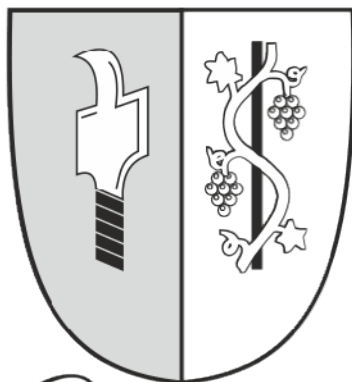


Košť vín



Vlčnov

45. ročník

17. března 2018

Vážení přátelé, milovníci vína,

Chtěl bych Vás přivítat na Koštu vín ve Vlčnově, který se koná 17. března 2018 v sále Klubu sportu a kultury ve Vlčnově. Po dohodě se Zahrádkáři jsme navázali na číslování Koštu z roku 2012 a tak se nyní koná už 45. Košt vín pořádaný od roku 1962, kdy byla 13. května ve Vlčnově první oficiální místní přehlídka vín.

Degustace vystavovaných vzorků vín proběhla dne 14. března 2018 v prostorách KSK Vlčnov, pod zkušeným dohledem garanta Ing. Libora Zlomka. Vína byla hodnocena 100bodovým systémem s vyhodnocením šampionů. Bylo hodnoceno 124 vzorků zejména od malovinařů. Dále můžete ochutnat 47 vzorků z kolekce SPONZORSKÝCH VÍN, které byly poskytnuty sponzory a dalšími podporovateli. Tyto vína hodnoceny nebyly, ale můžete je ohodnotit prostřednictvím Hlasovacích lístků.

V hodnotící komisi zasedlo 7 degustátorů z Vlčnova a 7 přespolních včetně přísedících. Komise byly požádány o vyřazení vína, které bude mít zásadní nedostatek. U takového vína se pokusili také vadu určit, aby měl vinař možnost víno ošetřit. Určení vady v daném místě a čase je, bez laboratorního rozboru, složité, protože chuť i vůně se může změnit už při změně teploty vína. A to zejména u vína, které je vyráběno v domácích podmínkách bez filtrace a při minimálním zásahu, co se týká čiření a dalšího školení.

Přísedící si mohli hodnocení vyzkoušet na vlastní kůži a zjistit, jak je takové hodnocení vín náročné. Hodnocení přísedících nebylo do celkového výsledku započítáno. V dalším roce se může z přísedícího stát člen degustační komise, pokud bude mít chuť a zájem. Anonymita vzorků je důležitá pro důvěryhodnost výsledků hodnocení. Je běžné, že si degustátor mezi ostatními vzorky své vlastní víno nepozná. Na lahve při hodnocení nalévání navlékáme neprůhledné převleky, aby nebylo možno poznat si své víno, ani podle lahve.

Vína s počtem bodů 85 a více, budou odměněny diplomem. Ostatní vystavovatelé, kteří mají zájem o čestné uznání za poskytnuté vzorky, ať se přihlásí u pořadatelů v průběhu Koštu nebo na tel. 604 284 185 (e-mail: posilac@email.cz).

Aby si každý návštěvník mohl vyzkoušet roli degustátora, připravili jsme Hlasovací lístky, do kterých si můžete zaznamenávat vlastní hodnocení. Na závěr vyberete své šampiony tohoto Koštu vín. Do celkového hodnocení se budou započítávat jen podepsané a odevzdané lístky. Výsledek Hlasovacích lístků bude zveřejněn ve vlčnovském Zpravodaji. Hlasovací lístek je vložen do tohoto katalogu. Po vyplnění vhodte prosím Hlasovací lístek do připravené nádoby.

Díky podpoře sponzorů, jsme mohli každému vystavovateli jako poděkování předat tzv. „VOLNOU VSTUPENKU“ a to za každý poskytnutý vzorek vína. Vstupenku mohl využít vystavovatel sám nebo ji darovat kamarádovi, známému či příbuznému. Jako poděkování bylo sponzorům a podporovatelům předáno dalších více než 70 volných vstupenek.

