

MASARYKOVA
UNIVERZITA



SLAVNOSTNÍ
VYHLÁŠENÍ
UNIVERZITNÍHO
VÍNA

pro akademický rok 2018/2019

AUGUSTINIÁNSKÉ OPATSTVÍ
NA STARÉM BRNĚ
22. LISTOPADU 2018

SLAVNOSTNÍ
VYHLÁŠENÍ
UNIVERZITNÍHO
VÍNA

pro akademický rok 2018/2019



UNIVERZITNÍ
VÍNO

AUGUSTINIÁNSKÉ OPATSTVÍ
NA STARÉM BRNĚ
22. LISTOPADU 2018



Vážené dámy, vážení pánové,

srdečně vás vítám na dnešní slavnosti univerzitního vína. Letos jsme pro vás připravili speciální 17. ročník zaměřený na blížící se oslavy 100. výročí založení Masarykovy univerzity.

Oslovili jsme několikanásobného vítěze naší soutěže, vinařství Vinselekt Michlovský, a vybrali jeho vítězné víno Cuvée červené President, z anonymní soutěže 2017/2018, jako základ pro tvoření slavnostního vína MUNI 100. Cuvée červené MUNI 100 se vám představí ve speciální modré láhvi a se specifickou etiketou, navrženou k 100. výročí Masarykovy univerzity. V průběhu roku 2019 bude reprezentovat univerzitu, její fakulty, ústavy a součásti a svým zastoupením modrých odrůd z našich vinařských podoblastí připomínat sounáležitost Masarykovy univerzity s Moravou a moravským vinařstvím. V obdobné ambaláži se seznámíte s jakostním šumivým vínem Cuvée MUNI 100, které bude doplňovat univerzitní slavnostní akce v podobě welcome drinků. Spolupráce s vinařstvím Vinselekt Michlovský při tvoření slavnostního vína MUNI 100 byla náročná, objevná a vzrušující a přivedla nás k rozhodnutí prezentovat při dnešní příležitosti mimořádně také širokou paletu tradičních odrůd vín, sektů a novošlechtěnců z produkce tohoto vinařství.

Máte možnost ochutnat 58 vzorků vín rozdělených do 16 skupin, posoudit šumivá vína, jednotlivé ročníky odrůd tichých vín ve vertikále, seznámit se s vlivem terroir, s novými odrůdami vytvořenými náročným šlechtěním a na závěr s polosladkými a sladkými speciály. V předvečer dnešní slavnosti proběhlo tradiční vinařské sympozium zaměřené na stoleté výročí republiky a Masarykovy univerzity.

Poděkování za přípravu a průběh projektu Univerzitní víno patří dlouholetým významným partnerům projektu, především generálnímu partnerovi J&T Banka, vinařství Vinselekt Michlovský, Vinařskému fondu ČR, kolegyním a kolegům z vedení univerzity, Odboru vnějších vztahů a marketingu, akademického senátu, Mendelova muzea a Správy kolejí a menz. Za dlouholetou podporu projektu Univerzitní víno patří mimořádné poděkování rektoru Masarykovy univerzity Mikuláši Bekovi a členům Řádu augustiniánů z opatství na Starém Brně.

Zdeněk Čížek, tajemník hodnotitelské komise

DRŽITELÉ TITULŮ UNIVERZITNÍ VÍNO V PŘEDCHOZÍCH LETECH

2017/2018

RYZLINK VLAŠSKÝ, pozdní sběr, 2015, Mikrosvín Mikulov
CUVÉE PRESIDENT, 2013, suché, 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, Moravíno

2005/2006

RULANDSKÉ BÍLÉ, výběr z hroznů, 2004, Réva plus
ANDRÉ, pozdní sběr, 2003, Moravíno

