

**Mendelova univerzita v Brně**  
**Zahradnická fakulta v Lednici**

**Charakteristika a specifika VOC Znojmo**

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Radek Sotolář, Ph.D.

Vypracovala:

Dagmar Tlapáková

Lednice 2016



## Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci: **Charakteristika a specifika VOC Znojmo** vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou *Směrnici o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne: 4. 5. 2016

.....  
podpis

## **Poděkování**

Ráda bych poděkovala vedoucímu své bakalářské práce panu Ing. Radkovi Sotolářovi, Ph.D. za cenné připomínky a odborné rady při zpracování této práce. Dále bych chtěla poděkovat panu Jaroslavovi Chaloupeckému a panu Ing. Jiřímu Lancmanovi za poskytnuté údaje a odborné připomínky. Velké poděkování také patří panu Mgr. Františkovi Koudelovi, předsedovi sdružení VOC Znojmo, za poskytnuté materiály a informace k dané problematice.

## **Abstrakt**

Bakalářská práce se zabývá apelačním systémem VOC Znojmo, vína originální certifikace. Ten byl jako první v České republice zaveden ve Znojenské vinařské podoblasti.

Práce charakterizuje a popisuje specifika VOC Znojmo. Je popsán vznik prvního apelačního systému v ČR, způsob značení těchto vín, vybrané odrůdy a podmínky výroby VOC Znojmo vín. Představeny jsou i jednotlivá vinařství, která jsou členy spolku VOC Znojmo.

Blíže práce charakterizuje VOC Znojmo z pohledu půdních, geologických a klimatologických podmínek. Dále jsou v práci popsány stanovy VOC Znojmo, porovnány a zdůrazněny rozdíly mezi ostatními VOC.

V samotné práci jsou senzorycky zhodnocena a porovnána vína, která byla zaříděna do spolku VOC Znojmo s víny, která známku VOC Znojmo nemají.

## **Klíčová slova:**

VOC Znojmo, apelační systém, terroir, charakteristické odrůdy, Znojensko

## **Abstract**

The bachelor thesis deals with the appellation system of Wine of the original certification, VOC of Znojmo. It was as the first one introduced in the Czech Republic in the Znojmo wine region.

The thesis characterizes and describes the specifics of VOC Znojmo. There is described the creation of the first appellation system in the Czech Republic, the way of identification of VOC wines, selected wine varieties, and production conditions of wine of VOC Znojmo. There are also introduced individual wineries, which are members of the association of VOC Znojmo.

The thesis, in more detail, characterizes VOC Znojmo in terms of soil, geological and climatological conditions. Furthermore, there is described the code of rules of VOC Znojmo, and there are compared and highlighted the differences between other VOC.

In the independent thesis, there are evaluated sensorily and compared wines, which was classified in the association of VOC Znojmo with the wines, that do not have the mark of VOC Znojmo.

## **Key words:**

VOC Znojmo, the appellation system, terroir, characteristic varieties, Znojensko

# Obsah

1	Úvod .....	8
2	Cíl práce.....	9
3	Způsoby značení vín.....	10
3.1	Germánský typ značení vín.....	10
3.2	Románský typ značení vín (apelační systém).....	10
3.2.1	Apelační systémy v některých evropských zemích.....	11
3.2.2	Apelační systém v České republice .....	13
4	VOC Znojmo .....	14
4.1	Vznik prvního apelačního systému v České republice .....	14
4.2	Značení vín VOC Znojmo.....	14
4.3	Vybrané odrůdy a podmínky pro výrobu vín VOC Znojmo.....	15
4.3.1	Sauvignon .....	15
4.3.2	Ryzlink rýnský.....	15
4.3.3	Veltlínské zelené .....	15
4.3.4	cuvée Sauvignon, Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský.....	16
4.3.5	cuvée Sauvignon a Veltlínské zelené .....	16
4.3.6	cuvée Sauvignon a Ryzlink rýnský .....	16
4.3.7	cuvée Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský.....	16
4.4	Hodnocení a zařďování vín VOC Znojmo.....	16
4.5	„Královská řada“ VOC Znojmo.....	17
4.6	Znojenské „VOC“ akce.....	18
4.6.1	Festival vína VOC Znojmo .....	18
4.6.2	Ochutnávka vín VOC Znojmo u rotundy sv. Kateřiny.....	18
4.7	Informační centrum VOC Znojmo .....	19
4.8	Rajská vinice .....	20
4.9	Vinaři VOC Znojmo .....	22
5	VOC Znojmo z pohledu geologických, půdních a klimatologických podmínek .....	27
5.1	Geologické podmínky .....	27
5.2	Půdní podmínky .....	28
5.3	Klimatologické podmínky.....	29

6	Stanovy VOC Znojmo a porovnání mezi ostatními VOC v České republice ..	31
6.1	VOC Znojmo.....	31
6.2	VOC Mikulov.....	32
6.3	VOC Modré hory .....	33
6.4	VOC Pálava.....	34
6.5	VOC Blatnice .....	35
6.6	VOC Valtice.....	36
7	Hlavní rozdíly mezi VOC v České republice .....	37
8	Senzorické hodnocení.....	38
8.1	Metodika .....	38
8.2	Hodnocená vína.....	38
8.3	Vyhodnocení .....	39
9	Závěr.....	43
10	Seznam použité literatury .....	44
11	Seznam použitých obrázků.....	46
12	Seznam použitých tabulek.....	47
13	Přílohy .....	48

# 1 Úvod

Ve vinařských zemích v Evropě převládá tzv. románský typ značení vín. Tato forma kategorizace vín je užívána v zemích, jako jsou Francie, Itálie, Španělsko, Řecko, Portugalsko, Rakousko, ale také například Švýcarsko, Bulharsko, Tunisko nebo Maroko. V tomto systému představuje „terroir“ určující faktor. Kvalita hroznů a vína je postavena na úroveň původu hroznů. Hodnotící komise zkoumá, jestli má víno stejný charakter, stejné vonné látky jako předloni, jestli je více nebo méně aromatické. Když např. Francouzi vyrobí cuvée, každý rok bude mít stejný charakter. Apelační systém to má právě zaručit.

V České republice starší a donedávna používanější byl tzv. germánský typ značení. Ten označuje kvalitu vín podle cukernatosti hroznů. V současnosti existují, jak germánský, tak románský systém nezávisle na sobě a přinášejí více informací o daném víně.

VOC je zkratkou pro označení vín originální certifikace v České republice. Tento prvek je k nám zaváděný z románských apelačních vinařských systémů. Kontrolu vín VOC uváděných na trh neprovádí státní zemědělská a potravinářská inspekce, ale instituce k tomu místně vytvořená. Vína jsou specifická tím, že hrozny, ze kterých jsou vyrobeny, pocházejí pouze z registrovaných vinic, ležících ve schválených polohách daného regionu. Hodnocení vín provádí sami vinaři, členové příslušného sdružení VOC, kteří rozhodnou, zda dané víno splňuje charakter VOC nebo nikoliv.

Znojenská vinařská podoblast zavedla první apelační systém v České republice. V roce 2005 s tímto nápadem přišli Jiří Hort z vinařství VINO HORT, s.r.o. a Jaroslav Chaloupecký z Vinařství LAHOFER, a.s. Schvalovací proces pro udělení označení VOC Znojmo byl úspěšně dokončen v roce 2009. Česká republika se tímto krokem zařadila mezi úspěšné tržní systémy, praktikující marketing kontrolovaného původu.

VOC Znojmo se týká pouze tří nejtýpčtějších odrůd ze Znojemska a navíc musí tyto odrůdy pocházet z vybraných a uznaných viničních tratí. Díky náročným požadavkům na kvalitu vín se do sdružení již zapojilo devatenáct vinařství.



## **2 Cíl práce**

Cílem práce je charakterizovat a specifikovat sdružení VOC Znojmo, popsat stannovy a zdůraznit rozdíly mezi ostatními VOC sdruženími v České republice. Dalším cílem je sensoricky porovnat a zhodnotit vína, která byla zařazena do VOC Znojmo s víny, která známku VOC Znojmo nemají.

### 3 Způsoby značení vín

Ve světě existují dva typy vinařských systémů, germánský a románský systém. Oba způsoby v současnosti existují nezávisle na sobě.

#### 3.1 Germánský typ značení vín

Germánský systém je založen na cukernatosti hroznů. Byl zaveden v Německu po 2. světové válce, v Rakousku v 70. letech a v České republice v roce 1994 (VOC MIKULOV, 2014). Toto dělení se používá u tichých vín, nejzákladnější dělení je na vína zemská, jakostní a jakostní s přívlastkem. Kvalita se měří v °NM, kdy jeden stupeň normalizovaného moštoměru znamená jeden kilogram přírodního cukru na 100 litrů hroznového moštu.

**Tabulka 1: Dělení kvality vín dle cukernatosti hroznů**

Kategorie vín	Minimální cukernatost moštu
Víno	11° NM
Zemské víno /Moravské zemské víno nebo České zemské víno/	14° NM
Jakostní víno /odřůdové nebo známkové/	15° NM
Vína s přívlastkem - kabinetní	19° NM
Vína s přívlastkem - pozdní sběr	21° NM
Vína s přívlastkem - výběr z hroznů	24° NM
Vína s přívlastkem - výběr z bobulí	27° NM
Vína s přívlastkem - ledové víno	27° NM
Vína s přívlastkem - slámové víno	27° NM
Vína s přívlastkem - výběr z cibéb	32° NM

Uváděná zkratka „°NM“, znamená stupeň normalizovaného moštoměru. Jeden stupeň NM udává, kolik kg cukru se nachází ve sto litrech moštu.

#### 3.2 Románský typ značení vín (apelační systém)

Románský systém je systém, který klade důraz na kvalitu vína dle místa původu hroznů, terroir. Ten dává vínům jedinečný a nezaměnitelný charakter (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B).

*Terroir je francouzsky zem, kraj a půda. Soubor přírodních faktorů a prostředí vinnice, které ovlivňují révu vinnou, hrozny a víno. Je kombinací druhu půdy, podnoží, expozice, svažitosti, nadmořské výšky, podnebí, rázu krajiny, mikro- i makroklimatu aj. Spolu s odrůdou a technologickými úkony (popř. osobností vinaře) vymezuje typ a kvalitu vína. (ACKERMANN 2007, p. S 208).*

Apelační systém má zaručit, že víno bude skutečně kvalitní a pro danou oblast typické. Ve světě je tento systém podstatně rozšířenější. Dokonce v Německu a Rakousku posledních několik let existuje spolu s původním germánským systémem (HAUSKNOTZ, 2014).

### 3.2.1 Apelační systémy v některých evropských zemích

#### ▪ Francie

Francie byla první zemí, která zavedla systém kontroly původu a kvality vín.

##### 1. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Nejkvalitnější vína označená značkou AOC pocházejí z jasně definovaných oblastí a zárukou jejich původu jsou také požadavky na půdní a klimatické podmínky, odrůdy a další stanovené faktory. INAO (Národní institut potvrzování původu) přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstitelské metody, techniky zpracování a kvalitu produktu. Vína AOC tvoří jednu třetinu produkce francouzských vinařství.

##### 2. Vin De' limité de Qualité Supérieure (VDQS)

Řada vín je z této kategorie postupně přerazována mezi vína AOC. Jde o přísně kontrolovaná vína s vyššími limity produkce než AOC, kvalitou se velmi blíží vínům AOC. Vína VDQS jsou jediná, která musí být degustována každý rok. Jsou vždy nejprve schvalována odbornou komisí, až potom jsou uvolněna k prodeji.

##### 3. Vins de Pays (VDP)

Vína řazena do této skupiny mají vyznačený původ a individuální charakter. Platí pro ně určitá omezení, ale předpisy nejsou tak přísné jako pro vína ve vyšších kategoriích (ANON., 2015).

##### 4. Vins de Table (VT)

Jedná se o vína, která nemají označení odrůdy a ani původu. Jsou určena pro každodenní spotřebu. Obvykle se vyrábějí scelováním různých odrůd, ale musí být vyrobená z hroznů vypěstovaných ve Francii (CALLEC, 2003; VOC MIKULOV, 2014)

#### ▪ Itálie

##### 1. Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Klasifikační stupeň, který představuje nejvyšší stupeň kvality a platí pro nejlepší vína DOC od roku 1992. Vína jsou opakovaně přezkušována, zda mají i nadále nárok být zahrnuta do této kategorie (CALLEC, 2003).

##### 2. Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Zákon z roku 1963 byl inspirován francouzským zákonem. Obsahuje nařízení, které nařizuje omezení produkce hroznů pro vyšší kvalitu vín. Vína DOC jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání, technologie a kvality.

##### 3. Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT)

Tato třída je srovnávána s francouzskou třídou Vins de Pays. Musí na etiketě nést údaje o vymezené výrobní zóně, použité odrůdě, přesné výrobní metodě, obsahu alkoholu, barvě vína a jména výrobce (CALLEC, 2003).

#### **4. Vino da Tavola (VDT)**

U této kategorie se na etiketě původ vína a použité odrůdy neuvádí, údaje jako jméno výrobce, procento alkoholu a druh vína jsou povinné. Jedná se o nejnižší kategorii italských vín (CALLEC, 2003).

- **Rakousko**

##### **Districtus Austriae Controllatus (DAC)**

Od roku 2002 funguje souběžně s germánským systémem. Tento systém na jaře roku 2010 třídil vína dle sedmi apelací. Jejich počet by se měl nadále rozšiřovat (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B).

