			12	18,1
RR26	Valér Antonín	Traplice	RR			12	18,1
RR39	Pavlíček Jaroslav	Vážany 159	RR		pozdní sb.	12	18,1
RR43	Ševčík Jiří	Břestek 251	RR		pozdní sb.	12	18,1
RR54	Tomášů Radomír	Boršice 525	RR	'04		13	18,1
RR60	Hubáček Oldřich Ing.	Topolná 443	RR	'05	pozdní sb.	13	18,1
RR2	Krpálek Josef	Boršice 591	RR	'01		12	18,0
RR6	Belant Lubomír	Tupesy 259	RR		pozdní sb.	12	18,0
RR10	Sekanina Stanislav	Topolná 289	RR	'03		12	18,0
RR18	Martínek Vojtěch	Kostelec 284	RR			12	18,0

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RR27	Veverka Josef	Boršice 513	RR		pozdní sb.	12	18,0
RR36	Sigismondi Virginio	Míkovice	RR	'06	výběr	12	18,0
RR41	Lanšperk Jaroslav	Boršice 626	RR		kabinet	12	18,0
RR45	Malík Josef ing.	Břestek 268	RR		kabinet	13	18,0
RR55	Sovín	Boršice	RR			13	18,0
RR62	Kuneta Petr	Traplice 99	RR			13	18,0
RR14	Novák Josef	Skalka 39	RR			12	17,9
RR44	Slezák Jaroslav	Kudlovice 9	RR	'07	pozdní sb.	13	17,9
RR71	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	RR		výběr	13	17,9
RR64	Staufčík Svatopluk	Boršice 386	RR	'06	pozdní sb.	13	17,8
RR67	Gabriel František	Traplice 329	RR			13	17,8
RR8	Knotek Josef	Vlčnov 981	RR			12	17,7
RR50	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	RR		pozdní sb.	13	17,7
RR70	Kubina Zdeněk	Traplice 403	RR	'03		13	17,6
RR16	Kočenda Antonín	Boršice 586	RR	'00		12	17,5
RR17	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	RR	'07	pozdní sb.	12	17,5
RR72	Bačuvčík Alois	Topolná 293	RR			13	17,5
RR61	Novotný F&L	Havraníky 16	RR		pozdní sb.	13	17,4
RR24	Šuranský Vlastimil	Kudlovice 178	RR	'03	pozdní sb.	12	17,0
RR69	Kočenda Antonín	Boršice 586	RR		pozdní sb.	13	16,8
Počet vzorků							86

AURELIUS

Au4	Durník Vladimír	Boršice 496	Au		výběr	13	19,0*
Au3	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Au	'06	výběr	13	18,5*
Au8	Šácha Josef	Boršice 605	Au	'07		13	18,5*
Au1	Gottwald Vladimír	Boršice 636	Au	'02	pozdní sb.	13	18,3
Au5	Ryšavý Jan	Telnice 11	Au			13	18,3
Au2	Jurek Jan	Mařatice	Au	'07	pozdní sb.	13	18,2
Au6	Gottwald Josef	Boršice 606	Au	'05	kabinet	13	18,2
Au7	Čagánek Jaroslav	Nedakonice 424	Au	'03	pozdní sb.	13	17,5
Počet vzorků							8

PÁLAVA

Pa4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Pa		výběr	8	19,0*
Pa2	ZNOVÍN Znojmo	Znojmo	Pa	'07	výběr	8	18,6*
Pa6	Koníček René	Vlčnov 1256	Pa		výběr z b.	8	18,6*
Pa9	Gottwald Vladimír	Boršice 636	Pa	'07	výběr	8	18,5*
Pa3	Heliová Emília	Ořechov 247	Pa			8	18,4
Pa10	Frybort Tomáš Ing.	Boršice 9	Pa	'06	výběr	8	18,3
Pa8	Sigismondi Virginio	Míkovice	Pa	'07	pozdní sb.	8	18,2
Pa5	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Pa	'02	pozdní sb.	8	18,1
Pa1	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Pa	'03	pozdní sb.	8	17,9
Pa7	Pelka-Jurčík	Staré Město	Pa	'06	výběr	8	17,7
Počet vzorků							10

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	-------

MUŠKÁT MORAVSKÝ

MM7	Cukr Zdeněk	Boršice 666	MM		pozdní sb.	7	18,9*
MM6	Šimoník Jan	Traplice 420	MM	'03	pozdní sb.	7	18,8*
MM21	Míša Nikodém	Polešovice 393	MM	'07	pozdní sb.	7	18,6*
MM23	Vinařství Vad'ura	Polešovice 677	MM			7	18,6*
MM10	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	MM	'07	pozdní sb.	7	18,5*
MM24	Zábranský Martin	Mařatice	MM	'07	pozdní sb.	7	18,5*
MM19	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	MM		kabinet	7	18,4
MM4	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	MM			7	18,3
MM18	Deml Dušan	Zlechov 27	MM	'07	pozdní sb.	7	18,3
MM5	Jäger J.	Nový Šaldorf	MM			7	18,2
MM15	Mrkva Ladislav	Břestek 384	MM		kabinet	7	18,2
MM16	Štangl Petr	Zlechov 355	MM	'07		7	18,2
MM17	Dolejší Blahoslav	Třešť	MM		kabinet	7	18,2
MM13	Bánovský Antonín	Boršice 546	MM			7	18,1
MM14	Sovín	Boršice	MM	'07		7	18,1
MM20	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	MM	'06	pozdní sb.	7	18,1
MM22	Musil Josef Ing.	Mařatice	MM			7	18,1
MM25	Perpna František	Vážany	MM		pozdní sb.	7	18,1
MM2	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	MM		výběr	7	18,0
MM8	Křazovčík Aleš	Havraníky 36	MM			7	18,0
MM11	Trávníček Jaroslav	Boršice 612	MM	'06	kabinet	7	18,0
MM1	Vávra Vladimír	Boršice 547	MM	'07		7	17,9
MM12	Rosůlek Bronislav	Zlechov 234	MM		kabinet	7	17,9
MM3	Šlegl Miroslav	Mařatice 1047	MM	'07	kabinet	7	17,3
MM9	Hlaváč Miroslav	Nedakonice 469	MM			7	16,5

Počet vzorků

25

SAUVIGNON

Sg30	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Sg	'05	výběr	14	19,0*
Sg24	Dýšek Miroslav	Napajedla 1313	Sg		pozdní sb.	14	18,8*
Sg3	Jež Bohuslav	Mařatice	Sg		pozdní sb.	14	18,6*
Sg9	Cukr Zdeněk	Boršice 666	Sg		výběr	14	18,6*
Sg31	Vinařství Přítěk	Mařatice	Sg		výběr	14	18,6*
Sg11	Šimoník Radim	Jalubí	Sg	'04		14	18,5*
Sg12	Gottwald Josef	Boršice 606	Sg	'89		14	18,5*
Sg20	Šoustek Jan	Boršice 510	Sg	'04	pozdní sb.	14	18,5*
Sg7	Měšťánek Antonín	Vážany 57	Sg		pozdní sb.	14	18,4
Sg8	Přikryl Lukáš	Velké Bílovice	Sg			14	18,4
Sg16	Horák Michal	Jalubí	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,4
Sg23	Bánovský Antonín	Boršice 546	Sg		pozdní sb.	14	18,4
Sg27	Jordán František	Kunovice 196	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,4
Sg4	Bureš Karel	Modrá 90	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,3
Sg6	Vávra Miroslav	Tupešy 399	Sg	'07		14	18,3
Sg19	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	Sg		pozdní sb.	14	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Sg25	Horjác V.	Kunovice	Sg		kabinet	14	18,3
Sg28	Koníček René	Vlčnov 1256	Sg		pozdní sb.	14	18,3
Sg1	KPV	Vážany	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,2
Sg2	Pfeffer Miroslav ml.	Boršice 8	Sg		pozdní sb.	14	18,2
Sg18	Mezihorák Josef	Vracov 1440	Sg			14	18,1
Sg21	Zlomek+Vávra	Boršice u Blatnice	Sg			14	18,1
Sg14	Slováček Stanislav	Nedakonice 485	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,0
Sg15	Koníček René	Vlčnov 1256	Sg		pozdní sb.	14	18,0
Sg17	Stuchlík Miloslav	Kudlovice 39	Sg			14	18,0
Sg29	Štefanov Martin	Domanín 369	Sg			14	18,0
Sg26	Jordán Vlastimil Ing.	Vésky 201	Sg	'07	pozdní sb.	14	17,8
Sg13	Hron & spol	Sady	Sg		pozdní sb.	14	17,7
Sg10	Robek Ludvík	Kostelec 316	Sg			14	17,4
Sg22	Kočenda Petr	Boršice 586	Sg	'07		14	17,3
Počet vzorků							30

TRAMÍN ČERVENÝ

TČ11	Cukr Zdeněk	Boršice 666	TČ	'02	výběr	15	18,9*
TČ6	Deml Dušan	Zlechov 27	TČ		výběr	15	18,8*
TČ1	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	TČ		výběr	15	18,7*
TČ8	Luža Vojtěch ml.	Velehrad 276	TČ	'07	výběr	15	18,7*
TČ25	Měššánek Antonín	Vážany 57	TČ	'05	výběr	15	18,6*
TČ26	Martinák Vítězslav	Boršice 592	TČ	'07	výběr	15	18,6*
TČ31	Hlaváček-Snopek	Míkovice	TČ	'07	pozdní sb.	15	18,6*
TČ33	Batůšek-Přikryl	Staré Město 1416	TČ		výběr	15	18,6*
TČ9	Vinařství Koříněk	Hnánice 11	TČ		výběr	15	18,5*
TČ10	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	TČ	'02	pozdní sb.	15	18,5*
TČ15	Kočenda Miroslav	Zlechov 489	TČ	'06	výběr	15	18,5*
TČ18	BD Sensors	Buchlovice	TČ	'03		15	18,5*
TČ20	Soják Petr	Polešovice 100	TČ			15	18,5*
TČ23	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	TČ		ledové	15	18,5*
TČ36	Vinařství Píštěk	Mařatice	TČ		výběr	15	18,5*
TČ5	Štolfa Antonín	Boršice 430	TČ		pozdní sb.	15	18,4
TČ7	Raštica Jiří Ing.	Buchlovice 311	TČ	'07		15	18,4
TČ17	Ševčík Jiří	Břestek 251	TČ		pozdní sb.	15	18,4
TČ21	Trávníček Josef	Boršice 584	TČ	'04		15	18,4
TČ32	Čevela V.	Míkovice	TČ	'06	pozdní sb.	15	18,4
TČ13	Štangl Petr	Zlechov 355	TČ	'07	pozdní sb.	15	18,3
TČ29	Skalka Tibor	Hýsly 131	TČ			15	18,3
TČ2	Musil Josef Ing.	Mařatice	TČ	'07		15	18,2
TČ19	Coufal Vlastimil	Skalka	TČ			15	18,2
TČ28	Brázdil Tomáš	Boršice 337	TČ	'06	výběr	15	18,2
TČ35	Přikryl Lukáš	Velké Bílovice	TČ			15	18,2
TČ4	Veverka Josef	Boršice 513	TČ		pozdní sb.	15	18,1
TČ12	Brázdil Tomáš	Boršice 337	TČ		výběr	15	18,1
TČ24	Vávra Miroslav	Tupesý 399	TČ		pozdní sb.	15	18,0

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
TČ30	Petřkovský Jiří	Uherský Ostroh 826	TČ	'03	výběr	15	18,0
TČ3	Šimoník Radim	Jalubí	TČ		pozdní sb.	15	17,8
TČ22	Gottwald Petr	Boršice 418	TČ	'07	výběr	15	17,8
TČ27	Dvořák Jakub	Vlčnov	TČ		pozdní sb.	15	17,8
TČ16	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	TČ		pozdní sb.	15	17,7
TČ34	Belant Lubomír	Tupesy 259	TČ	'05	pozdní sb.	15	17,6
TČ14	Vojtek Radim	Polešovice 344	TČ		výběr	15	17,0
Počet vzorků							36

OSTATNÍ BÍLÉ

IO1	Dudešek Antonín	Tupesy 32	IO			5	18,6*
De2	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	De	'03	pozdní sb.	12	18,5*
OB9	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Kerner		pozdní sb.	14	18,5*
Sch1	Pfeffer Miroslav	Boršice 8	Sch	'06	výběr	12	18,4
MO1	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	MO		pozdní sb.	5	18,4
De1	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	De		kabinet	12	18,4
De3	Víno Masaryk	Skalica	De	'06	výběr z b.	12	18,4
IO2	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	IO		výběr	5	18,3
MO2	Bánovský Antonín	Boršice 546	MO		kabinet	5	18,3
OB10	Víno Masaryk	Skalica	Milia			14	18,3
OB11	Gottwald Vladimír	Boršice 636	M.Oděský			14	18,3
OB2	Ševčík Jiří	Břestek 251	Chrupka			14	18,2
Sch2	Kuchař Severýn	Hýsly 70	Sch	'06	kabinet	12	18,2
DOB5	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	Rudgerus			14	18,2
OB13	Víno Masaryk	Skalica	Semilion			14	18,2
OB1	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Bacchus		pozdní sb.	14	17,9
OB3	Chmelík Karel	Mařatice	Kerner	'07	pozdní sb.	14	17,9
OB6	Hlaváč Miroslav	Nedakonice 469	Semillon			14	17,9
OB8	Zach Cyril	Boršice 491	Kotrč	'03		14	17,0
Počet vzorků							19

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
SMĚS ČERVENÁ							
SmČ2	Doložilek Radek	Boršice 494	Sm. červ	'06		19	18,7*
SmČ12	Horka Vlastimil	Boršice 194	Sm. červ	'07		19	18,5*
SmČ3	Škrabal Oldřich	Uh.Hradiště 1158	Sm. červ	'07		19	18,4
SmČ11	Horák Michal	Jalubí	Sm. červ			19	18,4
SmČ1	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Sm. červ	'00	kabinet	19	18,3
SmČ5	Vávra Miroslav	Boršice 284	Sm. červ			19	18,3
SmČ10	Malík Roman	Břestek	Sm. červ			19	18,2
SmČ4	Zach Cyril ml	Boršice 491	Sm. červ			19	18,0
SmČ6	Stodůlka Miroslav	Boršice 196	Sm. červ	'04		19	18,0
SmČ9	Slavík Josef	Zlechov 434	Sm. červ			19	18,0
SmČ8	SK Kostelec	Kostelec	Sm. červ			19	17,3
SmČ7	Pernicová Jitka	Boršice 200	Sm. červ			19	17,0
Počet vzorků							12

SMĚS ČERVENÁ ODRŮDOVĚ URČENÁ

Čou20	Vaněk Eduard	Modrá 151	CS+RM	'06		22	18,7*
Čou11	Balíček-Hruška	Kudlovice	Aliber.+An			22	18,6*
Čou19	Pecen Vl.	Kunovice	Sv+Zw			22	18,6*
Čou15	Maňásek Pavel	Sady 359	CM+Zw			22	18,5*
Čou7	Robek Ludvík	Kostelec 316	Fr+Sv			22	18,4
Čou14	Pavelka Zdeněk	Popovice 1	Fr+Sv			22	18,4
Čou22	Raštica Jiří Ing.	Buchlovice 311	CM+CS			22	18,4
Čou2	Mikel Petr	Traplice 379	MP+Sv			22	18,3
Čou9	Kožušník Josef	Ořechov 241	An+Fr			22	18,3
Čou13	Šeděnka Josef	Kudlovice 59	Sv+Zw	'07		22	18,3
Čou23	Orálek Stanislav	Nedakonice 451	Sv+Fr			22	18,3
Čou1	Dvořan Josef	Vracov 1261	MP+Sv		rosé	22	18,2
Čou8	Dohnálek Lub.	Kunovice	An+Sv			22	18,2
Čou12	Trávníček Josef	Boršice 584	MP+Sv			22	18,2
Čou4	Dohnal Josef	Tupesy 161	RM+Sv	'07		22	18,1
Čou5	Mezihorák František	Vracov 1318	Me+Sv+MP			22	18,0
Čou16	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	MP+CM			22	18,0
Čou6	Polášek Josef	Boršice 668	RM+MP	'07		22	17,9
Čou10	Rotrekl Josef	Kostelec 254	Fr+MP			22	17,8
Čou17	Hrančík František	Tučapy 44	Sv+Zw			22	17,8
Čou21	Hlaváč Rudolf	Polešovice 362	MP+Fr			22	17,8
Čou3	Ott Václav	Hýslý 143	Zw+CS			22	17,6
Čou18	Ott Václav	Hýslý 143	An+Zw			22	17,5
Počet vzorků							23

MODRÝ PORTUGAL

MP3	Jurek Jan	Mařatice	MP	'07		17	19,1*
MP9	Medek Zdeněk	Popovice 3	MP			17	18,7*
MP6	Franta Josef	Boršice 574	MP	'07		17	18,6*
MP4	Blahuš Ivo	Jalubí	MP			17	18,5*

Vzorek vína se nalévá do množství max. 0,5dcl.