Na začátku Koštu proběhne výstava původních katalogů ze všech Koštů ve Vlčnově. Podařilo se získat také původní katalog z první výstavy v roce 1962.

„První výstavu uspořádal vinařský odbor místní organizace Čsl. ovocnářského a zahrádkářského svazu 13. května 1962 v sále Spolku. Vystavováno bylo 89 vín, z toho 16 přespolních a to z Čejkovic, Mutěnic, Blatnice p. A. a Tupes. Odborná komise pod vedením sklepmistra Vinařských závodů v Čejkovicích vlčnovského rodáka Josefa Koníčka z čp. 130 všechna vína zhodnotila po stránce vzhledu, barvy, vůně, chuti a celkové jakosti. První výstava vína pořádaná ve Spolku s hudbou a tancem ukázala, že i vlčnovská vína při odborném školení jsou plně hodnotná, jak ukázaly vzorky A. Kadlčíka čp. 738, Jar. Janči 492 a jiných. Pro drobné vinaře byla Výstava názorným poučením a vzornou ukázkou, jak lépe a kvalitněji vyrábět vína i ve Vlčnově. V předvečer Výstavy byla uspořádána v nové škole beseda s vinaři, kterou vedl vinařský praktik z Mutěnic František Holešínský. K výstavě byl vydán katalog a skleničky-chutnačky s vyleptaným nápisem „I. výstava vína ve Vlčnově 1962“. Tyto skleničky umělecky provedly Moravské sklárny v Květné. Každý vystavovatel dostal v upomínku na 1. výstavu ve Vlčnově diplom, umělecky provedený na kamenotisku s námětem Vlčnovjanů s koštětem podle návrhu akademického malíře vlčnovského rodáka Karla Beneše“ (zdroj: *Kroniky obce Vlčnova, KNIHA 2 – 1945 – 1974*).

Vystaveny jsou kopie skutečně původních historických dokumentů, proto v nich naleznete rukou psané poznámky a také stopy po pohárku s vínem, který byl na katalogu asi na výstavě položen. Kopie katalogů do roku 2012 si můžete zdarma stáhnout na webových stránkách www.vlcnov-vinari.eu/pohled-do-historie.

Od pana Josefa Kužely čp.141 jsme dostali kopie části tzv. „KRONIKY VINOHRADNÍ“, kterou si přibližně od roku 1960 psal Jan Kužela (*1911, † 1991). Texty unikátním způsobem zachycují historii vlčnovských vinohradů, a také vlčnovských bůd, kdy jsou popisovány geografické, stavitelské, zemědělské i společenské podrobnosti v průběhu mnoha let. Naleznete také na www.vlcnov-vinari.eu.

Pěstování révy vinné a výroba vína má ve Vlčnově a na uherskobrodsku dlouhou tradici, což má výstava historických dokumentů ukázat. Košt vín se snaží každoročně tuto historii připomenout hlavně mladší generaci, aby vinařství nebylo ve Vlčnově brzy jen vzpomínkou. **Proto velice děkuji vinařům z Vlčnova, kteří poskytli své vzorky vín a podpořili tak snahu o udržení výroby vína ve Vlčnově.**

Dokud budou vinaři z Vlčnova ochotni poskytovat vzorky svých vín, budu se snažit o udržení Koštu, abychom se mohli alespoň jednou za rok sejít a diskutovat/degustovat výsledky našeho snažení.

