



Přijďte prožít nevšední zážitek  
s našimi nejlepšími víny



Salon vín – národní soutěž vín ČR je nejvyšší soutěží v rámci systému Národní soutěže vín a navazuje na nominační podoblastní soutěže. Soutěž pořádá Národní vinařské centrum, o.p.s. pod garancí Svazu vinařů ČR. Každý rok se soutěže účastní přes 2 000 vín. Takto přihlášená vína jsou ohodnocena nezávislou odbornou komisí našich nejlepších degustátorů. V prvním kole vybere nejlepších 400 vín, ze kterých je ve druhém – finálním – kole dle podmínek statutu soutěže vybráno nejlepších 100 vín, která jsou

## Salon vín České republiky

Degustační expozice Salonu vín České republiky je umístěna v historických budovách zámku ve Valticích, v prostorách Národního vinařského centra (NVC), které byly rekonstruovány za přispění Evropské unie a Ministerstva zemědělství ČR.

Recepce degustační expozice Salonu vín ČR slouží zároveň jako informační centrum moravských a českých vín. Samotné město Valtice je centrem vinařství a turistiky v regionu. Leží v nádherné oblasti přezdívané „perla jižní Moravy“ – Lednicko-valtickém areálu, zapsaném v registru světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO.

oceněna zlatou medailí Salonu vín ČR. Zároveň komise vybere nejlepší víno s titulem „Šampion“, vítěze kategorií a udělí cenu pro nejlepší kolekci. Ostatní vína ve finální čtyřstovce jsou oceněna stříbrnou medailí Salonu vín ČR za podmínky, že ve finálním kole získala min. 84 bodů ve stobodové stupnici.

Ocenění v této nejvyšší národní soutěži vín jsou velmi prestižní jak pro dané víno, tak pro vinaře, který jej vyrobil.

Vína oceněná zlatou medailí Salonu vín ČR jsou celoročně prezentována ve veřejné degustační expozici ve sklepních prostorách Národního vinařského centra na Státním zámku Valtice. Zde jsou k dispozici návštěvníkům, kteří mají mož-

nost ochutnat a poznat nejlepší moravská a česká vína v reprezentativních prostorách a zároveň se dozvědět všechny podstatné informace o každém vínu i vinařích, jejichž vína jsou v Salonu vín zastoupena. Nad rámec kolekce stovky vín se zlatou medailí Salonu vín probíhají krátkodobé tematické prezentace, např. výběru vín se stříbrnou medailí Salonu vín, mladých růžových vín, vín oceněných na zahraničních soutěžích atd. Prezentovaná vína je možno i zakoupit. Součástí expozice je také prodejna dárkových obalů na láhve, vinařské literatury, degustačních sklenic a sommelierských potřeb a také „Síň slávy moravského a českého vinařství“, představující vítěze partnerské soutěže „Vinařství roku“, pořádané Svazem vinařů ČR.



## Vinařství v České republice

vinařská oblast  
**ČECHY**

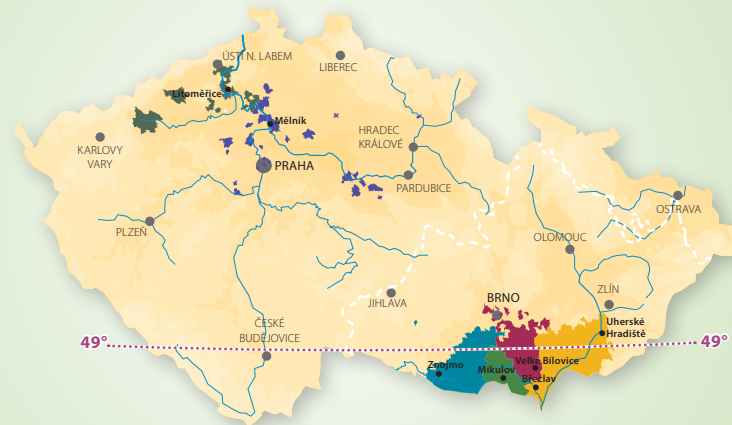
vinařské podoblasti:

-  **Litoměřická**
-  **Mělnická**

vinařská oblast  
**MORAVA**

vinařské podoblasti:

-  **Znojemská**
-  **Mikulovská**
-  **Velkopavlovická**
-  **Slovácká**



Réva vinná je jedna z mála rostlin, která dokáže komplexně a přitom citlivě vyjádřit stopu krajiny a místa ve své konečné podobě – vínu. Vinice v českých zemích leží v severnější části rozšíření révy v Evropě, což je předpokladem pro vína neobyčejně rozmanitá, která vynikají originálními ovocnými tóny a kořenitostí, bohatým spektrem aromatických látek a harmonickou plnou chutí. Právě proto jsou moravská a česká vína vyhledávána milovníky kvalitních a optimálně vyztřelých vín.