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MP7	Hlaváček-Snopek	Míkovice	MP	'05	pozdní sb.	17	18,5*
MP13	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	MP	'05	pozdní sb.	17	18,5*
MP5	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	MP	'02		17	18,4
MP12	Gottwald Petr	Boršice 418	MP		pozdní sb.	17	18,4
MP19	Železník Rudolf	Stříbrnice 75	MP			17	18,4
MP15	Brázdil Tomáš	Boršice 337	MP			17	18,3
MP17	Forman Vojtěch	Vážany 17	MP	'07		17	18,3
MP18	Víno Masaryk	Skalice	MP			17	18,3
MP16	Pavelka Roman	Vlčnov	MP	'07		17	18,2
MP1	Sovín	Boršice	MP			17	18,0
MP2	Kamarád Vít	Boršice 415	MP		barrique	17	18,0
MP14	Kňazovčík Aleš	Havraníky 36	MP			17	18,0
MP8	Kočenda Miroslav	Zlechov 489	MP		pozdní sb.	17	17,8
MP10	Sigismondi Virginio	Míkovice	MP			17	17,8
MP11	Franta Josef	Boršice 574	MP			17	17,6
Počet vzorků							19

SVATOVAVŘINECKÉ

Sv29	Přílúčik Antonín	Jalubí 616	Sv	'06	pozdní sb.	20	18,9*
Sv36	Toman Jiří	Kostelec 75	Sv			20	18,8*
Sv26	Večeřa Richard	Vážany 42	Sv	'07	pozdní sb.	20	18,7*
Sv30	Kopeček František	Telnice	Sv			20	18,7*
Sv19	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	Sv		pozdní sb.	20	18,6*
Sv7	Šoustek Antonín	Vážany 68	Sv			20	18,5*
Sv15	Štolfa Ondřej	Boršice 430	Sv			20	18,5*
Sv21	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	Sv	'05		20	18,5*
Sv22	Štangl Petr	Zlechov 355	Sv	'05		20	18,5*
Sv23	ŠimoníkRadim	Jalubí	Sv		kabinet	20	18,5*
Sv32	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	Sv			20	18,5*
Sv35	Fusek Květoslav	Kudlovice 30	Sv	'07		20	18,5*
Sv13	Kutálek Antonín	Vážany 14	Sv			20	18,4
Sv18	Švec Bronislav	Popovice 384	Sv			20	18,4
Sv25	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	Sv		kabinet	20	18,4
Sv27	Brázdil Tomáš	Boršice 337	Sv			20	18,4
Sv5	Pavelka Roman	Vlčnov	Sv			20	18,3
Sv28	Zlomek+Vávra	Boršice u Blatnice	Sv		rosé	20	18,3
Sv34	Bilavčík Jar.Ing.	Staré Město 60	Sv	'07		20	18,3
Sv3	Blahuš Roman	Sady 285	Sv			20	18,2
Sv4	Kuchař Severýn	Hýsly 70	Sv			20	18,2
Sv12	Švéda Karel	Šatov	Sv			20	18,2
Sv16	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	Sv		kabinet	20	18,2
Sv20	Štašek Vladimír	Modrá 84	Sv	'07		20	18,2
Sv37	Ševčík David	Břestek 251	Sv		kabinet	20	18,2
Sv33	Vojtěch Vít	Staré Město	Sv			20	18,1
Sv1	Kaňovský Karel	Kněžpole	Sv			20	18,0
Sv24	Mikulčík Roman	Popovice 382	Sv			20	18,0

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Sv38	Rousová Simona	Havraníky 60	Sv		kabinet	20	17,9
Sv10	Perpna František	Vážany	Sv		pozdní sb.	20	17,8
Sv11	Mezihorák Josef	Vracov 1440	Sv			20	17,4
Sv8	Kovář Pavel	Vlčnov	Sv			20	17,2
Sv31	Dýšek Miroslav	Napajedla 1313	Sv			20	17,2
Sv6	Blažek Tomáš	Kunovice 950	Sv		kabinet	20	17,1
Sv2	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Sv	'06	pozdní sb.	20	17,0
Sv9	Hubáček Oldřich Ing.	Topolná 443	Sv		kabinet	20	16,4
Sv14	Pelka-Jurčík	Staré Město	Sv	'07		20	16,4
Sv17	Němec Stanislav	Havraníky	Sv			20	16,4
Počet vzorků							38

FRANKOVKA

Fr21	Doložilek Radek	Boršice 494	Fr	'06	pozdní sb.	16	19,2*
Fr25	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Fr	'05	pozdní sb.	16	19,0*
Fr17	Stodůlka Cyril	Ořechov 217	Fr			16	18,9*
Fr28	Štefanov Miroslav	Domanín 369	Fr			16	18,8*
Fr31	Kořínek Horymír	Boršice	Fr	'07		16	18,8*
Fr7	Tomášů Pavel	Mařatice	Fr	'06		16	18,7*
Fr9	Kočenda Petr	Boršice 586	Fr	'06		16	18,7*
Fr13	Pokorák Jiří	Kostelec 290	Fr			16	18,6*
Fr3	Gottwald Josef	Boršice 606	Fr	'06	pozdní sb.	16	18,5*
Fr12	Helia Antonín	Vážany 56	Fr	'05		16	18,5*
Fr18	Víno Masaryk	Skalice	Fr		pozdní sb.	16	18,5*
Fr19	Tománková Eva ml.	Boršice 635	Fr		rosé	16	18,5*
Fr23	Čimera Josef	Vracov 1241	Fr	'07		16	18,5*
Fr24	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	Fr	'06		16	18,5*
Fr1	Bečica-Juračka	Sady 165	Fr			16	18,4
Fr8	Pelka-Jurčík	Staré Město	Fr		rosé	16	18,3
Fr29	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	Fr			16	18,3
Fr5	Vašíček Antonín	Kněžpole 157	Fr			16	18,2
Fr27	Novák Josef	Skalka 39	Fr			16	18,2
Fr4	Kouřím Ladislav	Boršice 159	Fr		kabinet	16	18,1
Fr6	Kopeček František	Telnice 185	Fr			16	18,1
Fr20	Radvan František	Telnice	Fr			16	18,1
Fr15	ČZS Popovice	Popovice	Fr			16	18,0
Fr30	Sedlář Pavel	Sady	Fr			16	18,0
Fr10	Roubalík Stanislav	Vážany 67	Fr			16	17,9
Fr16	Matějek Miroslav	Boršice 265	Fr	'07	kabinet	16	17,9
Fr26	Slezák Radek	Vážany 141	Fr	'05		16	17,9
Fr22	Kunc Dalibor Ing.	Stříbrnice 42	Fr	'07	pozdní sb.	16	17,7
Fr11	Píštěk František ing.	Stříbrnice 93	Fr	'94		16	17,5
Fr14	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	Fr	'05	pozdní sb.	16	17,5
Fr2	Gottwald Petr	Boršice 418	Fr	'05	kabinet	16	17,3

Počet vzorků

32

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
ZWIGELTREBE							
Zw34	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	Zw	'03	pozdní sb.	19	19,1*
Zw8	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Zw	'06	pozdní sb.	18	19,0*
Zw61	Gottwald Josef	Boršice 606	Zw	'06	pozdní sb.	19	18,9*
Zw2	Petřkovská Jana Ing.	Uherský Ostroh 826	Zw	'07		18	18,8*
Zw54	Stodůlka Milan ing.	Ořechov 178	Zw			19	18,8*
Zw26	Ryšavý Jan	Telnice 11	Zw			18	18,7*
Zw33	Ježík Milan	Boršice 612	Zw	'04		19	18,7*
Zw36	Lúčný Jiří	Zlechov 430	Zw	'07	kabinet	19	18,7*
Zw46	Bánovský Antonín	Boršice 546	Zw		p.s., rosé	19	18,7*
Zw7	Kaňovský Karel	Kněžpole	Zw	'06	pozdní sb.	18	18,6*
Zw35	Pelka-Jurčík	Staré Město	Zw	'06		19	18,6*
Zw43	Ježík Milan	Boršice 612	Zw	'05		19	18,6*
Zw51	Mikulka Petr	Boršice 466	Zw			19	18,6*
Zw56	Tománek Libor	Modrá 96	Zw		rosé	19	18,6*
Zw19	Soják Petr	Polešovice 100	Zw		rosé	18	18,5*
Zw20	ČZS Popovice	Popovice	Zw			18	18,5*
Zw21	Štangl Petr	Zlechov 355	Zw	'06	pozdní sb.	18	18,5*
Zw22	Čevela V.	Míkovice	Zw		rosé	18	18,5*
Zw23	Čevela V.	Míkovice	Zw	'07		18	18,5*
Zw28	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Zw	'02		18	18,5*
Zw37	Gabriel Luděk	Boršice 143	Zw	'06	pozdní sb.	19	18,5*
Zw41	Švehlík Zbyněk	Telnice	Zw			19	18,5*
Zw47	Křapa Jiří	Vlčnov	Zw			19	18,5*
Zw55	Indruch Petr	Polešovice 499	Zw			19	18,5*
Zw57	Vojtěch Vít	Staré Město	Zw			19	18,5*
Zw62	Hanáček Petr Ing.	Modrá 99	Zw	'07	pozdní sb.	18	18,5*
Zw63	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	Zw	'07	p.s., barriq.	18	18,5*
Zw17	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	Zw		kab., rosé	18	18,4
Zw31	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Zw	'98		19	18,4
Zw38	Mlýnek Ctibor	Vlčnov 1245	Zw			19	18,4
Zw39	Zábrana Josef	Vlčnov 874	Zw			19	18,4
Zw50	Gabriel Luděk	Boršice 143	Zw			19	18,4
Zw3	Kolařík Jiří	Traplice	Zw	'07		18	18,3
Zw9	Létal Jiří	Polešovice 725	Zw	'07	pozdní sb.	18	18,3
Zw29	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	Zw			19	18,3
Zw42	Štefanov Miroslav	Domanín 369	Zw			19	18,3
Zw52	Tomášů Václav	Boršice 595	Zw	'05	pozdní sb.	19	18,3
Zw1	Čuma Jaroslav	Boršice 477	Zw			18	18,2
Zw14	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	Zw			18	18,2
Zw27	Šoustek Martin	Nedakonice 349	Zw			18	18,2
Zw32	Kostilek Petr	Tupešy 405	Zw		kabinet	19	18,2
Zw49	Turecký Zdeněk	Traplice 110	Zw	'07		19	18,2
Zw5	Fridrich Miroslav	Vracov 1389	Zw			18	18,1
Zw12	Zeman Vladimír	Telnice	Zw			18	18,1

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Zw18	Fiala Miroslav	Ořechov 106	Zw			18	18,1
Zw58	Rozumek Jiří	Traplice	Zw			19	18,1
Zw4	Slováček Stanislav	Nedakonice 485	Zw			18	18,0
Zw10	Medek Zdeněk	Popovice 3	Zw			18	18,0
Zw11	Knot Stanislav	Kněžpole 111	Zw			18	18,0
Zw16	Trávníček Jaroslav	Boršice 612	Zw	'07		18	18,0
Zw13	Doložilék Zdeněk	Polešovice 726	Zw		rosé	18	17,9
Zw44	Píštěk František ing.	Stříbrnice 93	Zw	'99		19	17,9
Zw24	Jandásek Stanislav	Vracov 785	Zw		pozdní sb.	18	17,7
Zw25	Hlaváč Miroslav	Nedakonice 469	Zw			18	17,5
Zw60	Dýšek Miroslav	Napajedla 1313	Zw			19	17,2
Zw15	Sekanina Stanislav	Topolná 289	Zw			18	17,0
Zw30	Mlýnek Josef	Vlčnov 67	Zw			19	17,0
Zw45	Holomčík Radek	Boršice 584	Zw			19	17,0
Zw59	Kryštov Antonín	Sady	Zw			19	17,0
Zw48	Hron & spol	Sady	Zw			19	16,9
Zw40	Blažek Jan	Kunovice 953	Zw			19	16,0

Počet vzorků

62

ANDRÉ

An13	Víno Masaryk	Skalica	An			22	18,6*
An3	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	An		výb., barriq.	22	18,5*
An15	Měšťánek Vlad. ml.	Boršice 651	An	'06	pozdní sb.	22	18,5*
An18	Přflučík Antonín	Jalubí 616	An	'05	p.s., barriq.	22	18,4
An21	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	An	'07	výb., barriq.	22	18,4
An6	Stodůlka Cyril	Ořechov 217	An			22	18,3
An10	Schön Antonín	Polešovice 596	An	'06		22	18,3
An20	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	An	'03	pozdní sb.	22	18,3
An1	Frýbort Tomáš Ing.	Boršice 9	An	'07		22	18,2
An11	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	An		výběr rosé	22	18,2
An12	Krpálek Josef	Boršice 591	An	'07		22	18,2
An14	Ondráš Dušan	Jalubí	An			22	18,2
An5	Kovář Pavel	Vlčnov	An			22	18,1
An7	Macků Libor	Míkovice	An	'07	pozdní sb.	22	18,1
An8	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	An	'05	pozdní sb.	22	18,1
An9	Stýskal Petr	Břestek 294	An			22	17,9
An4	Čagánek Jaroslav	Nedakonice 424	An		kabinet	22	17,8
An16	Koch Tomáš	Šatov 309	An			22	17,8
An2	Vranka Miloš	Traplice 331	An			22	17,7
An17	Hulcký František	Mařatice	An	'06		22	17,7
An19	Formanová Stanislava	Vážany 17	An	'06	pozdní sb.	22	17,7

Počet vzorků

21

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	-------

RULANDSKÉ MODŘE

RM1	Měšťánek Antonín	Vážany 57	RM	'05	pozdní sb.	17	19,3*
RM21	Ondruch-Rozum	Traplice	RM			17	18,9*
RM14	Luža Vojtěch st.	Velehrad 214	RM	'03	pozdní sb.	17	18,6*
RM16	Ondráš Dušan	Jalubí	RM		pozdní sb.	17	18,6*
RM7	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RM	'03	výběr	17	18,5*
RM20	Machálek Karel	Kunovice 810	RM		pozdní sb.	17	18,5*
RM2	Kodrla Vladimír	Vážany 90	RM		pozdní sb.	17	18,4
RM4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	RM	'03	pozdní sb.	17	18,4
RM10	ČZS Popovice	Popovice	RM			17	18,4
RM15	Mlýnek Josef	Vlčnov 67	RM			17	18,4
RM22	Bečica+Juračka	Sady 165	RM	'06	pozdní sb.	17	18,4
RM12	Mlýnek Ctibor	Vlčnov 1245	RM			17	18,1
RM18	Stodůlka Miroslav	Boršice 196	RM	'05		17	18,1
RM3	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	RM		kabinet	17	18,0
RM5	Kočenda Antonín	Boršice 586	RM	'06		17	18,0
RM9	Skalka Tibor	Hýsly 131	RM			17	18,0
RM17	Čevela V.	Míkovice	RM		kabinet	17	18,0
RM6	Vranka Libor	Boršice 704	RM	'06	výběr	17	17,9
RM13	Potka Zdeněk	Zlechov 393	RM	'06	výběr	17	17,9
RM23	Abrhám+Habarta	Míkovice	RM	'06	pozdní sb.	17	17,7
RM24	Turecký Zdeněk	Traplice 110	RM			17	17,7
RM8	Dudešek Antonín	Tupesy 32	RM	'02	pozdní sb.	17	17,6
RM11	Švec Jiří	Popovice	RM	'07	výběr	17	17,6
RM25	Štolfa Ondřej	Boršice 430	RM	'07	pozdní sb.	17	17,5
RM19	Abrhám+Habarta	Míkovice	RM	'06	pozdní sb.	17	17,0