Josef Pavelčík, Vlčnov 1065 (vinohrady č.77 – u pumpy)

Tel.: 604 284 185

E-mail: posilac@email.cz

www.vlcnov-vinari.eu

Na pořadí záleží – postup degustace vína

Pokud si chcete vychutnat všechna degustovaná vína, dodržte správné pořadí jejich podávání: suché, polosuché, polosladké, sladké, případně šumivé, bílé a červené víno. Jestliže jsou ale podávána výrazně sladší bílá vína, zařaďte je až za suchá červená. Chuťové pohárky, které jsou zahlceny příliš výraznými vjemy, třeba právě sladkostí, totiž přestávají na určitou dobu pracovat. Proto také před degustací nedoporučujeme kouřit, pít kávu nebo jíst ostrá jídla. Pro neutralizaci úst je pak nejlepším receptem obyčejná voda.

A nezapomeňte: správnou chuť má víno za optimální teploty. Doporučená teplota pro konzumaci bílých vín je 9–11 °C, růžových 11–13 °C a červených 14–16 °C.

Jak degustovat víno

1. Vzhled – Jedná se o první kontakt s ochutnávaným vzorkem, kdy se pohledem nejlépe proti bílému pozadí nebo světlu zkoumá čistota a intenzita barvy. Ta by měla být vždy čirá a jiskrná. Například v Rulandském bílém uvidíte nižší, zlatavě žlutou barvu se zelenkavými reflexy.

2. Zakroužení – Zakroužením se víno provzdušní a uvolní se z něj aromatické látky. Způsob, jakým víno stéká po stěnách, pak prokazuje kvalitu vína a obsah alkoholu. Čím pomaleji se tak děje, tím více cukru obsahuje. Sklenku držte za nožku nebo za patku, a jste-li pravák, kružte proti směru hodinových ručiček.

3. Přičichnutí – Vsuňte nos rovnou do sklenky k okraji, nikoliv do středu, a zhluboka se nadechněte. V dobrém víně dokáže citlivý nos rozeznat celou paletu vůní. V Rulandském bílém ucítíte po přičichnutí bohatou ovocnou vůni připomínající zralé máslové hrušky a exotické plody – ananas nebo banán.

4. Doušek – Poprvé víno chutnejte malým douškem. Bývá obvykle nejzřetelnější. Strukturu vína zjistíte snadno – na špičce jazyka poznáte sladkost, po stranách kyselost a slanost, na kořenu jazyka hořkost.

5. Poválení – Před polknutím poválejte doušek po jazyku a patře. Mezi zuby pak vtáhněte do úst trochu vzduchu, aby se aromatické látky přenesly i do zadní části úst až k výběžku čichového laloku.

6. Vychutnání – Při odborné degustaci je třeba doušek vyplivnout, abyste neotupili své smysly. Vy tedy máte výhodu, protože si své degustační odpoledne můžete vychutnat až do dna.

vína BÍLÁ VLČNOV: HODNOCENÁ

**hrozny JSOU vypěstovány výhradně ve Vlčnově
(dle informace dodané vystavovatelem)**

vz.č.	Jméno vystavovatele	Bydliště	odrůda	ročník	durčení	bodové hodnocení
71	Mlýnek Josef	Vlčnov 67	MM	2017	p.s.	84
73	Koniček Josef	Vlčnov 55	Delevár	2017		83
44	Stojaspal Svat.	Vlčnov 1044	RR	2017		79
23	Koniček František	Vlčnov 989	VZ	2017		78
8	Pechal Tomáš	Vlčnov 432	SBN	2017		77
4	Pavelčík Josef	Vlčnov 1065	SBN	2017		73
5	Pavelčík Josef	Vlčnov 1065	SBN	2016	p.s.	73
62	Kolek Jan	Vlčnov 1068	TR	2015		73
7	Zemek Pavel	Uh.Brod	SBN	2017		72
10	Válek Antonín	Vlčnov 43	SBN	2016		71
14	Šobáň František	Vlčnov 1020	RB+RV	2016		71
3	Kadlčík petr	Vlčnov 822	SBN	2017		69
11	Mikulec Petr	Vlčnov 722	SBN	2017		69
6	Šupka Jan	Veletiny	SBN	2017		67
9	Válek Antonín	Vlčnov 43	SBN	2017		67
17	Pavelčík Josef	Vlčnov 343	RB+RŠ	2017	p.s.	64

