

# Poznejte chuť Moravského Toskánska

Dny poctivé práce ve vinohradě přináší radosti  
s dobrým vínem.

Vážení přátelé vína,

vinaři a vinohradníci, další vinařský rok uplynul a **KLUB VINAŘŮ** si Vás dovoluje pozvat na naši již tradiční výstavu vín, tentokrát už po deváté, která se opět koná v areálu Vinařství Dufek. Zase můžete zhodnotit výsledky práce vinařů jak místních, tak ze širokého okolí a přechutnat vína tentokrát ze 62 profesionálních vinařství napříč celou republikou včetně Slovenska. Poprvé se nám představí vína ročníku 2022, která jsou mimořádně povedená. Není to jen ročníkem, čím dál víc mají na výsledný efekt podíl vinaři jejichž zapálení pro věc, trpělivost, znalosti a zkušenosti přináší ovoce. Budete moci ochutnat spoustu nových odrůd a novinek, ale nás může těšit, že po dvou porevolučních dekádách se vinaři čím dál víc vrací k tradičním odrůdám, které patří po celé generace historicky na Moravské Slovácko. Jedná se především o Ryzlink rýnský a vlašský, Rulandské bílé, Veltlín zelený a znovu objevený Neuburg a Sylván. Z modrých odrůd je to především Frankovka, Rulandské modré a Modrý Portugal. K ochutnání budou zemská, jakostní i přívlastková vína. Dále vína originální certifikace – VOC, speciální vína typu PÉT-NAT, KVEVRI a další.

***V letošním roce jsme pro Vás připravili celkem 846 vzorků, z toho 485 od vinařů amatérů a 361 vzorků od 62 profesionálních vinařství.***

Výsledky, jak byla vína obodována najdete na stránkách tohoto katalogu. Bodována byla jen vína neprofesionálních vinařů 100 bodovou stupnicí odbornými komisemi složenými ze zkušených vinařů. Určitě dojde k debatám nad udělenými body, ale to k tomu patří. Nikdo nedělá schválně víno špatně, ale ne vždy se všechno podaří. Není třeba hledat viníka, je třeba se nad to povznést a naopak si to užít. Všichni vinaři, kteří dali vína do soutěže zaslouží obdiv. Určitě si ale každý najde své favority.

Užijte si kořování podbarvené cimbálovou muzikou, dobré jídlo k tomu a neopakovatelnou atmosféru, zpívejte a bavte se.

Příjemné chvíle při ochutnávání vín Vám přeje KLUB VINAŘŮ. **„Na zdraví!“**

Píle, pokora a láska k vínu.

Žena Vás naučí lásce, děti trpělivosti a stáří pokoře.

**Práce s vínem Vás naučí všemu zároveň.**

Na letošní výstavě budou jednotlivá vína deklarována jako **moravská zemská vína**, doplněna údaji o ročníku, popř. přívlaskem, i když nesplňují náležitosti, uvedené v zákoně o vinohradnictví a vinařství. Musí však být vyrobena dle požadavků výše uvedených právních norem. Proto považujte jejich označení pouze za orientační.

Pro připomenutí uvádíme rozpětí ze kterých lze vyrábět vína stolní, jakostní a jakostní s přívlaskem.

12,0° - 14,9°	stolní víno
15,0° - 18,9°	jakostní víno
vína s přívlaskem	
19,0° - 20,9°	kabinetní víno /KAB/
21,0° - 23,9°	pozdní sběr /PS/
24,0° - 26,9°	výběr z hroznů /VH/
27,0° a výše	výběr z bobulí, víno slámové, ledové, botritické výběry /VB/

### **Všechna vína věnovali vinaři na výstavu bezplatně.**

V katalogu je v kolonce „KOM“ uvedena číslo komise, která vzorek hodnotila. Vína neoznačená ročníkem pocházejí ze sklizně 2022.

Degustace se uskutečnila v **pátek 28.4.2023** v prostorách Vinařství Dufek ve Svatobořicích – Mistříně, pod odborným vedením pana Josefa Dufka str. u bílých vín a Ing. Radkem Šťastným u červených vín.