Počet vzorků

25

CABERNET MORAVIA

CM10	Šoustek Jan	Polešovice 482	CM	'07		21	18,8*
CM7	Durník Vladimír	Boršice 496	CM	'02	pozdní sb.	21	18,7*
CM17	Bureš Karel	Modrá 90	CM	'07	barrique	21	18,7*
CM11	Matějek Miroslav	Boršice 265	CM		kabinet	21	18,6*
CM13	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	CM			21	18,6*
CM14	Ondráš Dušan	Jalubí	CM			21	18,6*
CM16	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	CM		kabinet	21	18,6*
CM1	Kočenda Antonín	Boršice 586	CM	'06		21	18,5*
CM4	Helia Antonín	Vážany 56	CM	'07	pozdní sb.	21	18,5*
CM5	Matějek Miroslav	Boršice 265	CM	'07	kabinet	21	18,5*
CM12	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	CM		barrique	21	18,5*
CM19	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	CM		kabinet	21	18,5*
CM8	ČZS Popovice	Popovice	CM			21	18,4
CM20	Borýsek Vít Ing.	Hluk 916	CM			21	18,4
CM22	Martinák Vítězslav	Boršice 592	CM	'06		21	18,4
CM30	Čagánek Roman	Nedakonice 465	CM	'07	kabinet	21	18,4

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
CM2	Gajdošík František	Zlechov 165	CM			21	18,3
CM6	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	CM	'07	pozdní sb.	21	18,3
CM26	Rosůlek Bronislav	Zlechov 234	CM		pozdní sb.	21	18,3
CM29	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	CM			21	18,3
CM3	Stodůlka Milan ing.	Ořechov 178	CM			21	18,2
CM21	Hlaváček Jindřich	Boršice 668	CM			21	18,2
CM25	Zajíc Antonín	Mařatice	CM			21	18,2
CM31	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	CM			21	18,2
CM9	Gabriel Luděk	Boršice 143	CM			21	18,1
CM27	Jurák Vojtěch	Nedakonice 58	CM	'07	pozdní sb.	21	18,1
CM18	Macků Libor	Míkovice	CM		p.s., rosé	21	18,0
CM23	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	CM		pozdní sb.	21	18,0
CM15	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	CM		pozdní sb.	21	17,8
CM28	Žmolík Jiří	Boršice 10	CM			21	17,8
CM24	Kouřím Ladislav	Boršice 159	CM			21	17,2
Počet vzorků							31

CABERNET SAUVIGNON

CS3	Pavelka Roman	Vlčnov	CS	'06	pozdní sb.	18	19,0*
CS6	Čevela V.	Míkovice	CS	'04		18	18,9*
CS14	Maňásek František	Tupesy 54	CS	'06	pozdní sb.	18	18,6*
CS1	Forman Vojtěch	Vážany 17	CS	'06	výběr	18	18,5*
CS2	Maňásek František	Tupesy 54	CS		pozdní sb.	18	18,5*
CS7	Skalka Tibor	Hýslý 131	CS			18	18,5*
CS10	Graca Vladimír Ing.	Mařatice 398	CS		pozdní sb.	18	18,5*
CS13	Veverka Josef	Boršice 513	CS	'07	pozdní sb.	18	18,5*
CS15	ABART s.r.o.	Velehrad	CS	'02		18	18,5*
CS4	Motyčka Martin Mgr.	Mařatice	CS		p.s., barriq.	18	18,4
CS5	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	CS	'06	pozdní sb.	18	18,4
CS8	Kutálek František	Vážany 79	CS	'07	pozdní sb.	18	18,4
CS11	Matinák Tomáš	Boršice 221	CS			18	18,3
CS9	Šalša Josef	Kostelec 300	CS			18	18,2
CS12	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	CS		pozdní sb.	18	18,2
Počet vzorků							15

NERONET

Ne1	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Ne	'05	kabinet	20	18,6*
Ne2	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Ne	'00	kabinet	20	18,2
Ne3	Kos Vladislav	Modrá 208	Ne	'07		20	18,2
Ne4	Cukr Zdeněk	Boršice 666	Ne			20	17,9
Ne5	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Ne	'05	pozdní sb.	20	17,9
Počet vzorků							5

DORNFELDER

Dor13	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	Dorn		pozdní sb.	16	19,0*
Dor1	Blahuš Ivo	Jalubí	Dorn			16	18,9*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Dor5	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Dorn	'05	pozdní sb.	16	18,8*
Dor11	Dudešek Antonín	Tupesy 32	Dorn		pozdní sb.	16	18,7*
Dor6	Vávra Miroslav	Tupesy 399	Dorn		výběr	16	18,6*
Dor10	Jurák Vojtěch	Nedakonice 58	Dorn			16	18,5*
Dor3	Vaculík Josef Ing.	Staré Město	Dorn			16	18,4
Dor9	Slováček Stanislav	Nedakonice 485	Dorn			16	18,4
Dor12	Medek J.	Sady	Dorn			16	18,4
Dor7	Formanová Stanislava	Vážany 17	Dorn			16	18,2
Dor8	Matějek Miroslav	Boršice 265	Dorn		kabinet	16	18,1
Dor4	Luža Vojtěch ml.	Velehrad 276	Dorn			16	18,0
Dor2	Bartoš Stanislav	Vážany 4	Dorn			16	17,9
Počet vzorků							13

OSTATNÍ ČERVENÉ

OČ12	Psotka Zdeněk	Zlechov 393	Laurot	'07		21	18,9*
OČ11	Maňák Štěpán	Žadovice 54	Merlot		p.s., barriq.	21	18,8*
OČ7	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	Sevar		pozdní sb.	21	18,7*
OČ8	Ondráš Dušan	Jalubí	Agni		pozdní sb.	21	18,7*
OČ13	Drožil-Dohnálek	Vážany 137	Blauberger	'07	pozdní sb.	21	18,7*
Al2	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Al		kabinet	20	18,6*
OČ5	Víno Masaryk	Skalica	Enem			21	18,6*
OČ10	Měšťánek Antonín	Vážany 57	Blauberger		pozdní sb.	21	18,6*
OČ1	Víno Masaryk	Skalica	Dunaj			21	18,5*
OČ3	Píštěk Stanislav	Ořechov 217	Nitra	'07	pozdní sb.	21	18,5*
OČ4	Brázdil Karel	Boršice 337	Acolon		pozdní sb.	21	18,5*
Al1	Víno Masaryk	Skalica	Al	'07		20	18,4
OČ2	Habarta Vladislav	Mařatice 218	Sevar	'05		21	18,3
OČ6	Žmolík Jiří	Boršice 10	Rosé		pozdní sb.	21	18,3
OČ9	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Sevar		výběr	21	18,0
Počet vzorků							13

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
BORŠICE							
VZ25	Bánovský Antonín	Boršice 546	VZ	'06	pozdní sb.	3	18,7*
VČR23	Bánovský Antonín	Boršice 546	VČR		kabinet	10	18,4
MO2	Bánovský Antonín	Boršice 546	MO		kabinet	5	18,3
MM13	Bánovský Antonín	Boršice 546	MM			7	18,1
Sg23	Bánovský Antonín	Boršice 546	Sg		pozdní sb.	14	18,4
Zw46	Bánovský Antonín	Boršice 546	Zw		p.s., rosé	19	18,7*
MT51	Bilík Vít	Boršice 318	MT			2	18,8*
RB12	Bilík Vít	Boršice 318	RB	'07		5	17,0
MT15	Brázdil Karel	Boršice 337	MT	'05	výběr	1	19,2*
VZ8	Brázdil Karel	Boršice 337	VZ			3	18,3
VČR3	Brázdil Karel	Boršice 337	VČR	'05	výběr	10	18,8*
VČR4	Brázdil Karel	Boršice 337	VČR	'06	výběr	10	18,7*
VČR17	Brázdil Karel	Boršice 337	VČR			10	18,3
RR76	Brázdil Karel	Boršice 337	RR	'89		13	18,3
OČ4	Brázdil Karel	Boršice 337	Acolon		pozdní sb.	21	18,5*
VZ10	Brázdil Tomáš	Boršice 337	VZ	'06	výběr	3	18,3
RB15	Brázdil Tomáš	Boršice 337	RB	'06	výběr	5	18,7*
RB26	Brázdil Tomáš	Boršice 337	RB		pozdní sb.	5	17,6
RB83	Brázdil Tomáš	Boršice 337	RB	'07	výb. z cibéb	7	18,4
TČ12	Brázdil Tomáš	Boršice 337	TČ		výběr	15	18,1
TČ28	Brázdil Tomáš	Boršice 337	TČ	'06	výběr	15	18,2
MP15	Brázdil Tomáš	Boršice 337	MP			17	18,3
Sv27	Brázdil Tomáš	Boršice 337	Sv			20	18,4
VZ53	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	VZ			4	17,9
RŠ8	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,4
Ch60	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	Ch	'07	pozdní sb.	9	17,8
RR17	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	RR	'07	pozdní sb.	12	17,5
MM4	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	MM			7	18,3
CM19	Buchtík Zdeněk Ing.	Boršice 559	CM		kabinet	21	18,5*
VZ27	Cukr Josef	Boršice 691	VZ	'05	pozdní sb.	3	18,7*
RB48	Cukr Josef	Boršice 691	RB	'96		6	18,6*
RB49	Cukr Josef	Boršice 691	RB	'07	pozdní sb.	6	18,8*
RR63	Cukr Josef	Boršice 691	RR	'07	pozdní sb.	13	18,4
RR83	Cukr Josef	Boršice 691	RR		pozdní sb.	13	18,4
RB38	Cukr Zdeněk	Boršice 666	RB		pozdní sb.	5	18,3
MM7	Cukr Zdeněk	Boršice 666	MM		pozdní sb.	7	18,9*
Sg9	Cukr Zdeněk	Boršice 666	Sg		výběr	14	18,6*
TČ11	Cukr Zdeněk	Boršice 666	TČ	'02	výběr	15	18,9*
Ne4	Cukr Zdeněk	Boršice 666	Ne			20	17,9
VZ47	Čuma Jaroslav	Boršice 477	VZ	'98		4	18,3
RB3	Čuma Jaroslav	Boršice 477	RB	'98		5	18,6*
Zw1	Čuma Jaroslav	Boršice 477	Zw			18	18,2
MT5	Doložílek Radek	Boršice 494	MT		pozdní sb.	1	18,5*
VČR12	Doložílek Radek	Boršice 494	VČR	'06	pozdní sb.	10	18,5*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
VČR21	Doložílek Radek	Boršice 494	VČR		pozdní sb.	10	18,5*
RB7	Doložílek Radek	Boršice 494	RB		pozdní sb.	5	18,4
SmČ2	Doložílek Radek	Boršice 494	Sm. červ	'06		19	18,7*
Fr21	Doložílek Radek	Boršice 494	Fr	'06	pozdní sb.	16	19,2*
RŠ26	Durník Vladimír	Boršice 496	RŠ	'06	pozdní sb.	11	18,6*
Ch24	Durník Vladimír	Boršice 496	Ch	'07	výběr	8	18,4
RR78	Durník Vladimír	Boršice 496	RR	'04	kabinet	13	18,4
Au4	Durník Vladimír	Boršice 496	Au		výběr	13	19,0*
CM7	Durník Vladimír	Boršice 496	CM	'02	pozdní sb.	21	18,7*
MT49	Franta Josef	Boršice 574	MT			2	18,4
RB77	Franta Josef	Boršice 579	RB		kabinet	7	17,9
MP6	Franta Josef	Boršice 574	MP	'07		17	18,6*
MP11	Franta Josef	Boršice 574	MP			17	17,6
RŠ18	Frýbort Tomáš Ing.	Boršice 9	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,4
Ch5	Frýbort Tomáš Ing.	Boršice 9	Ch		pozdní sb.	8	18,6*
Pa10	Frýbort Tomáš Ing.	Boršice 9	Pa	'06	výběr	8	18,3
An1	Frýbort Tomáš Ing.	Boršice 9	An	'07		22	18,2
RŠ15	Gabriel Luděk	Boršice 143	RŠ	'06		11	18,2
Zw37	Gabriel Luděk	Boršice 143	Zw	'06	pozdní sb.	19	18,5*
Zw50	Gabriel Luděk	Boršice 143	Zw			19	18,4
CM9	Gabriel Luděk	Boršice 143	CM			21	18,1
MT29	Gabriel Tomáš	Boršice 672	MT			2	18,5*
MT17	Gottwald Josef	Boršice 606	MT	'84		1	18,4
VZ22	Gottwald Josef	Boršice 606	VZ	'83		3	17,9
VČR8	Gottwald Josef	Boršice 606	VČR	'88		10	18,1
Ng9	Gottwald Josef	Boršice 606	Ng	'07	kabinet	3	18,5*
RB40	Gottwald Josef	Boršice 606	RB	'89	kabinet	5	18,7*
RR4	Gottwald Josef	Boršice 606	RR	'93	pozdní sb.	12	19,0*
Au6	Gottwald Josef	Boršice 606	Au	'05	kabinet	13	18,2
Sg12	Gottwald Josef	Boršice 606	Sg	'89		14	18,5*
Fr3	Gottwald Josef	Boršice 606	Fr	'06	pozdní sb.	16	18,5*
Zw61	Gottwald Josef	Boršice 606	Zw	'06	pozdní sb.	19	18,9*
VZ15	Gottwald Petr	Boršice 418	VZ	'07		3	18,4
VČR20	Gottwald Petr	Boršice 418	VČR	'06	kabinet	10	18,7*
Ng10	Gottwald Petr	Boršice 418	Ng			3	17,0
RV11	Gottwald Petr	Boršice 418	RV	'06	kabinet	1	18,6*
RB17	Gottwald Petr	Boršice 418	RB	'03	výběr	5	18,8*
Ch33	Gottwald Petr	Boršice 418	Ch	'06	pozdní sb.	8	18,5*
RR21	Gottwald Petr	Boršice 418	RR	'03	pozdní sb.	12	18,4
TČ22	Gottwald Petr	Boršice 418	TČ	'07	výběr	15	17,8
MP12	Gottwald Petr	Boršice 418	MP		pozdní sb.	17	18,4
Fr2	Gottwald Petr	Boršice 418	Fr	'05	kabinet	16	17,3
VZ4	Gottwald Vladimír	Boršice 636	VZ	'02	pozdní sb.	3	18,5*
RV24	Gottwald Vladimír	Boršice 636	RV	'06	výběr z b.	1	18,1
Ch18	Gottwald Vladimír	Boršice 636	Ch	'06	výběr	8	18,6*
Au1	Gottwald Vladimír	Boršice 636	Au	'02	pozdní sb.	13	18,3

Vzorek vína se nalévá do množství max. 0,5dcl.