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

UNIVERZITNÍ VÍNO

AKADEMICKÁ
HODNOTITELSKÁ KOMISE
MU 2018/2019

PŘEDSEDA

doc. PhDr. Mikuláš Bek, Ph.D., rektor MU

TAJEMNÍK

Ing. Zdeněk Čížek, ředitel SKM MU

Č L E N O V É

prof. PhDr. Stanislav Balík, Ph.D., předseda AS MU
prof. MUDr. Martin Bareš, Ph.D., děkan LF MU
doc. Ing. Michal Brandejs, CSc., vedoucí CVT FI MU
Mgr. Michal Bulant, Ph.D., prorektor MU
prof. MUDr. Ivan Čapov, CSc., profesor LF MU
prof. RNDr. Ivana Černá, CSc., profesorka FI MU
Mgr. Petr Černíkovský, ředitel Odboru pro kvalitu Rektorátu MU
doc. PhDr. Břetislav Dančák, Ph.D., děkan FSS MU
prof. Ing. Petr Dvořák, CSc., prorektor MU
prof. PhDr. Petr Fiala, Ph.D., LL.M., profesor FSS MU
Mgr. Tereza Fojtová, ředitelka pro komunikaci MU
prof. MUDr. Petr Gál, Ph.D., profesor LF MU
prof. Mgr. Libor Jan, Ph.D., profesor FF MU
prof. RNDr. Josef Janyška, DSc., profesor PřF MU
doc. Mgr. Tomáš Kašparovský, Ph.D., děkan PřF MU
prof. RNDr. Jaroslav Koča, DrSc., vědecký ředitel ČŘS CEITEC
doc. JUDr. Zdeněk Koudelka, Ph.D., docent PrF MU
doc. RNDr. Jaromír Leichmann, Dr., proděkan PřF MU
doc. JUDr. Ivan Malý, CSc., prorektor MU
prof. RNDr. Luděk Matyska, CSc., ředitel ÚVT MU
Mgr. Jiří Nantl, LL.M., ředitel CEITEC MU
doc. PhDr. Jiří Němec, Ph.D., děkan PdF MU
doc. Mgr. Jiří Nykodým, Ph.D., proděkan FSpS MU
PhDr. Jan Pavlík, ředitel CZS MU
prof. PhDr. Milan Pol, CSc., děkan FF MU
doc. PhDr., Markéta Pitrová, Ph.D., prorektorka MU
prof. PhDr. Ladislav Rabušic, CSc., vedoucí institutu FSS MU
prof. JUDr. Naděžda Rozehnalová, CSc., prorektorka MU
Ing. Bc. Šárka Řehořová, ředitelka pro strategii MU
doc. JUDr. Markéta Selucká, Ph.D., děkanka PrF MU
prof. Ing. Antonín Slaný, CSc., děkan ESF MU
prof. RNDr. Jan Slovák, DrSc., profesor PřF MU
doc. PhDr. Mgr. Hana Svatoňová, Ph.D., prorektorka MU
Mgr. Michaela Tvrdonová, předsedkyně SK AS MU
Mgr. Jiří Uher, vedoucí Odboru vnějších vztahů
a marketingu Rektorátu MU
Mgr. Marta Valešová, MBA, kvestorka MU
prof. RNDr. Jiří Zlatuška, CSc., děkan FI MU
Mgr. Iva Zlatušková, kancléřka MU
doc. Mgr. Martin Zvonař, Ph.D., děkan FSpS MU

STUDENTSKÉ UNIVERZITNÍ VÍNO

Ve dnech 4. a 11. října 2018 vybíralo 19 členů Studentské hodnotitelské komise pod vedením předsedkyně Studentské komory AS MU paní Mgr. Michaely Tvrdohové a tajemnice komise paní Bc. Natálie Antalové vítězné Studentské univerzitní víno pro akademický rok 2018/2019. Komise vybírala z 36 vzorků šumivých a tichých bílých a červených vín vinařství Vinselekt Michlovský. Anonymní hodnocení dle 100bodové stupnice O. I. V. moderoval vinařský odborník doc. Ing. Jiří Kalášek, CSc., za podpory odborného poradce komise Ing. Zdeňka Čížka.

