

SENZORICKÉ HODNOCENÍ AUTENTIČNOSTI VÍN

I. Tomášek

Došlo: 10. prosince 2007

Abstract

TOMÁŠEK, I.: *Sensorial evaluation genuineness of wine*. Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2008, LVI, No. 2, pp. 309–318

The qualitative indicators of wine are also sensoric properties besides analytic properties. The specimens were evaluated immediately after their stabilization. Of course, by the time the sensoric properties are changing and can influence later evaluation, even customers in their decision for repeating purchase. Specialists evaluated specimen of white wines such as: rhine Riesling, Sauvignon blanc and gruner Veltliner from three locations of Znojmo winery region. All specimen weren't fermented to dry and they weren't processed the same technology, in spite of this, the specimens were evaluated objectively as possible.

The common parameters of vineyards were: exhibition, evaluation above sea-level and average annual temperature. The climatic factors had minimum differences in both monitoring vintages of growing season. A different parameter had soils, their geological origin, type of soil, structure and power of topsoil. The acquired results were evaluated and graphically displayed.

Gruener Veltliner – specimen No. 1 – this variety was covered in smell and taste by used technology. An outstanding location was a vineyard Weinperky with paleozoic sediments of neogene and higher pH and deeper arable level provides this location incommutable feature in contrast to from other recognizing vineyards of future wine. More likely geological-soil features have even specimens No. 3 and 4, which showed balance characteristic features in recognizing vintage. The specimens No. 2 and 1 had quantity untypical variety shades and they showed balance large differences both in evaluating committees and in recognizing vintages.

Sauvignon blanc – the most suitable location was a vineyard Knížecí vrch – a specimen No. 6, which lies on lighter limy soils of Dyje massif together with higher pH created nice feature of variety. A specimen No. 8 had more likely characteristics of location than a specimen No. 6. That express in evaluation. A specimen No. 7 seems less typical and characteristic substitute in evaluation.

Riesling rhine – the most suitable location was chosen vineyard Šobes by judges, which gives incommutable features to smell and taste by sandy soils of Dyje massif above river Dyje. A specimen No. 9 represented the smell; specimens No. 10 and 11 were evaluated as average and untypical. They had quite different features in recognizing vintages.

The authenticity was extended by sensorial evaluation and at the same time the outstanding locations were chosen, which can give wines of unusual quantity every year in connecting certain variety. The most suitable locations for singular type of wine with extending authenticity are Riesling rhine – vineyard Šobes, Sauvignon blanc – vineyard Knížecí vrch, Veltliner grun – vineyard Weinperky.

genuineness, terroir, geologic origin soil, sensorial analysis

Jak naznačuje historie, zvyk označovat produkty jménem místa jejich výroby nebo místa sklizně, je velmi starý. Platí to i pro vína z různých vinařských regionů. Potřeba „ochrany“ vín z určitých oblastí a využití jména místa vzniku jako „marketingového“ nástroje stálo u vzniku dnešních apelačních systémů (Dušek et al., 2007).

Charakter vín je dán více faktory. Základ tvoří odrůda, která vytváří specifický charakter budoucího vína. K dalším faktorům ovlivňujícím budoucí identitu vína patří půda, poloha, krajina, podnebí, technologie. Společně tvoří terroir (Švejcár, 2003). Podmínky dávají vínu identitu ve vůni, barvě, chuti, vyzrání a stárnutí. Tímto se od sebe odlišují a můžeme víno opětovně rozpoznat (Minárik, 2006)

Do pojmu *terroir* se zahrnují geografické, geologické, klimatické a další aspekty, jak člověk vnímá své okolí, v myslí uchová a odevzdává další generaci. Autoři v definici zohledňují také přírodní podmínky a pěstitelské zásahy, samotnou révu vinnou, klima, půdu, práci s vinnou révou a její ošetřování a práci ve vinném sklepě. Všechny uvedené aspekty vedou k identitě a nezaměnitelnosti v podobě výrobku. Nejvíce však pojem „*terroir*“ přispívá k identifikaci a propagaci vín odlišnou chutí a vůní vína, které mohou být částečně závislé na ročníku (Dominé et al., 2005).

Terroir se projeví na vinném keři zprostředkovaně, prostřednictvím půdy, která je schopná poskytnout rostlině všechny prvky, jež potřebuje k tomu, aby rostla a dozrály hrozny. Živiny z minerálního podloží se dostávají do půdní vrstvy, odkud si je réva může vzít (Suk et al., 1995).

Topografie také hraje svou roli jako součást *terroiru*. Ovlivňuje totiž aktivitu révy tím, jak se k ní dostává voda a jak je položeno její stanoviště. Réva zvolená pro pěstování tedy musí být přizpůsobená klimatické poloze. V podmínkách středohoří se uplatňují další faktory: nadmořská výška, vodní toky a lesy v okolí, sklon a orientace parcely. Z toho vyplývá, že souhra topografie ovlivňuje charakter hroznů a tím i vína velmi různorodým způsobem. *Terroir* můžeme definovat jako vymezený prostor, jehož fyzikální a chemické přírodní podmínky, zeměpisná poloha a podnebí umožňují vyrábět specifické a identifikovatelné produkty. Vlastnosti půdy jsou závislé na mnoha faktorech. Jejím základem je výchozí geologický materiál, který postupně zvětřává. Složení tohoto materiálu, např. žuly, břidlice, vápence z druhohor nebo třetihor, ovlivňují vlastnosti půdy. Při zvětřování hrají důležitou roli chemické, fyzikální a biologické procesy (Kraus, 2005).

Stevenson (2002) definuje *terroir* jako komplexní prostředí, podnebí, nadmořskou výšku a další faktory, které potenciálně mohou ovlivňovat růst a kvalitu révy vinné a následně i budoucí víno.

Spojením odrůdy s geologickými a půdními podmínkami ovlivňují složení a množství aromatických a polyfenolických látek (Kraus et al., 1999).

Cílem práce bylo potvrzení autentičnosti důležitých odrůd pro Znojemskou podoblast senzoric-kou analýzou a vyhodnocení nejvhodnějších poloh vinic.