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Pa9	Gottwald Vladimír	Boršice 636	Pa	'07	výběr	8	18,5*
OB11	Gottwald Vladimír	Boršice 636	M.Oděský			14	18,3
Bou41	Helia Ivo	Boršice 528	RŠ+TČ	'07	pozdní sb.	15	17,9
RV23	Helia Ivo	Boršice 528	RV	'06	výběr z b.	1	17,4
VZ13	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ		výběr	3	19,1*
VZ19	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ		pozdní sb.	3	18,5*
VZ29	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	VZ	'06	pozdní sb.	4	18,7*
CM13	Hlaváček Jaromír	Boršice 684	CM			21	18,6*
Ch43	Hlaváček Jindřich	Boršice 668	Ch		pozdní sb.	9	18,3
RR77	Hlaváček Jindřich	Boršice 668	RR		pozdní sb.	13	18,2
CM21	Hlaváček Jindřich	Boršice 668	CM			21	18,2
Bou40	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	Ng+MM			15	18,4
VZ57	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	VZ	'06	pozdní sb.	4	18,6*
RB43	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	RB	'07	pozdní sb.	6	18,6*
RB74	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	RB	'07	výběr	6	19,0*
Ch2	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,7*
CM29	Hlaváček Radim Ing.	Boršice 681	CM			21	18,3
RB71	Holomčík Radek	Boršice 584	RB	'07		6	18,3
Zw45	Holomčík Radek	Boršice 584	Zw			19	17,0
SmČ12	Horka Vlastimil	Boršice 194	Sm. červ	'07		19	18,5*
Bou27	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	MT+MM			10	17,9
RŠ28	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	RŠ		kabinet	11	18,4
RB13	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	RB	'07	kabinet	5	18,1
Čou16	Hrušák Jaroslav	Boršice 613	MP+CM			22	18,0
Ch10	Ježík Milan	Boršice 612	Ch	'03	výběr	8	18,4
Ch68	Ježík Milan	Boršice 612	Ch			9	18,3
Zw33	Ježík Milan	Boršice 612	Zw	'04		19	18,7*
Zw43	Ježík Milan	Boršice 612	Zw	'05		19	18,6*
De2	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	De	'03	pozdní sb.	12	18,5*
Pa1	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Pa	'03	pozdní sb.	8	17,9
Pa5	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Pa	'02	pozdní sb.	8	18,1
Zw28	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Zw	'02		18	18,5*
Zw31	Jílek Roman Ing.	Boršice 521	Zw	'98		19	18,4
MP2	Kamarád Vít	Boršice 415	MP		barrique	17	18,0
RR16	Kočenda Antonín	Boršice 586	RR	'00		12	17,5
RR69	Kočenda Antonín	Boršice 586	RR		pozdní sb.	13	16,8
RM5	Kočenda Antonín	Boršice 586	RM	'06		17	18,0
CM1	Kočenda Antonín	Boršice 586	CM	'06		21	18,5*
Sg22	Kočenda Petr	Boršice 586	Sg	'07		14	17,3
Fr9	Kočenda Petr	Boršice 586	Fr	'06		16	18,7*
VČR25	Kolaja Petr	Boršice 539	VČR			10	18,3
SZ3	Kolaja Petr	Boršice 539	SZ	'06		4	18,4
Ch13	Kolaja Petr	Boršice 539	Ch			8	18,1
MT32	Kouřím Ladislav	Boršice 159	MT			2	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Ch49	Kouřím Ladislav	Boršice 159	Ch		kabinet	9	17,4
Fr4	Kouřím Ladislav	Boršice 159	Fr		kabinet	16	18,1
CM24	Kouřím Ladislav	Boršice 159	CM			21	17,2
Ch9	Kořínek Horymír	Boršice	Ch			8	18,5*
RR81	Kořínek Horymír	Boršice	RR	'06		13	18,6*
Fr31	Kořínek Horymír	Boršice	Fr	'07		16	18,8*
SmB24	Kořínek Libor	Boršice 582	Sm.b.	'07		11	18,5*
Bou49	Kořínek Libor	Boršice 582	RŠ+Sg		pozdní sb.	15	17,6
RV1	Kořínek Libor	Boršice 582	RV			1	18,2
Ch34	Kořínek Libor	Boršice 582	Ch		pozdní sb.	8	18,4
MT10	Krpálek Josef	Boršice 591	MT			1	18,5*
RR2	Krpálek Josef	Boršice 591	RR	'01		12	18,0
An12	Krpálek Josef	Boršice 591	An	'07		22	18,2
MT44	Lanšperk Jaroslav	Boršice 626	MT			2	16,5
RB51	Lanšperk Jaroslav	Boršice 626	RB			6	17,6
RR41	Lanšperk Jaroslav	Boršice 626	RR		kabinet	12	18,0
SmB1	Maluš Vít	Boršice 364	Sm.b.			9	18,0
MT47	Martinák Tomáš	Boršice 221	MT	'07		2	18,5*
VČR6	Martinák Tomáš	Boršice 221	VČR			10	18,1
RB20	Martinák Tomáš	Boršice 221	RB	'07		5	18,3
Ch67	Martinák Vítězslav	Boršice 592	Ch		pozdní sb.	9	18,4
RR1	Martinák Vítězslav	Boršice 592	RR	'06		12	18,5*
TČ26	Martinák Vítězslav	Boršice 592	TČ	'07	výběr	15	18,6*
CM22	Martinák Vítězslav	Boršice 592	CM	'06		21	18,4
Ch23	Matějek Miroslav	Boršice 265	Ch	'07	kabinet	8	17,0
Fr16	Matějek Miroslav	Boršice 265	Fr	'07	kabinet	16	17,9
CM5	Matějek Miroslav	Boršice 265	CM	'07	kabinet	21	18,5*
CM11	Matějek Miroslav	Boršice 265	CM		kabinet	21	18,6*
Dor8	Matějek Miroslav	Boršice 265	Dorn		kabinet	16	18,1
CS11	Matinák Tomáš	Boršice 221	CS			18	18,3
VZ2	Matoušek Petr	Boršice 599	VZ	'01		3	18,0
VZ18	Matoušek Petr	Boršice 599	VZ			3	18,4
VZ51	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	VZ	'07	pozdní sb.	4	18,6*
RŠ19	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	RŠ	'07	výběr	11	18,7*
RB41	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	RB	'07	výběr	5	18,8*
RR85	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	RR	'03	výběr	12	18,6*
MM10	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	MM	'07	pozdní sb.	7	18,5*
Fr14	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	Fr	'05	pozdní sb.	16	17,5
Zw34	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	Zw	'03	pozdní sb.	19	19,1*
An20	Měšťánek Vlad.	Boršice 651	An	'03	pozdní sb.	22	18,3
Ch64	Měšťánek Vlad. ml.	Boršice 651	Ch	'07	výběr	9	18,5*
An15	Měšťánek Vlad. ml.	Boršice 651	An	'06	pozdní sb.	22	18,5*
VZ3	Mikulka Petr	Boršice 466	VZ			3	18,3
Zw51	Mikulka Petr	Boršice 466	Zw			19	18,6*
Bou14	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	RB+RR		pozdní sb.	6	17,8
Bou39	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	VZ+Sg			10	18,3

Vzorek vína se nalévá do množství max. 0,5dcl.

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Bou42	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	MT+MM+VČR			15	18,4
Bou48	Moulík Miroslav Ing.	Boršice 230	RB+RR+Sg	'07		15	17,9
MT19	Nikl František	Boršice 406	MT	'04		1	18,4
RR20	Nikl František	Boršice 406	RR	'89		12	18,6*
SmB6	Pernica Zdeněk	Boršice 200	Sm.b.			9	17,9
VČR24	Pernica Zdeněk	Boršice 200	VČR			10	18,5*
SmČ7	Pernicová Jitka	Boršice 200	Sm. červ			19	17,0
SmB10	Pfeffer František	Boršice 424	Sm.b.			9	17,9
Sch1	Pfeffer Miroslav	Boršice 8	Sch	'06	výběr	12	18,4
RR3	Pfeffer Miroslav ml.	Boršice 8	RR		pozdní sb.	12	18,4
Sg2	Pfeffer Miroslav ml.	Boršice 8	Sg		pozdní sb.	14	18,2
Bou22	Polášek Josef	Boršice 668	RB+RR			10	17,7
Bou50	Polášek Josef	Boršice 668	MT+IO	'07		15	17,9
Čou6	Polášek Josef	Boršice 668	RM+MP	'07		22	17,9
RB75	Sovín	Boršice	RB	'07	pozdní sb.	6	18,0
Ch57	Sovín	Boršice	Ch		pozdní sb.	9	17,9
RR55	Sovín	Boršice	RR			13	18,0
MM14	Sovín	Boršice	MM	'07		7	18,1
MP1	Sovín	Boršice	MP			17	18,0
SmB23	STAVBY, a.s.	Boršice	Sm.b.	'06	pozdní sb.	11	18,6*
VZ39	Staufčík Svatopluk	Boršice 386	VZ			4	17,8
RR64	Staufčík Svatopluk	Boršice 386	RR	'06	pozdní sb.	13	17,8
MT9	Stodůlka Miroslav	Boršice 196	MT			1	18,0
SmČ6	Stodůlka Miroslav	Boršice 196	Sm. červ	'04		19	18,0
RM18	Stodůlka Miroslav	Boršice 196	RM	'05		17	18,1
RŠ10	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	RŠ		kabinet	11	17,5
RR47	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	RR		kabinet	13	18,2
De1	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	De		kabinet	12	18,4
Fr29	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	Fr			16	18,3
Zw14	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	Zw			18	18,2
CM16	Svoboda Pavel Ing.	Boršice 647	CM		kabinet	21	18,6*
MT64	Šácha Josef	Boršice 605	MT			2	17,8
MT65	Šácha Josef	Boršice 605	MT	'07		2	18,6*
Au8	Šácha Josef	Boršice 605	Au	'07		13	18,5*
VZ7	Šimík Jaroslav	Boršice 613	VZ			3	18,0
RB52	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB	'96		6	18,5*
RB64	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB	'97		6	18,5*
RB94	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB	'98		7	18,6*
RB96	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RB		kabinet	7	18,6*
RR73	Šimík Jaroslav	Boršice 613	RR		pozdní sb.	13	18,5*
Ch45	Šoustek Jan	Boršice 510	Ch	'07	pozdní sb.	9	18,5*
Sg20	Šoustek Jan	Boršice 510	Sg	'04	pozdní sb.	14	18,5*
RŠ23	Štolfa Antonín	Boršice 430	RŠ		pozdní sb.	11	18,5*
TČ5	Štolfa Antonín	Boršice 430	TČ		pozdní sb.	15	18,4
RB80	Štolfa Ondřej	Boršice 430	RB	'06	pozdní sb.	7	18,4
RR46	Štolfa Ondřej	Boršice 430	RR		pozdní sb.	13	18,4

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Sv15	Štolfa Ondřej	Boršice 430	Sv			20	18,5*
RM25	Štolfa Ondřej	Boršice 430	RM	'07	pozdní sb.	17	17,5
Bou44	Tesař Vladimír	Boršice 112	TČ+Ch			15	18,2
Ch47	Tesař Vladimír	Boršice 112	Ch	'05		9	18,5*
RR30	Tesař Vladimír	Boršice 112	RR	'05	pozdní sb.	12	18,6*
MT52	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	MT	'07	výběr	2	19,1*
VZ37	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	VZ	'06	výběr	4	18,9*
VČR18	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	VČR	'07	pozdní sb.	10	18,9*
SZ14	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	SZ	'05	ledové	4	19,3*
Ng4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Ng	'07	pozdní sb.	3	19,0*
RR57	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	RR	'07	výběr	13	18,8*
Au3	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Au	'06	výběr	13	18,5*
Pa4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Pa		výběr	8	19,0*
IO2	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	IO		výběr	5	18,3
MM2	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	MM		výběr	7	18,0
Sg30	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Sg	'05	výběr	14	19,0*
TČ1	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	TČ		výběr	15	18,7*
MP13	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	MP	'05	pozdní sb.	17	18,5*
Sv2	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Sv	'06	pozdní sb.	20	17,0
Fr25	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Fr	'05	pozdní sb.	16	19,0*
Zw8	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Zw	'06	pozdní sb.	18	19,0*
An8	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	An	'05	pozdní sb.	22	18,1
RM4	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	RM	'03	pozdní sb.	17	18,4
CM6	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	CM	'07	pozdní sb.	21	18,3
CS5	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	CS	'06	pozdní sb.	18	18,4
Ne5	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Ne	'05	pozdní sb.	20	17,9
Dor5	Tománek Alois Ing.	Boršice 671	Dorn	'05	pozdní sb.	16	18,8*
RV29	Tománek Miloslav	Boršice 635	RV			1	18,3
RB55	Tománek Miloslav	Boršice 635	RB		pozdní sb.	6	18,2
RR12	Tománek Miloslav	Boršice 635	RR		pozdní sb.	12	19,1*
Ch14	Tománek Miloslav ml.	Boršice 635	Ch		pozdní sb.	8	18,4
Fr19	Tománková Eva ml.	Boršice 635	Fr		rosé	16	18,5*
VČR13	Tomášů Radomír	Boršice 525	VČR			10	16,6
RR54	Tomášů Radomír	Boršice 525	RR	'04		13	18,1
VZ54	Tomášů Václav	Boršice 595	VZ		pozdní sb.	4	18,6*
Ng12	Tomášů Václav	Boršice 595	Ng	'04	pozdní sb.	3	18,7*
RB62	Tomášů Václav	Boršice 595	RB		výběr	6	18,9*
Zw52	Tomášů Václav	Boršice 595	Zw	'05	pozdní sb.	19	18,3
Ch63	Trávníček Jaroslav	Boršice 612	Ch		kabinet	9	18,2
MM11	Trávníček Jaroslav	Boršice 612	MM	'06	kabinet	7	18,0
Zw16	Trávníček Jaroslav	Boršice 612	Zw	'07		18	18,0
RR66	Trávníček Josef	Boršice 584	RR	'06		13	18,5*
TČ21	Trávníček Josef	Boršice 584	TČ	'04		15	18,4
Čou12	Trávníček Josef	Boršice 584	MP+Sv			22	18,2
MT25	Turčínek Jaroslav	Boršice 114	MT			2	17,9
RR25	Turčínek Jaroslav	Boršice 114	RR	'03		12	18,7*

Vzorek vína se nalévá do množství max. 0,5dcl.