Diplom rektora Masarykovy univerzity a předsedy Studentské komory Akademického senátu MU a zároveň titul

STUDENTSKÉ UNIVERZITNÍ VÍNO 2018 / 2019

získává:

RYZLINK RÝNSKÝ, pozdní sběr, 2017, VIP, suché
Vinařství Vinselekt Michlovský

STUDENTSKÁ HODNOTITELSKÁ KOMISE MU 2018/2019

PŘEDSEDKYNĚ

Mgr. Michaela Tvrdoňová, předsedkyně SK AS MU

TAJEMNICE

Bc. Natália Antalová, SK AS MU

ČLENOVÉ

Bc. Ondřej Vymazal, SK AS MU

Oldřich Florian, SK AS MU

Lukáš Buchta, SK AS MU

Mgr. et Mgr. Tomáš Varga, SK AS MU

Alexandra Bečková, SK AS MU

Mgr. et Mgr. Markéta Sedláková, SK AS MU

Karel Doleček, SK AS MU

Ing. Mgr. Daniel Kerekeš, SK AS MU

Damir Solak, SK AS MU

Bc. Veronika Křešťáková, předsedkyně SK AS PřF MU

MUDr. Lukáš Opatřil, předseda SK AS LF MU

Mgr. et Mgr. Stanislav Hasil, zástupce SK AS FF MU

Kristina Zindulková, předsedkyně SK AS FSS MU

Johana Bojanovská, prezidentka MUNIE

Mgr. Petr Janáček, výherce FB soutěže

Lucie Říhová, výherkyně FB soutěže

Lucia Gavenčiaková, výherkyně FB soutěže

TITUL UNIVERZITNÍ VÍNO 2018/2019

Slavnostní víno k 100. výročí založení Masarykovy univerzity



CUVÉE MUNI 100 1919-2019

Jakostní víno známkové – červené, ročník 2016, suché
Vinařství Vinselekt Michlovský

CUVÉE MUNI 100

Jakostní šumivé víno – bílé, brut
Vinařství Vinselekt Michlovský

TITUL STUDENTSKÉ UNIVERZITNÍ VÍNO 2018/2019



RYZLINK RÝNSKÝ

pozdní sběr, 2017, suché, VIP
Vinařství Vinsekt Michlovský

VINSELEKT MICHLOVSKÝ, A.S.

Luční 858, 691 03 Rakvice

e-mail: michlovsky@michlovsky.com

www.michlovsky.com



Vinařství Vinselekt Michlovský, a. s., bylo založeno v roce 1993 doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc., který zasvětil svůj život šlechtění a pěstování révy vinné se zaměřením na produkci velmi kvalitních vín. Filozofie vinařství je založena na vztahu k přírodě, hlubokém vyznávání tradičních hodnot i pokroku ve vývoji špičkových a inovativních technologií, přičemž zdůraznění vlastního terroir je neodmyslitelným elementem. K této filozofii patří i krédo: „Nejlepší vinař je ten, který se plete vínu co nejméně do cesty.“ Nedílnou součástí je rovněž produkce sektů, připravovaných kvašením v láhvi s následným zráním na kvasničných kalech, minimálně po dobu tří let. Nové odolné odrůdy vyšlechtěné jeho šlechtitelským týmem jsou vhodné především k produkci ekologických vín a moštů. V současnosti společnost pěstuje révu vinnou na výměře 130 ha vinic, a to především v okolí Pálavy. Roční produkce vinařství je 1,4 mil. lahví. Vína vynikají svěžími ovocitými až květinovými tóny. V chuti jsou kořenitá, extraktivní, s výrazným potenciálem zrání v láhvi. Vína této společnosti získávají nejvyšší ocenění v mezinárodních soutěžích na celém světě. V letech 2007 a 2008 bylo vinařství zařazeno mezi 100 nejlepších vinařských společností světa. V Salonu vín České republiky se každoročně vína umísťují mezi 100 nejlépe hodnocených vín a již poněkolikáté za sebou získala Cenu za nejlepší kolekci vín. Zatím nejvyšší ocenění v letošním roce dostalo Rulandské bílé, které bylo ohodnoceno jako nejlepší bílé víno světa.