MATERIÁL A METODY

Pro analytické a senzoric-ké hodnocení byly použity vzorky vín ze tří odlišných rajonů a tří typických odrůd: Ryzlink rýnský, Sauvignon blanc a Veltlínské zelené Znojemské vinařské podoblasti, dvou po sobě jdoucích ročníků 2005 a 2006. Podoblast se skládá z rajonů: znojemského, hrušovanského a miroslavsko-krumlovsko-kounického.

Znojemský se rozkládá v centrální jihozápadní části a je tvořen hornatinami dyjského masivu. Jsou to převážně žuly a granitoity. V jižní části zasahují horniny karpatské předhlubně, které jsou překryty návějem

spraší třetihorních usazenin. Vinice se rozprostírají na jižních svazích kolem řek Dyje a Jevišovka.

Hrušovanský se nachází v jihozápadní a jihovýchodní části znojemského okresu při hranicích s Rakouskem. Geologicky jsou horniny tvořeny karpatskou předhlubní s převahou šterkopískovitých teras. Většina viničních tratí leží na mírných vlnách řek Dyje a Jevišovka.

Miroslavsko-krumlovsko-kounický se rozprostírá v severní části znojemského okresu. Geologicky je rajon velmi rozmanitý, z jihu na sever se táhne tektonická brázda mezi dyjským a brněnským masivem, do které se nasunulo při tektonické činnosti Moravicum. Ze západu je tvořen horninami českého masivu, ze severu vyvělinami brněnského masivu, z jihovýchodu oblastí karpatské předhlubně. Uprostřed rajonu se nachází vyzdvižená kra českého masivu, tzv. krystalinikum miroslavské hrástě ve vyšší nadmořské výšce a členitějších kopcích (Suk et al., 1995; Agroprojekt PSO, 2006).

Veltlínské zelené je nejpěstovanější odrůdou ve Znojemské vinařské podoblasti, v současné době ve výsadbách zabírá 14 %. Odrůda se dá vysazovat ve všech tratích, není náročná na půdu ani polohu. Na prvohorních půdách získává kouřové tóny přecházející do hořkomandlové dochuti, na spraších získává jemnější lipový nádech (Kraus et al., 1997).

Sauvignon blanc zabírá ve Znojemské podoblasti 6 % výsadeb. Pro výsadby je potřeba vybírat nejlepší polohy s lehčími půdami. Bobule obsahují vysoce aromatické látky připomínající kopřivu, černý rybíz či angrešt, dalším zráním přecházející do vůně broskví (Kutina et al., 1990).

Ryzlink rýnský je typickou odrůdou znojemské podoblasti. Je osázen na 7,4 % plochy vinic. Jeho výsadby by se měly soustřeďovat do prvotřídních viničních tratí s kamenitými půdami. Bobule hroznů obsahují velmi jemné aroma připomínající lipový květ (Kraus et al., 1999).

Vzorek č. 1: Veltlínské zelené – viniční trať Skalka

Půda: geologický původ – krystalické břidlice, šterkopískové terasy Českého masivu, druh černozem, struktura je hlinitá, hlinito-jílovitá pH 6,5; ornice 30–100 cm.

Vzorek č. 2: Veltlínské zelené – viniční trať Volné pole

Půda: geologický původ – zvětřaliny amfibolitů, na spraši Kulmské pískovce Českého masivu, druh černozem, struktura je hlinito-písčítá, pH 6,6; ornice 30 cm.

Vzorek č. 3: Veltlínské zelené – viniční trať U Svatého Urbana

Půda: geologický původ – šterkopísková terasa s mělkou spraší Karpatské předhlubně, druh černozem, struktura je písčito-hlinitá, hlinitá pH 7,2; ornice 25–35 cm.

Vzorek č. 4: Veltlínské zelené – viniční trať Staré vinice

Půda: geologický původ – písčito-hlinité zvětřaliny Dyjského masivu a mělké spraše, druh hnědozem, struktura je písčito-hlinitá, pH 6,8; ornice 10–30 cm.

Vzorek č. 5: Veltlínské zelené – viniční trať Weinperky

Půda: geologický původ – slinité a písčité sedimenty mořského neogenu, zvětraliny amfibolů a granulitických svorů Českého masivu, druh černozem, struktura je písčito-hlinitá, pH 7,6; ornice 30–80 cm, je zcela zterasovaná.

Vzorek č. 6: Sauvignon blanc – viniční trať Knížecí vrch

Půda: geologický původ – vápenité spraše na písčito-hlinitých zvětralinách Dyjského masivu, druh hnědozem, struktura je písčito-hlinitá, pH 7,4; ornice 15–25 cm, částečně zterasovaná.

Vzorek č. 7: Sauvignon blanc – viniční trať Volné pole

Půda: geologický původ – zvětraliny amfibolitů, černozemní půda na spraši Kulmské pískovce Českého masivu, druh černozem, struktura je hlinito-písčitá, pH 6,6; ornice 30 cm.

Vzorek č. 8: Sauvignon blanc – viniční trať Vinná hora

Půda: geologický původ – šterkopísková terasa s mělkou spraší Karpatské předhlubně, druh černozem, struktura je písčito-hlinitá, hlinitá pH 7,4; ornice 20–30 cm.

Vzorek č. 9: Ryzlink rýnský – viniční trať Šobes

Půda: geologický původ – písčito-hlinité zvětraliny Dyjského masivu, druh hnědozem, struktura je hlinitá a hlinito-písčitá, pH 6,7; ornice 20 cm.

Vzorek č. 10: Ryzlink rýnský – viniční trať Volné pole

Půda: geologický původ – zvětraliny amfibolitů, černozemní půda na spraši Kulmské pískovce Českého masivu, druh černozem, struktura je hlinito-písčitá, pH 6,6; ornice 30 cm.

Vzorek č. 11: Ryzlink rýnský – viniční trať Vinná hora

Půda: geologický původ – šterkopísková terasa s mělkou spraší Karpatské předhlubně, druh černozem, struktura je písčito-hlinitá, hlinitá pH 7,4; ornice 20–30 cm.