vína ČERVENÁ VLČNOV: HODNOCENÁ

**hrozny JSOU vypěstovány výhradně ve Vlčnově
(dle informace dodané vystavovatelem)**

vz.č.	Jméno vystavovatele	Bydliště	odrůda	ročník	durčení	bodové hodnocení
118	Koniček Josef	Vlčnov 55	Sva	2016		83
83	Kadlčík Petr	Vlčnov 822	Cuvée	2017	rosé	82
102	Vaculík Bohuslav	Vlčnov 1007	Cuvée	2017		82
101	Pechal Tomáš	Vlčnov 432	SČN	2017		81
151	Šobáň František	Vlčnov 1020	PM	2017		80
132	Stojaspal Svat.	Vlčnov 1044	RM	2017		79
126	Mlýnek Josef	Vlčnov 67	ZW	2017		76
105	Pavelčík Josef	Vlčnov 343	ZW+An	2017		75
157	Kolek Jan	Vlčnov 1068	PM	2015		75
84	Stojaspal Svat.	Vlčnov 1044	Cuvée	2017	rosé	74
154	Kolek Jan	Vlčnov 1068	PM	2016		74
100	Kadlčík Petr	Vlčnov 822	SČN	2017		73
109	Pavelčík Josef	Vlčnov 1065	ZW+RM	2016	p.s.	73
108	Válek Antonín	Vlčnov 43	PM+CM	2016		69

vína ČERVENÁ VLČNOV: HODNOCENÁ

**hrozny JSOU vypěstovány výhradně ve Vlčnově
(dle informace dodané vystavovatelem)**

vz.č.	Jméno vystavovatele	Bydliště	odrůda	ročník	durčení	bodové hodnocení
99	Mikulec Petr	Vlčnov 722	SČN	2017		67
155	Marášek Pavel	Vlčnov 1021	PM	2016		64
117	Vaculík Jaroslav	Vlčnov 292	Sva	2017		63
104	Válek Antonín	Vlčnov 43	PM+CM	2017		60
124	Pavelčík Josef	Vlčnov 343	Fr	2016		60
158	Kolek Jan	Vlčnov 1068	PM	2014		60
131	Vaculík Jaroslav	Vlčnov 292	RM	2017		55
106	Pavelčík Josef	Vlčnov 1065	RM+ZW	2017		vyřazeno

vína BÍLÁ PŘESPOLNÍ: HODNOCENÁ

**hrozny NEJSOU vypěstovány ve Vlčnově,
ale víno se mohlo ve Vlčnově vyrobit**

vz.č.	Jméno vystavovatele	Bydliště	odrůda	ročník	durčení	bodové hodnocení
18	Cícha Jan	Blatnice p.SA	MM+MT	2017	MZV	85
50	Bršlík Rostislav	Blatnice p.SA	RŠ	2016	p.s.	68
59	Cícha Jan	Blatnice p.SA	Hi	2017	v.h.	92
61	Bršlík Rostislav	Blatnice p.SA	TR	2016	p.s.	71
34	Kořínek Horymír	Boršice	MT	2017		73
37	Brázdil Tomáš	Boršice	MT	2017		73
52	Šimík Jaroslav	Boršice	Cha	2017		82
53	Buchtík Zdeněk	Boršice	Cha	2017		70
57	Pernica Zdeněk	Boršice	Cha	2016	p.s.	65
69	Bánovský Ant.	Boršice	MM	2017		75
70	Pernica Zdeněk	Boršice	MM	2017	p.s.	88
48	Kučera Josef	Bzenec	RŠ	2017		79
39	Maleňák Libor	Drslavice	MT	2017	kab.	vyřazeno
56	Maleňák Libor	Drslavice	Cha	2017	kab.	vyřazeno
13	Soviš-Krápek	Hluk	Cha+RR	2017		79
29	Polách Martin	Hluk	VZ	2017	jak.	80
42	Polách Martin	Hluk	RV	2017	jak.	74
2	Šimoník Radim	Jalubí	SBN	2017		77
27	Ondráš Dušan	Jalubí	VZ	2017	p.s.	76
38	Blahuš Ivo	Jalubí	MT	2017	p.s.	81
43	Prát Josef	Jalubí	RV	2017	p.s.	83

