



MASARYKOVA
UNIVERZITA

Slavnostní
vyhlášení
Univerzitního
vína

Pro akademický rok 2020/2021



UNIVERZITNÍ
VÍNO

Slavnostní
vyhlášení
Univerzitního
vína

Pro akademický rok 2020/2021



**Vážené dámy, vážení pánové,
vážené kolegyně, vážení kolegové,
vážení vinaři a vinařské společnosti,
přátelé a milovníci krásných moravských vín,**

letos poprvé ve dvacetileté historii naší univerzitní vinařské soutěže vychází katalog Univerzitní víno 2020/2021 pouze v elektronické podobě a s půlročním zpožděním. Tradiční listopadové slavnostní setkání akademické obce s vinaři, partnery univerzity a vzácnými hosty v augustiniánském opatství na Starém Brně se v závěru loňského roku bohužel nemohlo uskutečnit a odkládané předání ocenění a diplomů vítězným vínům a vinařstvím tedy proběhne až v závěru jarního semestru. Loňský i letošní rok byly bohužel výrazně poznamenány koronavirovou epidemií, což se promítlo i do nutných restrikcí v důsledku vyhlášených nouzových stavů. Protiepidemická opatření zasáhla chod celé společnosti a omezila a následně v podstatě ukončila prezenční výuku na všech stupních škol. Byli jsme nuceni pozastavit akademické obřady, vědecká sympozia a veškerá společenská setkání, včetně těch velmi příjemných u sklenky moravského vína.

Navzdory koronaviru se za přísných hygienických opatření podařilo v září minulého roku uskutečnit 19. ročník naší univerzitní vinařské soutěže a s omezeným počtem hodnotitelů vybrat vítězná vína. V současné době se Masarykova univerzita připravuje na postupný návrat k běžnému provozu a doufám, že slábnoucí epidemie již umožní na podzim letošního roku tradiční zahájení akademického roku 2021/2022, včetně obnovení prezenční výuky a setkávání akademické obce nejen v online prostředí. A samozřejmě se velmi těším na podzimní soutěž a slavnostní vyhlášení jubilejního 20. ročníku Univerzitního vína. Věřím, že již proběhne v tradičním listopadovém termínu a v „postkovidové“ době.

Srdečně děkuji všem vinařům a vinařským společnostem za skvělá vína, která vyslali do loňské soutěže, děkuji členům akademické hodnotitelské komise, organizačnímu výboru, dlouholetým významným partnerům projektu Univerzitní víno, Marku Babiszovi z NVC, Jaroslavu Machovcovi z VF ČR, děkuji kolegyním a kolegům z vedení univerzity, rektorátu a SKM.

Martin Bareš
rektor MU

UNIVERZITNÍ VÍNO 2020 / 2021

PROGRAM JEDNÁNÍ AKADEMICKÉ HODNOTITELSKÉ KOMISE MASARYKOVY UNIVERZITY

Termín: úterý 22. září 2020
Místo: menza Vinařská, studentská jídelna v přízemí
Zajišťuje: Správa kolejí a menz

14:00–14:10

Zahájení

doc. Břetislav Dančák, Ph.D., prorektor MU
v zastoupení předsedy AHK

14:10–14:30

19. ročník soutěže Univerzitní víno 2020/2021

Představení 12 vinařství Moravské vinařské oblasti, soutěžní vzorky, hodnotící tabulky, systém bodování, klasifikace a kategorie vín

Ing. Zdeněk Čížek, tajemník AHK

14:30–17:30

Řízená anonymní degustace podle stobodového systému O.I.V.