SENZORICKÁ ANALÝZA

Senzorické hodnocení probíhalo ve dvou komisích: 1) odborné a 2) laické v počtu sedmi hodnotitelů v obou komisích, na Ústavu vinařství a vinohradnictví Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně. Hodnocení probíhalo desetibodovou stupnicí. Odborná komise hodnotila autentičnost dané odrůdy ve vůni a chuti. Laická komise hodnotila intenzitu vůně a chuti od nultého vzorku. Většina vzorků byla zpracována řízenou fermentací. Vzorek č. 4 a č. 6 spontánní fermentací. Vzorek č. 1 tradiční technologií (byl pět dní nakvácen a po částečném odkalení probíhala spontánní fermentace). Vzorky vín zpracoval jeden výrobce.

VÝSLEDKY A DISKUSE

V souboru vzorků, které byly hodnoceny, se vyskytovalo pět vzorků odrůdy Veltlínské zelené a po třech vzorcích odrůdy Ryzlink rýnský a Sauvignon

blanc. Senzorická zkouška se prováděla vždy po jeho stabilizaci a přípravě k nalahvování.

Veltlínské zelené (vzorek č. 1)

Ve vůni převažuje vliv technologie ve smyslu plnosti a hebkosti vína, která se prolíná do vůně citrusového aromatu, medu a ovoce. V pozadí se projevují tóny jemné pepřnatosti. Víno vykazuje nevýrazné odrůdové tóny. Chuť je hebká, jemná a velmi zvláštní, se zvyšující teplotou se rozpadá a je nekomfortní. Cítíme máslo, ořechy, je kořenito-hořká s mírným nádechem vanilky a mandlí. Víno je velmi extraktivní a plné s nepříjemnou hořčinkou, kvasinková dochuť překrývá odrůdový charakter. *Celkové hodnocení jako podprůměrný vzorek.*

Veltlínské zelené (vzorek č. 2)

Vůně je svěží, má vysokou intenzitu neodrůdových tónů, připomínající zelené ořechy, pryskyřici, peckoviny a vyšší alkoholy, těžká vůně má střední odrůdový výraz s nečistým podtónem. V pozadí vystupují lehké gumové a kouřové tóny, odrůdově netypická. Chuť dává úzký charakter, sevřenost, je velmi krátká, méně intenzivní a výrazná vanilka, neharmonická chuť a hořčina. *Celkové hodnocení průměrný vzorek.*

Veltlínské zelené (vzorek č. 3)

Vůně je pepřnatá, více alkoholická, přecházející do intenzivně ovocné, odrůdově typická. Chuť je harmonická, plná, méně intenzivní tóny typické pro Veltlínské zelené, celkový dojem harmonický. *Celkové hodnocení lepší průměr.*

Veltlínské zelené (vzorek č. 4)

Ve vůni převažuje ovocný tón (tropické plody) s příjemně kvasničným buketem, čokoláda, mandle. Ke konci ovocné tóny přecházejí do medových a lipových tónů a zakončují lehké sauvignonové tóny do černého rybízu a ovocitosti. Působí velmi intenzivně a nevтіravě. Chuť je lehčí a svěží, příjemná, opět plně ovocitá s mírným náznakem ušlechtilé dřevnatosti, svěží, velmi čistá odrůdovost. *Celkové hodnocení velmi dobrý vzorek.*

Veltlínské zelené (vzorek č. 5)

Ve vůni jsou převažující ovocné vůně, zpočátku zastřená vůní zeleného pepře a čerstvé trávy. Vystupuje jemná kořenitost a kouřovitý buket přecházející do vůně mandlí a sušených meruněk, vůně až karamelová. Velmi čistá a typická odrůdová vůně. Chuť je lehčí, mladistvá, citrusová, jemná, připomínající bílý jogurt, ke konci příjemně pálivá hořčina. Je středně plné a víno věrně připomíná odrůdu Chardonnay. Je to nejtypičtější zástupce Veltlínů. *Celkové hodnocení vynikající vzorek.*

POROVNÁNÍ VZORKŮ

Vůně vzorku č. 5 byla hodnocena jako vysoce charakteristická pro odrůdu, vzorky č. 3 a č. 4 měly odrů-

dové rysy, u vzorků č. 1 a č. 2 převažovaly netypické tóny. V chuti vzorku č. 5 vystupoval velmi typický a odrůdový charakter, vzorky č. 3 a 4 byly odrůdově charakteristické, s menšími netypickými tóny. Vzorek č. 1 byl chuťově zajímavý a příznivě ovlivněný technologií, odrůdově netypický, stejně jako vzorek č. 2 (obr. č. 1, 4) a (obr. č. 7, 10).

Sauvignon blanc (vzorek č. 6)

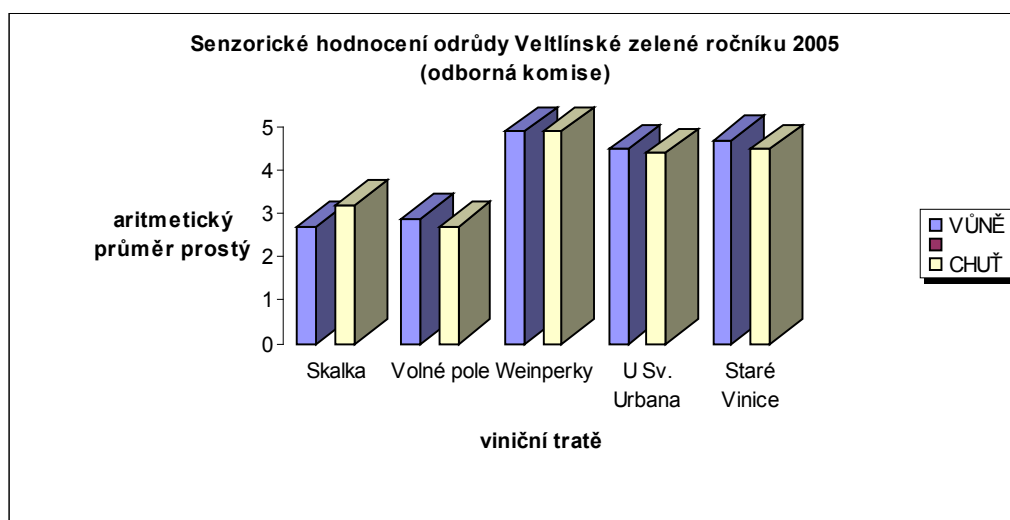
Ve vůni na začátku převládá kvasný buket, který později přechází do ovocné; odrůdovost se projevuje méně travnatějšími tóny a chutí po černém rybízu, převažuje více tónů zelené meruňky, angreštu a broskví. Velmi typické a nezaměnitelné aroma. Chuť je velmi plná, více typická svou ovocností a zástupnými tóny rybízu, nevztíravě příjemná. Velmi typický odrůdový zástupce. *Celkové hodnocení vynikající vzorek.*