vína BÍLÁ PŘESPOLNÍ: HODNOCENÁ

**hrozny NEJSOU vypěstovány ve Vlčnově,
ale víno se mohlo ve Vlčnově vyrobit**

vz.č.	Jméno vystavovatele	Bydliště	odrůda	ročník	durčení	bodové hodnocení
49	Blahuš Roman	Jalubí	RŠ	2017	p.s.	78
54	Blahuš Ivo	Jalubí	Cha	2017	p.s.	80
19	Hlaváček-Snopek	Míkovice	Pa+RB	2017	v.h.	86
28	Hlaváček-Snopek	Míkovice	VZ	2017	p.s.	80
36	Macků Libor	Míkovice	MT	2017		80
45	Hlaváček-Snopek	Míkovice	RR	2017	p.s.	80
55	Hlaváček-Snopek	Míkovice	Cha	2017	v.h.	70
60	Sladký Petr	Míkovice	Sg	2017	p.s.	83
67	Sladký Petr	Míkovice	IO	2016	p.s.	78
31	Mikáč Milan	Nikolčice	VZ	2017		81
68	Mikáč Milan	Nikolčice	RV	2017		78
21	VIS BŘEZOLUPY	Polešovice	VZ	2017		74
47	VIS BŘEZOLUPY	Polešovice	RŠ	2017		77
20	Solíková Jarmila	Rohatec	VZ+Pa	2017		57
1	Pelka Jaroslav	Staré Město	SBN	2015	p.s.	72
22	Čejka Karel	Staré Město	VZ	2017		69
30	Vrána Dalimil	Staré Město	VZ	2017	kab.	76
35	Vávra Luděk	Staré Město	MT	2017		76
46	Čejka Karel	Staré Město	RB	2016		76
64	Tetera Radim	Těmice	Solaris	2017	p.s.	ŠAMPION
65	Tetera Radim	Těmice	Pa	2015	v.h.	87
66	Tetera Radim	Těmice	IO	2017	p.s.	80
74	Tetera Radim	Těmice	Lipovina	2013	v.h.	82
41	Otépka Miroslav	Traplice	MT	2017	surlie	75
12	p.Blažej	Trenčín (SK)	SBN	2017		75
25	Knotek Martin	Uh.Brod	VZ	2017		81
24	Blažek Martin	Vlčnov	VZ	2017		82
26	Mikulec Frant.	Vlčnov	VZ	2017		77
32	Podškubka Lad.	Vlčnov	Ng	2014		83