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MT48	Vacula Radek	Boršice 392	MT			2	18,0
RB70	Vacula Radek	Boršice 392	RB			6	18,5*
SmB22	Vávra Miroslav	Boršice 284	Sm.b.			11	18,5*
RB19	Vávra Miroslav	Boršice 284	RB			5	18,4
SmČ5	Vávra Miroslav	Boršice 284	Sm. červ			19	18,3
RB22	Vávra Vladimír	Boršice 547	RB			5	17,5
MM1	Vávra Vladimír	Boršice 547	MM	'07		7	17,9
RR27	Veverka Josef	Boršice 513	RR		pozdní sb.	12	18,0
TČ4	Veverka Josef	Boršice 513	TČ		pozdní sb.	15	18,1
CS13	Veverka Josef	Boršice 513	CS	'07	pozdní sb.	18	18,5*
MT33	Vranka Libor	Boršice 704	MT			2	18,7*
Ch20	Vranka Libor	Boršice 704	Ch	'06	pozdní sb.	8	18,5*
RM6	Vranka Libor	Boršice 704	RM	'06	výběr	17	17,9
OB8	Zach Cyril	Boršice 491	Kotrč	'03		14	17,0
SmČ4	Zach Cyril ml	Boršice 491	Sm. červ			19	18,0
Bou6	Železník Karel	Boršice 588	Sg+RR			6	18,3
RB84	Žmolík Jiří	Boršice 10	RB	'07		7	17,5
CM28	Žmolík Jiří	Boršice 10	CM			21	17,8
ÖČ6	Žmolík Jiří	Boršice 10	Rosé		pozdní sb.	21	18,3
Počet vzorků							292

BORŠICE U BLATNICE

VČR2	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	VČR			10	18,8*
RB81	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	RB	'07	pozdní sb.	7	19,2*
RR79	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	RR		pozdní sb.	13	18,9*
Sv32	Gál Jaroslav Ing.	Boršice u Blat. 347	Sv			20	18,5*
RB78	Zlomek+Vávra	Boršice u Blatnice	RB		pozdní sb.	7	18,6*
Sg21	Zlomek+Vávra	Boršice u Blatnice	Sg			14	18,1
Sv28	Zlomek+Vávra	Boršice u Blatnice	Sv		rosé	20	18,3
Počet vzorků							7

BŘESTEK

VZ34	Dvouletý David	Břestek 260	VZ			4	18,0
RB2	Malík Josef ing.	Břestek 268	RB		kabinet	5	18,3
RR45	Malík Josef ing.	Břestek 268	RR		kabinet	13	18,0
SmB9	Malík Roman	Břestek	Sm.b.			9	17,9
Ng7	Malík Roman	Břestek	Ng			3	18,0
Ch28	Malík Roman	Břestek	Ch	'07		8	18,2
SmČ10	Malík Roman	Břestek	Sm. červ			19	18,2
Bou53	Malík Vladimír	Břestek 268	RR+RV			6	18,0
VZ33	Malík Vladimír	Břestek 268	VZ			4	17,6
RR11	Malík Vladimír	Břestek 268	RR	'07		12	18,3
VZ49	Malík+Ševčík	Břestek	VZ			4	18,0
RV15	Malík+Ševčík	Břestek	RV			1	18,2
MT60	Mrkva David	Břestek	MT			2	17,7
RB25	Mrkva Ladislav	Břestek 384	RB	'03	kabinet	5	18,5*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MM15	Mrkva Ladislav	Břestek 384	MM		kabinet	7	18,2
An9	Stýskal Petr	Břestek 294	An			22	17,9
Ch73	Ševčík David	Břestek 251	Ch		pozdní sb.	8	18,5*
Sv37	Ševčík David	Břestek 251	Sv		kabinet	20	18,2
MT35	Ševčík Jiří	Břestek 251	MT		kabinet	2	18,1
RV4	Ševčík Jiří	Břestek 251	RV			1	18,0
Ch21	Ševčík Jiří	Břestek 251	Ch		pozdní sb.	8	18,2
RR43	Ševčík Jiří	Břestek 251	RR		pozdní sb.	12	18,1
TČ17	Ševčík Jiří	Břestek 251	TČ		pozdní sb.	15	18,4
OB2	Ševčík Jiří	Břestek 251	Chrupka			14	18,2
Počet vzorků							24

BRNO

SmB11	Kadlík Ludvík	Brno	Sm.b.			11	17,9
SmB21	Kadlík Ludvík	Brno	Sm.b.			11	18,1
SZ13	Pavlík M. ml.	Brno	SZ		pozdní sb.	4	18,2
RV7	Pavlík M. ml.	Brno	RV	'06	pozdní sb.	1	18,2
Počet vzorků							4

BUCHLOVICE

SZ5	BD Sensors	Buchlovice	SZ			4	18,2
TČ18	BD Sensors	Buchlovice	TČ	'03		15	18,5*
MT46	Dvořan Pavel Ing.	Buchlovice 607	MT		pozdní sb.	2	17,5
VZ46	Dvořan Pavel Ing.	Buchlovice 607	VZ	'07	pozdní sb.	4	18,3
MT23	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	MT		pozdní sb.	2	18,5*
VZ52	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	VZ		pozdní sb.	4	18,4
RB33	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	RB		výběr z b.	5	19,0*
RB60	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	RB	'07	pozdní sb.	6	18,4
Ch42	Knopfovi Anna a Jan	Buchlovice 795	Ch		výb. z cibéb	9	19,0*
SmB8	Lukeščík Přemysl	Buchlovice	Sm.b.			9	18,1
Bou31	Lukeščík Přemysl	Buchlovice	VZ+Sg	'07		10	18,6*
TČ7	Raštica Jiří Ing.	Buchlovice 311	TČ	'07		15	18,4
Čou22	Raštica Jiří Ing.	Buchlovice 311	CM+CS			22	18,4
Počet vzorků							13

DOLNÍ NĚMČÍ

Ch71	Dohnal Václav	Dolní Němčí 366	Ch		kabinet	9	18,8*
RR33	Dohnal Václav	Dolní Němčí 366	RR		kabinet	12	18,3
TČ16	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	TČ		pozdní sb.	15	17,7
Sv25	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	Sv		kabinet	20	18,4
An3	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	An		výb. barriq.	22	18,5*
An11	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	An		výběr rosé	22	18,2
An21	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	An	'07	výb. barriq.	22	18,4
Dor13	Ponížil Zdeněk Ing.	Dolní Němčí 739	Dorn		pozdní sb.	16	19,0*
MT63	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	MT	'07		2	18,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RV12	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	RV		pozdní sb.	1	18,1
RŠ16	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	RŠ	'07		11	18,0
RR50	Richtr Antonín	Dolní Němčí 767	RR		pozdní sb.	13	17,7
Počet vzorků							12

DOMANÍN

Bou43	Náplavová Radka	Domanín 368	TČ+RR			15	18,2
Sg29	Štefanov Martin	Domanín 369	Sg			14	18,0
Fr28	Štefanov Miroslav	Domanín 369	Fr			16	18,8*
Zw42	Štefanov Miroslav	Domanín 369	Zw			19	18,3
SmB15	Uhlík Josef	Domanín 264	Sm.b.			11	17,5
Bou34	Uhlík Josef	Domanín 264	MM+MT			10	18,4
Počet vzorků							6

HAVRANÍKY

RV31	Kňazovčík Aleš	Havraníky 36	RV			1	18,5*
MM8	Kňazovčík Aleš	Havraníky 36	MM			7	18,0
MP14	Kňazovčík Aleš	Havraníky 36	MP			17	18,0
VZ28	Němec Stanislav	Havraníky	VZ			3	18,2
Sv17	Němec Stanislav	Havraníky	Sv			20	16,4
MT20	Novotný F&L	Havraníky 16	MT			2	18,1
RR61	Novotný F&L	Havraníky 16	RR		pozdní sb.	13	17,4
VČR5	Rousová Simona	Havraníky 60	VČR			10	18,5*
RR38	Rousová Simona	Havraníky 60	RR			12	18,2
Sv38	Rousová Simona	Havraníky 60	Sv		kabinet	20	17,9
Počet vzorků							10

HLUK

RB98	Borýsek Vít Ing.	Hluk 916	RB	'07		7	18,5*
RR32	Borýsek Vít Ing.	Hluk 916	RR			12	18,2
CM20	Borýsek Vít Ing.	Hluk 916	CM			21	18,4
RB4	Mitáček Pavel	Hluk 1130	RB		pozdní sb.	5	18,6*
Počet vzorků							4

HNÁNICE

VZ6	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	VZ		pozdní sb.	3	18,6*
RB9	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	RB		pozdní sb.	5	18,6*
Ch59	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	Ch		pozdní sb.	9	18,9*
TČ9	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	TČ		výběr	15	18,5*
OB5	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	Rudgerus			14	18,2
Zw17	Vinařství Kořínek	Hnánice 11	Zw		kab., rosé	18	18,4
Počet vzorků							6

HOŠŤÁLKOVÁ

Bou13	ZS TEAM	Hošťálková	VZ+RB	'07	pozdní sb.	6	18,8*
-------	---------	------------	-------	-----	------------	---	-------

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
HÝSLY							
Ch48	ČZS	Hýsly	Ch			9	18,3
Ch22	Kuchař Severýn	Hýsly 70	Ch			8	18,4
Sch2	Kuchař Severýn	Hýsly 70	Sch	'06	kabinet	12	18,2
Sv4	Kuchař Severýn	Hýsly 70	Sv			20	18,2
SmB18	Ott Václav	Hýsly 143	Sm.b.			11	18,1
SmB25	Ott Václav	Hýsly 143	Sm.b.			9	17,5
Čou3	Ott Václav	Hýsly 143	Zw+CS			22	17,6
Čou18	Ott Václav	Hýsly 143	An+Zw			22	17,5
RB23	Skalka Tibor	Hýsly 131	RB			5	17,9
TČ29	Skalka Tibor	Hýsly 131	TČ			15	18,3
RM9	Skalka Tibor	Hýsly 131	RM			17	18,0
CS7	Skalka Tibor	Hýsly 131	CS			18	18,5*
Počet vzorků							12

JALUBÍ

RŠ17	Blahuš Ivo	Jalubí	RŠ		výběr	11	18,5*
Ch53	Blahuš Ivo	Jalubí	Ch		výběr	9	18,5*
MP4	Blahuš Ivo	Jalubí	MP			17	18,5*
Dor1	Blahuš Ivo	Jalubí	Dorn			16	18,9*
Sg16	Horák Michal	Jalubí	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,4
SmČ11	Horák Michal	Jalubí	Sm. červ			19	18,4
VZ30	Jungman Antonín	Jalubí	VZ		pozdní sb.	4	18,4
RV22	Jungman Antonín	Jalubí	RV			1	18,1
RŠ5	Jungman Antonín	Jalubí	RŠ		pozdní sb.	11	18,6*
RB14	Jungman Antonín	Jalubí	RB		pozdní sb.	5	18,6*
VZ12	Keňo Radek	Jalubí	VZ		pozdní sb.	3	18,5*
RV21	Keňo Radek	Jalubí	RV			1	18,0
RŠ11	Keňo Radek	Jalubí	RŠ		pozdní sb.	11	18,5*
RB30	Keňo Radek	Jalubí	RB		pozdní sb.	5	18,7*
An14	Ondráš Dušan	Jalubí	An			22	18,2
RM16	Ondráš Dušan	Jalubí	RM		pozdní sb.	17	18,6*
CM14	Ondráš Dušan	Jalubí	CM			21	18,6*
OČ8	Ondráš Dušan	Jalubí	Agni		pozdní sb.	21	18,7*
SmB4	Prát Josef	Jalubí	Sm.b.			9	18,0
VZ23	Prát Josef	Jalubí	VZ		kabinet	3	18,3
SZ9	Prát Josef	Jalubí	SZ		kabinet	4	18,4
RV18	Prát Josef	Jalubí	RV			1	18,2
RB34	Přilučík Antonín	Jalubí 616	RB	'06	výběr	5	19,1*
Ch17	Přilučík Antonín	Jalubí 616	Ch	'05	výběr	8	18,7*
Sv29	Přilučík Antonín	Jalubí 616	Sv	'06	pozdní sb.	20	18,9*
An18	Přilučík Antonín	Jalubí 616	An	'05	p.s., barriq.	22	18,4
Sg11	Šimoník Radim	Jalubí	Sg	'04		14	18,5*
TČ3	Šimoník Radim	Jalubí	TČ		pozdní sb.	15	17,8

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RV5	ŠimoníkRadim	Jalubí	RV	'02		1	18,6*
Sv23	ŠimoníkRadim	Jalubí	Sv		kabinet	20	18,5*
Počet vzorků							30

JEŽOV

Ng1	Kolaja Jiří	Ježov 88	Ng			3	18,4
RB95	Kolaja Jiří	Ježov 88	RB		pozdní sb.	7	18,3

KNEŽPOLE

MT24	Kaňovský Karel	Kněžpole	MT			2	18,0
VČR19	Kaňovský Karel	Kněžpole	VČR	'07		10	17,5
RV27	Kaňovský Karel	Kněžpole	RV			1	18,5*
Sv1	Kaňovský Karel	Kněžpole	Sv			20	18,0
Zw7	Kaňovský Karel	Kněžpole	Zw	'06	pozdní sb.	18	18,6*
VČR11	Knot Stanislav	Kněžpole 111	VČR			10	18,1
RB42	Knot Stanislav	Kněžpole 111	RB	'07		5	17,8
Zw11	Knot Stanislav	Kněžpole 111	Zw			18	18,0
MT50	Vašíček Antonín	Kněžpole 157	MT	'07		2	16,8
Fr5	Vašíček Antonín	Kněžpole 157	Fr			16	18,2
RB91	Zábojník Martin	Kněžpole	RB			7	18,2
MT37	Zábojník Tomáš	Kněžpole	MT			2	18,3
Počet vzorků							12

KOSTELANY NAD MORAVOU

MT21	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	MT	'03	kabinet	2	18,8*
VZ1	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	VZ	'03		3	18,5*
RB58	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	RB	'01		6	18,2
TČ10	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	TČ	'02	pozdní sb.	15	18,5*
MP5	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	MP	'02		17	18,4
Sv21	Doležel Jiří	Kostelany n. M. 322	Sv	'05		20	18,5*
Počet vzorků							6

KOSTELEC

VZ56	Havlíček Jiří	Kostelec 15	VZ	'07		4	18,5*
Ch16	Havlíček Jiří	Kostelec 15	Ch			8	18,3
RV13	Martínek Vojtěch	Kostelec 284	RV			1	18,0
RR18	Martínek Vojtěch	Kostelec 284	RR			12	18,0
RB35	Navrátil Petr	Kostelec	RB	'07		5	18,1
VZ44	Pokorák Jiří	Kostelec 290	VZ			4	18,2
Fr13	Pokorák Jiří	Kostelec 290	Fr			16	18,6*
Sg10	Robek Ludvík	Kostelec 316	Sg			14	17,4
Čou7	Robek Ludvík	Kostelec 316	Fr+Sv			22	18,4
RR7	Rotrekl Josef	Kostelec 254	RR			12	18,1
Čou10	Rotrekl Josef	Kostelec 254	Fr+MP			22	17,8
SmB3	SK Kostelec	Kostelec	Sm.b.	'07		9	18,0
SmČ8	SK Kostelec	Kostelec	Sm. červ			19	17,3

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RV16	Šalša Josef	Kostelec 300	RV		kabinet	1	18,5*
CS9	Šalša Josef	Kostelec 300	CS			18	18,2
SmB17	Šimeček Vladimír	Kostelec	Sm.b.			11	15,5
RB50	Toman Jiří	Kostelec 75	RB			6	18,3
Sv36	Toman Jiří	Kostelec 75	Sv			20	18,8*
Počet vzorků							18

KUDLOVICE

Ch8	Balíček-Hruška	Kudlovice	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,2
Čou11	Balíček-Hruška	Kudlovice	Aliber.+An			22	18,6*
Ch54	Fusek Květoslav	Kudlovice 30	Ch	'07		9	18,5*
Sv35	Fusek Květoslav	Kudlovice 30	Sv	'07		20	18,5*
RB8	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	RB	'02	pozdní sb.	5	17,9
Ch70	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	Ch	'97		9	18,4
RR59	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	RR	'00	pozdní sb.	13	18,3
Fr24	Chrástek Zdeněk	Kudlovice 254	Fr	'06		16	18,5*
MT11	Kovařík Pavel	Kudlovice 298	MT		kabinet	1	17,5
Ch40	Kovařík Pavel	Kudlovice 298	Ch		pozdní sb.	9	18,4
VZ58	Slančík Jan	Kudlovice 94	VZ	'07		4	18,4
Ch4	Slančík Jan	Kudlovice 94	Ch			8	18,1
MT56	Slezák Jaroslav	Kudlovice 9	MT			2	16,4
RB69	Slezák Jaroslav	Kudlovice 9	RB			6	18,4
RR44	Slezák Jaroslav	Kudlovice 9	RR	'07	pozdní sb.	13	17,9
RB47	Stuchlík Miloslav	Kudlovice 39	RB		pozdní sb.	6	18,1
Ch35	Stuchlík Miloslav	Kudlovice 39	Ch		pozdní sb.	8	18,1
Sg17	Stuchlík Miloslav	Kudlovice 39	Sg			14	18,0
VČR9	Šeděnka Josef	Kudlovice 59	VČR		kabinet	10	18,4
RB59	Šeděnka Josef	Kudlovice 59	RB		pozdní sb.	6	18,6*
Čou13	Šeděnka Josef	Kudlovice 59	Sv+Zw	'07		22	18,3
RB68	Šuranský Vlastimil	Kudlovice 178	RB	'04	pozdní sb.	6	18,2
RR24	Šuranský Vlastimil	Kudlovice 178	RR	'03	pozdní sb.	12	17,0
Bou10	Šustr Radomír	Kudlovice 52	VČR+RV			6	18,2
Počet vzorků							24