- **Španělsko**

##### **1. Denominación de Origen Calificada (DOC)**

Zkratka DOC se týká pouze špičkových španělských vín a je srovnatelné s italským DOCG. Od zavedení této kategorie v roce 1988 bylo povoleno nést toto označení pouze jediné oblasti ve Španělsku – La Rioja. Aby se mohla příslušná oblast stát DOC, musí přijmout řadu dohod o ceně hroznů, plnění do lahví, pravidlech výroby a kontroly včetně pravidelných ochutnávek (CALLEC, 2003; STEVENSON, 2001).

##### **2. Denominación de Origen (DO)**

Označení původu pro španělská vína, jedná se o variantu francouzského VDQS a AOC.

##### **3. Vino de la Tierra (VT) a Vino comarcal (VC)**

Vino de la Tierra pochází z jasně vymezených oblastí proslulých svou kvalitou a jedinečností. Vino comarcal jsou vína z určité oblasti a vyznačeným ročníkem (CALLEC, 2003).

##### **4. Vino de Mesa (VM)**

Na tuto kategorii se neklade příliš mnoho požadavků. Mohou být vyrobena kdekoliv ve Španělsku, pocházet z různých regionů a nemusí být nijak geograficky ani časově označena (CALLEC, 2003).

### 3.2.2 Apelační systém v České republice

#### Vína originální certifikace (VOC nebo V.O.C.)

Vína originální certifikace lze v České republice vyrábět od roku 2004. Vína označená VOC jsou specifická tím, že hrozny pocházejí z vinic ležících ve schválené oblasti daného regionu. Jsou povolována Ministerstvem zemědělství dle § 23 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění. Aktuálně existuje šest sdružení VOC, a to v oblastech Znojmo z roku 2009, Mikulov a Modré hory z roku 2011, Pálava z roku 2012, Blatnice z roku 2013 a Valtice z roku 2015.

Jednotlivá sdružení si ve svých stanovách určila odrůdy a jejich cuvée vhodné pro danou oblast. Dle zmíněného zákona musí víno VOC odpovídat alespoň požadavkům jakostních vín, výrobce musí být členem sdružení a musí být vyrobeno na území menším nebo velikostně odpovídající vinařské oblasti. Víno originální certifikace se na etiketě musí označit slovním údajem „víno originální certifikace“ nebo zkratkou V.O.C., případně VOC. Sdružení si navíc stanovila další přísné podmínky, které musí výrobce dodržovat. Zatřídování takto vyrobeného vína probíhá dle stanov jednotlivých sdružení (KOL. AUTORŮ, 2011).



obrázek 1 loga VOC v České republice, logo VOC Valtice chybí (HAUSKNOTZ, 2014)

## 4 VOC Znojmo

### 4.1 Vznik prvního apelačního systému v České republice

Znojemská vinařská podoblast zavedla první románský způsob značení vín v České republice, který hodnotí vína dle původu hroznů – VOC Znojmo, vína originální certifikace. S nápadem, vytvořit první apelační systém v ČR, přišli v roce 2005 vinaři Jaroslav Chaloupecký z Vinařství LAHOFER, a.s. a Jiří Hort z vinařství VINO HORT, s.r.o. Následovalo svolání vinařů, sepsání stanov, muselo se vymyslet, jak bude hodnocení probíhat a vybrat charakteristické odrůdy. Schvalovací systém pro udělení označení VOC Znojmo byl úspěšně dokončen v roce 2009 (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2014B).

V současné době je součástí sdružení VOC Znojmo devatenáct vinařství.

### 4.2 Značení vín VOC Znojmo

Značení VOC přináší spotřebiteli jasně čitelné informace. Na první pohled viditelnou značkou je páska okolo hrdla láhve, která obsahuje číselný kód, z kterého poznáme výrobce, šarži vína, číslo rozhodnutí o udělení značení VOC Znojmo a počet lahví v této šarži. Pásku VOC vinař dostává až poté, co je vínu udělena značka VOC a to přesný počet odpovídající počtu lahví z dané šarže. Design etikety si jednotliví vinaři zpracovávají samostatně (ZNOVÍN ZNOJMO, 2015).

Dalším poznávacím znamením je logo VOC Znojmo. Někteří vinaři si logo VOC Znojmo lepí na láhev v okolí etikety, nebo ho mají součástí tištěné etikety nebo u některých případech na láhvi úplně chybí. Ale správně by na láhvi měly být oba tyto poznávací znaky, jak logo VOC Znojmo, tak páska okolo hrdla lahve.



obrázek 2 ukázka typu pásky VOC Znojmo (TLAPÁKOVÁ, 2015)



obrázek 3 ukázka loga VOC Znojmo (TLAPÁKOVÁ, 2015)

### 4.3 Vybrané odrůdy a podmínky pro výrobu vín VOC Znojmo

Kapitola je zpracována na základě: (KOUDELA, 2014C).

Vína navrhovaná na ocenění VOC Znojmo musí být vyrobena za následujících podmínek, liší se od běžných odrůdových vín vyrobených ve znojemské vinařské podoblasti. Vína lze vyrábět v kvalitě odpovídající pro přípravu jakostních vín a mošt musí mít minimálně 19°NM. Výnos sklizených hroznů nesmí překročit 2,5 kg na hlavu. Školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“ a nesmí být použito ani chipsů, taninů a sorbanu. Vína nesmí být vyrobena metodou dlouhodobého zrání na kvasničných kalech. Jablečno-mléčná fermentace je povolena. Zbytkový cukr ve víně VOC Znojmo je omezen na max. 15 g/l a obsah alkoholu nesmí překročit hodnotu 13,9 objemových %.

Z nejtypičtějších odrůd Znojemské vinařské podoblasti byly vybrány odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Vína musí vykazovat následující typické senzorycké vlastnosti:

#### 4.3.1 Sauvignon

- **barva:** světle žlutá, zelenkavé tóny
- **vůně:** broskvová, černorybízová, ananasová, popřípadě minerální tóny, a to samostatně nebo v kombinaci
- **chuť:** broskvová, černorybízová, ananasová, popřípadě s minerálními tóny, a to samostatně nebo v kombinaci bez chorob a vad

#### 4.3.2 Ryzlink rýnský

- **barva:** světle zlatavá, zelenkavé tóny
- **vůně:** medová, meruňková, pomerančové tóny, popřípadě minerální tóny, a to samostatně nebo v kombinaci
- **chuť:** meruňková, medová, pomerančová, popřípadě s minerálními tóny, a to samostatně nebo v kombinaci, bez chorob a vad

#### 4.3.3 Veltlínské zelené

- **barva:** světle-žlutá, zeleno-žlutá
- **vůně:** s muškátovým nádechem nebo mandlovými tóny, popřípadě minerální tóny, a to samostatně nebo v kombinaci
- **chuť:** svěží, kořenitá, pepřnatá, bez nádechu dřeva, neobtěžující alkoholem, bez botrytických tónů, popřípadě s minerálními tóny, bez chorob a vad a to samostatně nebo v kombinaci

Z výše uvedených odrůd lze vyrábět vína jako samostatné odrůdy, případně i cuvée z jedné odrůdy, nebo může být vyrobeno cuvée ze dvou nebo tří odrůd. Při výrobě všech tří odrůd musí být složení minimálně každé z odrůd: Sauvignon 40%, Veltlínské zelené 30% a Ryzlink rýnský 20% moštu nebo vína. Při výrobě cuvée ze dvou odrůd, musí být podíl každé odrůdy 1:1.

Cuvée musí sensoricky odpovídat odrůdové skladbě:

#### 4.3.4 cuvée Sauvignon, Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský

- **barva:** žlutá, se zelenkavými odlesky
- **vůně:** broskvově mandlová, černorybízová s medovými podtóny, a to samostatně nebo v kombinaci
- **chut':** broskvově mandlová, černorybízová s medovým podtextem, a to samostatně nebo v kombinaci, bez chorob a vad

#### 4.3.5 cuvée Sauvignon a Veltlínské zelené

- **barva:** žlutavá, se zelenkavými odlesky
- **vůně:** broskvově mandlová, černorybízová a to samostatně nebo v kombinaci
- **chut':** broskvově mandlová, černorybízová s pepřnatou dochutí, a to samostatně nebo v kombinaci, bez chorob a vad

#### 4.3.6 cuvée Sauvignon a Ryzlink rýnský

- **barva:** světle zlatavá, se zelenkavými odlesky
- **vůně:** broskvově medová, černorybízová a to samostatně nebo v kombinaci
- **chut':** broskvově medová, černorybízová s pomerančovou dochutí a to samostatně nebo v kombinaci, bez chorob a vad

#### 4.3.7 cuvée Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský

- **barva:** žlutá, se zelenkavými odlesky
- **vůně:** medově mandlová, pepřnatá, a to samostatně nebo v kombinaci
- **chut':** medová s pepřnatým dovětkem, a to samostatně nebo v kombinaci, bez chorob a vad

### 4.4 Hodnocení a zařídování vín VOC Znojmo

Člen spolku, má-li zájem o přiznání označení vína VOC Znojmo, musí podat Žádost o přiznání označení VOC Znojmo. S podáním žádosti požádá výrobce Představenstvo o odběr vzorků, které budou užity pro rozbor vína v akreditované laboratoři, smyslové hodnocení vína a pro uchování vzorku vína (KOUDELA, 2014C).

Odběr vzorků provádí pověřená osoba a musí dodržet postup při odběru vzorků. Označení a zapečetění probíhá tak, že se určenou lepicí páskou omotá konec hrdla lahve včetně korkového uzávěru a označí se razítkem tak, aby vzorky nemohly být zaměněny a s obsahem láhve manipulováno. O odběru sepisuje pověřená osoba protokol. Odebrané vzorky jsou ukládány ve sklepních prostorách Louckého kláštera ve Znojmě.

Hodnocení vína originální certifikace dle platné legislativy provádí Komise. Zařídování se musí konat minimálně dvakrát za rok. Jsou stanoveny dva pevné termíny. První termín se koná první týden v dubnu a druhý termín je určen na poslední týden v srpnu. Členové Komise při jmenování spolkem musí předložit platná osvědčení o slo-



žení senzorické zkoušky. Hodnocení probíhá na určitém místě v daný den a za daných podmínek. Pořadí vzorků odpovídá pravidlům hodnocení, tj. vína jsou seřazena podle kategorie/odrůdy a dále podle ročníku sestupně a podle obsahu zbytkového cukru vze-  
stupně. Každý hodnotící člen vypisuje záznam hodnocení, který je po té archivován po dobu 10 let. Po skončení hodnocení všech vín provede tajemník vyhodnocení výsledků podle údajů uvedených ve formulářích jednotlivých členů Komise (KOUDELA, 2014A).

Víno, kterému nebylo uděleno označení VOC Znojmo, může být přihlášeno do hodnocení v dalším řádném termínu. Kopii Rozhodnutí o přiznání označení vína VOC Znojmo zasílá spolek na ÚKÚZ do Registru vinic. Ministerstvo zemědělství zveřejní na svých webových stránkách obchodní označení vína, evidenční číslo jakosti, zeměpisné údaje o původu vína, ročník vína a jeho výrobce (KOUDELA, 2014A).

#### 4.5 „Královská řada“ VOC Znojmo

Novinkou je tzv. „Královská řada“ VOC Znojmo. „Královskou řadu“ lze vyrábět jen z odrůdy Ryzlink rýnský, jako samostatné odrůdy, popřípadě i cuvée z jedné odrůdy. Jsou to vína, která splňují požadavky vín VOC Znojmo, a na víc musí zrát minimálně 33 měsíců od sklizně „na lahvi“. První vína královské řady budou dostupná na trhu v roce 2017.

*„Věřím, že to posune VOC Znojmo o velký krok dopředu. Ryzlinky ze Znojemska mají skvělé vlastnosti, které vyniknou po delším zrání na lahvi. Touto cestou se ukáže jejich opravdový potenciál a současně se vyzdvihne i jejich jedinečnost a unikátnost. Takovéto Ryzlinky dosahují vysoké kvality a u nazrálých vín pak vnímáme lehce petrolejové tóny. Tato vína budou označena speciální páskou.“ (KRUTIŠ, 2014).*

Víno určené pro „Královskou řadu“ VOC Znojmo prochází dvěma komisemi pro hodnocení a zařídění vína, z nichž poslední musí být v srpnu toho roku, kdy bude víno uvedeno na trh.

Vína „Královské řady“ po 33 měsících zrání musí vykazovat následující senzorické vlastnosti:

- **vzhled:** čirý s jiskrou
- **odchylky:** ojedinělé jasné krystalky vinného kamene
- **barva:** zlatavé odstíny až jantarové
- **vůně:** medová, meruňková, pomerančové tóny, popřípadě minerální tóny
- **chut'**: meruňková, medová, pomerančová, popřípadě minerální tóny a to samostatně nebo v kombinaci, bez chorob a vad, extraktivní, nazrálá, přechází do příjemně pepřně kořenité, harmonická kyselinka, lehce petrolejová, a dlouho trvající perzistenci

Lahve budou označeny speciální páskou okolo hrdla láhve s logem „Královská řada“ a číselným kódem. Páska bude v odlišné barvě než páska pro vína VOC Znojmo a to v žluto/červeném provedení. Vína se budou vyrábět s minimálním počtem 500 lahví v šarži (KOUDELA, 2014B).



obrázek 4 ukázka typu pásky „Královská řada“ (TLAPÁKOVÁ, 2016)

## 4.6 Znojenské „VOC“ akce

### 4.6.1 Festival vína VOC Znojmo

Festival vína VOC Znojmo je akce, kdy vína VOC Znojmo poprvé vstupují na trh. Každoročně se festival koná 8. května na Horním náměstí ve Znojmě. První ročník se konal v roce 2009. Součástí festivalu je slavnostní program, který se skládá z degustace vzorků vín, poslechu lidové hudby a ochutnávky gastronomických specialit. Pro snoubení pokrmů s víny vybraných odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené je nejvhodnější ryba. Specialita jižní Moravy, která je zaregistrovaná Evropskou unií jako „Pohořelický kapr“, je každoročně připravována předními znojemskými restauracemi a hotely v rámci tohoto festivalu (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014A; KOUDELA, 2011).