vína ČERVENÁ PŘESPOLNÍ: HODNOCENÁ

**hrozny NEJSOU vypěstovány ve Vlčnově,
ale víno se mohlo ve Vlčnově vyrobit**

vz.č.	Jméno vystavovatele	Bydliště	odrůda	ročník	durčení	bodové hodnocení
86	Bršík Rostislav	Blatnice p.SA	PM	2017	rosé	71
123	Durník Vladimír	Boršice	Fr	2017	p.s.	80
150	Bánovský Antonín	Boršice	PM	2017		90
161	Měšťánek Vlad. ml.	Boršice	CM	2015		83
122	Kučera Josef	Bzenec	Fr	2017		77
85	Polách Martin	Hluk	Fr+RM	2017	rosé	70
87	Soviš-Křápek	Hluk	Fr	2017	rosé	87
110	Soviš-Křápek	Hluk	RM+Sva	2016	p.s.	83
88	Prát Josef	Jalubí	An	2017	rosé	90
127	Blahuš Ivo	Jalubí	ZW	2017	p.s.	85
133	Šimoník Radim	Jalubí	RM	2017	p.s.	75
137	Ondráš Dušan	Jalubí	Agni	2016	p.s.	89
111	Macků Libor	Míkovice	CS+PM	2014		89
120	Macků Libor	Míkovice	Sva	2014		86
139	Sladký Petr	Míkovice	Me	2017	p.s.	75
152	Sladký Petr	Míkovice	PM	2017		69
156	Macků Libor	Míkovice	PM	2015		85
114	Mikáč Milan	Nikolčice	Sva	2017		83
135	VIS BŘEZOLUPY	Polešovice	An	2017		73
112	Solíková Jarmila	Rohatec	Sva+ZW	2017		85
80	Hulcký Ivan	Staré Město	ZW	2017	klaret	80
81	Vrána Dalimil	Staré Město	ZW	2017	klaret	70
107	Vávra Luděk	Staré Město	ZW+Fr	2016		86
116	Pelka Jaroslav	Staré Město	Sva	2017		85
162	Hulcký Ivan	Staré Město	CS	2015		68
153	Bujáček Josef	Suchá loz	PM	2016		87
89	Tetera Radim	Těmice	An	2017	rosé	80
113	Tetera Radim	Těmice	Dornf	2015	p.s.	81
119	Tetera Radim	Těmice	Sva	2016		77
129	Tetera Radim	Těmice	ZW	2015	p.s.	85
136	Tetera Radim	Těmice	Alibernet	2012	p.s.	ŠAMPION
115	Knotek Martin	Uh.Brod	Sva	2017		77
128	Berka Miroslav	Veletiny	ZW	2015		55

vína SPONZORSKÁ: NEHODNOCENÁ

! VÍNA BYLA POSKYTNUTA SPONZORY KOŠTU VÍN !