V ČR jsou dvě vinařské oblasti: Čechy a Morava. Vinařská oblast Čechy je tvořena podoblastmi Litoměřickou a Mělnickou. Morava zahrnuje celkem čtyři podoblasti: Znojemskou, Mikulovskou, Velkopavlovickou a Slováckou.

Vína na Moravě mají svou tradici již od dob Římanů ve 3. století n. l. V Evropě byla spolu s vínem z Čech známá a oblíbená již od středověku. Od zavedení nového vinařského zákona v roce 1995 prošla vína z Moravy a Čech velkým kvalitativním vývojem a dnes patří k nejlepším vínům Evropy. Moravská a česká vína jsou charakteristická svým zajímavým spektrem vůní, bohatými extraktivními látkami a harmonickým spojením plné chuti se svěžími kyselinami bílých vín. V poslední době se prosazují také vína červená, která jsou díky modernímu technologickému zpracování plná a výrazná, přitom ale hebká a sametová, vyznačující se příjemnou ovocitou vůní. Trendem budoucnosti se zvolna stávají i růžová vína – krásná nejen díky své barvě, ale také kvůli svému výjimečnému mladistvému charakteru.

## Vinařská oblast Morava



Vinařská oblast Morava má výborné předpoklady pro tvorbu bílých vín se zajímavým spektrem vůní a kořenitosti, které doplňuje látková plnost z moravských úrodných půd. Souhru vůní a chuti podtrhují svěží kyseliny povzbuzující k opětovnému doušku harmonického a pro jednotlivé podoblasti Moravy charakteristického vína. Moravská červená vína provázela odjakživa venkovskou stravu a posilňovala vinaře v jejich těžké práci. Chuťový projev nikdy nepostrádal zemitou pravost doprovázenou uchováním ovocitého charakteru červeného vína. Charakter červených vín se v poslední době mění vlivem uplatňování moderní technologie, která jim dodává více vláčné jemnosti.

**Vinařská oblast Morava** zahrnuje 17 257 hektarů vinohradů, což představuje 96% ploch registrovaných vinic v ČR. Nachází se zde 312 vinařských obcí a 1 126 viničních tratí, které obhospodařuje téměř 18 300 pěstitelů. Roční průměrná teplota je 12,4 °C, průměr ročních srážek je 463 mm a průměrná roční délka slunečního svitu je 1 700 hodin podle 6letého průměru zjištěného na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Pavlovicích. Vinařská oblast Morava leží okolo 49. rovnoběžky, stejně jako třeba vinařská oblast Champagne nebo nejlepší vinařské oblasti Německa.



Líbezná jihomoravská krajina, její jedinečné přírodní podmínky a architektura jsou také lákadlem a oblíbeným cílem pro zájemce o vinařskou turistiku.

Klima je přechodné s příklonem k vnitrozemskému, s občasnými vpády vlhkého atlantického vzduchu nebo i ledového z vnitrozemí. Vegetační období je poněkud kratší nežli v západní Evropě, ale zato vyniká ve většině let vyšší tepelnou intenzitou letních měsíců, což působí příznivě na zkracování vegetačních fenofází révy a umožňuje tak i pěstování odrůd s pozdním vyzráváním hroznů, dávajících vysoce jakostní vína. Zrání hroznů probíhá v českých zemích pomaleji, a proto se v nich udrží a koncentruje větší a širší rozmanitost aromatických látek.