Doporučené pokrmy, které se nejvíce snoubí s víny VOC Znojmo (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B):

**Sauvignon VOC Znojmo** se doporučuje podávat s Pohořelickým kaprem, s variantou chřestu, s pečenou drůbeží, s ovčími nebo kozími sýry, se zeleninovými i ovocnými saláty a Sauvignon se zbytkovým cukrem s dezerty.

**Ryzlink rýnský VOC Znojmo** se doporučuje podávat k zeleninové polévce, suchý ryzlink ke sladkovodní rybě, k telecímu nebo krůtímu masu, k polotvrdým sýrům typu Madeland, Eidam, Gouda a Ryzlink rýnský se zbytkovým cukrem k zákusku.

**Veltlínské zelené VOC Znojmo** se doporučuje podávat k tvrdým sýrům typu Moravský bochník, Ementál, Parmazán, Čedar, s pečeným jehněčím a Veltlínské zelené se zbytkovým cukrem se štrúblem.

### 4.6.2 Ochutnávka vín VOC Znojmo u rotundy sv. Kateřiny

Každoročně v polovině září se koná v městě Znojmě Znojenské historické vinobraní. Několikadenní slavnost s historickými jarmarky, rytířskými turnaji, historickým průvodem krále Jana Lucemburského doprovází ochutnávky burčáku a vín. Vína VOC Znojmo je možné ochutnat i na Znojemském historickém vinobraní. Ochutnávka, která je formou pochůzkové degustace, probíhá na vyhlídce u rotundy sv. Kateřiny. Jedná se o vyhlídku, z které je možné pozorovat dominanty města Znojma, řeku Dyji a národní park Podyjí (VOC ZNOJMO, 2015).

#### 4.7 Informační centrum VOC Znojmo

V roce 2013 bylo v historické Vlkově věži na Kolárově ulici zbudováno Informační centrum VOC Znojmo. Úkolem Informačního centra VOC Znojmo je informovat turisty především o vinařstvích a vinařských akcích. Vlkova věž s vyhlídkovým ochozem dále nabízí degustace všech VOC Znojemských vín i jejich prodej. Degustace probíhají jednak v přízemí věže ze speciálního vinného baru nebo jako ochutnávka přímo ve věži s vyhlídkou na Znojmo. Zajímavostí je že, unikátní vinný bar, který se zde nachází, dokáže udržet otevřenou lahev až čtrnáct dní, aniž by došlo ke ztrátám na kvalitě vína (ŠETKA, 2015).



**obrázek 5 Informační centrum  
VOC Znojmo (TLAPÁKOVÁ, 2016)**



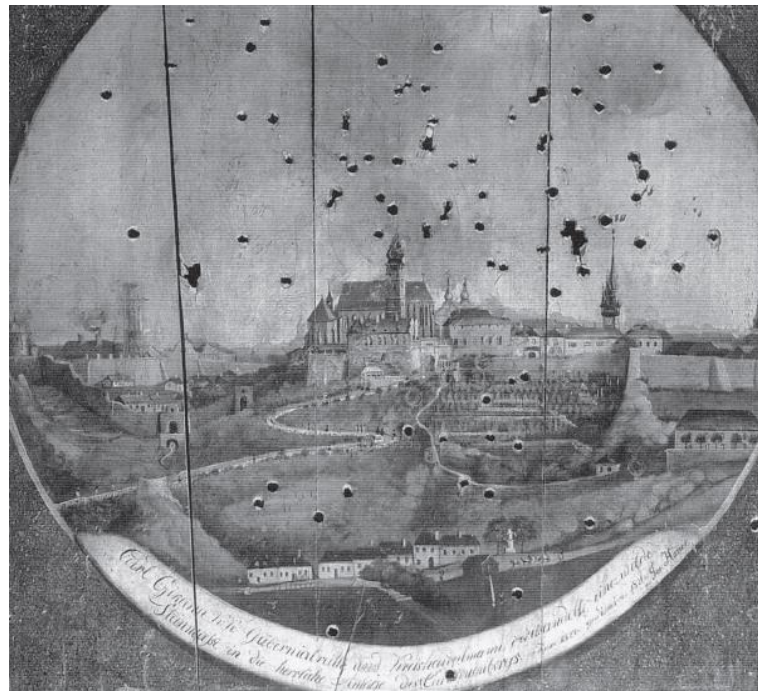
**obrázek 6 speciální vinný  
bar (TLAPÁKOVÁ, 2015)**

## 4.8 Rajská vinice

Město Znojmo se může pochlubit unikátní městskou vinicí. Na strmém, sluncem osvětleném svahu končícím u řeky Dyje, pod impozantním chrámem sv. Mikuláše v Karolíniných sadech je od roku 2010 vybudována Rajská vinice. Na terasovité městské vinici byly vysazeny odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené, odrůdy typické pro Znojemskou vinařskou podoblast a jsou zařazené do apelačního systému VOC Znojmo. Kromě toho je v plánu vysadit po čtyřech hlavách révy vinné i některé další odrůdy, které by tvořily malou naučnou stezku (HLADÍK, 2011).

Historicky v těchto místech byla vinice už v minulosti. Svahy pod chrámem sv. Mikuláše zlákal vinaře už dávno ve středověku, a tak se tu po staletí pěstovala réva vinná, až do poloviny 19. století. Kdy Okrašlovací spolek města Znojma vinici zrušil a chtěl zde vybudovat romantický park s cestičkami, terasami a vyhlídkami do údolí řeky Dyje. Záměr na vznik růžové nebo také rajské zahrady nebyl však nikdy realizován až do úplného konce. V roce 1875 došlo k rozšíření sadů, kde vznikl bránami uzavřený prostor tzv. Rajské zahrady. V dalších desetiletích stráně postupně zarostly náletovými dřevinami, akáty a různými keři (HLADÍK, 2011; KOZDAZ, 2004).

S určitou rezervou, nicméně jako velmi cenný historický pramen, je možno vnímat dobový terč znojemských ostrostřelců, který v roce 1826 barevně nakreslil Vít Krebšinský. Na terči je vykreslena horní část Karolíniných sadů a celá pozdější Rajská zahrada. Střelecký terč dobře zobrazuje dvě hlavní cesty, svahy bez větších porostů a vinohrad na terasách se zahradním domkem v místě pozdější Rajské zahrady (KOZDAZ, 2004).



obrázek 7 Karolíniny sady na dobovém terči (KOZDAZ, 2004)



V roce 2011 došlo k revitalizaci Karolininých sadů, kdy se vykácely náletové plevelné dřeviny, opravily cesty, vystavěla nová zábradlí, odpočívadla, vysázely se stovky levandulí, které tu prý kdysi rostly. Tím se oprášila myšlenka obnovit dávnou vinařskou tradici a vybudovat novou městskou tzv. Rajskou vinici (SMOLA, 2014).

Rajskou vinici vybuďovalo a obhospodařuje od roku 2010 Vinařství LAHOFER, a.s. Vinice vybudovaná na příkrém svahu, proto každý řádek má svoji malou terasu podopřenou dřevěnými kůly, což dodává vinici velice pěkný vzhled. Vedení révy vinné tzv. „na hlavu“ je historické, podobně jako v první polovině 20. století. Každá hlava révy má svůj kůl, k němuž jsou přivazované nové letorosty. Tím se docílilo výsadby většího množství hlav na plochu. Celkem je ve vinici vysázeno 2 500 keřů révy vinné. Od roku 2013 je uprostřed vinice otevřen přes letní turistickou sezonu degustační altán s nabídkou vín Vinařství LAHOFER, a.s. (SMOLA, 2014).



**obrázek 8 Rajská vinice a výhled do údolí řeky Dyje, v pozadí degustační altán Vinařství LAHOFER, a.s. (TLAPÁKOVÁ, 2016)**



**obrázek 9 výhled na terasu s odrůdou Sauvignon, doplněnou informační tabulí (TLAPÁKOVÁ, 2016)**



**obrázek 10 informační tabule odrůdy Veltlínské zelené (TLAPÁKOVÁ, 2016)**

První sklizeň Veltlínského zeleného proběhla v říjnu 2015. Dle nájemní smlouvy má město Znojmo nárok na odkup poloviny všech vín z Rajské vinice. Unikátní panen-

ská vína byla poprvé prodávána na Plese města Znojma. K oslavě 790. výročí založení královského města Znojma Přemyslem Otakarem I. byla vína opatřena speciální etiketou (KOL. AUTORŮ, 2016).



**obrázek 11** ukázka speciální etikety k oslavě 790. výročí založení Znojma (KOL. AUTORŮ, 2016)

#### 4.9 Vinaři VOC Znojmo

Sdružení VOC Znojmo je otevřené, stačí vinařství splnit stanovy a podmínky VOC Znojmo a může si kdykoliv podat žádost o přiznání označení VOC Znojmo. V roce 2009 sdružení začínalo s 12 vinaři. V současné době má VOC Znojmo již 19 členů.

#### DV Promotion s.r.o.



DV PROMOTION

**obrázek 12** logo DV Promotion (KOUDELA A OBUKOVÁ, 2016)

Vinařství hospodaří s 19 ha vinic. Odrůdy pro výrobu vín VOC Znojmo se pěstují ve vinici U svatého Urbana ve Vrbovci a ve vinici Pod Lesem v obci Popice. Pěstují se zde hrozny v souladu s přírodou, ošetřují se na bio-minerální bázi, část vinic na principu integrované produkce. Majitelem DV Promotion je vinařství Dobrá Vinice (KOUDELA A OBUKOVÁ, 2016).

#### Ing. Josef Dobrovolný – Vinný sklep

Vinařství má své počátky už v roce 1965. Sklep, umístěný v komplexu Modrých sklepů v Novém Šaldorfu, složí ke zrání a archivaci vín. Přibližně 80% hroznů pochází z 16 ha vlastních vinic. Odrůdy pro výrobu vín VOC Znojmo se pěstují ve viniční trati Kraví hora a ve vinici Tři díly v obci Těšetice (KOUDELA A OBUKOVÁ, 2016).



**obrázek 13** logo Vinařství Dobrovolný (KOUDELA A OBUKOVÁ, 2016)

### Vinařství Piálek & Jäger s.r.o.



**obrázek 14 logo Vinařství Piálek & Jäger (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016)**

Vinařství dvou kamarádů navazující na rodinné tradice od padesátých let minulého století. Filozofií malého vinařství je vyrábět kvalitní odrudová vína ze znojemské vinařské podoblasti a to v malých šaržích kolem 3 tisíc lahví. Vína jsou vyráběna za použitím nejmodernějších technologií, ale kloubí se zde i klasické postupy a zkušenosti získané od předků. Vinařství vlastní vinici na znojemské Kraví hoře a pískovcové sklepy v Novém Šaldorfu a Dobšicích (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016).

### Vinařství Trávníček & Kořínek

Vinařství Trávníček & Kořínek vyrábí vína výhradně z hroznů vypěstovaných na 50 ha vlastních vinic v okolí vinařské obce Hnanice. Vinice jsou obhospodařované dle zásad integrované produkce. Vinařství vyrábí i oranžová vína a to v hliněné nádobě kvevri. Vinice pro výrobu VOC vín se nachází ve viničních tratích Knížecí vrch, Fládnická a U Chlupa u obce Hnanice. Vinařství získalo prestižní ocenění Red Dot – v jedné z nejznámějších globálních soutěží komunikačního designu v Berlíně (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016A).



**obrázek 15 logo Vinařství Trávníček & Kořínek (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016A)**

### VÍNO VANĚK s.r.o.



**obrázek 16 logo VÍNO Vaněk (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016)**

Rodinné vinařství vzniklo v roce 1995. Vinařství obhospodařuje a zpracovává hrozny ze 4,5 ha vlastních vinic, které se nacházejí ve viničních tratích U sv. Urbana a Dívčí hora. Filozofií vinařství je skloubit šetrné zpracování hroznů moderními technologiemi s následnou tradiční vinifikací vína v dřevěných sudech. Všechny odrůdy zrají 8-10 měsíců v dřevěných sudech a pak díky použití kvalitních korků i několik let po uzavření do lahve (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016).

### Vinařství LAHOFER, a.s.

Vinařství LAHOFER je jedním z největších pěstitelů vinné révy v České republice. Vinařství spolu s firmou Vinice LAHOFER obhospodařuje 410 ha vinic, například na tratích Babičák, U Hájku, Volné pole či Lampelberg. Roční produkce vinařství se pohybuje okolo půl milionu lahví. LAHOFER se stará i o městskou Rajskou vinici na historických terasách pod kostelem sv. Mikuláše ve Znojmě a o hrádek Lampelberg. Své jméno vinařství odvodilo od rodáka z Dobšic, uměleckého řezbáře Jana Lahofera. Který vytvořil na konci 18. století barokní knihovnu, ta je dnes klenotem premonstrátského kláštera na pražském Strahově (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016).



**obrázek 17 logo vinařství Lahofer (VINOTRH, 2016)**

### Vinařství Líbal, s.r.o.



*Líbal*

Vinařství bylo založeno roku 2001. Tradice výroby vína se v rodině předávají již třetí generaci. Odrůdy pro výrobu vín VOC Znojmo se pěstují ve vinici Frédy a Stará Hora u obce Horní Dunajovice a ve vinařské trati Na vinici v obci Tvořihráz (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016).