Ing. Marek Babisz, moderátor
hlavní sommelier, Národní vinařské centrum Valtice

17:30–19:00

Beseda nad hodnocenými víny

Občerstvení

Vážení čtenáři,

přípravu a průběh letošního zasedání akademické hodnotitelské komise, bodové hodnocení vzorků vín a výběr oceněných vín soutěže 19. ročníku projektu Univerzitní víno Masarykovy univerzity si budeme všichni aktivní účastníci dlouho pamatovat. Střídání nouzových stavů a následných rozvolnění se v průběhu roku 2020 nepříjemně promítalo do stanovování termínů a jejich následného rušení. At již šlo o jednání s Vinařským fondem, vinaři, o svozy vzorků soutěžních vín, stanovení limitního počtu členů soutěžní komise, stanovení termínu jednání komise a subkomise, přípravu slavnostního vyhlášení soutěže a opětovné rušení a posouvání termínu slavnostního vyhlášení soutěže. Nemocněním covidem si prošel i předseda hodnotitelské komise pan rektor Bareš, a soutěž tak řídil jeho zástupce pan prorektor Dančák. Nemoc se nevyhnula ani našemu dlouholetému moderátorovi soutěže panu Babiszovi, který však stihl jako správný sommelier v průběhu léta covid vyléčit a podzimní termín soutěže moderoval. Snaha a úsilí organizátorů a akademiků 19. ročník soutěže Univerzitní víno nezrušit se nakonec setkala s úspěchem a 22. září v mezidobí mezi nouzovými stavy soutěž proběhla. Jako vždy jsme hodnotili 36 vzorků vín od 12 moravských vinařství anonymně za použití 100bodové stupnice O. I. V. Samozřejmě za přísných hygienických opatření, podle univerzitního semaforu, v rouškách a respirátorech, s rozmístěním degustačních stolů v prostoru, v redukovaném počtu členů a bez následné besedy a společného přechutnání vín s tím, že si vína o to víc vychutnáme v listopadu při slavnosti v augustiniánském opatství. Netušili jsme přitom, že se vzápětí ponoříme do dalšího nouzového stavu a žádná slavnost se v opatství neuskuteční a bude několikrát odložena. Přesto jsem nesmírně rád, že soutěž proběhla a univerzita mohla ocenit úžasná vína moravských vinařů. Informace o všech degustovaných vzorcích najdete na stránkách tohoto katalogu. Vychází poprvé a doufám naposledy opožděně a pouze v elektronické podobě. Obdobně jako slavnost. Letos pouze online včetně předání ocenění vínům a vinařům. Velké díky všem, kteří se na organizaci letošní složité soutěže podíleli. Za podporu projektu Univerzitní víno patří mimořádné poděkování předsedovi naší hodnotitelské komise, rektoru Masarykovy univerzity Martinu Barešovi, který i v složité epidemické situaci konání soutěže umožnil.

Zdeněk Čížek

UNIVERZITNÍ VÍNO

AKADEMICKÁ HODNOTITELSKÁ KOMISE MASARYKOVY UNIVERZITY 2020/2021

PŘEDSEDA

prof. MUDr. Martin Bareš, Ph.D., rektor

TAJEMNÍK

Ing. Zdeněk Čížek

ORGANIZAČNÍ VÝBOR

Bc. Kamil Kulíšek, ředitel SKM

doc. Mgr. Jiří Nykodým, Ph.D., docent FSpS

Mgr. Jiří Uher, vedoucí OVVM

Soutěžní vzorky hodnotila z důvodu přísných protiepidemických opatření ve dvou kolech v průběhu září 2020 pouze část třicetičlenného akademického hodnotitelského týmu.

SLOŽENÍ HODNOTITELSKÉHO TÝMU

Mgr. Michal Bulant, Ph.D., prorektor

prof. RNDr. Ivana Černá, CSc., profesorka FI

Ing. Zdeněk Čížek, tajemník AHK

doc. PhDr. Břetislav Dančák, Ph.D., prorektor

doc. Mgr. Tomáš Kašparovský, Ph.D., děkan PřF

Bc. Kamil Kulíšek, ředitel SKM

prof. RNDr. Luděk Matyska, CSc., ředitel ÚVT

doc. Mgr. Jiří Nykodým, Ph.D., docent FSpS

prof. PhDr. Milan Pol, CSc., děkan FF

prof. PhDr. Ladislav Rabušic, CSc., vedoucí institutu FSS

doc. PhDr. Mgr. Hana Svatoňová, Ph.D., prorektorka

Mgr. Jiří Uher, vedoucí OVVM

Mgr. et Mgr. Tomáš Varga, předseda SK AS

Anonymní degustace dle 100bodového systému O. I. V. moderováno bez soutěžního hlasu hlavní sommelier Národního vinařského centra Valtice Ing. Marek Babisz.