## Vinařská podoblast Znojemská

Nezápadnější moravská vinařská podoblast vděčí za svá chuťově plná a svěží aromatická bílá vína nejen zručnosti zdejších vinařů, ale také ideálním přírodním a klimatickým podmínkám. Studené větry z nedaleké Českomoravské vrchoviny spolu s termoregulačním vlivem řek Dyje, Jevišovky a Jihlavy dávají znojemským vínům nezaměnitelnou kořenitou chuť a plnost.

Díky střídání slunečných dnů a chladnějších nocí hrozny sice zrají pomaleji, ale zato si uchovávají aromatické látky a dosahují vysoké jakosti.

celková výměra: **3 111 ha** | vinařské obce: **90**  
vinařské tratě: **215** | pěstitelé: **1 116**



## Vinařská podoblast Mikulovská

Pálava – poslední výběžek stepí Panonie, vápencových Alp, místo s neopakovatelnou atmosférou, strmě vystupuje z mírně zvlněné krajiny lužních lesů dolního Podyjí. Na úbočích vápencových skal jsou mohutné návěje spraší a vápenité jíly, v jižní části podoblasti jsou rozšířeny písky. Z hlubokých sprašových půd čerpá réva vinná širší škálu živin pro tvorbu aromatických látek, výraznou kořenitost a originální minerální projev.

Mikulovsko tak dává vzniknout skvělým vínům s unikátním charakterem. Pro pěstování révy vinné je jedinečným místem severopanonské nížiny.

celková výměra: **4 884 ha** | vinařské obce: **30**  
vinařské tratě: **182** | pěstitelé: **2 430**



## Vinařská podoblast Velkopavlovická

Tato krajina je srdcem produkce červených vín na Moravě. Na písčitých půdách se tu ale daří i bílým, zejména pak aromatickým odrůdám.

V centrální části podoblasti se nacházejí půdy na vápenitých jílech, slínech, pískovcích a slepencích. Tady kralují hlavně modré odrůdy, které tu jsou vysazeny na půdách s vysokým obsahem hořčíku. Takové viniční tratě se táhnou od kdysi hlavního střediska oblasti – města Hustopeče, přes Starovičky, Velké Pavlovice, Bořetice, Vrbici a Kobylí do města s největší rozlohou vinic v katastru obce – do Velkých Bílovic.

celková výměra: **4 851 ha** | vinařské obce: **75**  
vinařské tratě: **321** | pěstitelé: **6 758**



## Vinařská podoblast Slovácká

Slovácko leží na hranicích se Slovenskem a Rakouskem. Zdejší lidové kroje, písně, tance, tradiční řemesla i obyčeje si dokázaly podmanit srdce nejednoho návštěvníka – a ruku v ruce s rázovitým folklorem kráčí také tradiční vinařství a skvělá slovácká vína.

Vinařská podoblast Slovácká má velmi různorodé přírodní podmínky. Vinohrady najdete jak v údolí řeky Moravy, tak v členité kopcovité krajině Bílých Karpat nebo na jižních svazích Chřibů a Ždánického lesa. Podoblast zahrnuje rovněž okolí Uherského Hradiště, kde lze objevit vůbec nejseverněji položené moravské vinice.

celková výměra: **4 405 ha** | vinařské obce: **117**  
vinařské tratě: **408** | pěstitelé: **8 006**

## Vinařská oblast Čechy



Vinařská oblast Čechy patří k nejsevernějším výspám evropského vinohradnictví. Najdete tu celkem 72 vinařských obcí, 152 viničních tratí a 166 pěstitelů. Oblast se dělí do dvou podoblastí – Mělnické a Litoměřické. Celkem 646 hektarů vinohradů ležících v obou podoblastech vinařské oblasti Čechy představuje necelá 4% registrovaných vinic v rámci České republiky.

**Vinařská podoblast Mělnická** (42 obcí, 93 pěstitelů, 323 ha vinic) nezahrnuje jen Mělník a okolí, ale také drobné vinice v Praze a kolem Kutné Hory, Benátek nad Jizerou,

### Na co se můžete těšit?

Třeba na obnovené středověké viniční terasy, na kterých už zase roste réva vinná, na dům s věží ve tvaru vinné číše, na procházku místy, kde trpělivá svatá Ludmila učila pěstovat révu a vyrábět víno svého vnuka svatého Václava, na vinice nevelké rozlohou, ale zato s rozsáhlou kolekcí v tuzemsku pěstovaných odrůd, na půvabnou krajinu Polabí, střeženou strmými kužely Českého středohoří, na starobylé sklepy, vinařské lisy, pestré tradice vinobraní a hlavně na víno – protože k čemu by byla vinařská turistika bez ochutnávání?