**obrázek 18 logo vinařství Líbal  
(KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)**

### Vinařství rodiny Špalkovy, s.r.o.

Tradiční rodinné vinařství vůbec jako první na Znojemsku zavedlo gravitační zpracování hroznů v historicky pojatém sklepním hospodářství v areálu Modrých sklepů v Novém Šaldorfu. Vinařství je známo především díky výrobě speciálních vín jako jsou vína ledová, vína typu barrique, vína zrající na kvasnicích, vína likérová či víno vyrobené technologií 19. století (Edelspitz). Vinohrady se rozkládají na svazích Kraví hory v Sedlešovicích (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016; VINOTRH, 2016).



**obrázek 19 logo  
vinařství rodiny Špalkovy  
(VINOTRH, 2016)**

### Vinařství WALDBERG Vrbovec s.r.o.



Vinařství Waldberg Vrbovec je vinařskou společností, která se stará o vlastní vinice. Které se rozkládají jižně od Znojma v okolí obcí Vrbovec, Dyjákovičky a Chvalovice. Vinařství je pojmenováno podle viniční tratě Waldberg, která je nejrozsáhlejší a zároveň jedna z nejkvalitnějších viničních tratí Znojemské vinařské podoblasti (VINOTRH, 2016).

**obrázek 20 logo vinařství  
Waldberg Vrbovec (VINOTRH, 2016)**

### Vinné sklepy Lechovice, spol. s.r.o.

Nynější společnost vznikla v roce 1993 a navazuje na dlouhou tradici lechovického vinařství. Celková plocha vinic společnosti, které spadají do katastru vinařských obcí Borotice, Božice, Oleksovice a Lechovice, je 230 ha (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016).



**obrázek 21 logo Vinných  
sklepů Lechovice (KOUDELA A  
OBURKOVÁ, 2016)**

### VINO HORT, s.r.o.



Vinařství, které se otevřeně hlásí k tomu, že nemá ani hektar vlastních vinic, však hrozny kupuje od špičkových vinohradníků. Největších úspěchů vinařství dosahuje v technologii růžových vín. Pískovcové vinné sklepy leží v obci Dobsice u Znojma (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016).

**obrázek 22 logo vinařství VINO  
Hort (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)**



### Zemědělské družstvo Hodonice

Tasovické vinařství je součástí Zemědělského družstva Hodonice. Vinařství obhospodařuje 120 ha vlastních vinic. Odrůdy pro vína VOC Znojmo pocházejí z vinic Kamenný vrch a Staré vinohrady v Tasovicích a z vinice Skalky v Krhovicích. Historické archivy vinařství sahají až do roku 1959. Vinařství zpracovává malou část nejkvalitnějších hroznů, zbytek je určen k prodeji (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016).



**obrázek 23 logo Zemědělského družstva Hodonice (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016)**

### ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.



**obrázek 24 logo vinařství Znovín Znojmo (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016)**

Společnost se sídlem v Šatově obhospodařuje 450 ha vlastních vinic na Znojemsku a Hustopečsku. Druhým střediskem jsou Přímětice s jezuitským Křížovým sklepem, třetím pak Jaroslavice, kde jsou uložena nejstarší vína v České republice od roku 1945. Společnost také vlastní vinici Šobes v Národním parku Podyjí. Společnost jako první zahájila výrobu řízeného kvašení a jako první uvedli do provozu dnes oblíbenou zásilkovou službu (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016; VINOTRH, 2016).

### Vinařství Sádek, s.r.o.

Rodinné vinařství vzniklo v roce 1986 a obhospodařuje 5,5 ha vinohradů ve viniční trati Pod Sádkiem. Vinařství produkuje jakostní, kabinetní i přívlastková vína, zvláštní pozornost je věnována výrobě vín ledových a produkci biovín (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016).



**obrázek 25 logo vinařství Sádek (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016)**

### VINICE HNÁNICE, s.r.o.



**obrázek 26 logo Vinice Hnanice (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016)**

Vinařství bylo založeno v roce 2001 a hospodaří na 270 ha vinic v Hnanicích, Jaroslavicích a Vrbovci. Hrozny pro výrobu vín VOC Znojmo pocházejí z tratí Knížecí vrch, Fládnická, U kapličky, Vinná hora, Šác, Kacperky a Dolní vinohrady. Vína jsou zpracovávána v novém agroturistickém areálu bývalé roty pohraniční stráže na úpatí Národního parku Podyjí v Hnanicích (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016).

### VINAŘSTVÍ HANZEL

Rodinné vinařství Hanzel navazuje na dlouholetou tradici výroby vína. Vyrábí vína z vlastních hroznů vypěstovaných na viničních tratích v okolí Miroslavi. Vína jsou vyráběna tradičním způsobem za použití nejmodernější technologie, která zaručuje šetrné zpracování hroznů (KOUDELA A OUBURKOVÁ, 2016; VINOTRH, 2016).



**obrázek 27 logo vinařství Hanzel (VINOTRH, 2016)**

### Arte Vini spol. s.r.o.



**obrázek 28 logo vinařství  
Arte Vini (KOUDELA A  
OBURKOVÁ, 2016)**

Vinařství bylo založeno v roce 2008. Cílem vinařství je vyrábět kvalitní vína výhradně z hroznů nakupovaných od renomovaných vinařů. Většina vín vinařství Arte vini je zpracována v historickém klenutém sklepe vyhloubeném v pískovcovém masivu v obci Nový Šaldorf (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016).

### Vinařství Josef Kořínek

Vinařství vzniklo v roce 2015. V současné době obhospodařuje 4 hektary vinohradů, jejichž odrůdová skladba je tvořena především typickými odrůdami pro Znojensko. Vinice jsou obhospodařovány dle zásad integrované produkce a jsou součástí Národního parku Podyjí (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016A).



**obrázek 29 logo vinařství Josef kořínek (KOUDELA A  
OBURKOVÁ, 2016A)**

### AMPELOS, ŠLECHTITELSKÁ STANICE VINAŘSKÁ ZNOJMO, s.r.o.

Nejstarší šlechtitelské pracoviště v České republice bylo založeno v roce 1895. I v současné době AMPELOS ve Vrbovci pokračuje ve šlechtění. Je zde i republikový genofond révy vinné. Na ploše 53 ha vinic zajišťuje udržovací šlechtění 35 odrůd révy vinné a 5 odrůd podnožové révy (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016A).



**obrázek 30 logo  
AMPELOS (KOUDELA A  
OBURKOVÁ, 2016)**

## 5 VOC Znojmo z pohledu geologických, půdních a klimatologických podmínek

Filozofie důrazu na terroir odkazuje na jedinečnost konkrétní vinice. Terroir je logickým vysvětlením, proč se liší vína ze dvou vinic ležících vedle sebe. Pojmem „terroir“ se označuje stanoviště pro pěstování se všemi faktory, které na révu vinnou v přírodních podmínkách působí. Nejdůležitější složky terroir tvoří geologické podloží vinice a z něho vyplývající půdní předpoklady, topografické parametry vinice a klima. Neexistují dvě stejné vinice, které by přes veškerou podobnost polohy, plochy či složení půdy měly identický terroir (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B; PAVLOUŠEK, 2011).

### 5.1 Geologické podmínky

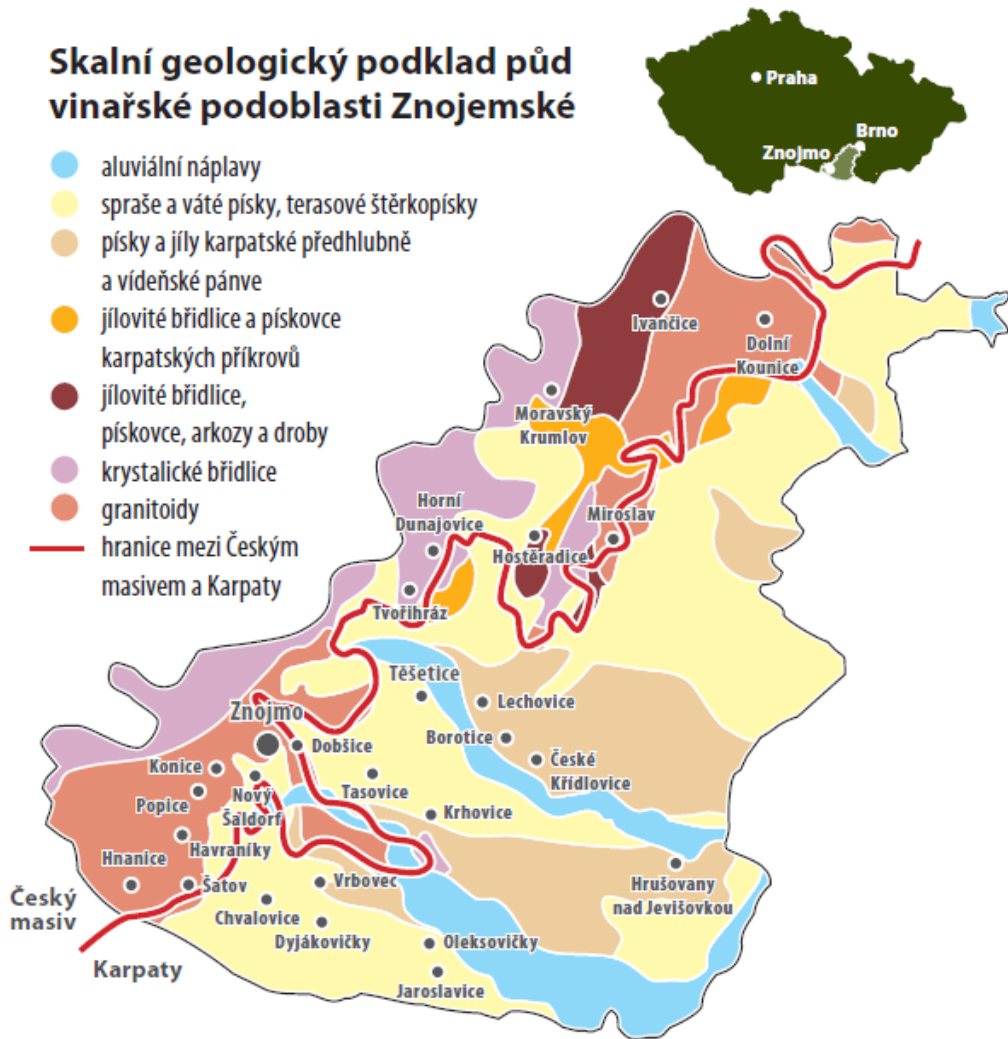
Znojemská vinařská podoblast se nachází na rozhraní dvou horských soustav, na území Českého masívu a Západních Karpat. Nejmladší části karpatské jednotky, která se nazývá „karpatská předhlubeň“, je tvořena šterkopísky a písiky. Hercynský prvohorní Český masiv a skalní podklad je tvořen zejména granitoidy brněnského plutonu a v menší míře krystalickými břidlicemi jeho pláště. Horniny tu jsou většinou hluboce zvětralé a kaolinizované. Na tomto území nalezneme i mohutné spraše. Alpsko-karpatské horské pásmo, pokračující centrální částí na jih od Brna ke státní hranici je tvořena terciénními mořskými sedimenty, převážně písčítými, karpatské předhlubně a vídeňské pánve.

Hranice mezi těmito dvěma celky probíhá přes Znojemsko do rakouské části. Okolo rakouského Retzu prochází přes západní část Šatova ke Znojmu na Miroslav, až k Brnu, odtud dále pokračuje na severovýchod.

Na Znojemsko zasahuje také dyjský masív, který nalezneme na severu mezi Žeroticemi a Horními Dunajovicemi, na jihu mezi Znojmem a Šatovem. V malém úseku jsou zastoupeny devonské karbonátové sedimenty i spodnokarbonské a převážně permské slepence. Granitoidy dyjského masívu jsou velmi silně kaolizovány u obce Únanov. V okolí Dolních Kounic granitoidy brněnského masívu jsou složeny z granodioritů a metabazitů.

Geologicky je krajina velice rozmanitá. Na její podobu při utváření měly mimo jiné vliv zdvihy a poklesy na zlomových strukturách Boskovické brány. Dále také jevy související s erozí a zahlubování sítě vodních toků. Tyto procesy vytvořily údolí se svahy, které jsou příznivě orientovány ke slunci (STOJANOVÁ, 2012; TOMÁŠEK, 2008).

## Skalní geologický podklad půd vinařské podoblasti Znojemské



obrázek 31 geologický podklad Znojemské vinařské podoblasti (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B)

### 5.2 Půdní podmínky

Pestrá škála půd vytváří předpoklad pro rozmanitou paletu vín. Díky rozdílnému geologickému podloží se liší západní od východní části okresu Znojmo výskytem a rozdělením půd. I uvnitř jediné viniční tratě je zastoupeno zpravidla více typů půd. Vzhledem k dlouhodobému obdělávání a hluboké orbě jsou často půdy vinic směsí několika odlišných materiálů. Převládají půdy jílovité, jílovitohlinité a hlinité až písčité s úlomky částečně zvětralých hornin. Podle zrnitosti substrátu převládají půdy hlinité s výrazným obsahem prachu a půdy hlinitopísčité.

S kamenitými půdami se setkáváme na svažitéch pozemcích. Tyto typy půd nalezneme především v okolí Šatova a Hnanic. Mnohem rozšířenější jsou kamenité půdy vzniklé na štěrkopísčitéch terasách podél vodních toků, především však Dyje a Jevišovky. S těmito půdami se setkáme ve vinicích na Kraví hoře v okolí Konic, u Dobšic, Hrádku, Stošíkovic, Těšetic a jinde. Současně jsou zde i polohy typických písčitých půd.