DRŽITELÉ TITULŮ UNIVERZITNÍ VÍNO V PŘEDCHOZÍCH LETECH

2019/2020

SAUVIGNON, pozdní sběr, 2018, polosuché, Víno Sýkora

FRANKOVKA, pozdní sběr, 2017, suché, Vinařství Drmola

2018/2019

CUVÉ MUNI 100, jakostní známkové červené, 2016,

Vinselekt Michlovský

CUVÉ MUNI 100, jakostní šumivé víno bílé, brut, 2018,

Vinselekt Michlovský

2017/2018

RYZLINK VLAŠSKÝ, pozdní sběr, 2015, Mikrosvín Mikulov

CUVÉE PRESIDENT, jakostní známkové červené, 2013,

Vinselekt Michlovský

2016/2017

SAUVIGNON, pozdní sběr, 2015, Znovín Znojmo

LAUROT, pozdní sběr, 2012, Vinselekt Michlovský

2015/2016

RYZLINK RÝNSKÝ, VOC, 2014, Vinice – Hnanice

CABERNET SAUVIGNON, výběr z hroznů, 2011, suché, Kolby

2014/2015

SAUVIGNON, VOC, 2013, Piálek & Jäger

ANDRÉ barrique, pozdní sběr, 2011, Ludwig

2013/2014

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, VOC, 2012, Hanzel

RULANDSKÉ MODRÉ, výběr z hroznů, 2011, Palavín

2012/2013

SAUVIGNON, výběr z hroznů, 2011, Vinum Moravicum

LAUROT, výběr z hroznů, 2009, Vinselekt Michlovský

2011/2012

AURELIUS, pozdní sběr, 2009, Vinum Moravicum

MERLOT, výběr z hroznů, 2009, Vinselekt Michlovský

2010/2011

RYZLINK RÝNSKÝ, pozdní sběr, 2009, Vinselekt Michlovský

ZWEIGELTREBE, pozdní sběr, 2009, Rajhradské klášterní

2009/2010

SAUVIGNON, VOC, 2008, Znovín Znojmo

CABERNET MORAVIA, jakostní, 2008, Štěpán Maňák



2008/2009

RIESLING MEIDENBURG, pozdní sběr, 2006, Reisten

CABERNET MORAVIA, jakostní, 2007, Věstonické sklepy

2007/2008

RULANDSKÉ BÍLÉ, jakostní, 2006, Nové Vinařství

FRANKOVKA, jakostní, 2005, Císařské sklepy Horák

2006/2007

RYZLINK RÝNSKÝ, kabinetní, 2004, První znojemská vinařská

SVATOVAVŘINECKÉ, pozdní sběr, 2005, Moravino

2005/2006

RULANDSKÉ BÍLÉ, výběr z hroznů, 2004, Réva plus

ANDRÉ, pozdní sběr, 2003, Moravino

2004/2005

PÁLAVA, výběr z hroznů, 2003, Věstonické sklepy

FRANKOVKA, jakostní, 2000, Ladislav Musil

2003/2004

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, kabinetní, 2002, Kovacs

FRANKOVKA, jakostní, 2002, LIVI

2002/2003

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, pozdní sběr, 2000, Ampelos

SVATOVAVŘINECKÉ, jakostní 2001, Roman Komarov

TITUL UNIVERZITNÍ VÍNO 2020/2021



RYZLINK RÝNSKÝ
pozdní sběr, 2018, polosuché
Vinařství Vladimír Tetur

CABERNET SAUVIGNON
výběr z hroznů, 2018, suché
Vinařství Petr Bíza

DIPLOM ZA VYNIKAJÍCÍ VÍNO

CHARDONNAY

moravský zemský výběr, 2018, suché, Nové vinařství

PÁLAVA

výběr z hroznů, 2018, suché, Vinařství Obelisk

MUŠKÁT MORAVSKÝ

pozdní sběr, 2019, polosuché, Střední vinařská škola Valtice

RULANDSKÉ MODŘÉ

pozdní sběr, 2015, suché, Vinařství Vladimír Tetur

ANDRÉ

pozdní sběr, 2017, suché, ŠS vinařská Velké Pavlovice, a. s.

HIBERNAL

pozdní sběr, 2019, polosuché, Vinice – Hnanice

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2019, polosuché, Vinařství Špalek