Kralup nad Vltavou, Berouna a Slaného. Většina viničních tratí leží na půdách s vápenitým podložím nebo na šterkopískových náplavech. Půdy jsou lehčí, záhřevné a poskytují výborné podmínky pro pěstování bílých i modrých odrůd. To vystihli dobře zdejší vinaři již ve středověku a soustředili se hlavně na pěstování odrůdy Rulandské modré (Pinot noir), jejíž sazenice prý nechal dovézt Karel IV. z burgundské obce Chambertin.

**Vinařská podoblast Litoměřická** (30 obcí, 45 pěstitelů, 311 ha vinic) zasahuje do okolí Litoměřic, Mostu, Roudnice nad Labem, Kadaně, Ústí nad Labem a Loun. Velkým soupeřem Mělníka v obchodu na Labi byly vždy Litoměřice, ve středověku po Praze druhé největší vinařské město v Čechách. Stejně tak soupeřila tato města i v obchodu vínem, hlavně na trzích v Praze. Dnes leží většina vinic na jižních svazích Českého středohoří, na tmavých půdách zvětralého čediče, které dávají vínům osobitý minerální podtext.

## Nejčastěji pěstované odrůdy



Jedním z důvodů, proč se na jižní Moravě i v Čechách rodí vína s originální chutí a pověstnou rozmanitostí, je neobyčejně bohatá odrůdová skladba. Ve zdejších vinohradech je zastoupeno 35 odrůd bílých a 26 odrůd modrých zapsaných ve Státní odrůdové knize, mimo to i další odrůdy.

V pozadí pestré škály moravských a českých vín je třeba hledat rovněž kombinaci přírodních podmínek a práce lidských rukou. V České republice působí více než tisícovka vinařství, které se tomuto oboru věnují komerčně, a to od velkých firem až po malé rodinné podniky. Další tisíce drobných soukromých vinařů vyrábí víno pro svoji vlastní spotřebu. Výsledný styl jednotlivých vín tak neovlivňuje jen terroir, členitý reliéf krajiny, odlišné půdy a mikroklima, ale také sám vinař se svou invencí, zkušenostmi, tradičními metodami či novými trendy. V moravských i českých vínech s originálním původem zkrátka najdete všechno, jen ne fádnost a průměrnost.



### **Veltlínské zelené**

9,1% z celkové plochy vinic

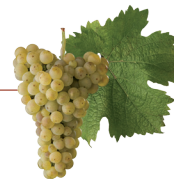


### **Müller Thurgau**

8,5% z celkové plochy vinic

### **Ryzlink rýnský**

7,3% z celkové plochy vinic



### **Ryzlink vlašský**

6,6% z celkové plochy vinic



### **Rulandské šedé**

5,4% z celkové plochy vinic



### **Sauvignon**

5,3% z celkové plochy vinic

### **Chardonnay**

5,2% z celkové plochy vinic



### **Rulandské bílé**

4,2% z celkové plochy vinic



### **Frankovka**

6,2% z celkové plochy vinic



### **Svatovavřínecké**

6,1% z celkové plochy vinic

### **Zweigeltrebe**

4,2% z celkové plochy vinic



### **Rulandské modré**

4,0% z celkové plochy vinic



# Rozdělení tichých vín v České republice

## VÍNO S CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM (víno s CHZO)

**moravské zemské víno**

**české zemské víno**

Vína výlučně z hroznů vinařské oblasti Morava nebo vinařské oblasti Čechy. V dané oblasti musí proběhnout i jejich výroba. Cukernatost hroznů je minimálně 14 °NM.

## VÍNO S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU (víno s CHOP)

vinařská oblast **Morava**

vinařská podoblast **Znojemská**

vinařská podoblast **Mikulovská**

vinařská podoblast **Velkopavlovická**

vinařská podoblast **Slovácká**

vinařská oblast **Čechy**

vinařská podoblast **Litoměřická**

vinařská podoblast **Mělnická**

Podle platných evropských a českých předpisů se vína rozdělují dle různých kritérií. Základními principy jsou dělení dle místa původu hroznů a vyzrállosti hroznů v době sklizně. Zralost hroznů se měří ve stupních normalizovaného moštoměru, kdy 1 °NM udává obsah přirozeného cukru v kilogramech na 100 litrů moštu.