Chemismus půd ovlivňuje minerální složení matečných substrátů. Z minerálního složení vyplývá, že mají nízké obsahy vápníku, fosforu a někdy také hořčíku. Mají rovněž nízké obsahy stopových prvků olova, niklu, vanadu i mědi. Ve spraších jsou ve zvýšené míře sloučeniny boru, nízký obsah fosforu, mědi a niklu. Velmi chudé jsou šterkopískové sedimenty. Píščitohlinité sedimenty představují bohatě mineralizovaný substrát (ČEPIČKA, 2000).



obrázek 32 půdní profily Znojemské vinařské podoblasti (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B)

### 5.3 Klimatologické podmínky

Termínem „klíma“ se označuje průměrný průběh počasí na daném stanovišti v období více let. Počasí je potom stav atmosféry, charakterizovaný meteorologickými prvky (teplotou, tlakem, množstvím srážek...) a jevy (sněžení, déšť, bouřka...) v daném místě a čase. Klíma střední Evropy se vyznačuje střídáním čtyř ročních období, která přicházejí víceméně každý rok (PAVLOUŠEK, 2011; ŽALUD, 2015).

Mezi hlavní klimatické faktory, které ovlivňují terroir patří teplota, srážky a sluneční svit.

Pro celou jižní Moravu je typické velmi teplé podnebí s kontinuálními vlivy z východu a střeozemí z jihu. Pro toto území je charakteristické velmi dlouhé léto, velmi teplé a velmi suché, přechodné období je velmi krátké s teplým jarem a podzimem, zima je krátká, mírně teplá a suchá až velmi suchá s velmi krátkým trváním sně-

hové příkrývky. Srážkově je toto území chudší, patří mezi nejsušší oblasti České republiky, což je pravděpodobně způsobeno srážkovým stínem za masívem Českomoravské vrchoviny (STOJANOVÁ, 2012). Nejsušší oblast s úhrny pod 300 mm srážek se nachází v pásmu táhnoucího se od Olbramovic s měrek k jihozápadu. Studené větry z nedaleké Českomoravské vrchoviny spolu s termoregulačním vlivem řek Dyje, Jevišovky a Jihlavy dávají zdejším vínům nezaměnitelnou kořenitou chuť a plnost (ČEPIČKA, 2000; KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B).

Réva vinná se řadí mezi teplomilné dřeviny. Pro její pěstování jsou důležité sumy aktivních teplot, pro révu vinnou je aktivní teplota 10°C. Průměrná roční teplota na Znojensku se pohybuje okolo 9,0°C (STOJANOVÁ, 2012).

Česko a Slovensko spadají do podmínek „chladného vinohradnického podnebí“. Tato charakteristika však neznamená, že by réva byla vystavována nízkým teplotám, které by negativně ovlivnily zrání a v zimě způsobovaly vymrzání. Je tomu právě naopak. Vinohradnictví chladného podnebí se vyznačuje příznivým průběhem teplot při zrání hroznů – střídání teplých dnů a chladných nocí. Tento průběh počasí pozitivně působí na rozvoj sekundárních metabolitů v hroznech – aromatických látek a antokyanových barviv (PAVLOUŠEK, 2011).



## 6 Stanovy VOC Znojmo a porovnání mezi ostatními VOC v České republice

V současnosti existuje na území České republiky šest sdružení VOC. Konkrétně se jedná o sdružení VOC Znojmo, VOC Mikulov, VOC Modré hory, VOC Pálava, VOC Blatnice a VOC Valtice.

### 6.1 VOC Znojmo

- výrobce musí být členem VOC Znojmo, z.s.
- povoleny jsou pouze odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a jejich cuvée
- hrozny musí pocházet z registrovaných vinic
- hrozny musí mít nejméně 19° NM
- výnos nesmí překročit 2,5 kg na keř
- školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“
- vína nesmí být vyrobena metodou dlouhodobého zrání na kvasničných kadelech
- jablečno-mléčná fermentace je povolena
- zbytkový cukr ve víně je povolen do 15 g/l
- obsah alkoholu ve víně je omezen na maximálně 13,9 % obj.
- vína musí výrazně vykazovat typické senzorycké vlastnosti Znojemské podoblasti
- vína budou balena do lahví o objemu 0,75 l
- lahve mohou být uzavřeny kvalitním korkovým uzávěrem, skleněným uzávěrem nebo šroubovým uzávěrem
- lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC Znojmo a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle lahve a bude zakrývat část záklopky
- při prodeji vína označeného VOC Znojmo valná hromada doporučuje minimální cenu 150,- Kč vč. DPH za láhev 0,75 l
- poplatek Spolku za označené víno VOC Znojmo je 3,- Kč za jednu láhev 0,75 l (KOUDELA, 2014D)

Nejstarší VOC v České republice bylo založeno v roce 2009. Česká republika se tímto krokem zařadila mezi úspěšné tržní systémy praktikující marketing kontrolovaného původu. Pro VOC Znojmo byly vybrány nejtypičtější odrůdy ze Znojemska: Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené, vykazující regionálně typický, jednotný chuťový profil. V současné době má VOC 19 členů (KOUDELA A OBUKOVÁ, 2014B).



**obrázek 33 logo VOC Znojmo (KOUDELA A OBUKOVÁ, 2014B)**

## **6.2 VOC Mikulov**

- vína označená VOC Mikulov jsou vína s garantovaným původem a kvalitou
- hrozny na jejich výrobu mohou pocházet pouze z registrovaných vinic
- vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných v mikulovské vinařské podoblasti na registrovaných vinicích
- z nejtýpčtějších odrůd mikulovské vinařské podoblasti byly vybrány následující odrůdy pro možnost přiznání označení VOC Mikulov: Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré
- lahvování vín může být provedeno pouze u člena V.O.C. Mikulov o. s. na území mikulovské vinařské podoblasti
- vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v kvalitě pro přípravu jakostních vín a moštů pro výrobu vína musí mít minimálně 21° NM
- vinice musí být obdělávána způsobem šetrným k přírodě (za minimum je požadován systém integrované produkce)
- výnos nesmí překročit 7 tun na hektar
- hrozny mohou být sbírány pouze ručně
- školení vína nesmí probíhat metodou „barikování“
- jablečno-mléčná fermentace je povolena
- vína budou balena do lahví maximálně o objemu 0,75 l
- lahve mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem
- lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC Mikulov a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle lahve a bude zakrývat část záklopky
- vína určená pro přiznání označení VOC Mikulov musí odpovídat požadavkům zákona
- minimální cena vína je 150,- Kč bez DPH za láhev 0,75 l
- poplatek Sdružení za označení vína VOC Mikulov je 2,- Kč za jednu láhev (MARCINČÁK, 2012; VOC MIKULOV, 2014)

První apelační systém VOC v mikulovské vinařské podoblasti byl úspěšně dovršen v roce 2011. VOC Mikulov momentálně využívá trend, který směřuje k bio-produkci a povoluje jen vína z vinic, která jsou minimálně v integrované produkci. Díky



vysoké rozmanitosti viničních tratí mikulovské vinařské podoblasti zakladatelé zařadili do apelačního systému šest typický odrůd. Myslím si že, velké množství odrůd je hlavní nevýhoda VOC Mikulov. V současné době má sdružení 12 členů (VOC MIKULOV, 2014).



obrázek 34 logo VOC Mikulov (VOC MIKULOV, 2014)

### 6.3 VOC Modré hory

- z nejtýpčtějších a nejpěstovanějších odrůd velkopavlovické vinařské podoblasti byly vybrány odrůdy: Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý Portugal
- lze vyrábět vína jako samostatné odrůdy, případně i kupáž z jedné odrůdy, nebo může být vyrobena kupáž ze dvou nebo všech tří odrůd (v případě vín rosé pouze ze dvou)
- vína musí být vyráběna z hroznů vypěstovaných na vinicích ve viničních katastrech obcí Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice, Vrbice („Obce Modrých Hor“)
- lahvování vín může být provedeno pouze u člena VOC Modré hory na území Obcí Modrých Hor
- vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních vín a moštů pro výrobu vína musí mít minimálně 19° NM
- hektarový výnos nesmí překročit 11 tun
- hrozny musí být sklizeny ručně
- není povoleno provádět školení vín v nových sudech barrique nebo jejich náhražkách
- vína nesmí být vyrobena metodou karbonické macerace a termovinifikace
- jablečno-mléčná fermentace je povolena
- zbytkový cukr ve víně je omezen na 12 g/l, tzn. je možné vyrábět pouze vína suchá a polosuchá
- obsah alkoholu ve víně musí být minimálně 12 % obj. v případě vín červených a v hodnotách mezi 10 až 13 % v případě vín rosé
- vína budou balena do lahví o objemu maximálně 0,75 l
- lahve červených vín mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem, u vín rosé je povoleno používat šroubový uzávěr
- lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC Modré hory a číselným kódem, která bude umístěna na hrdle a bude zakrývat část záklopky

- vína označená VOC Modré hory musí mít minimální hodnotu 90,- Kč vč. DPH za láhev 0,75 l, červená vína mohou být uváděna na trh až po 18 měsících zrání, přičemž se tato doba počítá od data ověření hroznů
- číselný kód obsahuje: číselný kód výrobce, číslo jednací zaříděného vína a celkový počet zaříděných lahví
- poplatek Sdružení za víno označené VOC Modré hory je 2,- Kč vč. DPH za každou láhev vína (STÁVEK, 2013)

V roce 2011 bylo Ministerstvem zemědělství Občanskému sdružení VOC Modré hory uděleno povolení přiznávat označení VOC. Jedná se o první VOC v České republice, které vyrábí vína pouze z modrých odrůd révy vinné. Z uznaných odrůd je možné uvádět na trh červená vína po 18 měsících zrání, což je pozitivní na kvalitní vyžrání vína před uvedením na trh a mladá rosé vína. V současné době může VOC Modré hory produkovat 16 vinařství ze 130 ha vinic (PRŮDEK, 2013)



**obrázek 35 logo VOC Modré hory (STÁVEK, 2013)**

#### **6.4 VOC Pálava**

- označení VOC Pálava je možné přiznávat pouze vínům vyrobeným členy Sdružení z odrůdy Ryzlink vlašský
- vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích na území vymezeném částmi pozemních komunikací mezi obcemi perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavyry.
- vinice musí být obhospodařované minimálně podle současného pojetí integrované produkce, závlaha není povolena
- hektarový výnos nesmí překročit 5000 l/ha
- hrozny musí být zdravé, bobule s ušlechtilou plísní jsou vítány
- povolena je pouze ruční sklizeň
- hrozny musí být ověřeny Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí
- musí být zpracovány bez exogenních enzymů a jiných maceračních přídatných látek
- mošt pro výrobu vína musí mít 21°-27° NM
- důležitá je minimalizace šíření před kvašením
- je povoleno přidávat max. 50 mg SO<sub>2</sub>/l moštu

- není povolen přídavek kyseliny askorbové
- doporučuje se minimálně 4 hodinová macerace (včetně lisování)
- vína musí zrát na kvasnicích minimálně 60 dní od konce fermentace nebo 90 dní od sklizně
- využití sudů pro školení vína je povoleno, ale pouze do té míry, aby nepřekrylo projevy terroir a odrůdy (doporučuje se využití nových sudů maximálně do 10 % objemu vína, u jednou použitých sudů maximálně do 20 % objemu vína (druhé víno), větší procentuální podíl vína v sudu je povolen u tzv. třetího vína)
- vína mohou mít maximálně 12 g/l cukrů (vína suchá a polosuchá)
- vína by měla být plná, extraktivní s minimálním bezcukerným extraktem 19 g/l
- musí vykazovat typické sensorické vlastnosti popsané ve Smyslových požadavcích na jakosti Ryzlinku vlašském VOC Pálava
- vína budou plněna pouze do skleněných lahví o obsahu 0,5 a 0,75 l
- lahve mohou být uzavřeny pouze celokorkovými zátkami
- lahve budou opatřeny speciální páskou s logem VOC Pálava (VOC PÁLAVA, 2016)

VOC Pálava bylo založené v roce 2012. Jedná se o nejvíce specializované VOC v České republice. Jako jediné VOC má uznanou pouze jedinou odrůdu, Ryzlink vlašský, pro výrobu vína s označením VOC Pálava. K pozitivům VOC Pálava patří jednak důraz na ekologické pěstování, vinice musí být minimálně v systému integrované produkce. Dalším pozitivem VOC je vyžadovaná minimálně 4 hodinová macerace pro zvýšení projevu terroir. VOC Pálava má momentálně 6 členů (MICHALÍK, 2015).



obrázek 36 logo VOC Pálava (VOC PÁLAVA, 2016)

## 6.5 VOC Blatnice

- víno musí být vyrobené z odrůd, kterým se v Blatnici nejvíce daří a z jejich hroznů ve sklepích vzniká nejlepší víno typické pro místní region. Je to Ryzlink rýnský a skupina burgundských odrůd – Rulanské bílé, Rulanské šedé, Chardonay a jejich cuvée.
- hrozny musí pocházet pouze z registrovaných vinic v okolí obce Blatnice pod Svatým Antonínkem
- vinař musí být členem Cechu blatnických vinařů, svou provozovnu musí mít registrovanou v obci Blatnice pod Svatým Antonínkem

- cukernatost hroznů při sběru musí být minimálně 20° normalizovaného moštoměru, je zakázáno doslazování řepným cukrem, zahuštěným moštem nebo používání jiných metod na umělé zvyšování cukernatosti
- hrozny musí být sbírány ručně
- školení vína nesmí probíhat v sudech barrique, není povoleno ani přidávání taninů a chipsů
- ke stabilizaci vína jsou zakázány všechny stabilizační přípravky s výjimkou oxidu siřičitého
- jablečno-mléčná fermentace je povolena
- vína VOC Blatnice se nesmí prodávat dříve než 5 měsíců od sklizně
- víno se může prodávat pouze ve skleněných láhvích o maximálním objemu 0,75 l, ty musejí být uzavřeny kvalitním korkem nebo šroubovým uzávěrem
- vína musí být označena jednotným logem VOC Blatnice a páskem s kódem rozhodnutí
- na pásce je uvedené číslo zařazení a velikost šarže tohoto vína
- vína musí výrazně vykazovat typické sensorické vlastnosti pro oblast Blatnice pod Svatým Antonínkem (VOC BLATNICE, 2014A)

Cech blatnických vinařů a především vína ze slovácké vinařské podoblasti z obce Blatnice pod Svatým Antonínkem se mohou pyšnit označením VOC, které jako pátí na Moravě užívají od roku 2013. Historicky prověřenými představiteli blatnických odrůd jsou svěží a vysoce minerální Ryzlink rýnský a skupina burgundských odrůd Rulanské bílé, Rulanské šedé, jež jsou typická svými obilnými a chlebovými tóny, a i tolik oblíbené Chardonay. VOC Blatnice má v současnosti 23 členů (VOC BLATNICE, 2014; MICHALÍK, 2015).