Vinselekt Michlovský, a. s., se pravidelně účastní i naší soutěže Univerzitní víno a je jeho několikanásobným vítězem. V loňském ročníku získala ocenění tato vína: **CUVÉE PRESIDENT**, ročník 2013, jakostní víno známkové, červené – titul Univerzitní víno, **MERLOT PREMIÉR**, ročník 2011, výběr z hroznů – diplom za mimořádné víno, **RYZLINK VLAŠSKÝ PRESIDENT**, ročník 2015, pozdní sběr – diplom za vynikající víno.

Na dnešní degustaci jsme pro vás vybrali celkem 58 vzorků vín tohoto vinařství, rozdělených do 16 skupin v různých kategoriích. V kapitulní síni opatství jsou pro vás připravena k ochutnání slavnostní vína vytvořená speciálně ke 100. výročí univerzity – červené **CUVÉE MUNI 100**, vítězné studentské víno **RYZLINK RÝNSKÝ**, ročník 2017, pozdní sběr, a sekt **MUNI 100**.

Dnešní ochutnávku začínáme jakostními šumivými víny typu crémant. Název pochází z francouzštiny a šlehanou smetanu nám připomíná jemná a hustá pěna vznikající ihned po nalití sektu. Jedná se o kvalitní šumivá vína, někdy nazývaná jako dvojče šampaňského, připravovaná metodou champenoise/traditionnelle. Vinař přidává do hotového vína tirážní likér obsahující kvasinky, cukr a víno. Tím vyvolá druhotné kvašení, při kterém v láhvi vzniká oxid uhličitý. Láhve jsou uzavřeny korunkovým uzávěrem a po čase, kdy kvasinky odumřou a jsou z láhve odstraněny, vinař mění uzávěr za klasickou zátku s košíčkem. U typu vína charmant se oxid uhličitý dostává do vína v tancích pod vyvolaným tlakem. Sekty extra brut obsahují zbytkový cukr v rozmezí 0–6 g/l, extra dry 12–20 g/l, sec 17–35 g/l a demi-sec 33–50 g/l.

CRÉMANT SAUVIGNON BLANC

2015, alkohol 12,5 % obj., extra brut

CRÉMANT CUVÉE QUATRE

2015, alkohol 12 % obj., brut, cuvée RV + VZ + MT + Zw

CRÉMANT RIESLING

2015, alkohol 12,5 % obj., extra brut

CRÉMANT PIN-CHAR

2015, alkohol 12,5 % obj., extra brut, cuvée RŠ + CHa

Přechutnáme řadu relativně nově vyšlechtěných odrůd révy vinné. Někteří z novošlechtěnců se již dostali do povědomí veřejnosti, některé nové odrůdy budou možná hosté dnešní ochutnávky vín z produkce vinařství Vinselekt Michlovský degustovat poprvé.

VIOGNIER

2015, moravské zemské víno, alkohol 12,5 % obj.,
suché, původ v Dalmácii, přenesen do Francie

CHENIN BLANC

2015, moravské zemské víno, alkohol 12 % obj.,
suché, kříženec Sg × TČ, původ Francie

SCHEUREBE

2015, moravské zemské víno, alkohol 12,5 % obj.,
suché, kříženec SZ × RR

SAUVIGNON GRIS

2015, moravské zemské víno, alkohol 12,5 % obj., suché, klon Sg

Pokračujeme v degustaci novošlechtěnců, nyní již opravdu u veřejnosti méně známých. Novošlechtěnci vznikali mezidruhovým křížením, někdy bývají nazýváni PIWI odrůdami a jsou významně rezistentní na řadu chorob révy vinné. Na vyšlechtění degustovaných odrůd se dlouholetou prací ve vědeckovýrobním sdružení RESISTANT Velké Bílovice, později Vinselekt Perná a nyní Vinselekt Michlovský, osobně nebo ve spolupráci s profesorem Krausem, vinaři Fr. Mádlem, Glosem nebo Peřinou, významně podílel i doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc. U řady novošlechtěnců je docent Michlovský ve Státní odrůdové knize uváděn nejen jako šlechtitel, ale také jako udržovatel odrůdy.