FRANKOVKA

výběr z hroznů, 2017, suché, Agrodružstvo Nový Šaldorf

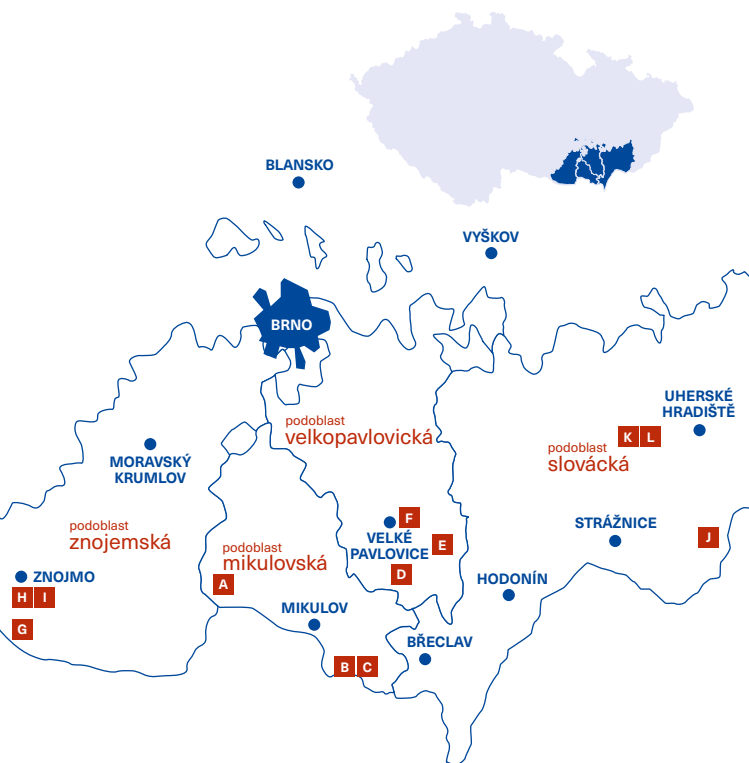
RULANDSKÉ BÍLÉ

pozdní sběr, 2019, polosuché, Víno Zlomek & Vávra

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2015, suché, Šlechtitelská stanice vinařská

VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA



VINAŘSKÉ SPOLEČNOSTI

Společnosti, které poskytly vzorky vín k výběru Univerzitního vína Masarykovy univerzity pro akademický rok 2020/2021:

PODOBLAST MIKULOVSKÁ

- A** **Nové vinařství, a. s.**, Výslunní 613, 691 83 Drnholec
- B** **Vinařství Obelisk, s. r. o.**, Celnák 1212, 691 42 Valtice
- C** **Střední vinařská škola Valtice, p. o.**, Sobotní 116, 691 42 Valtice

PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ

- D** **Vinařství Vladimír Tetur**, Žižkovská 1366, 691 02 Velké Bílovice
- E** **Vinařství Petr Bíza**, Peckova 1009, 696 15 Čejkovice
- F** **Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a. s.**, Pod Břehy 565/54, 691 06 Velké Pavlovice

PODOBLAST ZNOJEMSKÁ

- G** **Vinice – Hnanice, s. r. o.**, Hnanice 132, 669 02 Hnanice
- H** **Vinařství Špalek**, Nový Šaldorf 104/E, 671 81 Znojmo
- I** **Agrodružstvo Nový Šaldorf**, Nový Šaldorf 114, 671 81 Znojmo

PODOBLAST SLOVÁCKÁ

- J** **Víno Zlomek & Vávra, s. r. o.**, Boršice u Blatnice 300, 687 63 Boršice u Blatnice
- K** **Šlechtitelská stanice vinařská, s. r. o.**, Polešovice 634, 687 37 Polešovice
- L** **Vinařství Jakubík, a. s.**, Hradištská 589, 687 10 Zlechov

NOVÉ VINAŘSTVÍ

Nové vinařství, a. s.
Výslunní 613, 691 83 Drnholec
e-mail: obchod@novevinarstvi.cz
www.novevinarstvi.cz

Nové vinařství postavilo v roce 2005 velmi moderní vinařství na zelené louce ve stylu zámožských vinařství a hospodaří na více jak 130 ha vinic v blízkosti Pálavských vrchů ve třech obcích s rozdílným terroir. Hrozny jsou pěstovány způsobem šetrným k přírodě (integrováná produkce) a sbírány v optimální zralosti pro jednotlivé řady vín. Vinařství cílí na zákazníky s vysokými nároky na design a kvalitu vína vyrobeného výhradně z moravských hroznů. Úroda je dělena do tří kvalitativních úrovní, a to na základní, přívlastkovou a selektivní. V loňském roce vinařství zmodernizovalo za podpory Evropské unie celé vinařství a vytvořilo společně s VŠCHT projekt na výrobu prvního bílého vína s vyšším obsahem resveratrolu (přírodní látka, antioxidant, polyfenol a derivát stilbenu, vyskytující se v těle některých rostlin, kterému se přisuzují léčivé účinky na řadu onemocnění) z čistě moravských hroznů, beze změny standardních senzoric- kých vjemů.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RYZLINK VLAŠSKÝ

pozdní sběr, 2018, polosuché
zb. cukr 11,8 g/l, alkohol 13,5 % obj., kyseliny 7,1 g/l

RULANDSKÉ ŠEDÉ

pozdní sběr, 2019, polosuché
zb. cukr 10,3 g/l, alkohol 12 % obj., kyseliny 6,9 g/l

CHARDONNAY

moravský zemský výběr, 2018, suché
zb. cukr 3,3 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 5,3 g/l

Diplom za vynikající víno

VINAŘSTVÍ OBELISK

Vinařství Obelisk, s. r. o.
Celňák 1212, 691 42 Valtice
e-mail: info@vinarstviobelisk.cz
www.vinarstviobelisk.cz