**obrázek 37 logo VOC Blatnice (VOC BLATNICE, 2014A)**

## **6.6 VOC Valtice**

VOC Valtice jsou novinkou mezi ostatními VOC a v současné době stanovy nejsou ještě sepsány a logo VOC Valtice nemá finální verzi. VOC Valtice je nově zaregistrovaná značka od roku 2015. Zakladateli jsou čtyři valtická vinařství a Střední vinařská škola Valtice. Známkou VOC Valtice se mohou označovat vybraná vína pro Valtice nejtypičtější, tedy Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský, stejně jako kupáže z obou odrůd (ČERNÝ, 2015).

## 7 Hlavní rozdíly mezi VOC v České republice

V současnosti je na území České republiky zavedeno šest apelačních systémů VOC: VOC Znojmo, VOC Mikulov, VOC Pálava, VOC Modré hory, VOC Blatnice a VOC Valtice. Každé sdružení přistupuje k problematice terroir trochu jiným způsobem. Avšak některé parametry se u sdružení VOC opakují a myslím, že by prospělo zjednodušení stylu vyráběných vín. Například povolený obsah zbytkového cukru se v jednotlivých VOC pohybuje ve velkém rozmezí, a proto se pod značkou VOC objevují vína jak suchá, tak zároveň i polosladká. Myslím si, že by měla v rámci VOC být jen vína suchá, protože velký obsah zbytkového cukru překrývá projevy terroir.

Pokud budeme chtít vyrobit takové VOC víno, které bude každý rok podobné, reprezentativní, pak bych doporučila mísení jednotlivých ročníků. Tento způsob se běžně provádí např. ve Francii. Jde zejména o zlepšení kvality vín v horších ročnících a také o to, aby se zachoval trvalý standard.

Jelikož přidávané čisté kultury kvasinek velmi mění aroma vín, z tohoto důvodu bych zakázala přidávat kvasinky do VOC vín a doporučila bych nechat vína jen spontánně kvasit.

**VOC Znojmo** první apelační systém, který byl zaveden v České republice. V rámci VOC je povolené vyrábět vína ze tří odrůd, které jsou pro Znojensko typické. Charakter vín VOC Znojmo je dán tím, že se zde střídají teplejší dny s chladnějšími nocemi, takže hrozny dozrávají pomaleji, a tím se zachovávají aromatické látky. Nedávno byl pozměněn maximální obsah zbytkového cukru ve víně z původních 25 g/l na 15 g/l. Toto rozhodnutí hodnotím velice kladně, právě nižší obsah cukru dává ještě typičtější charakterové vlastnosti.

**VOC Mikulov** je první apelačním systémem zavedeným v mikulovské vinařské podoblasti. Marketingově šikovně využívá trend, který směřuje k bio produkci a povoluje vína z vinic, která jsou minimálně z integrované produkce. Jako negativum hodnotím velké množství povolených odrůd.

**VOC Modré hory** je první VOC v České republice, které vyrábí vína pouze z modrých odrůd révy vinné. Červená vína je možné uvádět na trh po 18 měsících zrání, což je pozitivní na kvalitní vyzrání vína před uvedením na trh. Zbytkový cukr ve víně je omezen na 12 g/l, tudíž je možné vyrábět pouze vína suchá a polosuchá.

**VOC Pálava** je nejvíce specializované VOC v České republice. Má uznanou pouze jedinou odrůdu – Ryzlink vlašský. Vinice musí být minimálně v systému integrované produkce. VOC Pálava vyžaduje minimálně 4 hodinovou maceraci pro zvýraznění projevu terroir. Minimalizace šíření před kvašením. Vína musí zrát na kvasnicích minimálně 60 dní od konce fermentace nebo 90 dní od sklizně. Vína mohou mít maximálně 12 g/l cukrů, je možné vyrábět vína suché a polosuchá.

**VOC Blatnice** má zaříděny historicky prověřené odrůdy, které jsou svěží a vysoce minerální. Vína se nesmí prodávat dříve než 5 měsíců od sklizně.

## 8 Senzorické hodnocení

### 8.1 Metodika

Senzorické hodnocení vín bylo provedeno v prostorách Zahradnické fakulty v Lednici Mendelovy univerzity v Brně dne 12. 4. 2016. Degustace se zúčastnilo šest degustátorů s platným osvědčením o degustátorské zkoušce. Celkem bylo hodnoceno šest vzorků Sauvignonu z různých vinařských společností. Byly podány vzorky z vinařství ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., Vinařství Trávníček & Kořínek a VÍNO VANĚK s.r.o. Od každého zmíněného producenta byly poskytnuty dva vzorky Sauvignonu: VOC a pozdní sběr.

K hodnocení byl použit sto-bodový hodnotící systém. Dále měl každý degustátor za úkol ohodnotit aromatický profil sensoricky hodnocených vín dle upravené deseti-bodové stupnice. Z výsledků byl vypočten aritmetický průměr. Výsledky byly graficky vyhodnoceny. Ukázka bodovací tabulky pro hodnocení vín dle klasické sto-bodové stupnice a tabulka hodnocení aromatického profilu dle upravené deseti-bodové stupnice je v příloze.

### 8.2 Hodnocená vína

Bylo hodnoceno šest vzorků Sauvignonu od třech vinařských společností. Každé vinařství poskytlo jeden vzorek Sauvignonu VOC a jeden Sauvignon pozdní sběr.

#### **Vzorek 1 (ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. – Sg – pozdní sběr – 2014)**

suché, vinařská obec Hnánice, viniční trať Knížecí vrch, bez. extrakt 25,0 g/l, cukr 6,9 g/l, kys. 6,9 g/l, pH 3,21, alk. 11,5% obj., kvasinky ASVK

#### **Vzorek 2 (Vinařství Trávníček & Kořínek – Sg – pozdní sběr – 2015)**

suché, viniční obec Hnánice, viniční trať Knížecí vrch, 25 let stará vinice, cukr 0,04 g/l, kys. 8,6 g/l, pH 3,05, alk. 12,3% obj., kvasinky ASVK

#### **Vzorek 3 (VÍNO VANĚK, s.r.o. – Sg – pozdní sběr – 2014)**

suché, vinař. obec Vrbovec, viniční trať U sv. Urbana, cukernatost 21,2 °ČNM, bez. ext. 22,2 g/l, cukr 5,7 g/l, kys. 7,4 g/l, pH 3,07, alk. 12% obj., kvasinky ASVK

#### **Vzorek 4 (ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. – Sg – VOC – 2015)**

suché, viniční obec Hnánice, viniční trať Knížecí vrch, cukernatost 22,5°NM, zbytkový cukr 8,5 g/l, kys. 7,9 g/l, pH 3,08, alk. 12,8% obj., kvasinky ASVK

#### **Vzorek 5 (Vinařství Trávníček & Kořínek – Sg – VOC – 2015)**

suché, viniční obec Hnánice, viniční trať Knížecí vrch, mladá vinice, cukr 5 g/l, kys. 8,3 g/l, pH 3,07, alk. 12,4% obj., kvasinky ASVK

#### **Vzorek 6 (VÍNO VANĚK, s.r.o. – Sg – VOC – 2014)**

suché, vinařská obec Vrbovec, viniční trať U sv. Urbana, cukernatost 21,2 °ČNM, bez. extr. 22,74 g/l, zbytk.cukr 2,9 g/l, kys. 6,9 g/l, pH 3,06, alk. 12% obj., kvasinky ASVK

### 8.3 Vyhodnocení

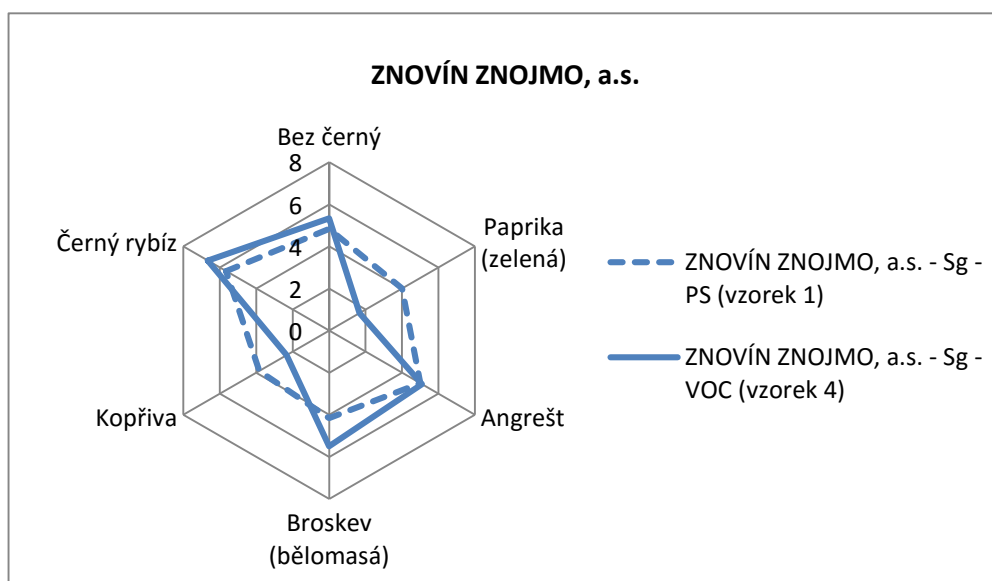
**Tabulka 2: Vyhodnocení sensoricky hodnocených vín dle klasické sto-bodové stupnice**

Deg./vzorek	Vzorek 1	Vzorek 2	Vzorek 3	Vzorek 4	Vzorek 5	Vzorek 6
Degustátor 1	84	83	82	<b>86</b>	<b>86</b>	83
Degustátor 2	80	82	83	<b>86</b>	84	81
Degustátor 3	<b>87</b>	75	<b>86</b>	83	77	83
Degustátor 4	82	84	81	<b>87</b>	85	80
Degustátor 5	83	80	85	<b>88</b>	85	84
Degustátor 6	83	85	87	<b>91</b>	77	82
<b>Průměr</b>	83,16	81,5	84	<b>86,83</b>	82,33	82,16

Z tabulky je patrné, že nejlépe degustátoři ohodnotili vzorek 4. Jedná se o Sauvignon VOC 2015 firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., který průměrně získal 86,83 bodů.

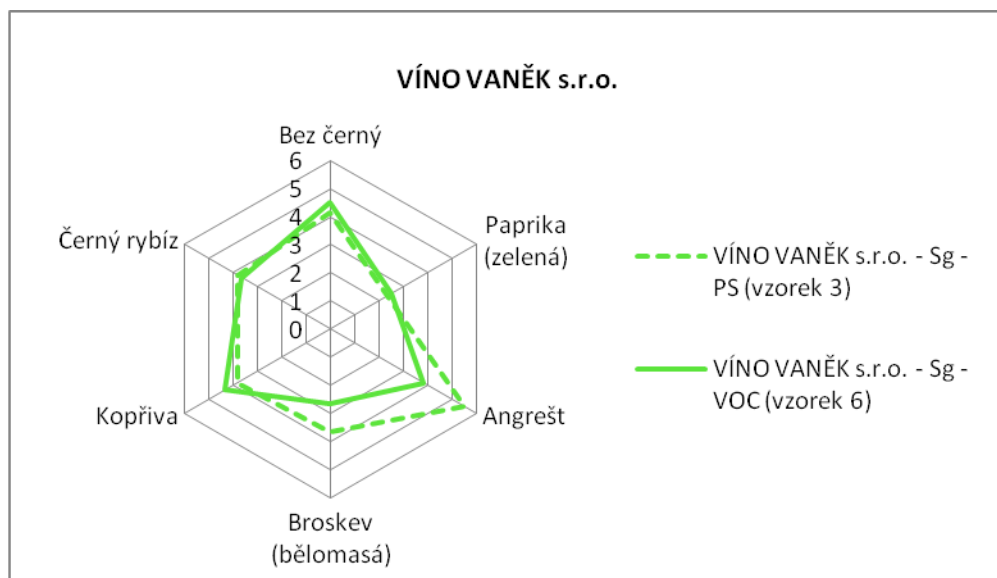
**Tabulka 3: Vyhodnocení aromatického profilu sensoricky hodnocených vín dle upravené deseti-bodové stupnice**

Aroma/Buket	Vzorek 1	Vzorek 2	Vzorek 3	Vzorek 4	Vzorek 5	Vzorek 6
Bez černý	4,83	<b>4,83</b>	4,16	5,33	3,5	<b>4,5</b>
Paprika (zelená)	4	2,83	2,33	1,66	2,16	2,5
Angrešt	5	3,5	<b>5,5</b>	5,16	<b>5,33</b>	3,83
Broskev (bělomasá)	4,16	4	3,66	5,5	4	2,66
Kopřiva	3,83	2,16	3,83	2,33	1,66	4,33
Černý rybíz	<b>5,66</b>	2,83	3,83	<b>6,66</b>	4,83	3,66