S A V I L O N

2016, moravské zemské víno, alkohol 13,0 % obj.,
suché, Rakiš x Merlan x VČR x ...

E R I L O N

2016, moravské zemské víno, alkohol 13,5 % obj.,
suché, kříženec Fr x CFr x Me x Seibel

V E S N A

2015, moravské zemské víno, alkohol 13,0 % obj.,
suché, kříženec Sv x VČR x Me x Seibel

R I N O T

2015, moravské zemské víno, alkohol 13,0 % obj.,
suché, kříženec Mereling x RŠ x ...

Přechutnáme odrůdu Sylvánské zelené ve vertikále ročníků 2013, 2015 a 2016. Jedná se o středně ranou moštovou odrůdu původem z Rakouska. Pravděpodobně vznikla křížením Tramínu a Rakouského bílého. Vína zraje v 6000litrových dubových francouzských sudech. Hledejme odstíny ve vůni a chuti jednotlivých let. Vinařova zkratka VIP, uvedená u odrůdy, znamená Vinum Palaviense. Hrozny vinař sklízela ve viničních tratích obce Perná na úpatí Pálavy. Prezantovaná vína z nich vytvořená vyjadřují terroir s respektem k jeho okolí.

SYLVÁNSKÉ ZELÉNÉ

2016, pozdní sběr, alkohol 13,0 % obj., suché, VIP

SYLVÁNSKÉ ZELÉNÉ

2015, pozdní sběr, alkohol 12,5 % obj., suché, VIP

SYLVÁNSKÉ ZELÉNÉ

2013, výběr z hroznů, alkohol 12,5 % obj., polosuché, VIP



Ve vertikálním hodnocení přechutnáme Ryzlinky rýnské ročníků 2015 a 2012. Třetí RR 2017 se stal vítězem studentské soutěže a k degustaci je pro srovnání připraven v kapitulní síni opatství. RR má původ v Německu a s největší pravděpodobností je křížencem odrůd Heunisch a Tramín. Do této skupiny je vloženo zajímavé cuvée 1 + 1, na jehož přípravě se podíleli vinaři Michlovský a Fr. Mádl, kteří společně vytvářejí vína již 30 let. Zkratka CHD – Chateau Dowina (Dívčí hrady v Pavlově) zdůrazňuje staré vinařské tradice, vína jsou školená metodou batonáže a zrají ve francouzských dubových sudech.

RYZLINK RÝNSKÝ

2015, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, VIP

RYZLINK RÝNSKÝ

2012, pozdní sběr, barrique, alkohol 13 % obj., suché, CHD

CUVÉE 1 + 1

2013, pozdní sběr, alkohol 12,5 % obj., polosuché, cuvée Au + Sg

Ve vertikálním hodnocení budeme pokračovat u odrůdy Sauvignon. Původem z Francie, pravděpodobný kříženec Chenin blanc a Tramín. Hrozny se sklízely v okolí vinařských obcí Perná a Sedlec. Při degustaci Sauvignonu 2013 zaujalo členy komise expresivní posouzení chuťového vjemu docentem Michlovským. Cituji: „Kocouří moč na obrácené straně listu černého rybízu“. Skutečně originální.