Majitel nedaleké obory Obelisk se nechal inspirovat antikou a na hranici Rakouska s Valticemi postavil ve svahu nad městem moderní budovu vinařství se sklepním hospodářstvím v podzemí a prosklenými reprezentačními a degustačními prostory s výhledem na panorama Pálavy a Mikulova v horním patře. Vinařství se snaží využít potenciálu starých vinohradů a tradičních postupů za asistence nejmodernějších technologií. Vedle dalších odrůd jsou pěstovány především typické domácí SZ, RR, Pálava a RV. Cílem je na plánovaných až 40 hektarech vinic produkovat kvalitní vína odrážející originalitu a jedinečnost terroir. Samozřejmostí je ekologické vinohradnictví a pouze ruční sběr hroznů. Vinařství také experimentuje se starými metodami zrání vína v amforách typu kvevri a 200litrové amfory si vypaluje ve vlastní peci.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RULANDSKÉ BÍLÉ

Moravský zemský výběr, 2019, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny — g/l

RYZLINK RÝMSKÝ

pozdní sběr, 2017, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny — g/l

PÁLAVA

výběr z hroznů, 2018, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 13,5 % obj., kyseliny — g/l

Diplom za vynikající víno

STŘEDNÍ VINAŘSKÁ ŠKOLA VALTICE

Střední vinařská škola Valtice, p. o.
Sobotní 116, 691 42 Valtice
e-mail: obchod.venerie@svivsv.cz
www.svsv.cz

Vinařská škola Valtice, jediná svého druhu v České republice, produkuje víno pouze z hroznů sklizených ve vlastních vinicích v katastru města Valtice, viniční trati Pod Reistnou. Celková plocha plodných vinic je 34 hektarů. Dnešní moderní sklepní hospodářství střední vinařské školy bylo vybudováno v letech 2002–2003. Studenti školy se podílejí na práci ve vinohradu i při výrobě vína a někteří z nich pokračují ve specializovaném studiu na Mendelově univerzitě v Brně. Většina majitelů moravských vinařství, enologů, vinohradníků a významných degustátorů a sommelierů absolvovala studium na některé z těchto škol. Sklepní hospodářství střední vinařské školy se zaměřuje na výrobu kvalitních lahvových přívlastkových vín, především bílých a růžových určených výhradně pro gastronomii. Profilovými odrůdami jsou RR, SZ a VZ.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

MÜLLER THURGAU

kabinetní, 2019, polosuché
zb. cukr 10,9 g/l, alkohol 11 % obj., kyseliny 6,5 g/l

CUVÉE SYLVÁNSKÉ ZELENÉ A RYZLINK RÝNSKÝ

kabinetní, 2018, polosuché
zb. cukr 0,9 g/l, alkohol 12 % obj., kyseliny 5,81 g/l

MUŠKÁT MORAVSKÝ

pozdní sběr, 2019, polosuché
zb. cukr 11,4 g/l, alkohol 11 % obj., kyseliny 7,2 g/l
Diplom za vynikající víno

VINAŘSTVÍ VLADIMÍR TETUR

Vinařství Vladimír Tetur
Žižkovská 1366, 691 02 Velké Bílovice
e-mail: vlad.tetur@gmail.com
www.vinarstvivladimirtetur.cz

Vinařství Vladimír Tetur vzniklo v roce 1992 a navázalo na rodinnou tradici vinohradnictví a vinařství. Hospodaří v novém moderním provozu, kde jsou samozřejmostí pneumatický lis, vinifikátory na zpracování modrých odrůd, reduktivní technologie výroby bílých vín, chlazení výrobních a skladovacích prostor, automatická plnicí linka aj. Vinařství vlastní 22 hektarů vinic a převážnou část hroznů nakupuje od stálých dodavatelů výhradně z Velkých Bílovic. Zpracovává 12 bílých a 11 červených odrůd révy vinné a pro zákazníky připravuje lahvová jakostní a přívlastková vína včetně barrique. Pan Vladimír Tetur je v jedné osobě majitelem i sklepmistrem vinařství.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RULANDSKÉ ŠEDÉ

pozdní sběr, 2019, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny — g/l

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2018, polosuché
zb. cukr — g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny — g/l
Titul Univerzitní víno 2020/2021

RULANDSKÉ MODRÉ

pozdní sběr, 2015, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 14 % obj., kyseliny — g/l
Diplom za vynikající víno

VINAŘSTVÍ PETR BÍZA

Vinařství Petr Bíza
Peckova 1009, 696 15 Čejkovice
e-mail: bizavino@bizavino.cz
www.bizavino.cz