KUNOVICE

Zw40	Blažek Jan	Kunovice 953	Zw			19	16,0
Bou12	Blažek Tomáš	Kunovice 950	MT+RB			6	18,4
Sv6	Blažek Tomáš	Kunovice 950	Sv		kabinet	20	17,1
Čou8	Dohnálek Lub.	Kunovice	An+Sv			22	18,2
VZ55	Fornůsek Pavel	Kunovice	VZ	'07		4	18,2
Sg25	Horjác V.	Kunovice	Sg		kabinet	14	18,3
RB54	Jandásek Michal	Kunovice	RB	'07		6	18,3
Sg27	Jordán František	Kunovice 196	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,4
MT41	Machálek Karel	Kunovice 810	MT		kabinet	2	18,3
SZ7	Machálek Karel	Kunovice 810	SZ		kabinet	4	18,6*
RM20	Machálek Karel	Kunovice 810	RM		pozdní sb.	17	18,5*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MT7	Pecen Vl.	Kunovice	MT			1	18,2
Čou19	Pecen Vl.	Kunovice	Sv+Zw			22	18,6*
Počet vzorků							13

MAŘATICE

SZ16	Bečica Miloslav	Mařatice 112	SZ	'07		4	18,4
Ng14	Bečica Miloslav	Mařatice 112	Ng	'07		3	18,5*
RB45	Bečica Miloslav	Mařatice 112	RB	'07		6	18,0
RV6	Graca Vladimír Ing.	Mařatice 398	RV	'06	výběr	1	18,9*
CS10	Graca Vladimír Ing.	Mařatice 398	CS		pozdní sb.	18	18,5*
RŠ13	Habarta Vlad.	Mařatice	RŠ	'07		11	18,2
OČ2	Habarta Vladislav	Mařatice 218	Sevar	'05		21	18,3
MT1	Hulcký František	Mařatice	MT	'07	pozdní sb.	1	18,5*
An17	Hulcký František	Mařatice	An	'06		22	17,7
RR35	Hulcký František Ing.	Mařatice	RR	'07		12	18,4
Ch25	Chmelík Karel	Mařatice	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,5*
OB3	Chmelík Karel	Mařatice	Kerner	'07	pozdní sb.	14	17,9
VZ32	Jež Bohuslav	Mařatice	VZ		kabinet	4	18,2
Sg3	Jež Bohuslav	Mařatice	Sg		pozdní sb.	14	18,6*
Ng5	Jurek Jan	Mařatice	Ng	'07	kabinet	3	18,4
Au2	Jurek Jan	Mařatice	Au	'07	pozdní sb.	13	18,2
MP3	Jurek Jan	Mařatice	MP	'07		17	19,1*
VČR16	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	VČR			10	17,6
RR80	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	RR		pozdní sb.	13	18,2
Sv16	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	Sv		kabinet	20	18,2
OČ7	Kouřím Ladislav Ing.	Mařatice 848	Sevar		pozdní sb.	21	18,7*
RŠ25	Motyčka Martin Mgr.	Mařatice	RŠ		pozdní sb.	11	17,1
CS4	Motyčka Martin Mgr.	Mařatice	CS		p.s., barriq.	18	18,4
RB6	Musil Josef Ing.	Mařatice	RB	'07		5	18,2
MM22	Musil Josef Ing.	Mařatice	MM			7	18,1
TČ2	Musil Josef Ing.	Mařatice	TČ	'07		15	18,2
RR34	Šlegl Miroslav	Mařatice 1047	RR	'03	kabinet	12	18,3
MM3	Šlegl Miroslav	Mařatice 1047	MM	'07	kabinet	7	17,3
Bou36	Tomášů Pavel	Mařatice	TČ+RV	'03		10	18,4
RR53	Tomášů Pavel	Mařatice	RR	'97		13	18,4
Fr7	Tomášů Pavel	Mařatice	Fr	'06		16	18,7*
Ch74	Vinařství Píštěk	Mařatice	Ch		výběr	9	18,5*
Sg31	Vinařství Píštěk	Mařatice	Sg		výběr	14	18,6*
TČ36	Vinařství Píštěk	Mařatice	TČ		výběr	15	18,5*
Ng17	Zajíc Antonín	Mařatice	Ng		pozdní sb.	3	18,3
CM25	Zajíc Antonín	Mařatice	CM			21	18,2
RŠ14	Zábranský Jan	Mařatice	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,5*
Ch41	Zábranský Jan	Mařatice	Ch		výběr	9	18,3
MM24	Zábranský Martin	Mařatice	MM	'07	pozdní sb.	7	18,5*
Počet vzorků							42

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	-------

MÍKOVICE

SZ8	Abrhám+Habarta	Míkovice	SZ	'07	pozdní sb.	4	17,9
RV25	Abrhám+Habarta	Míkovice	RV	'05		1	18,1
RM19	Abrhám+Habarta	Míkovice	RM	'06	pozdní sb.	17	17,0
RM23	Abrhám+Habarta	Míkovice	RM	'06	pozdní sb.	17	17,7
MT38	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	MT		kabinet	2	18,5*
VZ24	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	VZ		kabinet	3	18,4
RR9	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	RR			12	18,1
MM19	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	MM		kabinet	7	18,4
MM20	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	MM	'06	pozdní sb.	7	18,1
CM12	Bureš-Sladký-Podškubk	Míkovice	CM		barrique	21	18,5*
VZ35	Čevela V.	Míkovice	VZ			4	18,2
TČ32	Čevela V.	Míkovice	TČ	'06	pozdní sb.	15	18,4
Zw22	Čevela V.	Míkovice	Zw		rosé	18	18,5*
Zw23	Čevela V.	Míkovice	Zw	'07		18	18,5*
RM17	Čevela V.	Míkovice	RM		kabinet	17	18,0
CS6	Čevela V.	Míkovice	CS	'04		18	18,9*
Ng2	Hlaváček-Snopek	Míkovice	Ng	'06	pozdní sb.	3	18,7*
RŠ1	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RŠ	'07	výběr	11	19,1*
RR29	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RR	'06	výběr	12	18,8*
TČ31	Hlaváček-Snopek	Míkovice	TČ	'07	pozdní sb.	15	18,6*
MP7	Hlaváček-Snopek	Míkovice	MP	'05	pozdní sb.	17	18,5*
RM7	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RM	'03	výběr	17	18,5*
RB85	Macků Libor	Míkovice	RB		pozdní sb.	7	18,4
RR28	Macků Libor	Míkovice	RR		pozdní sb.	12	18,7*
An7	Macků Libor	Míkovice	An	'07	pozdní sb.	22	18,1
CM18	Macků Libor	Míkovice	CM		p.s., rosé	21	18,0
Ng3	Sigismondi Virginio	Míkovice	Ng		výběr	3	16,3
RR36	Sigismondi Virginio	Míkovice	RR	'06	výběr	12	18,0
Pa8	Sigismondi Virginio	Míkovice	Pa	'07	pozdní sb.	8	18,2
MP10	Sigismondi Virginio	Míkovice	MP			17	17,8

Počet vzorků

31

MODRÁ

Bou19	Bureš Karel	Modrá 90	TČ+RB	'07	výběr	10	18,6*
Sg4	Bureš Karel	Modrá 90	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,3
CM17	Bureš Karel	Modrá 90	CM	'07	barrique	21	18,7*
RB93	Čevela Jiří	Modrá 218	RB	'06	pozdní sb.	7	18,3
RR56	Čevela Jiří	Modrá 218	RR	'02	pozdní sb.	13	18,4
Ch3	Grebeníček Antonín	Modrá 122	Ch		pozdní sb.	8	18,6*
Bou38	Hanáček Petr Ing.	Modrá 99	RŠ+TČ	'07	pozdní sb.	10	18,7*
Ch12	Hanáček Petr Ing.	Modrá 99	Ch	'05	pozdní sb.	8	18,5*
Zw62	Hanáček Petr Ing.	Modrá 99	Zw	'07	pozdní sb.	18	18,5*
Bou8	Kos Vladislav	Modrá 208	RB+MT	'97		6	18,3
Bou16	Kos Vladislav	Modrá 208	MT+VČR		pozdní sb.	6	17,9

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Bou45	Kos Vladislav	Modrá 208	RB+RŠ		pozdní sb.	15	18,1
Ne3	Kos Vladislav	Modrá 208	Ne	'07		20	18,2
RŠ31	Křivánek Jaroslav	Modrá 54	RŠ			11	18,2
RR19	Radějovský Richard	Modrá 229	RR	'07		12	18,3
Ch37	Sláma Lubomír	Modrá 176	Ch	'06	pozdní sb.	9	18,2
Ch39	Sláma Lubomír	Modrá 170	Ch		pozdní sb.	9	18,0
MT61	Stašek Vladimír	Modrá 84	MT	'07		2	18,0
Sv20	Stašek Vladimír	Modrá 84	Sv	'07		20	18,2
Zw56	Tománek Libor	Modrá 96	Zw		rosé	19	18,6*
Ch15	Vaněk Eduard	Modrá 151	Ch	'07		8	18,5*
Čou20	Vaněk Eduard	Modrá 151	CS+RM	'06		22	18,7*
Počet vzorků							22

NAPAJEDLA

Sg24	Dýšek Miroslav	Napajedla 1313	Sg		pozdní sb.	14	18,8*
Sv31	Dýšek Miroslav	Napajedla 1313	Sv			20	17,2
Zw60	Dýšek Miroslav	Napajedla 1313	Zw			19	17,2

NEDAKONICE

Bou2	Bouřa Lubomír	Nedakonice 326	VZ+MM		kabinet	2	17,8
Au7	Čagánek Jaroslav	Nedakonice 424	Au	'03	pozdní sb.	13	17,5
An4	Čagánek Jaroslav	Nedakonice 424	An		kabinet	22	17,8
CM30	Čagánek Roman	Nedakonice 465	CM	'07	kabinet	21	18,4
MM9	Hlaváč Miroslav	Nedakonice 469	MM			7	16,5
OB6	Hlaváč Miroslav	Nedakonice 469	Semillon			14	17,9
Zw25	Hlaváč Miroslav	Nedakonice 469	Zw			18	17,5
MT16	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	MT		pozdní sb.	1	18,4
Ch6	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	Ch		pozdní sb.	8	18,3
Ch66	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	Ch		výběr	9	18,5*
MO1	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	MO		pozdní sb.	5	18,4
Sg19	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	Sg		pozdní sb.	14	18,3
CM23	Jurák Tomáš	Nedakonice 334	CM		pozdní sb.	21	18,0
Ch65	Jurák Vojtěch	Nedakonice 58	Ch	'04	výběr	9	17,0
CM27	Jurák Vojtěch	Nedakonice 58	CM	'07	pozdní sb.	21	18,1
Dor10	Jurák Vojtěch	Nedakonice 58	Dorn			16	18,5*
Smč1	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Sm. červ	'00	kabinet	19	18,3
Ne1	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Ne	'05	kabinet	20	18,6*
Ne2	Lenhart Miroslav	Nedakonice 2	Ne	'00	kabinet	20	18,2
VZ17	Orálek Stanislav	Nedakonice 451	VZ			3	18,5*
Čou23	Orálek Stanislav	Nedakonice 451	Sv+Fr			22	18,3
Sg14	Slováček Stanislav	Nedakonice 485	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,0
Zw4	Slováček Stanislav	Nedakonice 485	Zw			18	18,0
Dor9	Slováček Stanislav	Nedakonice 485	Dorn			16	18,4
MT2	Šoustek Martin	Nedakonice 349	MT			1	18,0
Zw27	Šoustek Martin	Nedakonice 349	Zw			18	18,2
Počet vzorků							26

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	-------

NOVÝ ŠALDORF

MM5	Jäger J.	Nový Šaldorf	MM			7	18,2
-----	----------	--------------	----	--	--	---	------

OŘECHOV

Zw18	Fiala Miroslav	Ořechov 106	Zw			18	18,1
SmB20	Helia Petr	Ořechov 247	Sm.b.	'07		11	18,4
RB67	Helia Petr	Ořechov 247	RB			6	18,5*
MT27	Heliová Emília	Ořechov 247	MT			2	18,6*
Pa3	Heliová Emília	Ořechov 247	Pa			8	18,4
Bou33	Janík Jiří	Ořechov 145	RB+MT	'06		10	18,0
MT13	Janík Jiří	Ořechov 145	MT		kabinet	1	18,4
RB97	Janík Jiří	Ořechov 145	RB		pozdní sb.	7	18,7*
Čou9	Kožušník Josef	Ořechov 241	An+Fr			22	18,3
RV3	Píštěk Stanislav	Ořechov 217	RV	'05	výběr	1	18,6*
OČ3	Píštěk Stanislav	Ořechov 217	Nitra	'07	pozdní sb.	21	18,5*
Fr17	Stodůlka Cyril	Ořechov 217	Fr			16	18,9*
An6	Stodůlka Cyril	Ořechov 217	An			22	18,3
RŠ21	Stodůlka Milan ing.	Ořechov 178	RŠ			11	18,0
Zw54	Stodůlka Milan ing.	Ořechov 178	Zw			19	18,8*
CM3	Stodůlka Milan ing.	Ořechov 178	CM			21	18,2
Bou11	Talák Martin	Ořechov 90	RB+MT	'07		6	17,8
Bou20	Vyskočil Robert	Ořechov 199	RB+MT	'07		10	18,3
Počet vzorků							18

POLEŠOVICE

VČR15	Běhávka Václav	Polešovice 290	VČR		kabinet	10	17,7
RŠ27	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	RŠ		pozdní sb.	11	18,4
Zw13	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	Zw		rosé	18	17,9
Zw29	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	Zw			19	18,3
CM31	Doložílek Zdeněk	Polešovice 726	CM			21	18,2
Bou26	Hlaváč Rudolf	Polešovice 362	MT+VZ			10	18,0
Čou21	Hlaváč Rudolf	Polešovice 362	MP+Fr			22	17,8
MT62	Indruch Petr	Polešovice 499	MT			2	18,5*
Ch50	Indruch Petr	Polešovice 499	Ch		pozdní sb.	9	18,5*
Zw55	Indruch Petr	Polešovice 499	Zw			19	18,5*
VZ43	Létal Jiří	Polešovice 725	VZ		pozdní sb.	4	18,0
Zw9	Létal Jiří	Polešovice 725	Zw	'07	pozdní sb.	18	18,3
Bou17	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	MT+TČ		pozdní sb.	6	18,3
MT31	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	MT		kabinet	2	18,5*
Ch44	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	Ch		pozdní sb.	9	18,3
Sv19	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	Sv		pozdní sb.	20	18,6*
CM15	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	CM		pozdní sb.	21	17,8
CS12	Lukůvka Antonín	Polešovice 682	CS		pozdní sb.	18	18,2
RB61	Míša Nikodém	Polešovice 393	RB	'07	výběr z b.	6	19,3*
Ch7	Míša Nikodém	Polešovice 393	Ch	'07	výběr	8	18,7*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
MM21	Míša Nikodém	Polešovice 393	MM	'07	pozdní sb.	7	18,6*
RR5	Nezdařil Josef	Polešovice 164	RR			12	18,2
Ng16	Schön Antonín	Polešovice 596	Ng			3	17,9
An10	Schön Antonín	Polešovice 596	An	'06		22	18,3
Bou3	Soják Ivo	Polešovice 639	RR+Sg	'07		2	17,7
Bou15	Soják Ivo	Polešovice 639	VČR+MM	'07		6	17,7
RB63	Soják Petr	Polešovice 100	RB		pozdní sb.	6	18,8*
Ch46	Soják Petr	Polešovice 100	Ch	'05	výběr	9	18,5*
TČ20	Soják Petr	Polešovice 100	TČ			15	18,5*
Zw19	Soják Petr	Polešovice 100	Zw		rosé	18	18,5*
RV20	Šoustek Jan	Polešovice 482	RV	'05	pozdní sb.	1	19,0*
CM10	Šoustek Jan	Polešovice 482	CM	'07		21	18,8*
Ch38	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Ch	'07	výběr	9	18,4
OB1	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Bacchus		pozdní sb.	14	17,9
OB9	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Kerner		pozdní sb.	14	18,5*
RM3	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	RM		kabinet	17	18,0
Al2	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Al		kabinet	20	18,6*
OČ9	ŠSV Polešovice	Polešovice 634	Sevar		výběr	21	18,0
Ch11	Vinařství Vad'ura	Polešovice 677	Ch		výběr	8	19,1*
MM23	Vinařství Vad'ura	Polešovice 677	MM			7	18,6*
TČ14	Vojtek Radim	Polešovice 344	TČ		výběr	15	17,0
Počet vzorků							41