vzorek č.	odrůda	durčení	ročník
-----------	--------	---------	--------

KOLEKCE Vinařství JOHANN W, Třebívlice-podob.Litoměřická

200	Cuvée		2014
-----	-------	--	------

KOLEKCE Vinařství Znovín Znojmo, Šatov

201	Sauvignon	green, p.s., suché	2015
-----	-----------	--------------------	------

202	Tramín červený	p.s., polosladké	2016
-----	----------------	------------------	------

KOLEKCE Vinařství Štěpán Maňák, Žádovice

203	Zweigeltrebe	rosé, p.s., polosuché	2016
-----	--------------	-----------------------	------

204	Frankovka	p.s., suché	2016
-----	-----------	-------------	------

205	Modrý Fěruňk	cuvée, p.s., suché	2015
-----	--------------	--------------------	------

206	Cabernet Moravia	p.s., suché	2016
-----	------------------	-------------	------

KOLEKCE Vinařství Václav ŠALŠA, Kyjov

207	Solaris	vzb. polosladké	2015
-----	---------	-----------------	------

208	Irsai Oliver	kab., suché	2017
-----	--------------	-------------	------

209	Johanniter	p.s., suché	2016
-----	------------	-------------	------

210	Rulandské šedé	v.h. polosladké	2016
-----	----------------	-----------------	------

211	Chardonnay	p.s., suché	2017
-----	------------	-------------	------

212	Sauvignon	v.h. polosuché	2017
-----	-----------	----------------	------

KOLEKCE Vinařství ZLOMEK&VÁVRA, Boršice u Blatnice

213	Sauvignon	p.s., suché	2016
-----	-----------	-------------	------

214	Ryzlink rýnský	v.h., suché	2017
-----	----------------	-------------	------

215	Muškát moravský	kab. polosuché	2017
-----	-----------------	----------------	------

216	Chardonnay	p.s., suché	2017
-----	------------	-------------	------

KOLEKCE Vinařství ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC, Bzenec

217	Müller Thurgau	p.s. polosuché	2015
-----	----------------	----------------	------

218	Muškát moravský	p.s. polosuché	2016
-----	-----------------	----------------	------

219	Sauvignon	p.s., suché	2016
-----	-----------	-------------	------

220	Chardonnay	v.h., suché	2016
-----	------------	-------------	------

221	Ryzlink vlašský	p.s., suché	2016
-----	-----------------	-------------	------

222	Ryzlink rýnský	p.s., suché	2016
-----	----------------	-------------	------

223	Rulandské šedé	p.s., suché	2016
-----	----------------	-------------	------

224	Rulandské bílé	p.s., suché	2015
-----	----------------	-------------	------

225	Tramín červený	p.s. polosuché	2016
-----	----------------	----------------	------

KOLEKCE Josefa+František Bršlíkovi, Blatnice pod Svatým Antonínkem

226	Veltlínské zelené	archiv-polosuché	2007
-----	-------------------	------------------	------

228	Chardonnay	archiv-v.h. polosladké	2010
-----	------------	------------------------	------

229	Ryzlink rýnský	archiv-kab. suché	2004
-----	----------------	-------------------	------

230	Ryzlink rýnský	archiv-p.s. suché	2006
-----	----------------	-------------------	------

231	Ryzlink rýnský	archiv-kab. suché	2007
-----	----------------	-------------------	------

vína SPONZORSKÁ: NEHODNOCENÁ

! VÍNA BYLA POSKYTNUTA SPONZORY !

vzorek č.	odrůda	durčení	ročník
-----------	--------	---------	--------

KOLEKCE 2011, Blatnice pod Svatým Antonínkem

232	Ryzlink rýnský	archiv-p.s. suché	2008
233	Tramín kořený	archiv-vh., polosuché	2011
234	Veltlínské zelené	archiv-kab., polosuché	2011
235	Muškat moravský	archiv-p.s., polosuché	2011
236	Sylvánské zelené	archiv-p.s., polosuché	2011
237	Chardonnay	archiv-vh., polosuché	2011
238	Ryzlink rýnský	archiv-p.s., suché	2011
239	Müller Thurgau	archiv-p.s., polosuché	2011
240	Sauvignon	archiv-vh., polosuché	2011

KOLEKCE Vinařství Petr Pichut, Mutěnice

241	Veltlínské zelené	p.s., suché	2016
-----	-------------------	-------------	------

KOLEKCE Vinařství Winery Familie Weiss, RAKOUSKO

242	Rulandské bílé (pinot blanc)	sladké, 12,5 % alk.	2016
243	Ryzlink vlašský (welschriesling)	suché, 13,5 % alk.	2016
244	Chardonnay	suché, 14,5 % alk.	2016

KOLEKCE Vinařství VÍNO Mikulov, Mikulov

245	Müller Thurgau	suché, 12,0 % alk.	2016
246	Zweigeltrebe	suché, 12,5 % alk.	2015
247	Modrý Portugal	suché, 12,5 % alk.	2015

HLAVNÍ SPONZOŘI A PODPOROVATELÉ



Obec Vlčnov



Klub sportu a kultury Vlčnov



Vladislav Kovář
TERAMONT
zednické práce



Chvilíčková
PÝROBA KNEDLÍKŮ A STUDENÉ KUCHYNĚ



Rostislav Pijáček
FOTOGRAF
www.fotorosta.cz



www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

HLAVNÍ SPONZOŘI A PODPOROVATELÉ



Zakázková výroba nábytku
tel.: 776 581 712
www.stolarstvipechal.cz

Pavel Kučera
servis plynových kotlů a bojlerů
tel.: 603 914 714

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

Při výstavě nebudou vína podávána osobám mladším 18. let.