SAUVIGNON

2017, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, VIP

SAUVIGNON

2016, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, VIP

SAUVIGNON

2015, pozdní sběr, barrique, alkohol 13 % obj., suché, CHD

SAUVIGNON

2013, pozdní sběr, barrique, alkohol 13,5 % obj. suché, CHD

Původ Ryzlinku vlašského je pravděpodobně ve Francii. Na Pálavě se ryzlinkům mimořádně daří a v časové řadě ročníků 17, 15, 13 a 12 máte skvělou příležitost posoudit vína ve vertikále. Hrozny pocházejí z vyhlášené vinařské trati Purmice v Perné s výrazným otiskem terroir. Vína originální certifikace VOC Pálava mohou být pouze Ryzlinky vlašské. Zakladatelé VOC Pálava jsou Vinselekt Michlovský, Mikrosvín Mikulov a Tanzberg Mikulov.

RYZLINK VLAŠSKÝ

2017, alkohol 13 % obj., suché, VOC Pálava

RYZLINK VLAŠSKÝ

2015, alkohol 13 % obj., suché, VOC Pálava

RYZLINK VLAŠSKÝ

2013, alkohol 13 % obj., suché, VOC Pálava

RYZLINK VLAŠSKÝ

2012, alkohol 13 % obj., suché, VOC Pálava

U těchto dvou degustačních stolů jsou pro vás připravena zajímavá vína z vinařských obcí Břeclav, Zaječí, Rakvice, Perná, Olbramovice na Znojemsku aj. Posuzujte odrůdové odlišnosti a technologie zpracování hroznů a jejich školení. Některá vína zrála dlouhodobě v barikových sudech a jsou nefiltrována, jiná zrála v 6000litrových sudech na kalech.

MALVERINA

2017, pozdní sběr, BIO, alkohol 13 % obj., suché, 6000litrový sud a zrání na kalech, Břeclav

LAUROT

2017, pozdní sběr, BIO, alkohol 12,5 % obj., suché, tradiční sud, Břeclav

SVATOVAVŘINECKÉ

2015, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, CHD, Zaječí, barrique, nefiltrováno

ANDRÉ

2015, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, CHD, barrique

MERLOT

2015, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, CHD, Rakvice, barrique, nefiltrováno

MERLOT

2012, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, VIP, Rakvice

MERLOT

2011, výběr z hroznů, alkohol 13,5 % obj., suché, nefiltrováno, zrání ve fr. dubových sudech

Rulandské modré je středně raná až pozdní mošťová modrá odrůda s původem ve Francii. Je pravděpodobným křížencem Mlynářky a Tramínu nebo pupenové mutace v rámci odrůd Pinot. Používá se též označení Pinot noir. U jednotlivých ročníků se můžeme potkat s chutí povidel, perníku, čokolády, tmavého a zralého lesního ovoce, u nefiltrovaného vína se sušenými fíky. Dochuť je sametová, strukturovaná.

RULANDSKÉ MODRÉ

2015, pozdní sběr, alkohol 14 % obj., suché, VIP, Perná

RULANDSKÉ MODRÉ

2013, pozdní sběr, alkohol 12,5 % obj., suché, VIP, Perná

RULANDSKÉ MODRÉ

2013, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, CHD, barrique, nefiltrované, Rakvice

RULANDSKÉ MODRÉ

2011, výběr z hroznů, suché, VIP, nefiltrované, Perná

Frankovka je pozdní moštovou modrou odrůdou s původem pravděpodobně v Rakousku nebo Chorvatsku. Je křížencem odrůdy Heunisch. Opět můžeme vína posuzovat ve vertikále. Zajímavostí je u ročníku 2017 označení L49, které nás upozorňuje, že vinice, sklepy a sídlo Vinselekt Michlovský jsou u této Frankovky na 49. rovnoběžce – latitudo. U jednotlivých vín se setkáme s doteky černých třešní a ostružin a jejich zavařenin, přezrálými švestkami, hořkou čokoládou, mandlemi, povidly, vůní džemu nebo perníku.