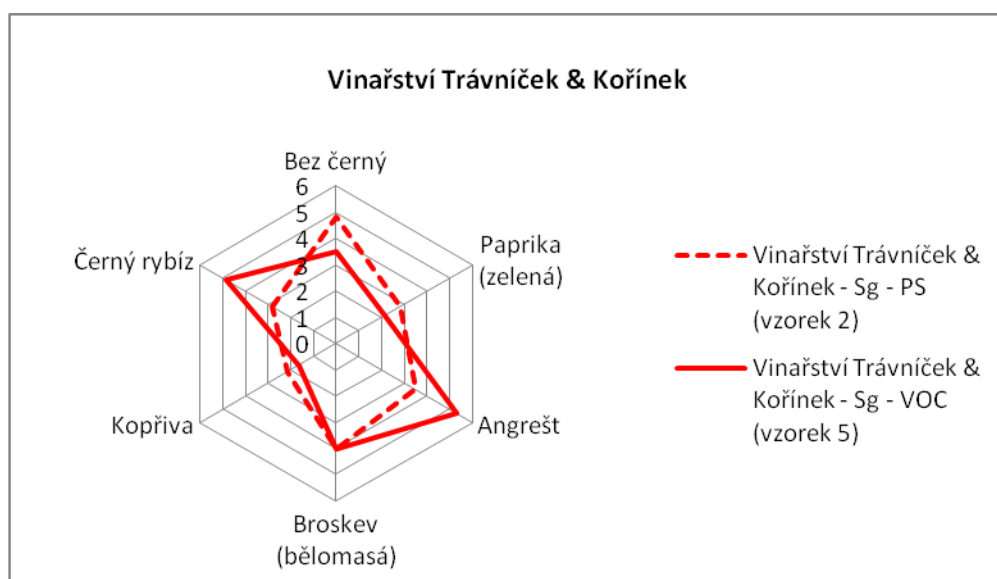
**obrázek 38 aromatický profil Sg PS a VOC firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

U vzorku 1 a 4 vinařství ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. je vidět, že použité hrozny pro výrobu testovaných vín byly odlišné, pocházely z jiné vinice a zejména byl použit jiný klon. Pro VOC byl cíleně využit klon s ovocným aroma (broskev, černý rybíz), pro pozdní sběr byl použit klon spíše florální (zelený) typ s převahou zelené papriky a kopřivy.



**obrázek 39** aromatický profil Sg PS a VOC firmy VÍNO VANĚK s.r.o.

Z dalšího grafu jde dobře vyčíst, že u vzorků 3 a 6 vinařství VÍNO VANĚK s.r.o. byly použity stejné hrozny, stejný klon révy. Je zde jasně patrný stejný technologický přístup u obou deklarovaných vín. U Sg pozdní sběr je jasně patrný vyšší podíl aroma po bělomasé broskvi a angreštu.

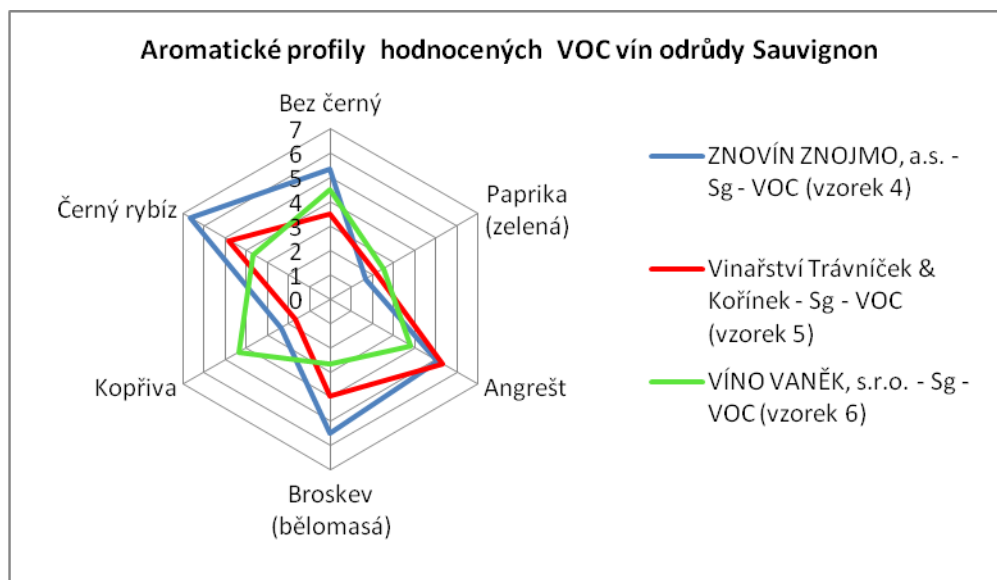


**obrázek 40** aromatický profil Sg PS a VOC Vinařství Trávníček & Kořínek

Složitější bylo sensorické hodnocení aromatického profilu u vzorku 2 Vinařství Trávníček & Kořínek, neboť zrání tohoto vína probíhalo v dubovém sudu, který poně-

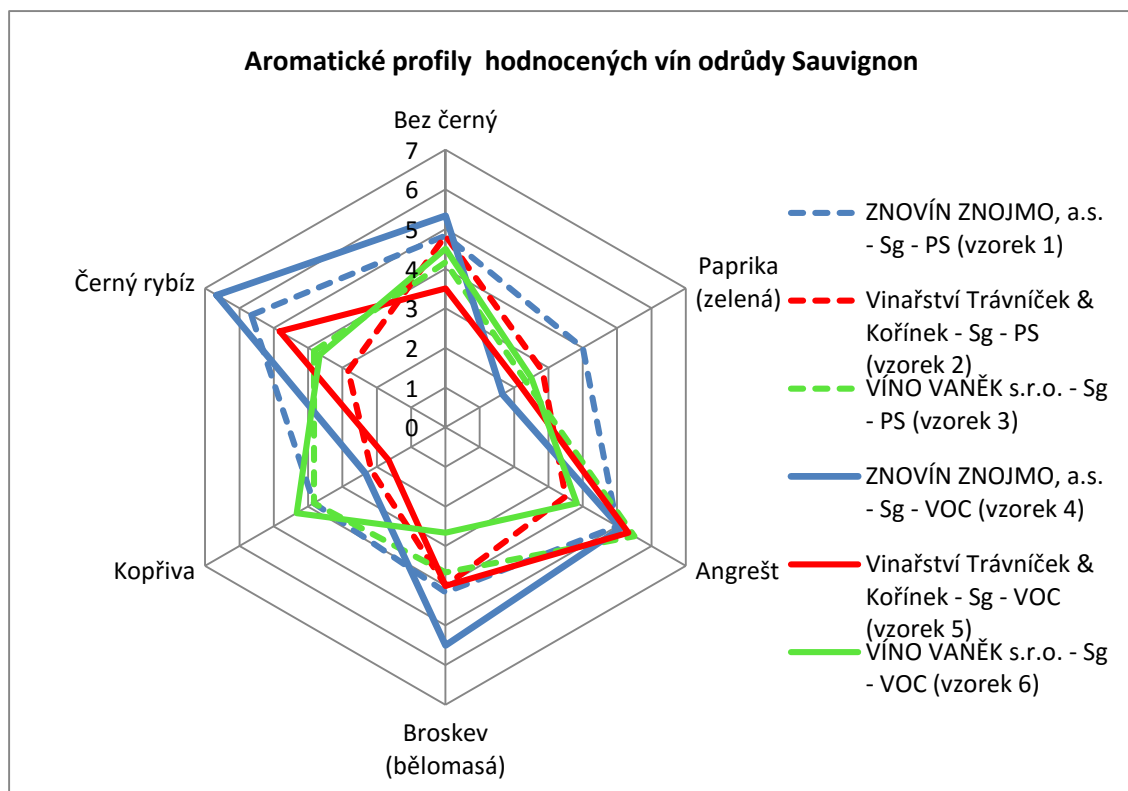


kud zakryl hledané aromatické látky. I tak při porovnání se vzorkem 5 od stejného vinaře je vidět, že u těchto vzorků byl použit odlišný klon révy vinné. Zatímco u vzorku VOC dominují tóny po černém rybízu a angreštu, u Sg pozdní sběr je větší podíl černého bezu a zelené papriky.



**obrázek 41 srovnání aromatického profilu samotných VOC odrůdy Sg**

Zde se očekával velmi podobný profil sledovaných aromatických složek, zejména vůně po ovoci, konkrétně vůně po černém rybízu a bělomasé broskvi. A nižší podíl aroma po kopřivách či papriky. Což se v podstatě potvrdilo. Z grafu je dále patrné, že aromatický profil VOC znojmského Sauvignonu se nyní posouvá více k aroma černého rybízu, angreštu či bezu. Je otázkou, do jaké míry toto aroma ovlivňují přidané kvasinky či změna kvasinek vyskytujících se přirozeně ve vinicích a samozřejmě i požitý klon dané odrůdy.



**obrázek 42 srovnání aromatického profilu u všech vzorků odrůdy Sg**

Poslední graf zobrazuje srovnání aromatického profilu u všech hodnocených vzorků odrůdy Sauvignon.

U vzorku 1 a 4 je dobře patrný podobný technologický přístup u posuzovaných vín. Projevil se zde vyrovnaný aromatický profil u všech hodnocených aromatických kritérií s vyšším podílem ovocných složek, konkrétně černý rybíz, angrešt, černý bez a bělomasá broskev. Šlo o vzorky firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Podobně vycházely i vzorky 3 a 6 vinařství VÍNO VANĚK s.r.o. Je zde dobře vidět stejný technologický přístup u posuzovaných vín. Tentokrát s vyšším podílem bezových tónů, kopřivy a angreštu.

U vzorku 2 a 5 Vinařství Trávníček & Kořínek nejvíce dominovaly tóny černého rybízu, angreštu a bělomasé broskve.

## 9 Závěr

Vinaři na Znojemsku před sedmi lety jako první v České republice přistoupili k tomu, že část produkce označují nikoli podle cukernatosti hroznů, ale podle tzv. apelačního systému, tj. dle místa původu hroznů. Značka VOC Znojmo by měla zákazníkům zaručit, že když si budou chtít koupit např. znojemský Sauvignon, Ryzlink rýnský nebo Veltlínské zelené, tak jim tato značka nabídne to nejtýpější. Snaha průkopníků VOC je, aby se spotřebitelé mohli na kvalitu VOC vín spolehnout více než například na klasická přívlastková vína. S ohledem na některé skandály s prodejem moravských vín vyrobených z maďarských či neidentifikovaných hroznů, jsou VOC určitá jistota.

Zájem o vína VOC Znojmo mezi zákazníky je obrovský, u většiny vinařů je do jednoho roku vyprodáno. Vzhledem k relativně omezenému množství VOC vín si lahve drží jakýsi punc výjimečnosti.

Aktuálně existuje v České republice šest sdružení VOC: VOC Znojmo, VOC Mikulov, VOC Pálava, VOC Modré hory, VOC Blatnice a VOC Valtice. Díky aktivitám prvního sdružení - VOC Znojmo a propagaci mezi veřejností mají nově vznikající sdružení o něco lehčí pozici a mohou tak hned těžit z úspěchů VOC vín. V budoucnu by měla přibýt sdružení: VOC Austerlitz a VOC Mělník. Stále se zvyšující počet VOC vín hodnotím kladně, pro zákazníka tak vzniká jakási orientace, co je pro danou podoblast nejtýpější. Pokud ministerstvo zemědělství a ostatní orgány budou stejně důslední při rozhodování o povolení přiznávat označení VOC i u dalších sdružení, pak VOC vína zákazníkům budou zaručovat kvalitu, původ a originalitu.

Cílem této práce bylo charakterizovat a specifikovat VOC Znojmo, popsat stannovy a zdůraznit rozdíly mezi ostatními VOC sdruženími v České republice. Byla porovnána jednotlivá sdružení VOC a byly zdůrazněny jejich specifika. Bylo navrženo zjednodušení stylu vyráběných VOC vín u všech sdružení, prospělo by vyrábět pouze vína suchá, aby zbytkový cukr nepřekrýval projevy terroir. Zároveň bylo navrženo mísení jednotlivých ročníků, jde zejména o zlepšení kvality vín v horších ročnících a také o to, aby se zachoval trvalý standard. Dále bylo doporučeno zakázat přidávání čistých kultur kvasinek do VOC vín a nechat vína jen spontánně kvasit, aby příslušná odrůda měla přirozené charakteristické aroma.

Při senzoričném hodnocení odrůdy Sauvignon bylo zjištěno, že aromatický profil VOC znojemského Sauvignonu se nyní posouvá více k aroma černého rybízu, angreštu či bezu, oproti dříve propagované bělomasé broskvi. Aroma daného vína velmi ovlivňuje přidané kvasinky či změna kvasinek vyskytujících se přirozeně ve vinicích a samozřejmě i použitý klon dané odrůdy.

## 10 Seznam použité literatury

ACKERMANN, Petr. *Velký vinařský slovník*. Vyd. 1. Praha: Radix, 2007. ISBN 978-80-86031-70-5.

ANON. Klasifikace francouzských vín. *Francouzská vína* [online]. 2015. [cit. 2016-03-01]. Dostupné z: <http://www.terroir-francie.cz/klasifikace.html#>

CALLEC, Christian. *Velká encyklopedie vína*. 2. rozš. v. Čestlice: Rebo Productions, 2003. ISBN 80-723-4311-4.