Sauvignon blanc (vzorek č. 7)

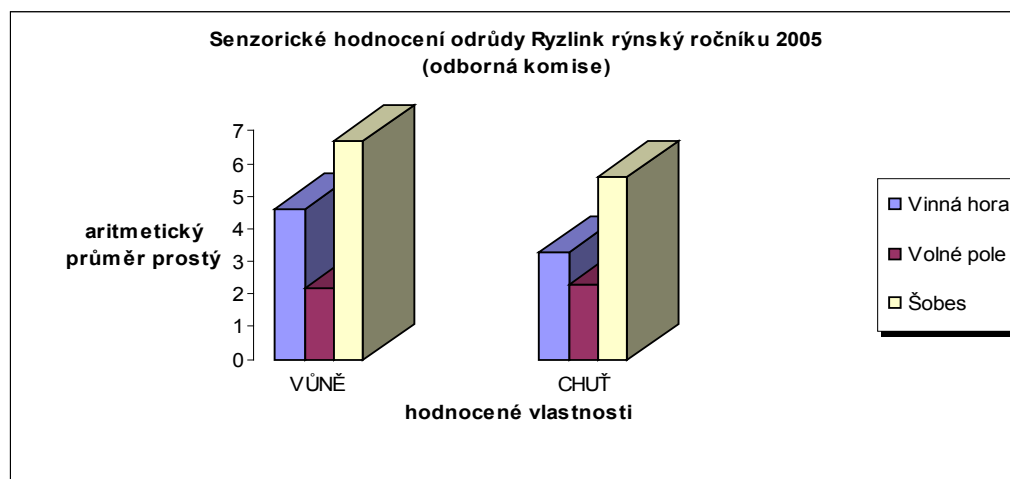
Vůně je více muškátová, široká, med, pupeny černého rybízu. Málo výrazná kopřiva a vystupující lipové tóny. Chuť převládá jablečná, středně plná, sladší a alkoholická. Víno je svěží, tělnaté, intenzivní, dobře se pojí se zbytkem cukru mírné mandlové skořicové tóny. Konec se projevuje medovými tóny, chutí vlašského oříšku a mírná hořinka přechází na kopřivovou chuť. *Celkové hodnocení průměrný vzorek.*

Sauvignon blanc (vzorek č. 8)

Vůně má středně široké tóny, charakteristicky vyšší intenzivní travnaté aroma ničí odrůdovost, jemně kořenitá, ořechová. Typická kopřivová chuť je zastřená. V chuti jemné perlení dává dlouhý vjem, dochuť do kandovaného ovoce, plnější mírná kyselinka s hořinkou. Odrůdová chuť je až palčivá. Chuť je zastírána vyšším cukrem, méně kyselin, žluté ovoce, pupeny bezu. *Celkové hodnocení lepší průměr.*



1: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Veltlínské zelené, ročník 2005



2: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Ryzlink rýnský, ročník 2005

POROVNÁNÍ VZORKŮ

Vůně vzorku č. 6 měla velmi charakteristické odrůdové tóny, u vzorku č. 8 převažovaly odrůdové rysy a u vzorku č. 7 převažovalo více netypických tónů. Vzorek č. 6 vykazoval velmi typickou a odrůdovou a zcela nezaměnitelnou chuť, vzorky č. 7 a 8 měly méně charakteristických rysů, což se projevovalo ve sledovaných ročnících i v hodnocení komisí. (obr. č. 3, 6) a (obr. č. 9, 12).

Ryzlink rýnský (vzorek č. 9)

Vůně je typická a velmi intenzivní, vše spojené do jednoho vjemu s charakteristickým projevem. I přes vyšší zbytkový cukr je velmi typická vůně lučních květů s lipovým nádechem, svěží, pěkné a jemné citrusové tóny, velmi příjemné s intenzivní vůní lihoviny.

Chuť je opět velmi typická pro ryzlinky z místa nad vodním tokem. Chuť naznačuje víno z těžké půdy, cukr více zakrývá kyseliny. Vystupují broskve, je velmi jemná, uhlazená a vyvážená. Víno je plné

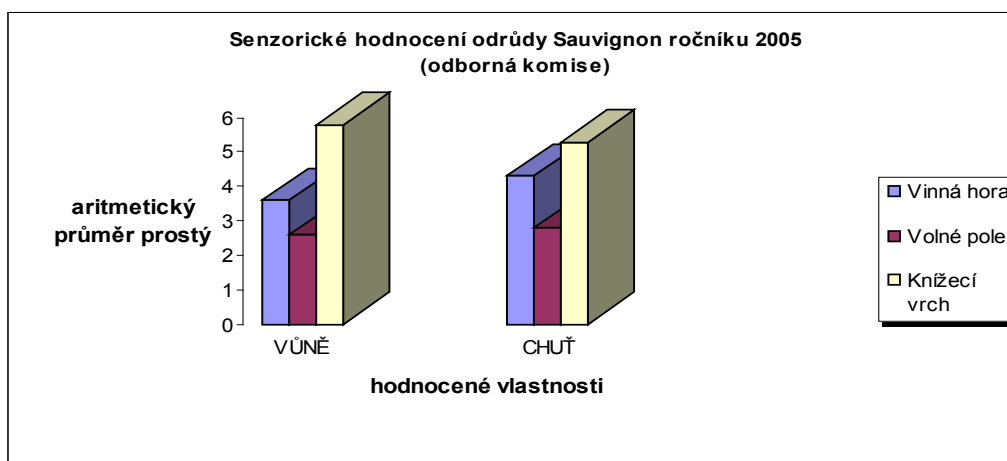
extraktivní, má kratší dochuť. *Celkové hodnocení vynikající vzorek.*