POPOVICE

MT26	ČZS Popovice	Popovice	MT			2	18,3
VZ50	ČZS Popovice	Popovice	VZ			4	18,3
RV9	ČZS Popovice	Popovice	RV			1	18,1
RŠ9	ČZS Popovice	Popovice	RŠ			11	18,2
RB65	ČZS Popovice	Popovice	RB			6	18,3
Ch56	ČZS Popovice	Popovice	Ch			9	18,3
Fr15	ČZS Popovice	Popovice	Fr			16	18,0
Zw20	ČZS Popovice	Popovice	Zw			18	18,5*
RM10	ČZS Popovice	Popovice	RM			17	18,4
CM8	ČZS Popovice	Popovice	CM			21	18,4
Bou21	Medek Zdeněk	Popovice 3	RB+Sg		pozdní sb.	10	18,4
MT36	Medek Zdeněk	Popovice 3	MT		kabinet	2	18,4
MP9	Medek Zdeněk	Popovice 3	MP			17	18,7*
Zw10	Medek Zdeněk	Popovice 3	Zw			18	18,0
MT53	Mikulčík Roman	Popovice 382	MT			2	18,5*
Ch55	Mikulčík Roman	Popovice 382	Ch			9	18,2
RR40	Mikulčík Roman	Popovice 382	RR			12	18,6*
Sv24	Mikulčík Roman	Popovice 382	Sv			20	18,0
VZ9	Pavelka Zdeněk	Popovice 1	VZ			3	17,9
Čou14	Pavelka Zdeněk	Popovice 1	Fr+Sv			22	18,4
RŠ12	Švec Bronislav	Popovice 384	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,2
RB46	Švec Bronislav	Popovice 384	RB			6	18,3

RR84	Švec Bronislav	Popovice 384	RR	pozdní sb.	13	18,5 *
Sv18	Švec Bronislav	Popovice 384	Sv		20	18,4
RB53	Švec Jiří	Popovice	RB		6	18,5 *
RM11	Švec Jiří	Popovice	RM	'07 výběr	17	17,6
RB21	Tvrdoň František	Popovice 330	RB	'05 pozdní sb.	5	18,3
RR75	Tvrdoň František	Popovice 330	RR	'07	13	18,2
<i>Počet vzorků</i>					28	

SADY

Fr1	Bečica+Juračka	Sady 165	Fr		16	18,4
RM22	Bečica+Juračka	Sady 165	RM	'06 pozdní sb.	17	18,4
SZ1	Blahuš Roman	Sady 285	SZ	kabinet	4	18,0
Sv3	Blahuš Roman	Sady 285	Sv		20	18,2
Bou1	Hátle Miroslav	Sady	RB+Ch+MM	pozdní sb.	2	18,6 *
Bou23	Hátle Miroslav	Sady	RŠ+RB+Ch	pozdní sb.	10	17,6
Sg13	Hron & spol	Sady	Sg	pozdní sb.	14	17,7
Zw48	Hron & spol	Sady	Zw		19	16,9
MT34	Kryštof Antonín	Sady	MT		2	18,7 *
Zw59	Kryštof Antonín	Sady	Zw		19	17,0
Bou28	Maňásek Pavel	Sady 359	MT+RB		10	18,6 *
Čou15	Maňásek Pavel	Sady 359	CM+Zw		22	18,5 *
VZ41	Medek J.	Sady	VZ	pozdní sb.	4	18,2
Dor12	Medek J.	Sady	Dorn		16	18,4
RŠ33	Sedlář Pavel	Sady	RŠ	výběr	11	18,2
Fr30	Sedlář Pavel	Sady	Fr		16	18,0
VZ16	Zatloukal Alois	Sady 235	VZ	'07	3	18,0
<i>Počet vzorků</i>					17	

ŠATOV

RŠ32	Koch Tomáš	Šatov 309	RŠ		11	18,5 *
An16	Koch Tomáš	Šatov 309	An		22	17,8
VZ20	Kurta Milan	Šatov 324	VZ		3	17,9
Sv12	Švéda Karel	Šatov	Sv		20	18,2
MT12	Turek Lubomír	Šatov 424	MT		1	18,3
RB88	Turek Lubomír	Šatov 424	RB		7	17,7
<i>Počet vzorků</i>					6	

SKALICA

MT40	Víno Masaryk	Skalica	MT		2	18,5 *
RV28	Víno Masaryk	Skalica	RV		1	18,0
Ch36	Víno Masaryk	Skalica	Ch	'06 výběr z b.	8	16,5
De3	Víno Masaryk	Skalica	De	'06 výběr z b.	12	18,4
OB10	Víno Masaryk	Skalica	Milia		14	18,3
OB13	Víno Masaryk	Skalica	Semilion		14	18,2
MP18	Víno Masaryk	Skalica	MP		17	18,3
Fr18	Víno Masaryk	Skalica	Fr	pozdní sb.	16	18,5 *

An13	Víno Masaryk	Skalica	An		22	18,6*
Al1	Víno Masaryk	Skalica	Al	'07	20	18,4
OČ1	Víno Masaryk	Skalica	Dunaj		21	18,5*
OČ5	Víno Masaryk	Skalica	Enem		21	18,6*
Počet vzorků					12	

SKALKA

TČ19	Coufal Vlastimil	Skalka	TČ		15	18,2
Ng11	Juřík Vlad.	Skalka 14	Ng		3	17,0
MT54	Kozlík Stanislav	Skalka	MT		2	18,5*
RB76	Kozlík Stanislav	Skalka	RB	pozdní sb.	6	18,5*
RR14	Novák Josef	Skalka 39	RR		12	17,9
Fr27	Novák Josef	Skalka 39	Fr		16	18,2
Bou18	Pimer Jan	Skalka	VZ+SČ		10	18,2
Počet vzorků					7	

STARÉ MĚSTO

VZ38	Batůšek-Přikryl	Staré Město 1416	VZ		4	18,4
RV17	Batůšek-Přikryl	Staré Město 1416	RV		1	17,6
TČ33	Batůšek-Přikryl	Staré Město 1416	TČ	výběr	15	18,6*
Ng21	Bilavčík Jar.Ing.	Staré Město 60	Ng	kabinet	3	18,2
Sv34	Bilavčík Jar.Ing.	Staré Město 60	Sv	'07	20	18,3
Ch58	Maděra M.	Staré Město	Ch		9	17,9
VZ36	Mikulík Milan	Staré Město	VZ	'07	4	17,0
SZ17	Mikulík Milan	Staré Město	SZ	'07	4	17,0
Ng8	Mikulík Milan	Staré Město	Ng	'07	3	17,9
Ng6	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	Ng	'02	3	18,5*
RB92	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	RB	'05	7	18,4
Ch69	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	Ch	'02	9	18,2
RR13	Pelka Jaroslav	Staré Město 638	RR	'05	12	18,5*
RŠ6	Pelka-Jurčík	Staré Město	RŠ	'06 výběr	11	18,0
Pa7	Pelka-Jurčík	Staré Město	Pa	'06 výběr	8	17,7
Sv14	Pelka-Jurčík	Staré Město	Sv	'07	20	16,4
Fr8	Pelka-Jurčík	Staré Město	Fr	rosé	16	18,3
Zw35	Pelka-Jurčík	Staré Město	Zw	'06	19	18,6*
Bou5	Vaculík Josef Ing.	Staré Město 1572	Ch+RB	pozdní sb.	2	18,7*
Dor3	Vaculík Josef Ing.	Staré Město	Dorn		16	18,4
MT28	Vojtěch Vít	Staré Město	MT	kabinet	2	18,3
Sv33	Vojtěch Vít	Staré Město	Sv		20	18,1
Zw57	Vojtěch Vít	Staré Město	Zw		19	18,5*
Počet vzorků					23	

STŘÍBRNICE

SZ6	Kunc Dalibor Ing.	Stříbrnice 42	SZ	'02	pozdní sb.	4	18,4
SZ11	Kunc Dalibor Ing.	Stříbrnice 42	SZ	'07	pozdní sb.	4	16,0
Fr22	Kunc Dalibor Ing.	Stříbrnice 42	Fr	'07	pozdní sb.	16	17,7

SmB19	Malenovský František	Stříbrnice 50	Sm.b.	'07	11	18,2
Fr11	Píštěk František ing.	Stříbrnice 93	Fr	'94	16	17,5
Zw44	Píštěk František ing.	Stříbrnice 93	Zw	'99	19	17,9
MP19	Železník Rudolf	Stříbrnice 75	MP		17	18,4
Počet vzorků					7	

SUŠICE

VZ14	Slavík Miroslav	Sušice 81	VZ	kabinet	3	18,2
VČR10	Slavík Miroslav	Sušice 81	VČR	kabinet	10	16,3

TELNICE

MT45	Burk Václav	Telnice	MT		2	18,6*
Ng15	Burk Václav	Telnice	Ng		3	18,1
VZ48	Hytuch Jan	Telnice	VZ		4	18,2
MT4	Kopeček František	Telnice 185	MT		1	18,0
VZ31	Kopeček František	Telnice 185	VZ		4	18,1
Sv30	Kopeček František	Telnice	Sv		20	18,7*
Fr6	Kopeček František	Telnice 185	Fr		16	18,1
Ng19	Radvan František	Telnice	Ng		3	18,1
Fr20	Radvan František	Telnice	Fr		16	18,1
RV8	Ryšavý Jan	Telnice 11	RV		1	18,0
Au5	Ryšavý Jan	Telnice 11	Au		13	18,3
Zw26	Ryšavý Jan	Telnice 11	Zw		18	18,7*
Ng20	Sobotka Jiří	Telnice	Ng		3	18,0
MT59	Švehlík Zbyněk	Telnice	MT		2	18,3
Zw41	Švehlík Zbyněk	Telnice	Zw		19	18,5*
MT58	Zeman Vladimír	Telnice	MT		2	18,2
VZ40	Zeman Vladimír	Telnice	VZ		4	18,1
Zw12	Zeman Vladimír	Telnice	Zw		18	18,1
Počet vzorků					18	

TOPOLNÁ

RB5	Bačuvčík Alois	Topolná 293	RB		5	18,4
RR72	Bačuvčík Alois	Topolná 293	RR		13	17,5
RB1	Hubáček Oldřich Ing.	Topolná 443	RB	pozdní sb.	5	17,4
RR60	Hubáček Oldřich Ing.	Topolná 443	RR	'05 pozdní sb.	13	18,1
Sv9	Hubáček Oldřich Ing.	Topolná 443	Sv	kabinet	20	16,4
SmB7	Kurtanský Josef	Topolná 356	Sm.b.	'07	9	17,9
Bou25	Lapčík Lubomír Prof.	Topolná 461	RB+MT		10	18,1
Bou52	Lapčík Lubomír Prof.	Topolná 461	RB+RR+MT		15	18,2
MT8	Lapčík Miroslav Ing.	Topolná 515	MT	výběr	1	18,9*
MT42	Lapčík Miroslav Ing.	Topolná 515	MT	kabinet	2	18,7*
VČR14	Lapčík Miroslav Ing.	Topolná 515	VČR	kabinet	10	18,6*
RB16	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	RB	výběr	5	18,3
RR71	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	RR	výběr	13	17,9
TČ23	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	TČ	ledové	15	18,5*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
Zw63	Nedbálek Stanislav	Topolná 145	Zw	'07	p.s., barriq.	18	18,5*
SmB2	Ptáček Josef	Topolná 322	Sm.b.			9	18,0
RR10	Sekanina Stanislav	Topolná 289	RR	'03		12	18,0
Zw15	Sekanina Stanislav	Topolná 289	Zw			18	17,0
Počet vzorků							18

TRAPLICE

Ch27	Bartoň Jan	Traplice 383	Ch		pozdní sb.	8	17,9
RR37	Bartoň Jan	Traplice 383	RR			12	18,3
RR67	Gabriel František	Traplice 329	RR			13	17,8
MT39	Horáček Pavel	Traplice	MT			2	18,4
RŠ29	Kolařík Jiří	Traplice	RŠ	'07	pozdní sb.	11	17,5
Zw3	Kolařík Jiří	Traplice	Zw	'07		18	18,3
RR70	Kubina Zdeněk	Traplice 403	RR	'03		13	17,6
Bou7	Kuneta Petr	Traplice 99	RB+RR			6	18,2
Bou47	Kuneta Petr	Traplice 99	RB+RR	'07		15	18,1
RR62	Kuneta Petr	Traplice 99	RR			13	18,0
Bou35	Mikel Petr	Traplice 379	RR+TČ			10	18,2
Čou2	Mikel Petr	Traplice 379	MP+Sv			22	18,3
RB24	Novotný František	Traplice 236	RB		pozdní sb.	5	17,5
VZ42	Ondruch-Rozum	Traplice	VZ	'07	kabinet	4	18,4
RB37	Ondruch-Rozum	Traplice	RB		pozdní sb.	5	18,5*
RR42	Ondruch-Rozum	Traplice	RR		kabinet	12	18,6*
RM21	Ondruch-Rozum	Traplice	RM			17	18,9*
SZ12	Pekárek Radomír	Traplice 312	SZ			4	17,8
RB29	Pekárek Radomír	Traplice 312	RB	'07		5	17,4
SZ4	Rozumek Jiří	Traplice	SZ	'07		4	18,1
RV2	Rozumek Jiří	Traplice	RV	'07		1	18,1
RR52	Rozumek Jiří	Traplice	RR	'07		13	18,2
Zw58	Rozumek Jiří	Traplice	Zw			19	18,1
MM6	Šimoník Jan	Traplice 420	MM	'03	pozdní sb.	7	18,8*
RB73	Švub Jan	Traplice 364	RB			6	17,8
Zw49	Turecký Zdeněk	Traplice 110	Zw	'07		19	18,2
RM24	Turecký Zdeněk	Traplice 110	RM			17	17,7
RR26	Valér Antonín	Traplice	RR			12	18,1
RB31	Valér Tomáš	Traplice	RB			5	18,4
VZ11	Večeřa Josef	Traplice 163	VZ	'07	kabinet	3	18,4
RB79	Večeřa Josef	Traplice 163	RB	'07	pozdní sb.	7	18,3
RR15	Večeřa Josef	Traplice 163	RR	'07	kabinet	12	18,5*
SZ15	Vranka Miloš	Traplice 331	SZ			4	18,3
RR51	Vranka Miloš	Traplice 331	RR			13	18,3
An2	Vranka Miloš	Traplice 331	An			22	17,7
Počet vzorků							35

TŘEŠŤ

MM17	Dolejší Blahoslav	Třešť	MM		kabinet	7	18,2
------	-------------------	-------	----	--	---------	---	------

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	-------

TUČAPY

Čou17	Hrančík František	Tučapy 44	Sv+Zw			22	17,8
Bou30	Hrančík Libor	Tučapy 75	MT+MM			10	17,9