Tato vína s CHOP mohou být:

**Jakostní víno** – víno vyrobené z tuzemských hroznů o cukernatosti minimálně 15 °NM. Výroba musí probíhat ve vinařské oblasti, kde byly hrozny sklizeny. Lze jej opatřit dovětkem:

**odrůdové** – víno vyrobené z vinných hroznů nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd.

**známkové** – víno vyrobené smísením vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu nebo jakostních vín dle stanovené receptury.

## Jakostní víno s přívlastkem...

Hrozny musí splňovat všechny požadavky na výrobu jakostního vína a navíc musí pocházet z jedné vinařské podoblasti. Mošt se nesmí doslazovat řepným cukrem, ani jinak. Vína vyšších stupňů přívlastků jsou určena zejména k slavnostním příležitostem či archivaci.

**...kabinetní víno** – lehčí, suché víno se vyrábí z hroznů, které dosáhly cukernatosti minimálně 19 °NM.

**...pozdní sběr** – kvalitní suché či polosuché víno vyrobené z hroznů sklizených při minimální cukernatosti 21 °NM.

**...výběr z hroznů** – plně extraktivní víno s vyšším obsahem alkoholu a někdy též s vyšším obsahem zbytkového cukru se vyrábí z hroznů, které vyzrály na nejméně 24 °NM.

**...výběr z bobulí** – plné a extraktivní, polosladké či sladké víno se vyrábí z hroznů, které dlouho zrály na vinici a dosáhly cukernatosti alespoň 27 °NM.

**...ledové víno** – vzácné, velmi sladké víno se vyrábí lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě maximálně -7 °C, získaný mošt musí dosahovat nejméně 27 °NM. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, a protože část vody zůstává v bobulích ve formě ledových krystalů, vylisovaná šťáva je velmi koncentrovaná.

**...slámové víno** – velmi sladké víno se vyrábí z dobře vyzrálých hroznů, které se nejméně tři měsíce po sklizni dosoušejí na podložkách ze slámy či rákosu nebo jsou zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se z bobulí odpaří část vody a ve šťávě se koncentrují extraktivní látky. Získaný mošt musí dosahovat nejméně 27 °NM. Lisovat se může i po dvou měsících, pokud cukernatost moštu dosáhne min. 32 °NM.

**...výběr z cibéb** – velmi extraktivní, sladké a vzácné víno vyrobené z hroznů, které vyzrály nejméně na 32 °NM. Bobule v těchto hroznech se díky extrémně dlouhé době zrání většinou změnilly na hrozinky – cibéby.

Jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem podléhají zařazení Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.

## Víno originální certifikace (VOC, V. O. C.)

Vyrábí se z odrůd typických pro určitý region. Víno musí mít charakter daného regionu a odpovídat pravidlům VOC. O zařazení vín a přidělení známky VOC rozhoduje sdružení vinařů.





## Degustační programy Salonu vín ČR

### **A – Volná degustace – cena 499 Kč, délka 120 minut**

Unikátní možnost individuálně ochutnat kterékoliv z uskladněných vín (mimo vín šumivých a speciálních výběrů). Od každého vína je otevřena jedna láhev. O každém z vín jsou k dispozici podrobné informace jak na prezentačním boxu každého vína, tak v katalogu. Během degustace je návštěvníkům k dispozici sommelier, který podává na požádání informace o víně a jednotlivých vinařstvih. K programu A obdržíte zdarma katalog Salonu vín (1 katalog na návštěvníka, příp. na pár). Délka degustace je max. 2 hodiny, při překročení se účtuje doplatek 100 Kč/osoba za každou započatou půlhodinu.