Vysvětlivky a zkratky

Stolní víno	hrozny sklizeny na území jakéhokoli státu EU, které dosáhly nejméně 11° cukernatosti, nebo rmutu, moštu či vína získaných z hroznů odrůd moštových a odrůd registrovaných jako stolní – i z dovozu. Nesmí být označováno názvem odrůdy ani názvem vinařské oblasti		
Zemské víno	hrozny sklizeny na území ČR; smí být označováno názvem odrůdy či názvem vinařské oblasti		
Jakostní víno	přírodní cukernatost hroznů	více jak 15°	<i>jak.</i>
Kabinetní víno	přírodní cukernatost hroznů	19 - 20,9°	<i>kab.</i>
Pozdní sběr	přírodní cukernatost hroznů	21 - 23,9°	<i>p.s.</i>
Výběr z hroznů	přírodní cukernatost hroznů	24 - 26,9°	<i>v.h.</i>
Výběr z bobulí	přírodní cukernatost hroznů	27 – 30,9°	<i>vzb</i>
Ledové víno	hrozny sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt měl přírodní cukernatost nejméně 27°		
Slámové víno	hrozny byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců, získaný mošt měl přírodní cukernatost nejméně 27°		
Barrique	víno zraje v dubových sudech a částečně přejímá jejich vůni		<i>bq.</i>
Sur lie	víno leží v nádobách na jemných kvasnicích, které jsou míchány		<i>sur lie</i>
Cuvée	sclouvání neboli kupážování, blendování vín různých odrůd, ročníků, parcel či tratí pro výslednou směs		

Víno suché:	nejvýše 4 g zbytkového cukru / litr
Víno polosuché:	4,1 až 12 g zbytkového cukru / litr
Víno polosladké:	12,1 až 45 g zbytkového cukru / litr
Víno sladké:	minimální obsah 45 g zbytkového cukru / litr

Děkujeme všem vinařům z Vlčnova, a přejeme jim jen to nejlepší a hodně úspěchů do dalších let.

Přespolním vinařům děkujeme za poskytnuté vzorky, které nám dávají možnost srovnání vín z různých oblastí.

Josef Pavelčík & Tomáš Pechal

Vlčnov č. 1065

Vlčnov č. 432

Bílá vína

Název	Značka	Název	Značka
Aurelius	Au	Neuburgské	Ne,Ng
Děvín	De	Pálava	Pa
Hibernal	Hi	Rulandské bílé	RB
Chardonnay	Cha	Rulandské šedé	RŠ
Irsai Oliver	IO	Ryzlink rýnský	RR
Kerner	Ke	Ryzlink vlašský	RV
Lena	Le	Sauvignon	Sg
Malverine	Mal	Směs bílá neurčená	SBN
Morava	M	Sylvánské zelené	SZ
Muškat moravský	MM	Tramín červený	TČ
Muškat Ottonel	MO	Veltlínské červené ranné	VČR
Müller Thürgau	MT	Veltlínské zelené	VZ

Červená vína

Název	Značka	Název	Značka
Agni	Ag	Charlot	Ch
Alibernet	Ali	Laurot	Laurot
André	An	Merlot	Me
Ariana	Ar	Malbec	Malbec
Blauburger	Blau	Moravia	MR
Cabernet Franc	CF	Portugal modrý	PM
Cabernet Moravia	CM	Neronet	Ne
Cabernet Sauvignon	CS	Rulandské modré	RM
Carmenere	Carmenere	Sevar	SE
Cerason	Cerason	Směs červená neurčená	SČN
Cuvée Davis	Cuvée Davis	Svatovavřínecké	Sva
Dornfender	Dornf	Syrah	Syrah
Frankovka	Fr	Zweigeltrebe	ZW

Rozdělení vín dle celkových bodů při hodnocení

vynikající víno	87 - 100	18,5 - 20,0
velmi dobré víno	73 - 86	17,5 - 18,4
dobré víno	57 - 72	16,5 - 17,4
dostatečné víno	41 - 56	15,0 - 16,4
nedostatečné víno	0 - 40	0,0 - 14,9
systém hodnocení	100bodový	20-ti bodový