FRANKOVKA

2017, kabinetní, alkohol 12,5 % obj., suché, L49, Olbramovice

FRANKOVKA

2016, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, CHD, barrique, nefiltrováno, Rakvice

FRANKOVKA

2012, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, VIP, barrique, Perná

FRANKOVKA

2011, výběr z hroznů, alkohol 13 % obj., suché, VIP, nefiltrováno, Perná

Cabernet Sauvignon je pozdní až velmi pozdní moštovou modrou odrůdou. Plná zralost začíná oproti letošku nejdříve koncem října až začátkem listopadu. Původ má ve Francii a je pravděpodobným křížencem Cabernet Franc a Sauvignon. CS budeme hodnotit ve vertikále s vědomím, že vína zrála v barikových sudech a nebyla při označení CHD filtrována. Můžeme objevovat vůni a chuť brusinek, ostružin, marmelády z lesních plodů, borůvkové zavařeniny, černé čokolády a robustních taninů.

CABERNET SAUVIGNON

2016, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, VIP, Nový Přerov

CABERNET SAUVIGNON

2016, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, CHD, barrique, nefiltrováno, Nový Přerov

CABERNET SAUVIGNON

2015, pozdní sběr, alkohol 13 % obj., suché, CHD, barrique, nefiltrováno, Nový Přerov

CABERNET SAUVIGNON

2013, pozdní sběr, alkohol 12,5 % obj., suché, VIP, nefiltrováno, Perná

Blížíme se k závěru dnešní přehlídky moravských vín. Vinař nám připravil dvě vína nejvyšší řady Premiér a dvě vína s označením 1 + 1, která vznikala ve spolupráci s Františkem Mádlem. Cituji jejich slova: „Cuvée 1 + 1 je výsledkem více jak třicetileté spolupráce dvou výrazných vinařů, jež spojuje stejná filozofie, tvořit osobitá vína s využitím nejhlubších znalostí révového keře, půdy a klimatu, vždy však v souladu s přírodou a vlastním přesvědčením.“ Všechna čtyři prezentovaná vína patří v nabídce vinařství do nejvyšší cenové kategorie.

RULANDSKÉ MODRÉ (PINOT NOIR)

2005, výběr z hroznů, Premiér, alkohol 12,5 % obj., suché, CHD

MERLOT

2011, výběr z hroznů, Premiér, alkohol 13 % obj., suché, CHD, nefiltrováno

CUVÉE 1 + 1

2009, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, cuvée RM + Zw

CUVÉE 1 + 1

2009, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, VIP, cuvée AI + CS + Me

14 , 15 , 16

Ve skupině 14 a 15 vám představujeme speciální vína polosladká a sladká se zbytkovým cukrem v láhvi od 30 do 110 g/l. Ve skupině 16, která je umístěna v kapitulní síni opatství, představujeme slavnostní univerzitní vína CUVÉE MUNI 100 a vítěze studentské soutěže.

RYZLINK VLAŠSKÝ

2013, pozdní sběr, Premiér, polosladké

SAUVIGNON

2009, výběr z bobulí, alkohol 11,5 % obj., sladké

RYZLINK VLAŠSKÝ

2009, výběr z bobulí, alkohol 12,5 % obj., sladké

AURELIUS

2011, výběr z bobulí, alkohol 13,5 % obj., sladké

AURELIUS

2012, výběr z cibéb, alkohol 10 % obj., sladké

AURELIUS

2007, výběr z cibéb, Premiér, sladké

CUVÉE MUNI 100 1919-2019

2016, jakostní víno známkové červené, alkohol 13,5 % obj., suché, modrá láhev, VO Morava