*SLEVA -10% NA PROGRAM "A" PRO DRŽITELE PLATNÉ VSTUPENKY NĚKTERÉHO Z PROHLÍDKOVÝCH OKRUHŮ ZÁMKU VALTICE. STEJNĚ TAK DRŽITELÉ VSTUPENKY ZE SALONU VÍN OBDRŽÍ SLEVU -10% NA PROHLÍDKOVÝ OKRUH ZÁMKU.*

*Více informací o prohlídkách zámku Valtice: [www.zamek-valtice.cz](http://www.zamek-valtice.cz).*

### **B – Degustace s „By The Glass“ – kredit 100 Kč**

Možnost individuálně ochutnat vybranou kolekci až 16 vín s využitím moderního výdejníku vín značky „By The Glass“. Počet degustovaných vín závisí na výši zakoupeného kreditu. Je možno zakoupit i násobky kreditu (200 Kč, 300 Kč atd.). Nevyčerpaný kredit se nevrací zpět.

Vratný depozit na degustační kartu: 200 Kč.

### **C – Řízené degustace**

Programy degustace vybraných vzorků řízené sommelierem. Počet účastníků těchto programů je min. 8, max. cca 45 osob. Termín řízené degustace doporučujeme domluvit dopředu. Bez potvrzení rezervace termínu není možno provedení řízené degustace garantovat. Řízené degustace lze po předchozí domluvě provést i v cizím jazyce (angličtina, němčina, francouzština, ruština) za příplatek 500 Kč/skupina.

#### **Program C1 – cena 160 Kč, délka cca 20–30 minut**

Vybraná kolekce pěti vzorků vín dle výběru sommeliera (mimo vín šumivých a přírodně sladkých).

#### **Program C2 – cena 290 Kč, délka cca 40–50 minut**

Vybraná kolekce deseti vzorků vín dle výběru sommeliera.

*Ceny uvedeny včetně DPH 21 %.*

Součástí degustace je zapůjčení degustační sklenice a neutralizační pečivo. Vstupenky na degustační programy jsou k prodeji na recepci degustační expozice Salonu vín ČR. Možnost platby: hotově v Kč (CZK) a EUR, platební karty VISA, EC/MC a AmericanExpress. Dárkové poukazy na vstup do degustační expozice lze také zakoupit v e-shopu NVC: [www.vinarskcentrum.cz](http://www.vinarskcentrum.cz)



### Otevírací doba degustační expozice

Otevírací doba veřejné degustační expozice Salonu vín ČR:

**úterý – čtvrtek 9.30 – 17.00**

**pátek – sobota 10.30 – 18.00**

**neděle (červen – září) 10.30 – 17.00**

Otevřeno celoročně kromě ledna, kdy probíhá příprava expozice nového ročníku. O aktuální otevírací době, programech a cenách se informujte na [www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz).

Doporučujeme zaparkovat na náměstí ve Valticích nebo na vyhrazeném parkovišti pod zámek, které je od Salonu vín ČR na zámku ve Valticích cca 3 minuty pěšky.

### Další aktivity Národního vinařského centra

- » Pořádání školení a seminářů o víně pro odborníky i veřejnost
- » Vydávání odborné vinařské literatury
- » Správa národní webové stránky vín z České republiky  
[www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz)  
[www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz), [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz)
- » Obecná podpora a propagace moravských a českých vín ve spolupráci s Vinařským fondem České republiky
- » Pořádání mezinárodní soutěže vín GRAND PRIX VINEX

### Návštěvníkům dále doporučujeme

- » Státní zámek Valtice: [www.zamek-valtice.cz](http://www.zamek-valtice.cz)
- » Turistický portál Jihomoravského kraje:  
[www.jizni-morava.cz](http://www.jizni-morava.cz)
- » TOP výletní cíle jižní Moravy: [www.vyletnicile.cz](http://www.vyletnicile.cz)
- » Oficiální turistická prezentace České republiky:  
[www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com)
- » Webová stránka města Valtic (ubytování, turistika atd.):  
[www.valtice.eu](http://www.valtice.eu)



Vydáno 8/2019. Změny vyhrazeny.

Foto: Jan Halady, Vít Mádr, Petr Vokurek, Marek Matula. Grafické zpracování: © Bravissimo



## NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s. Degustační expozice Salonu vín ČR

Zámek 1, 691 42 Valtice

tel.: +420 519 352 744

tel./fax: +420 519 352 072

e-mail: [salonvin@vinarskecentrum.cz](mailto:salonvin@vinarskecentrum.cz)

[www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz), [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)