ČEPIČKA, Jaromír. *Rajonizace vinohradnictví v okrese Znojmo a Břeclav*. 2000.

ČERNÝ, Branko. Valtice mají své VOC. *Král vín* [online]. 2015. [cit. 2016-02-07]. Dostupné z: <http://www.kralvin.cz/valtice-maji-sve-voc>

DUDA, Mikuláš. *VOC kam se podíváš* [online]. 2013. [cit. 2016-04-24]. Dostupné z: <http://www.podkorkem.cz/voc-kam-se-podivas/>

HAUSKNOTZ, Viktor. *Na co jste se možná báli zeptat: Vína VOC* [online]. 2014. [cit. 2015-08-11]. Dostupné z: <http://mojelahve.cz/clanek/na-co-jste-se-mozna-bali-zeptat-vina-voc-265>

HLADÍK, JAROSLAV. *Vinařský obzor* [online]. Velké Bílovice Svaz vinařů České republiky, 2011, 104/2011(2) [cit. 2016-02-24]. ISSN 1212-7884. Dostupné z: [http://issuu.com/vinarsky\\_obzor/docs/vo\\_02\\_11/46](http://issuu.com/vinarsky_obzor/docs/vo_02_11/46)

KOL. AUTORŮ. 01 Leden. *790 Znojmo* [online]. 2016. [cit. 2016-02-24]. Dostupné z: <http://znojmo790.cz/2016/01/02/leden-2016-2/>

KOL. AUTORŮ. *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. 2011. s. 94. ISSN 978-80-7084-982-8. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/file/128921/SVZ\\_2011.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/128921/SVZ_2011.pdf)

KOUDA. Kvalitní víno, rybí speciality a folklórní hudba...to vše okusíte na 7. ročníku Festivalu vína VOC Znojmo! *Hudební festival Znojmo* [online]. 2011. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: <http://www.hudbaznojmo.cz/voc-fest/>

KOUDELA, František. *Jednací řád Komise VOC ZNOJMO, z.s. pro hodnocení vína*. 2014.

KOUDELA, František. *Podmínky pro udělení označení „Královská řada“ VOC ZNOJMO*. 2014.

KOUDELA, František. *Podmínky pro udělení označení VOC ZNOJMO*. 2014.

KOUDELA, František. *Podmínky pro udělení označení VOC ZNOJMO*. 2014.

KOUDELA, František a Eva OBURKOVÁ. Festival vína VOC Znojmo, 8. května. *VOC Znojmo* [online]. 2014. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/festival-vina-voc-znojmo/>

KOUDELA, František a Eva OBURKOVÁ. Informace o sdružení. *VOC Znojmo* [online]. 2014. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/informace-o-sdruzeni/>

- KOUDELA, František a Eva OBUKOVÁ. *Členové VOC Znojmo* [online]. 2016. [cit. 2016-03-22]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/clenove-voc-znojmo/>
- KOZDAZ, JAN. Analýza stavebně historického vývoje lesoparků Znojmo - část karolíniny sady a Rajská zahrada. 2004, roč. 1224, s. 117–135.
- KRUTIŠ, Dalibor. Obrazem: Vína VOC Znojmo mají i Královskou řadu. *Znojemský deník.cz* [online]. 2014. [cit. 2015-08-17]. Dostupné z: [http://znojemsky.denik.cz/zpravy\\_region/obrazem-vina-voc-znojmo-maji-i-kralovskou-radu-20140821.html](http://znojemsky.denik.cz/zpravy_region/obrazem-vina-voc-znojmo-maji-i-kralovskou-radu-20140821.html)
- MARCINČÁK, Petr. Podmínky a pravidla pro udělení označení VOC Mikulov [online]. 2012. [cit. 2016-01-24]. Dostupné z: <http://www.vocmikulov.cz/wp-content/themes/vocmikulov/img/VOC-Mikulov-Podminky-a-pravidla.pdf>
- MICHALÍK, Peter. *Charakteristika a specifika VOC Modré hory*. Lednice. 2015. Baka-lářská práce. Mendelova univerzita v Brně. 46 s.
- PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3314-2.
- PRŮDEK, Lukáš. Představení sdružení VOC Modré hory. *VOC Modré hory* [online]. 2013. [cit. 2016-01-24]. Dostupné z: <http://www.vocmodrehory.cz/sdruzeni/>
- SMOLA, Daniel. Vinařská obec Znojmo. *Lahofer* [online]. 2014. [cit. 2016-02-24]. Dostupné z: <http://www.lahofer.cz/winery/a-gr4bc60acr-w-17>
- STÁVEK, Jan. Ke stažení. *VOC Modré hory* [online]. 2013. [cit. 2016-01-24]. Dostupné z: <http://www.vocmodrehory.cz/ke-stazeni/>
- STEVENSON, Tom. *Světová encyklopedie vín*. Vyd. 3. V Praze: Knížní klub, 2001. ISBN 80-242-0619-6.
- STOJANOVÁ, Kateřina. *Znojemsko, jeho integrovaná produkce a bioprodukce révy vinné*. Brno. 2012. Bakalářská práce. Mendelova univerzita v Brně. 74 s.
- ŠETKA, Michal. Vlkova věž - Informační centrum VOC Znojmo. *Top vinařský cíl* [online]. 2015. [cit. 2016-02-22]. Dostupné z: <http://www.topvinarskycil.cz/vlkova-vez-informacni-centrum-voc-znojmo/235>
- TOMÁŠEK, Ivo. *AUTENTICITA VÍN ZNOJEMSKÉ VINAŘSKÉ PODOBLASTI*. Led-nice. 2008. Disertační práce. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 112 s.
- VINOTRH. *Vinařství* [online]. 2016. [cit. 2015-09-05]. Dostupné z: <http://www.vinotrnh.cz/vinarstvi/vinarstvi>
- VOC BLATNICE. Kodex VOC Blatnice. *VOC Blatnice* [online]. 2014. [cit. 2016-01-24]. Dostupné z: <http://www.vocblatnice.cz/kodex>
- VOC BLATNICE. *Tradice a originalita z Bílých Karpat* [online]. 2014. [cit. 2016-04-05]. Dostupné z: <http://www.vocblatnice.cz/>
- VOC MIKULOV. *Apelační systém značení u nás a ve světě* [online]. 2014. [cit. 2015-08-11]. Dostupné z: <http://www.vocmikulov.cz/cz/apelacni-system-znaceni-u-nas-a-ve-svete/>

VOC MIKULOV. Podmínky pro zařazení vín do VOC MIKULOV. *VOC Mikulov* [online]. 2014. [cit. 2016-01-24]. Dostupné z: <http://www.vocmikulov.cz/cz/podminky-pro-zarazeni-vin-do-voc-mikulov/>

VOC PÁLAVA. Podmínky přijetí vína. *VOC Pálava* [online]. 2016. [cit. 2016-01-24]. Dostupné z: <http://www.voc-palava.cz/podminky-prijeti-vina>

VOC ZNOJMO. Vyrazte o vinobraní na degustaci vín VOC Znojmo. K rotundě. *VOC Znojmo: Vína originální certifikace* [online]. 2015. [cit. 2015-08-26]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/aktuality/vyrazte-o-vinobrani-na-degustaci-vin-voc-znojmo-k-rotunde-106/>

ZNOVÍN ZNOJMO. VOC Znojmo (vína originální certifikace). *Znovín Znojmo, a.s. se sídlem v Šatově* [online]. 2015. [cit. 2015-08-12]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/voc-znojmo-vina-originalni-certifikace>

ŽALUD, Zdeněk. *Bioklimatologie*. Vyd. 1. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2015. ISBN 978-80-7509-189-5.

## 11 Seznam použitých obrázků

obrázek 1 loga VOC v České republice, logo VOC Valtice chybí (HAUSKNOTZ, 2014)	13
obrázek 2 ukázka typu pásky VOC Znojmo (TLAPÁKOVÁ, 2015)	14
obrázek 3 ukázka loga VOC Znojmo (TLAPÁKOVÁ, 2015)	14
obrázek 4 ukázka typu pásky „Královská řada“ (TLAPÁKOVÁ, 2016)	18
obrázek 5 Informační centrum VOC Znojmo (TLAPÁKOVÁ, 2016)	19
obrázek 6 speciální vinný bar (TLAPÁKOVÁ, 2015)	19
obrázek 7 Karolíniny sady na dobovém terči (KOZDAZ, 2004)	20
obrázek 8 Rajská vinice a výhled do údolí řeky Dyje, v pozadí degustační altán Vinařství LAHOFER, a.s. (TLAPÁKOVÁ, 2016)	21
obrázek 9 výhled na terasu s odrůdou Sauvignon, doplněnou informační tabulí (TLAPÁKOVÁ, 2016)	21
obrázek 10 informační tabule odrůdy Veltlínské zelené (TLAPÁKOVÁ, 2016)	21
obrázek 11 ukázka speciální etikety k oslavě 790. výročí založení Znojma (KOL. AUTORŮ, 2016)	22
obrázek 12 logo DV Promotion (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	22
obrázek 13 logo Vinařství Dobrovolný (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	22
obrázek 14 logo Vinařství Piálek & Jäger (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	23
obrázek 15 logo Vinařství Trávníček & Kořínek (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016A)	23
obrázek 16 logo Víno Vaněk (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	23
obrázek 17 logo vinařství Lahofer (VINOTRH, 2016)	23
obrázek 18 logo vinařství Líbal (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	24
obrázek 19 logo vinařství rodiny Špalkovy (VINOTRH, 2016)	24
obrázek 20 logo vinařství Waldberg Vrbovac (VINOTRH, 2016)	24
obrázek 21 logo Vinných sklepů Lechovice (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	24
obrázek 22 logo vinařství VINO HORT (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	24
obrázek 23 logo Zemědělského družstva Hodonice (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	25
obrázek 24 logo vinařství Znovín Znojmo (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016)	25

obrázek 25 logo vinařství Sádek (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016) .....	25
obrázek 26 logo Vinice Hnánice (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016) .....	25
obrázek 27 logo vinařství Hanzel (VINOTRH, 2016).....	25
obrázek 28 logo vinařství Arte Vini (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016).....	26
obrázek 29 logo vinařství Josef kořínek (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016A) .....	26
obrázek 30 logo AMPELOS (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2016) .....	26
obrázek 31 geologický podklad Znojemské vinařské podoblasti (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B) .....	28
obrázek 32 půdní profily Znojemské vinařské podoblasti (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B).....	29
obrázek 33 logo VOC Znojmo (KOUDELA A OBURKOVÁ, 2014B).....	32
obrázek 34 logo VOC Mikulov (VOC MIKULOV, 2014).....	33
obrázek 35 logo VOC Modré hory (STÁVEK, 2013) .....	34
obrázek 36 logo VOC Pálava (VOC PÁLAVA, 2016).....	35
obrázek 37 logo VOC Blatnice (VOC BLATNICE, 2014A) .....	36
obrázek 38 aromatický profil Sg PS a VOC firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. ....	39
obrázek 39 aromatický profil Sg PS a VOC firmy VÍNO VANĚK s.r.o. ....	40
obrázek 40 aromatický profil Sg PS a VOC Vinařství Trávníček & Kořínek.....	40
obrázek 41 srovnání aromatického profilu samotných VOC odrůdy Sg.....	41
obrázek 42 srovnání aromatického profilu u všech vzorků odrůdy Sg.....	42
obrázek 43 ukázka vyplněné bodovací tabulky pro hodnocení vín 100 bodovým systémem a tabulka aromatického profilu dle upravené 10 bodové stupnice.....	48

## 12 Seznam použitých tabulek

Tabulka 1: Dělení kvality vín dle cukernatosti hroznů.....	10
Tabulka 2: Vyhodnocení sensoricky hodnocených vín dle klasické sto-bodové stupnice .....	39
Tabulka 3: Vyhodnocení aromatického profilu sensoricky hodnocených vín dle upravené deseti-bodové stupnice .....	39

# 13 Přílohy

## Příloha 1

Bodovací tabulka k hodnocení vín 100 bodovým systémem

Tichá vína	Vynikající	Velmi dobré	Dobré	Uspokojivé	Nedo- statečné	Vzorek 1	Vzorek 2	Vzorek 3	Vzorek 4	Vzorek 5	Vzorek 6
Vzhled	5	4	3	2	1	5	4	5	5	5	5
barva	10	8	6	4	2	10	10	10	10	10	10
Vůně	8	7	6	4	2	7	8	7	8	7	7
čistota	6	5	4	3	2	5	4	4	5	5	4
harmonie	16	14	12	10	8	14	12	12	14	14	12
intenzita	8	7	6	4	2	7	7	6	7	7	7
čistota	6	5	4	3	2	4	4	4	4	4	5
harmonie	22	19	16	13	10	16	16	16	16	16	16
perzistence	8	7	6	5	4	7	8	8	7	8	7
Celkový dojem	11	10	9	8	7	9	10	10	10	10	10
Celkem bodů						84	83	82	86	86	83

Bodovací tabulka pro tvorbu aroma grafu k hodnocení vín 10-ti bodovým systémem

Aroma/Buket/(Chuť)	Vzorek 1	Vzorek 2	Vzorek 3	Vzorek 4	Vzorek 5	Vzorek 6
Bez černý	3	4	3	2	4	5
Paprika (zelená)	0	0	2	1	0	2
Angeřt	6	4	3	5	3	3
Broskev (bělomasá)	1	0	1	0	0	0
Kopřiva	2	2	6	0	1	8
Černý rybíz	4	3	6	10	7	2

obrázek 43 ukázka vyplněné bodovací tabulky pro hodnocení vín 100 bodovým systémem a tabulka aromatického profilu dle upravené 10 bodové stupnice