Rodinné vinařství Ing. Petra Bízy bylo založeno v roce 1999. Vinařství navazuje na tradice svého vinařského rodu, jehož předci přišli z Francie do Čejkovic v roce 1771. Majitel vinařství prošel vzděláním ve vinařské škole ve Valticích a na Mendelově univerzitě, získal certifikáty sommeliera a inspektora vína. Učí se při svých cestách po evropských vinařstvích a své poznatky rád předává ostatním. Jako jeden z mála vinařů otevřel ve svém vinařství pro zájemce Tréninkové barrique centrum. Večerní přednášky a diskuze o velkých vínech, jejich výrobě, degustaci a vlivu odlišných technologií na jejich úroveň včetně ubytování ročně lákají řady zájemců. Vinařství hospodaří na 5 hektarech vlastních vinic s roční produkcí 65 tis. lahví vína. Vinař vytváří a nabízí vína dle tří typů technologického zpracování. Svěží lehká vína, vína z velkých sudů a vína ze sudů barrique. V produkci převládá specializace na výrobu vín přívlastkových, archivních, vín speciálních, slámových a také sektů.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2018, suché
zb. cukr 0,4 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 5,6 g/l

HIBERNAL

výběr z hroznů, 2017, suché
zb. cukr 0,7 g/l, alkohol 14,5 % obj., kyseliny 5,41 g/l

CABERNET SAUVIGNON

výběr z hroznů, 2018, suché
zb. cukr 0,2 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 5,4 g/l
Titul Univerzitní víno 2020/2021

ŠS VINAŘSKÁ VELKÉ PAVLOVICE

Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a. s.
Pod Břehy 565/54, 691 06 Velké Pavlovice
e-mail: obchod@slechtitelka.cz
www.slechtitelka.cz

Šlechtitelská stanice navázala na tradici Zemské révové školky založené v roce 1901. Byla zde vyšlechtěna odrůda André a započaty práce na vyšlechtění odrůd Pálava, Aurelius a Agni. Společnost hospodaří na 50 hektarech vlastních vinic, na nichž má vysázeno více jak 20 odrůd révy vinné v mnoha klonech. Zajímavostí je přehlídková vinice na terasách nad penzionem s restaurací. Návštěvníci a hosté se zde mohou seznámit s vysazenými 180 odrůdami révy. Šlechtitelská stanice nabízí i med z vlastních včelstev nebo meruňkový džem vlastní výroby. V areálu vinařství jsou zahrady s rozáriem s 600 keři v 50 odrůdách.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

FRANKOVKA

VOC, 2017, suché
zb. cukr 2,5 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 4,3 g/l

ANDRÉ

pozdní sběr, 2017, suché
zb. cukr 0,6 g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny 4,6 g/l
Diplom za vynikající víno

RULANDSKÉ MODRÉ

výběr z hroznů, 2017, suché
zb. cukr 0,7 g/l, alkohol 13,5 % obj., kyseliny 4,8 g/l

VINICE - HNANICE

Vinice – Hnanice, s. r. o.
Hnanice 132, 669 02 Hnanice
e-mail: obchod@vinice-hnanice.cz
www.vinice-hnanice.cz

Vinařství svým založením v roce 2001 obnovilo tradici v dřívě střezené pohraniční obci Hnanice, několik set metrů od údolí řeky Dyje a proslulé vinice Šobes. O dva roky později došlo k výsadbě prvních 103 ha vinic a díky dynamickému rozvoji dnes vinařská společnost obhospodařuje v integrované produkci přes 300 ha vinic v tratích Knížecí vrch, Fládnická, U Chlupa, U Kapličky a v tratích vinařských obcí Vrbovec a Jaroslavice. Patří tak k největším pěstitelům vinných hroznů na Znojemsku. Moderní technologické linky zpracovávají část produkce na 250 tisíc litrů vína ročně. V roce 2013 vinařství na místě bývalé vojenské roty Devět mlýnů postavilo čtyřhvězdičkový vinařský hotel s nabídkou wellness, vinných lázní, cykloturistiky a řízených degustací. Zájemci mohou ochutnat i pivo vařené ve vlastním pivovaru. Skvělá vína získávají v posledních letech řadu prestižních ocenění a vinařství se stává významnou destinací pro milovníky vína a místní přírody.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

VOC, 2019, suché
zb. cukr 0,4 g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny 5,1 g/l

HIBERNAL

pozdní sběr, 2019, polosuché
zb. cukr 16,9 g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny 6,9 g/l
Diplom za vynikající víno