**Diplom bude udělen vínu od dosaženého hodnocení 85 bodů a více.**

### **Složení degustačních komisí, na prvním místě je uveden předseda komise:**

- 1. Dobeš Vladimír** – Ratiškovice, Pelikán Jiří - Bukovany, Kučera Radek - Svat.-Mistřín, Šťastná Simona – Terezín - *celkem 33 vzorků s průměrným hodnocením 83 bodů*
- 2. Ehrlich Martin** - Milotice, Novák Lukáš - Hodonín, Měchura Martin - Svat.-Mistřín, Varmuža Vladimír - Svat.-Mistřín - *celkem 32 vzorků s průměrným hodnocením 82 bodů*
- 3. Strýček Tomáš** - Svat.-Mistřín, Neckář Libor – Bukovany, Vašek Jakub - Svat.-Mistřín, Brhel Stanislav - Kyjov - *celkem 36 vzorků s průměrným hodnocením 83 bodů*

- 4. Marada Petr** - Svat.-Mistřín, Hrádek František – Klobouky, Takács Zdeněk - Svat.-Mistřín - *celkem 33 vzorků s průměrným hodnocením 80 bodů*
- 5. Chlustina Stanislav** - Svat.-Mistřín, Melichar Petr - Milotice, Rajsigl Aleš – Skoronice, Hajný Jan - Svat.-Mistřín - *celkem 37 vzorků s průměrným hodnocením 82 bodů*
- 6. Kašík Petr** – Milotice, Němec Štěpán – Kyjov, Výletová Anna - Svat.-Mistřín, Macek Petr - Svat.-Mistřín - *celkem 33 vzorků s průměrným hodnocením 82 bodů*
- 7. Válka Vlastimil** – Kyjov, Kotásek Jaromír – Ratiškovice, Výlet Petr - Svat.-Mistřín, Hrazdilová Markéta - Svat.-Mistřín - *celkem 34 vzorků s průměrným hodnocením 82 bodů*
- 8. Šeda Bronislav** - Svat.-Mistřín, Šefčík Roman - Svat.-Mistřín, Neduchal David – Milotice, Karlík Pavel – Šardice - *celkem 35 vzorků s průměrným hodnocením 80 bodů*
- 9. Šťastný Jan ml.** - Svat.-Mistřín, Pres Petr – Vracov, Suchánek Tomáš – Hodonín, Veselý Vlastimil - Čejč - *celkem 35 vzorků s průměrným hodnocením 83 bodů*
- 10. Neduchal Pavel** - Svat.-Mistřín, Barák Zdeněk - Svat.-Mistřín, Takács Michal - Svat.-Mistřín - *celkem 39 vzorků s průměrným hodnocením 83 bodů*
- 11. Neduchal Jaroslav** – Milotice, Výlet Pavel - Svat.-Mistřín, Grufík Jaroslav – Milotice - *celkem 35 vzorků s průměrným hodnocením 82 bodů*
- 12. Přes Ondřej** – Vracov, Kundrata František - Svat.-Mistřín, Meduna Jiří - Svat.-Mistřín - *celkem 34 vzorků s průměrným hodnocením 83 bodů*
- 13. Gregorovič Luboš** – Milotice, Měchura Josef st. - Svat.-Mistřín, Výlet Ondřej - Svat.-Mistřín - *celkem 33 vzorků s průměrným hodnocením 86 bodů*
- 14. Knotek Marek** – Milotice, Vašulka Pavel - Svat.-Mistřín, Řihák Zbyněk - Svat.-Mistřín - *celkem 36 vzorků s průměrným hodnocením 84 bodů*

**Na závěr degustace vybrala subkomise následující vína jako šampiony výstavy:**

Šampion výstavy bílých vín:

***vz. č. IO 02 - IRSAI OLIVER - PS - Stríž Stanislav***

*Svatobořice-Mistřín*

Šampion výstavy červených vín:

***vz. č. RM 06 – RULANDSKÉ MODRÉ - VzH - Varmuža Petr***

*Svatobořice-Mistřín*

## **Cena Vinařství Dufek**

Pro nejlépe hodnocené víno ze Svatobořic – Mistřína:

**vz. č. OČ 07 – SYRAH - VzH 2021 - Neduchal Ladislav**

*Svatobořice-Mistřín*

Uvedení šampioni výstavy bílého vína, červeného vína a nejlépe hodnocené víno ze Svatobořic – Mistřína budou v průběhu výstavy prezentovány otevřením další láhve a to v 15 hodin a v 17 hodin.