Ryzlink rýnský (vzorek č. 10)

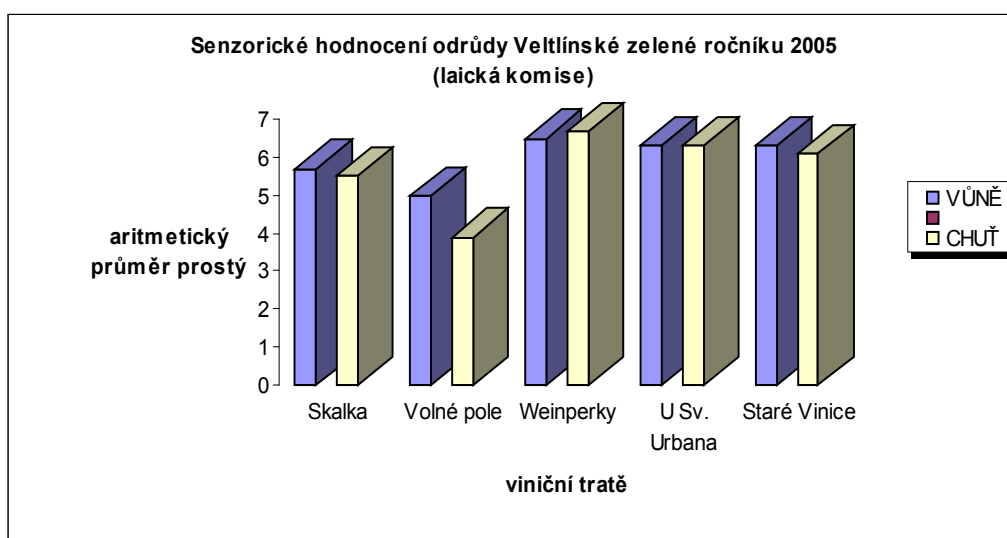
Ve vůni je cítit nádech citrusových plodů, vystupuje vyšší jablečná kyselina, která má vysokou intenzitu. Intenzivně je cítit luční květy a autolýzátovou vůni, zelená jablka. Chuť je lehká, svěží, krátká a odrůdově netypická. *Celkové hodnocení průměrný vzorek.*

Ryzlink rýnský (vzorek č. 11)

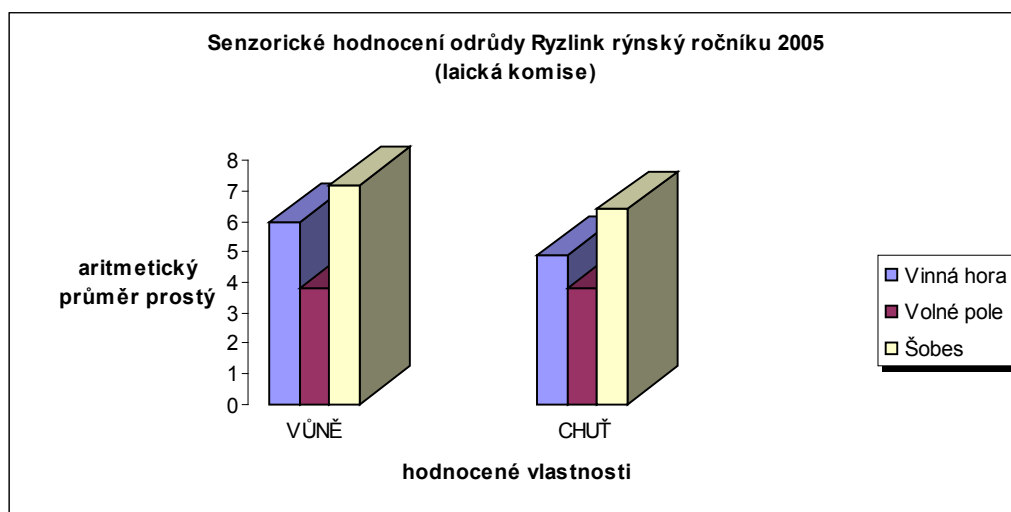
Vůně je málo výrazná, široká a roztažená do cizích tónů, má těžké tóny staršího vína, sytou barvu, mírně květnatá vůně a kouřovitá. Intenzita vůně je vysoká, odrůdovost je slabá. Chuť je netypická, víno z velmi těžké půdy. Víno je hrubé s vyšší perzistencí. V aroma vystupují výrazné tóny sušených hrozevek, chuť mírně kratší, ne příliš vyrovnaná, spíše květnatá, středně plné zakončující tóny zeleného jablka. Dochuť je nahořklá, až přípalné tóny. *Celkové hodnocení lepší průměr průměrný vzorek.*