FRANKOVKA

pozdní sběr, 2018, suché
zb. cukr 0,5 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 5,6 g/l

VINAŘSTVÍ ŠPALEK

Vinařství Špalek
Nový Šaldorf 104/E, 671 81 Znojmo
e-mail: vino@spalek.bio
www.spalek.bio

Rodinné vinařství hospodaří na 12 hektarech vyhlášených viničních tratí na Kraví hoře u Znojma. BIO ve znaku odkazuje na kompletní pěstební ekosystém, který vinařská rodina důsledně praktikuje ve vinohradu i sklepním hospodářství. Aktivní podíl na ochraně přírody a klimatu je součástí jejich každodenní práce. Kromě tradičních bílých, růžových a červených vín se vinařství specializuje na vína ledová, vína zrající na kvasnicích a v dubových sudech (sur lie), vína likérová (šaler) a vína přírodní, vyráběná ze šlapaných hroznů a kvašená divokými kvasinkami (Edelspitz). Vyhlášeným červeným vínem je rodinné cuvée Gryllus. Pod značkou Der Ilgner, odkazující na rakouské kořeny jednoho ze spolujednatelů, jsou na trh uváděny meruňkový nektar a bezový sirup. Vinařství je členem VOC Znojmo a řady dalších vinařských uskupení v Novém Šaldorfu a na Znojemsku.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2019, polosuché
zb. cukr — g/l, alkohol 13,5 % obj., kyseliny — g/l
Diplom za vynikající víno

SAUVIGNON

VOC, 2018, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny — g/l

TRAMÍN

pozdní sběr, 2018, polosuché
zb. cukr — g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny — g/l

MODRÝ SKLEP

Agrodružstvo Nový Šaldorf
Nový Šaldorf 114, 671 81 Znojmo
e-mail: modrysklep@modrysklep.cz
www.modrysklep.cz

Vína z Modrého sklepa dozrávají ve viničních tratích na Kraví hoře a Načeratickém kopci na Znojemsku. Družstvo obhospodařuje 80 hektarů vinic v nejkvalitnějších tratích. Všechny hrozny se sbírají ručně, vína kvasí v nerezových nádobách nebo dobových sudech a minimálně jeden rok zrají v rozsáhlém pískovcovém sklepě. Vinařství využívá nemodernější technologické linky. Přívlastková vína jejich Zlaté řady sbírají na soutěžích nejvyšší ocenění a jsou v nápojových lístcích gastronomie vysoké úrovně. Následuje základní řada Jakostních vín a třetí jsou vína Archivní.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2018, polosuché
zb. cukr 11,9 g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny 7 g/l

SAUVIGNON

pozdní sběr, 2018, suché
zb. cukr 7,3 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 7 g/l

FRANKOVKA

výběr z hroznů, 2017, suché
zb. cukr 0,3 g/l, alkohol 14 % obj., kyseliny 5,6 g/l
Diplom za vynikající víno

VÍNO ZLOMEK & VÁVRA

Vino Zlomek & Vávra, s. r. o.
Boršice u Blatnice 300, 687 63 Boršice u Blatnice
e-mail: obchod@vinozloemekvavra.cz
www.vinozloemekvavra.cz

Vinařství založené v roce 2008 rodinami Zlomků a Vávrů se nachází v jihovýchodní části Slovácké vinařské podoblasti v chráněné krajinné oblasti Bílých Karpat. Produkce vín pochází z 25 ha vlastních vinic a prověřených dodavatelů hroznů. Ve vinohradech probíhá reduktivní sklizeň, hrozny jsou šetrně zpracovávány a skvělá vína se rodí technologií řízeného kvašení. Vlajkovou lodí vinařství je již několik let Rulandské bílé, které získává každoročně řadu ocenění v soutěžích. Pánové Zlomek a Vávra jsou organizátory řady akcí spojených s vínem. Připravují rauty a ochutnávky s řízenou degustací pro významné sportovní kluby, sportovní, filmové a herecké hvězdy a celebrity. Společně s dalšími vinaři slovácké vinařské podoblasti a za podpory VF ČR provozují Galerii slováckých vín v bývalých jezuitských sklepech v centru Uherského Hradiště.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RULANDSKÉ BÍLÉ

pozdní sběr, 2019, polosuché
zb. cukr 12,4 g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny 5,9 g/l
Diplom za vynikající víno

RULANDSKÉ ŠEDÉ

pozdní sběr, 2019, suché
zb. cukr 4,9 g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny 7,6 g/l

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2018, suché
zb. cukr 0,9 g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny 6,3 g/l