CUVÉE MUNI 100

Jakostní šumivé víno bílé, alkohol 12,5 % obj., brut, modrá láhev, VO Morava

RYZLINK RÝNSKÝ

2017, pozdní sběr, alkohol 13,5 % obj., suché, VIP, vítěz studentské soutěže

VINAŘSKÉ SYMPOZIUM

22. LISTOPADU 2018 OD 14 HODIN
V MENDLOVĚ REFEKTÁŘI
V AUGUSTINIÁNSKÉM OPATSTVÍ
NA STARÉM BRNĚ, MENDLOVO NÁM. 1

Vinařské sympozium se koná za účasti zástupců moravských vinařství, vědců, pedagogů, sommeliérů, degustátorů, organizátorů vinařských soutěží a slavností, gurmetů a kulinářských odborníků, propagátorů kulturního pití a vinařské etikety a významných partnerů projektu Univerzitní víno. Přednášky se věnují historii pěstování révy a výrobě vín na Moravě od vzniku první republiky do dnešních dnů, šlechtitelským úspěchům moravských vědců a vinařů, propojení univerzitní obce, jižní Moravy a moravského vína, vztahu vína, zdraví a duševní pohody. Cílem vinařského sympozia je rozšířit povědomí o příznivých účincích přiměřeného pití vína na lidský organismus a podpora zájmu veřejnosti o kvalitní moravská vína.

Program sympozia

14.00–14.10 **Zahájení** – Ing. Zdeněk Čížek, ředitel SKM MU

14.10–16.30 **Řízená beseda s hlavními diskutujícími:**

Historie vinařství 1918–1948

RNDr. Jaroslav Staňa, ÚKZÚZ, Brno

Historie vinařství 1948–2018

doc. Ing. Jiří Kalášek, CSc., vinařský odborník

100 let vinařství a šlechtění odrůd

révy vinné na Moravě

doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc., Vinselekt Michlovský, a.s.

Víno na vzdělávacích akcích Masarykovy univerzity

Bc. Ing. Barbora Hašková, Rektorát MU

Víno a zdraví

prof. MUDr. Ivan Čapov, CSc., přednosta I. chirurgické kliniky FNUSA a MU

Čas běží...

Ing. Evžen Martinec, Ph.D., ředitel Muzea Brněnska

Vinařský fond ČR, Masarykova univerzita a moravští vinaři

Ing. Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu ČR

16.30–16.40 **Ukončení** – Ing. Zdeněk Čížek

Motto sympozia

„MASARYKOVA UNIVERZITA
V CENTRU MORAVSKÉ VINAŘSKÉ
OBLASTI A ROZVOJ MORAVSKÉHO
VINAŘSTVÍ OD PRVNÍ REPUBLIKY
DO DNEŠNÍCH DNŮ“



**PARTNEŘI
UNIVERZITNÍHO VÍNA
2018 / 2019**

J&T Banka, a.s.

generální partner

Rádio Petrov

mediální partner

Anete, spol. s r.o.

APS Brno, s.r.o.

Bidfood Czech Republic, s.r.o.

CARDION, s.r.o.

C System CZ, a.s.

Erding, a.s.

Chrištof, spol. s r.o.

Kopilot

Prokonzulta, a.s.

Reehap, s.r.o.

Režňák, s.r.o.

Steinex, a.s.

Vinařský institut, s.r.o.

ORGANIZÁTOŘI UNIVERZITNÍHO VÍNA 2018 / 2019

Masarykova univerzita

Správa kolejí a menz MU

Studentská komora Akademického senátu MU

Augustiniánské opatství na Starém Brně

Slavnostní vyhlášení univerzitního vína pro akademický rok 2018/2019

Vydala Masarykova univerzita, 2018

Editor: Zdeněk Čížek

Redakce: Pavla Hudcová, Jana Sedláčková

Foto vítězných vín: Břetislav Podolník

Design a sazba: Milan Katovský

Tisk: Tiskárna Didot, spol. s r.o.

Náklad: 1200 ks

MUNI
SKM



UNIVERZITNÍ
VÍNO

Generální partner

J&T BANKA

Mediální partner



Partneři



cardiōn



VINAŘSKÝ
INSTITUT
ČESKÉ REPUBLIKY

Podporují

MUNI
MENDELOVO
MUZEUM