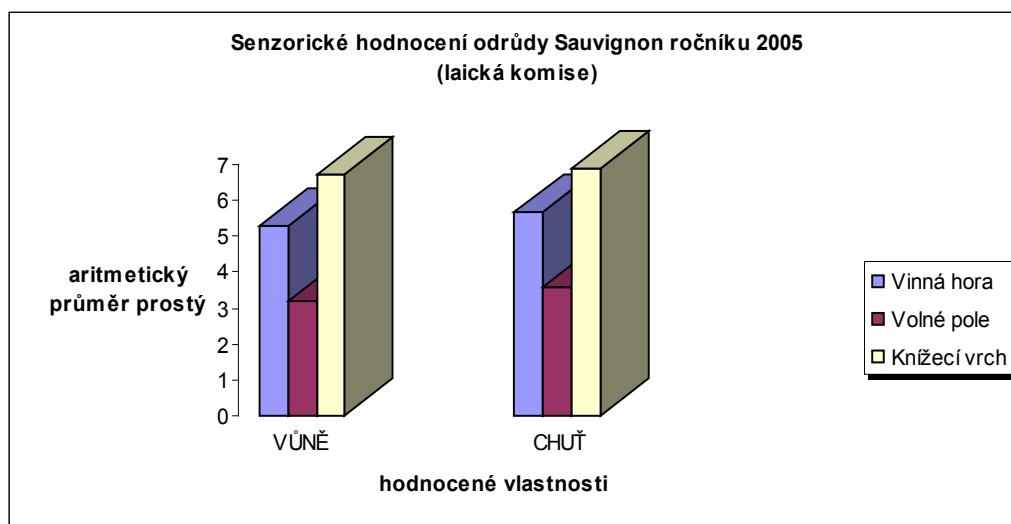
3: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Sauvignon blanc, ročník 2005



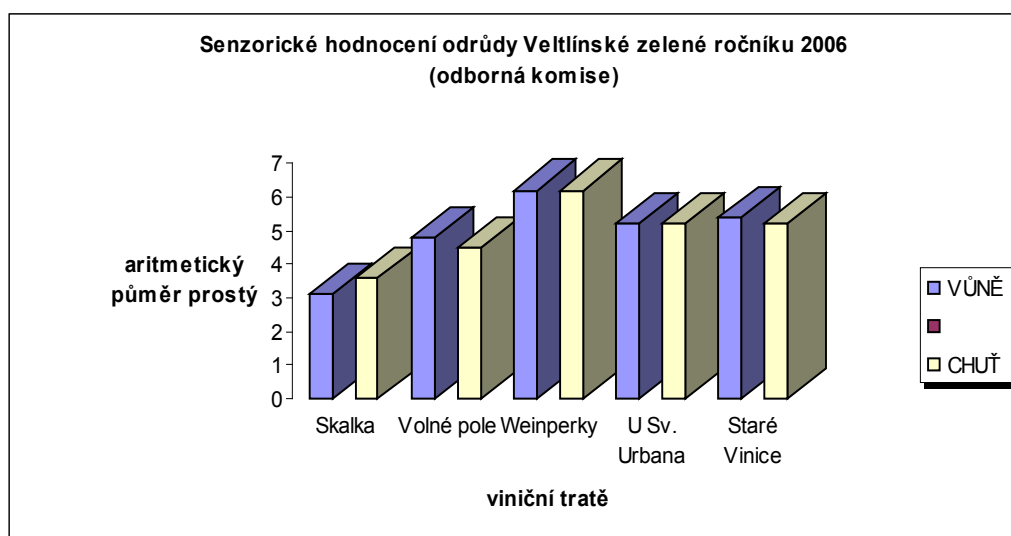
4: Porovnání hodnocení laické komise – odrůda Veltlínské zelené, ročník 2005



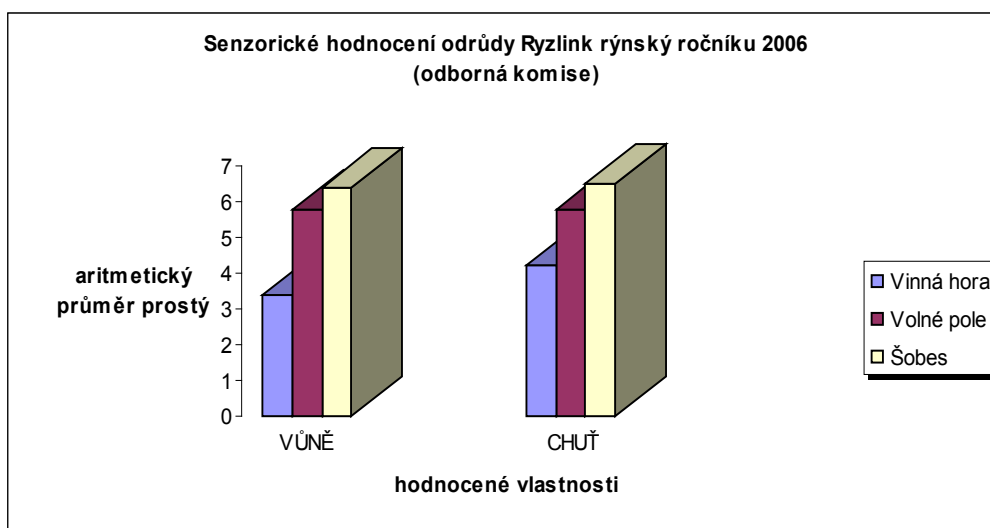
5: Porovnání hodnocení laické komise – odrůda Ryzlink rýnský, ročník 2005



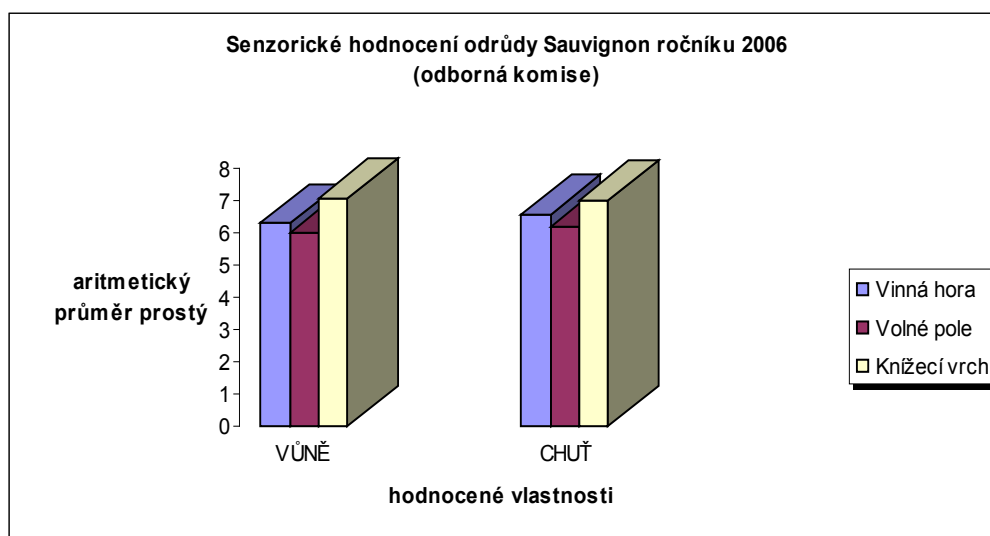
6: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Sauvignon blanc, ročník 2005