TUPESY

Ch61	Belant Lubomír	Tupesy 259	Ch		pozdní sb.	9	18,3
RR6	Belant Lubomír	Tupesy 259	RR		pozdní sb.	12	18,0
TČ34	Belant Lubomír	Tupesy 259	TČ	'05	pozdní sb.	15	17,6
MT57	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	MT		kabinet	2	17,6
RŠ24	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	RŠ		pozdní sb.	11	18,0
Ch52	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	Ch		výběr	9	18,5*
RR23	Bělovský Vladislav	Tupesy 75	RR		pozdní sb.	12	18,5*
Bou37	Dohnal Josef	Tupesy 161	RŠ+RR	'05		10	18,6*
RB86	Dohnal Josef	Tupesy 161	RB	'06	pozdní sb.	7	18,4
RR82	Dohnal Josef	Tupesy 161	RR	'07		13	18,4
Čou4	Dohnal Josef	Tupesy 161	RM+Sv	'07		22	18,1
RB11	Dudešek Antonín	Tupesy 32	RB	'07	pozdní sb.	5	17,6
IO1	Dudešek Antonín	Tupesy 32	IO			5	18,6*
RM8	Dudešek Antonín	Tupesy 32	RM	'02	pozdní sb.	17	17,6
Dor11	Dudešek Antonín	Tupesy 32	Dorn		pozdní sb.	16	18,7*
Zw32	Kostilek Petr	Tupesy 405	Zw		kabinet	19	18,2
RB28	Maňásek František	Tupesy 54	RB	'04	pozdní sb.	5	18,6*
CS2	Maňásek František	Tupesy 54	CS		pozdní sb.	18	18,5*
CS14	Maňásek František	Tupesy 54	CS	'06	pozdní sb.	18	18,6*
SZ2	Vávra Miroslav	Tupesy 399	SZ		kabinet	4	18,0
RV26	Vávra Miroslav	Tupesy 399	RV	'06	pozdní sb.	1	18,1
RR31	Vávra Miroslav	Tupesy 399	RR	'07	pozdní sb.	12	18,8*
Sg6	Vávra Miroslav	Tupesy 399	Sg	'07		14	18,3
TČ24	Vávra Miroslav	Tupesy 399	TČ		pozdní sb.	15	18,0
Dor6	Vávra Miroslav	Tupesy 399	Dorn		výběr	16	18,6*

Počet vzorků

25

UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Bou29	Škrabal Oldřich	Uh.Hradiště 1158	RB+RV			10	18,0
SmČ3	Škrabal Oldřich	Uh.Hradiště 1158	Sm. červ	'07		19	18,4

UHERSKÝ OSTROH

RB27	ČZS	Uherský Ostroh	RB			5	17,1
RB82	ČZS	Uherský Ostroh	RB	'07		7	18,4
RR22	ČZS	Uherský Ostroh	RR	'07		12	18,2
Zw2	Petřkovská Jana Ing.	Uherský Ostroh 826	Zw	'07		18	18,8*
VZ21	Petřkovská Lenka Ing.	Uherský Ostroh 826	VZ	'07		3	18,3
TČ30	Petřkovský Jiří	Uherský Ostroh 826	TČ	'03	výběr	15	18,0

Počet vzorků

6

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
VÁŽANY							
RŠ4	Bartoš František	Vážany 47	RŠ			11	18,4
Dor2	Bartoš Stanislav	Vážany 4	Dorn			16	17,9
Bou9	Bilík Ondřej	Vážany 133	RB+VČR	'07		6	18,3
Bou24	Bilík Petr	Vážany 133	VČR+MT			10	18,0
RŠ3	Brzica Zdeněk	Vážany 114	RŠ		pozdní sb.	11	18,2
RR48	Cileček Josef	Vážany 35	RR	'07	pozdní sb.	13	18,4
RŠ30	Drobil-Dohnálek	Vážany 137	RŠ	'05	pozdní sb.	11	18,5*
OČ13	Drobil-Dohnálek	Vážany 137	Blauberger	'07	pozdní sb.	21	18,7*
MP17	Forman Vojtěch	Vážany 17	MP	'07		17	18,3
CS1	Forman Vojtěch	Vážany 17	CS	'06	výběr	18	18,5*
An19	Formanová Stanislava	Vážany 17	An	'06	pozdní sb.	22	17,7
Dor7	Formanová Stanislava	Vážany 17	Dorn			16	18,2
Fr12	Helia Antonín	Vážany 56	Fr	'05		16	18,5*
CM4	Helia Antonín	Vážany 56	CM	'07	pozdní sb.	21	18,5*
RŠ7	Kodrla František	Vážany 90	RŠ	'07	pozdní sb.	11	18,6*
MT3	Kodrla Vladimír	Vážany 90	MT		kabinet	1	17,5
RM2	Kodrla Vladimír	Vážany 90	RM		pozdní sb.	17	18,4
Sg1	KPV	Vážany	Sg	'07	pozdní sb.	14	18,2
RB36	Kutálek Antonín	Vážany 14	RB	'05	pozdní sb.	5	18,4
Sv13	Kutálek Antonín	Vážany 14	Sv			20	18,4
RŠ20	Kutálek František	Vážany 79	RŠ	'07	výběr	11	18,8*
CS8	Kutálek František	Vážany 79	CS	'07	pozdní sb.	18	18,4
Sg7	Měšťánek Antonín	Vážany 57	Sg		pozdní sb.	14	18,4
TČ25	Měšťánek Antonín	Vážany 57	TČ	'05	výběr	15	18,6*
RM1	Měšťánek Antonín	Vážany 57	RM	'05	pozdní sb.	17	19,3*
OČ10	Měšťánek Antonín	Vážany 57	Blauberger		pozdní sb.	21	18,6*
Ch51	Pavlíček Jaroslav	Vážany 159	Ch		pozdní sb.	9	18,3
RR39	Pavlíček Jaroslav	Vážany 159	RR		pozdní sb.	12	18,1
Ch1	Perpna František	Vážany	Ch			8	18,2
MM25	Perpna František	Vážany	MM		pozdní sb.	7	18,1
Sv10	Perpna František	Vážany	Sv		pozdní sb.	20	17,8
RB56	Procházka František	Vážany 153	RB	'07	pozdní sb.	6	17,9
RR49	Procházka František	Vážany 153	RR	'06	pozdní sb.	13	18,2
MT55	Roubalík Stanislav	Vážany 67	MT		pozdní sb.	2	18,0
RB39	Roubalík Stanislav	Vážany 67	RB		výběr	5	18,8*
Fr10	Roubalík Stanislav	Vážany 67	Fr			16	17,9
Ng22	Slezák Radek	Vážany 141	Ng	'07	pozdní sb.	3	18,5*
Fr26	Slezák Radek	Vážany 141	Fr	'05		16	17,9
MT6	Šoustek Antonín	Vážany 68	MT			1	18,5*
Sv7	Šoustek Antonín	Vážany 68	Sv			20	18,5*
MT14	Večeřa Richard	Vážany 42	MT			1	18,4
RB87	Večeřa Richard	Vážany 42	RB		pozdní sb.	7	18,4
Sv26	Večeřa Richard	Vážany 42	Sv	'07	pozdní sb.	20	18,7*

Počet vzorků

43

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
VELEHRAD							
RV32	ABART s.r.o.	Velehrad	RV	'00		1	18,3
Ch75	ABART s.r.o.	Velehrad	Ch	'02	pozdní sb.	9	18,5*
RR86	ABART s.r.o.	Velehrad	RR	'02	pozdní sb.	12	18,4
CS15	ABART s.r.o.	Velehrad	CS	'02		18	18,5*
MT22	Bureš Michal	Velehrad 308	MT			2	18,5*
RB18	Bureš Michal	Velehrad 308	RB			5	18,5*
SmB5	Luža Tomáš Ing.	Velehrad 314	Sm.b.	'05		9	18,3
Ch32	Luža Tomáš Ing.	Velehrad 314	Ch	'06	výběr	8	18,3
TČ8	Luža Vojtěch ml.	Velehrad 276	TČ	'07	výběr	15	18,7*
Dor4	Luža Vojtěch ml.	Velehrad 276	Dorn			16	18,0
RR58	Luža Vojtěch st.	Velehrad 214	RR	'03	pozdní sb.	13	18,5*
RM14	Luža Vojtěch st.	Velehrad 214	RM	'03	pozdní sb.	17	18,6*
Počet vzorků							12

VELKÉ BÍLOVICE

Sg8	Přikryl Lukáš	Velké Bílovice	Sg			14	18,4
TČ35	Přikryl Lukáš	Velké Bílovice	TČ			15	18,2

VĚSKY

VZ26	Jordán Vlastimil Ing.	Věsky 201	VZ	'06	pozdní sb.	3	18,6*
Sg26	Jordán Vlastimil Ing.	Věsky 201	Sg	'07	pozdní sb.	14	17,8

VLČNOV

MT30	Dvořák Jakub	VLčnov	MT		kabinet	2	18,4
TČ27	Dvořák Jakub	VLčnov	TČ		pozdní sb.	15	17,8
Bou32	Knotek Josef	VLčnov 981	RV+MT			10	18,0
RB66	Knotek Josef	VLčnov 981	RB			6	17,6
RR8	Knotek Josef	VLčnov 981	RR			12	17,7
Pa6	Koníček René	VLčnov 1256	Pa		výběr z b.	8	18,6*
Sg15	Koníček René	VLčnov 1256	Sg		pozdní sb.	14	18,0
Sg28	Koníček René	VLčnov 1256	Sg		pozdní sb.	14	18,3
VZ5	Kovář Pavel	VLčnov	VZ			3	18,1
Sv8	Kovář Pavel	VLčnov	Sv			20	17,2
An5	Kovář Pavel	VLčnov	An			22	18,1
RV14	Křapa Jiří	VLčnov	RV			1	18,5*
Zw47	Křapa Jiří	VLčnov	Zw			19	18,5*
Bou4	Mlýnek Ctibor	VLčnov 1245	RR+RV			2	18,0
Zw38	Mlýnek Ctibor	VLčnov 1245	Zw			19	18,4
RM12	Mlýnek Ctibor	VLčnov 1245	RM			17	18,1
Bou46	Mlýnek Josef	VLčnov 67	RR+RV			15	17,0
Zw30	Mlýnek Josef	VLčnov 67	Zw			19	17,0
RM15	Mlýnek Josef	VLčnov 67	RM			17	18,4
MP16	Pavelka Roman	VLčnov	MP	'07		17	18,2
Sv5	Pavelka Roman	VLčnov	Sv			20	18,3
CS3	Pavelka Roman	VLčnov	CS	'06	pozdní sb.	18	19,0*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RV10	Vozár Vojtěch	Vlčnov 111	RV		pozdní sb.	1	18,4
SZ18	Zábrana Josef	Vlčnov 874	SZ			4	18,1
RB89	Zábrana Josef	Vlčnov 874	RB		kabinet	7	18,3
Zw39	Zábrana Josef	Vlčnov 874	Zw			19	18,4
Počet vzorků							26

VRACOV

RB44	Mrva Jiří	Vracov 1020	RB		pozdní sb.	6	17,5
SmB14	Čimera Josef	Vracov 1241	Sm.b.			11	17,8
Fr23	Čimera Josef	Vracov 1241	Fr	'07		16	18,5*
Čou1	Dvořan Josef	Vracov 1261	MP+Sv		rosé	22	18,2
RB10	Fridrich Miroslav	Vracov 1389	RB			5	18,4
Zw5	Fridrich Miroslav	Vracov 1389	Zw			18	18,1
MT43	Hylš Josef	Vracov 1286	MT			2	17,9
Zw24	Jandásek Stanislav	Vracov 785	Zw		pozdní sb.	18	17,7
RV30	Mezihorák František	Vracov 1318	RV			1	18,4
Čou5	Mezihorák František	Vracov 1318	Me+Sv+MP			22	18,0
Sg18	Mezihorák Josef	Vracov 1440	Sg			14	18,1
Sv11	Mezihorák Josef	Vracov 1440	Sv			20	17,4
Bou51	Repík Miroslav	Vracov 12	MT+TČ			15	18,0
VČR1	Šmíd Petr	Vracov 565	VČR			10	17,9
Počet vzorků							14

ŽADOVICE

RV19	Maňák Štěpán	Žadovice 54	RV	'07		1	18,5*
Ch31	Maňák Štěpán	Žadovice 54	Ch	'07	pozdní sb.	8	18,7*
OČ11	Maňák Štěpán	Žadovice 54	Merlot		p.s., barriq.	21	18,8*

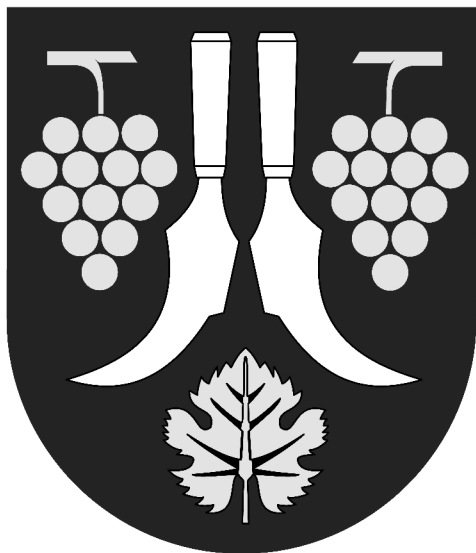
ZLECHOV

SZ10	Deml Dušan	Zlechov 27	SZ		kabinet	4	18,0
RB32	Deml Dušan	Zlechov 27	RB		pozdní sb.	5	17,8
Ch29	Deml Dušan	Zlechov 27	Ch		pozdní sb.	8	18,5*
RR74	Deml Dušan	Zlechov 27	RR		pozdní sb.	13	18,3
MM18	Deml Dušan	Zlechov 27	MM	'07	pozdní sb.	7	18,3
TČ6	Deml Dušan	Zlechov 27	TČ		výběr	15	18,8*
VZ45	Gajdošík František	Zlechov 165	VZ		pozdní sb.	4	18,0
Ch30	Gajdošík František	Zlechov 165	Ch		pozdní sb.	8	18,3
CM2	Gajdošík František	Zlechov 165	CM			21	18,3
Ch62	Kočenda Miroslav	Zlechov 489	Ch	'06	pozdní sb.	9	18,4
TČ15	Kočenda Miroslav	Zlechov 489	TČ	'06	výběr	15	18,5*
MP8	Kočenda Miroslav	Zlechov 489	MP		pozdní sb.	17	17,8
RŠ22	Lůčný Jiří	Zlechov 430	RŠ	'05	pozdní sb.	11	18,2
RB90	Lůčný Jiří	Zlechov 430	RB	'07	pozdní sb.	7	18,0
Zw36	Lůčný Jiří	Zlechov 430	Zw	'07	kabinet	19	18,7*
RŠ2	Psotka Zdeněk	Zlechov 393	RŠ		pozdní sb.	11	18,7*
Ch72	Psotka Zdeněk	Zlechov 393	Ch		výběr	9	18,9*

číslo	jméno	adresa	odrůda	ročník	dourč.	komise	hodn.
RR65	Potka Zdeněk	Zlechov 393	RR		pozdní sb.	13	18,3
RM13	Potka Zdeněk	Zlechov 393	RM	'06	výběr	17	17,9
OČ12	Potka Zdeněk	Zlechov 393	Laurot	'07		21	18,9*
RB72	Rosůlek Bronislav	Zlechov 234	RB		pozdní sb.	6	18,0
MM12	Rosůlek Bronislav	Zlechov 234	MM		kabinet	7	17,9
CM26	Rosůlek Bronislav	Zlechov 234	CM		pozdní sb.	21	18,3
SmČ9	Slavík Josef	Zlechov 434	Sm. červ			19	18,0
MM16	Štangl Petr	Zlechov 355	MM	'07		7	18,2
TČ13	Štangl Petr	Zlechov 355	TČ	'07	pozdní sb.	15	18,3
Sv22	Štangl Petr	Zlechov 355	Sv	'05		20	18,5*
Zw21	Štangl Petr	Zlechov 355	Zw	'06	pozdní sb.	18	18,5*
Ch19	Výstup Petr	Zlechov 555	Ch		výběr	8	18,7*
RR68	Výstup Petr	Zlechov 555	RR		pozdní sb.	13	18,4
Počet vzorků							30

ZNOJMO

Pa2	ZNOVÍN Znojmo	Znojmo	Pa	'07	výběr	8	18,6*
-----	---------------	--------	----	-----	-------	---	-------



*Dobré víno je dobrý přítel,
když s ním dovedeme zacházet.*

(William Shakespeare)

Vydal Český zahrádkářský svaz Boršice, při příležitosti Velikonoční výstavy vín 2009

Katalog je samostatně neprodejný, je součástí vstupenky na výstavu vín.

Zpracování: Michal Buchtík

Tisk: TYDRUPA - Jiří Píluša, Huštěnovská 1746, Staré Město

Omluvte případné chyby v katalogu, jsme také jenom lidé.