ŠSV POLEŠOVICE

Šlechtitelská stanice vinařská, s. r. o.
Polešovice 634, 687 37 Polešovice
e-mail: info@ssvpolesovice.cz
www.ssvpolesovice.cz

ŠSV Polešovice je firmou s dlouholetou tradicí, která byla založena již v roce 1922 jako státní podnik zabývající se šlechtitelskou a výzkumnou činností. V roce 1996 byla stanice privatizována RNDr. Zdeňkem Habrovanským, který navázal na tradici šlechtění révy vinné a výroby vína. Vinařství obhospodařuje téměř 16 ha vinic, na kterých je vysazeno na 300 odrůd révy vinné stolních a moštových odrůd. Hrozny zrálý ve vinařské obci Polešovice v Polešovicích ve viničních tratích Újezdy, Grejty a Zadní Růžené. Na stanici byly vyšlechtěny odrůdy Muškát moravský, 1987, Sevar, 2008, Floriánka, 2010 a Mery 2015. Dr. Habrovanský prodává sazenice révy vinné a nabízí řízené degustace v 300 let starém vinném sklepu.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2015, suché
zb. cukr 3,9 g/l, alkohol 12,8 % obj., kyseliny 8.1 g/l
Diplom za vynikající víno

CHARDONNAY

výběr z hroznů, 2015, suché
zb. cukr 1,2 g/l, alkohol 13,3 % obj., kyseliny 7,2 g/l

SEVAR

Moravské zemské víno, 2016, suché
zb. cukr 0 g/l, alkohol 11,6 % obj., kyseliny 4.7 g/l

VINAŘSTVÍ JAKUBÍK

Vinařství Jakubík, a. s.
Hradištská 589, 687 10 Zlechov
e-mail: info@vinarstvihakubik.cz
www.vinarstvihakubik.cz

Vinařství s plochou vinic 3 ha a roční produkcí 80 tis. lahví bylo založeno v roce 2013. Rodinná tradice pěstování vína je však delší než 50 let a pokračovatel pan Břetislav Jakubík se řídí mottem: „K vínu přistupujeme s pokorou a stejně tak přistupujeme i k našim zákazníkům.“ Vinařství má velké plány. Projekt vedle dokončené moderní stavby počítá s degustační místností, penzionem a wellness centrem. Vinařství se prezentuje nadčasovým designem a velmi pozdním sběrem hroznů z vinic. Jako první mezi našimi vinaři připravil otec dnešního majitele ledové víno. S tím souvisí i dlouholetá kultivace vlastních kvasinek, které jsou používány při výrobě vín.

DO VÝBĚRU UNIVERZITNÍCH VÍN
SPOLEČNOST PŘEDSTAVILA

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

pozdní sběr, 2016, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny — g/l

RULANDSKÉ BÍLÉ

výběr z hroznů, 2016, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 13 % obj., kyseliny — g/l

RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2016, suché
zb. cukr — g/l, alkohol 12,5 % obj., kyseliny — g/l



**PARTNEŘI
UNIVERZITNÍHO VÍNA
2020/2021**

ČESKÁ SPOŘITELNA, a. s.
generální partner

CARDION, s. r. o.
ERDING, a. s.
CHRÍŠTOF, spol. s r. o.
Raiffeisenbank a. s.
REEHAP, s. r. o.
TRANSBETON, s. r. o.
UNIS COMPUTERS, a. s.
Vinařský fond
Vinařský Institut, s. r. o.

**ORGANIZÁTOŘI
UNIVERZITNÍHO VÍNA
2020 / 2021**

Masarykova univerzita
Správa kolejí a menz MU

Augustiniánské opatství na Starém Brně

Slavnostní vyhlášení univerzitního vína
pro akademický rok 2020/2021

Vydala Masarykova univerzita, 2021

Editor: Zdeněk Čížek

Redakce: Pavla Hudcová, Radana Melcherová, Jana Sedláčková

Foto vítězných vín: Radek Gomola

Design a sazba: Milan Katovský

MUNI
SKM

M

MUNI
MENDELOVO
MUZEUM

UNIVERZITNÍ
VÍNO

Generální partner

ČESKÁ S
spořitelna

Partneři

cardion

ERDING, a.s.

Chrištof®

Raiffeisen
BANK

Banka inspirovaná klienty

RECHAP
S.R.O.

TRANSBETON
S.R.O.

ČLEN SKUPINY ZEPIKO GROUP

UNIS
COMPUTERS



VINAŘSKÝ
INSTITUT
ČESKÉ REPUBLIKY

Podporují



VINAŘSKÝ FOND
ČESKÁ REPUBLIKA



Projekt s podporou Vinařského fondu

WWW.SKM.MUNI.CZ