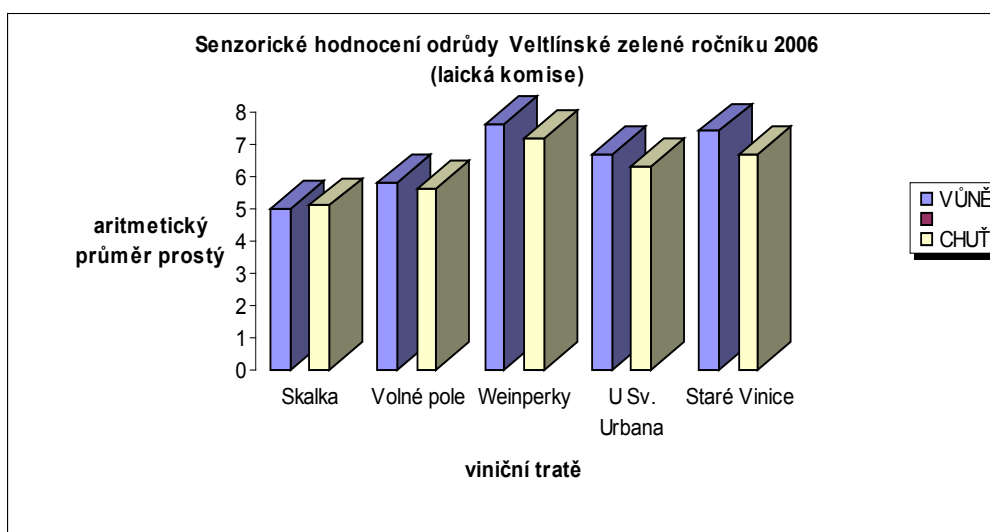
7: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Veltlínské zelené, ročník 2006



8: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Ryzlink rýnský, ročník 2006



9: Porovnání hodnocení odborné komise – odrůda Sauvignon blanc, ročník 2006

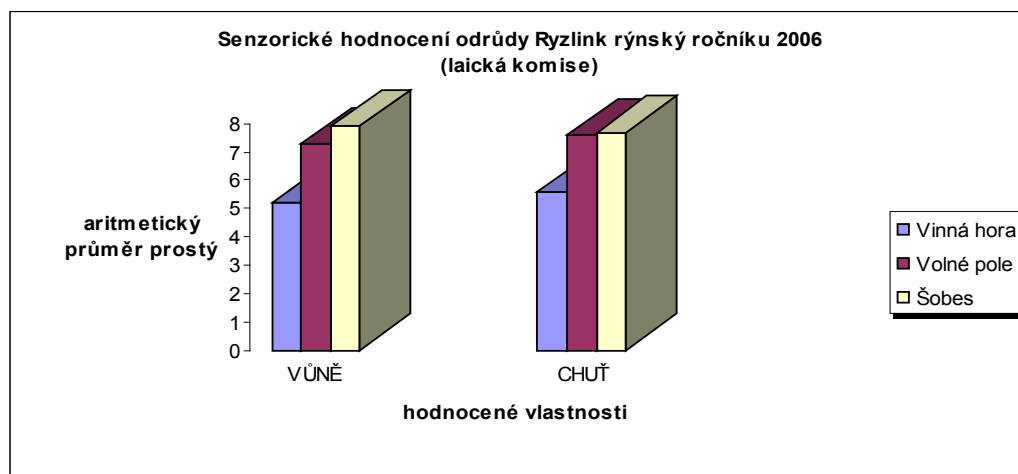


10: Porovnání hodnocení laické komise – odrůda Veltlínské zelené, ročník 2006

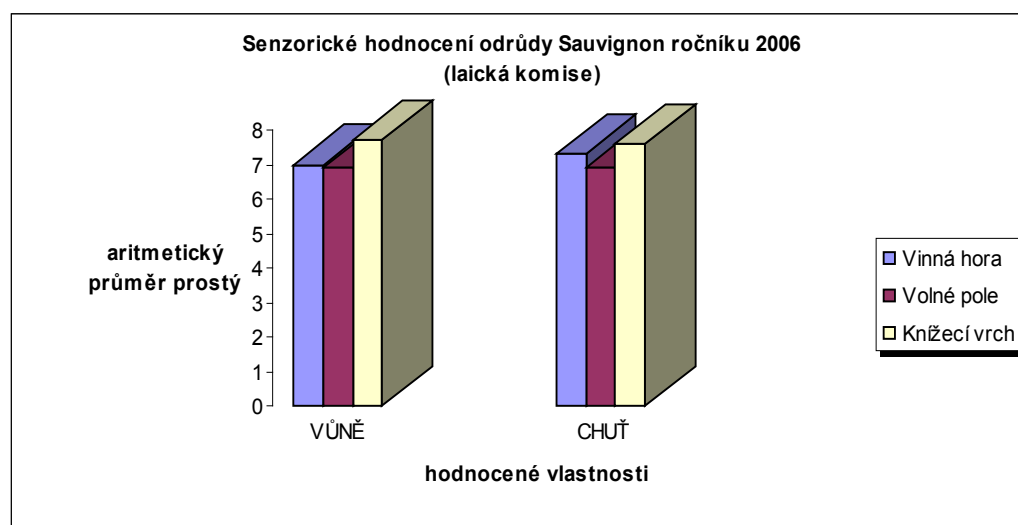
POROVNÁNÍ VZORKŮ

Vůně vzorku č. 9 byla hodnocena jako vysoce charakteristická a nezaměnitelná, vzorky č. 10 a č. 11 měly odrůdové aroma zastřeno. Vzorek č. 9 měl od-

růdovou a zcela nezaměnitelnou chuť, vzorek č. 10 byl netypický a vzorek č. 11 měl méně charakteristických rysů. Rozdílnost vzorku č. 10 a č. 11 byla i ve sledovaných ročnících (obr. č. 2, 5) a (obr. č. 8, 11).



11: Porovnání hodnocení laické komise – odrůda Ryzlink rýnský, ročník 2006



12: Porovnání hodnocení laické komise – odrůda Sauvignon blanc, ročník 2006

SOUHRN

Kvalitativními ukazateli vín jsou vedle analytických také senzorické vlastnosti. Vzorky byly hodnoceny ihned po jejich stabilizaci. Samozřejmě postupem času dochází k senzorickým změnám, které mohou ovlivnit pozdější hodnocení, ale i zákazníci při jejich rozhodování k opakovanému nákupu. Hodnotiteli byly hodnoceny vzorky bílých vín: Ryzlink rýnský, Sauvignon blanc a Veltlínské zelené ze tří lokalit Znojenské vinařské podoblasti. Všechny vzorky nebyly prokvašeny do sucha a zpracovávány stejnou technologií, i přesto se je podařilo co nejobektivněji zhodnotit.

Společné parametry vinic byly: expozice, nadmořská výška, průměrná roční teplota. Klimatické faktory měly v obou sledovaných ročnících za vegetační období minimální rozdíly. Odlišným parametrem byly půdy, jejich geologický původ, druh, struktura a mocnost ornice. Získané výsledky byly vyhodnoceny a graficky vyjádřeny.

Veltlínské zelené – vzorek č. 1 ve vůni a chuti odrůdu překrývala použitá technologie. Výjimečnou polohou byla viniční trať Weinperky s prvohorními sedimenty neogénu a vyšším pH a hlubší orniční vrstvou dodává poloze a budoucímu vínu nezaměnitelné rysy na rozdíl od ostatních sledovaných vinic. Velmi podobné geologicko-půdní vlastnosti mají i vzorky č. 3 a 4, které vykazovaly charakteristické vlastnosti ve sledovaných ročnících. Vzorky č. 2 a 1 měly množství netypických odrůdových tónů a vykazovaly značné rozdíly jak v hodnotících komisích tak i ve sledovaných ročnících.

Sauvignon blanc – nejvhodnější polohou byla viniční trať Knížecí vrch vzorek č. 6, která na lehčích vápenitých spraších a zvětralinách Dyjského masivu spolu s vyšším pH dotvářela velmi pěkný charakter odrůdy. Vzorek č. 8 měl velmi podobné charakteristiky polohy jako vzorek č. 6, což se projevilo i v hodnocení. Vzorek č. 7 se jevil při vyhodnocení jako nejméně typický a charakterický zástupce.

Ryzlink rýnský – nejvhodnější polohou byla hodnotiteli vybrána viniční trať Šobes, která na písčito-hlinitých zvětralinách Dyjského masivu nad vodním tokem dává nezaměnitelné vlastnosti chuti a především vůni, kterou reprezentoval vzorek č. 9, vzorky č. 10 a 11 byly vyhodnoceny jako průměrné a netypické, ve sledovaných ročnících měly zcela odlišné charaktery.

Senzorickým hodnocením byla prokázána autenticita a zároveň byly vybrány výjimečné polohy, které ve spojení s danou odrůdou mohou každoročně dávat vína nadprůměrné kvality. Nejvhodnějšími polohami, které mohou prokázat autenticitu vín byla: odrůda Ryzlink rýnský z viniční tratě Šobes, Sauvignon blanc z viniční tratě Knížecí vrch a Veltlínské zelené z viniční tratě Weinperky.

autentičnost, terroir, geologický původ půd, senzorická analýza

LITERATURA

- AGROPROJEKT PSO Brno, 2006: Elektronicky poklady k viničním tratím Jihomoravského kraje.
- DUŠEK, J., KOLLÁROVÁ, K., 2007: Apelace, terroir, pravidla a kontrola: Víno revue 9/2007, roč. VI, 46–47 s. ISSN 1214-2689.
- DOMINÉ, et al., 2005: Víno, Bratislava, Slováry, 927 s.
- KRAUS, V. a kol., 1999: Réva a víno v Čechách a na Moravě. 1. vydání. Praha: Radix, 280 s. ISBN 80-86031-23-3.
- KRAUS, V., OFFOVÁ, Z., VURM, B., KRAUSOVÁ, D., 2005: Encyklopedie českého a moravského vína 1. díl: 1. vydání. Praha, Praga Mystica, 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- KRAUS, V. a kol., 1999: Réva a víno v Čechách a na Moravě. 1. vydání. Praha: Radix, 280 s. ISBN 80-86031-23-3.
- KRAUS, V., KUTTELVAŠER, Z., VURM, B., 1997: *Encyklopedie českého a moravského vína*: 1. vydání, Praha: Melantrich a. s., 224 s. ISBN 32-010-97.
- KUTINA, J. a kol., 1990: *Pomologický atlas*: 1. vydání. Praha: Zemědělské nakladatelství Brázda, 288 s.
- MINÁRIK, E., 2006: *Koncept termínu terroir*: Vinařský obzor 1/2006, roč. 99, 28 s. ISSN 1212-7884.
- STEVENSON, T., 2002: *Nová encyklopedie vín*: 1. vydání. Praha: Gemini, 600 s. ISBN:80-242-0856-3.
- SUK, M., STEHLÍK, J., 1995: *Geologie a víno*. Brno: Moravské zemské muzeum, 68 s.
- ŠVEJCAR, V., 2003: *Budeme používat terroir*: Vinařský obzor 4/2003, roč. 96, 171 s.

Adresa

Ing. Ivo Tomášek, Ústav vinohradnictví a vinařství, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Valtická ul., 691 44 Lednice, Česká republika, e-mail: IvoTomasek@seznam.cz

