



UNIVERZITA VETERINÁRSKEHO LEKÁRSTVA A FARMÁCIE  
V KOŠICIACH

# Porovnanie senzorických atribútov odrody Muškát moravský od českých a slovenských výrobcov

*Comparison of sensory attributes of Moravian Muscat from Czech and Slovak producers*

Mesarčová, L<sup>1</sup>, Spišáková, K<sup>2</sup>, Reitznerová, A<sup>1</sup>, Kováčová, M<sup>1</sup>, Semjon, B<sup>1</sup>, Marcinčák, S<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach

<sup>2</sup> Nestville Distillery, Hniezdne

abstract

Moravian Muscat is known for its exceptional flavour profile and characteristic specific and pleasant muscat aroma. It was bred by Václav Křivánek by crossing Muscat Ottonel and Prachttraube in Polešovičky and registered under the name Mopr in 1987. Its most distinctive sensory attributes include a delicately spicy, fresh, and elegant flavour, a pleasant, light, delicate, citrus-muscat aroma and a clear, bright, yellow colour. Although it was primarily produced in Moravia, Slovak and Czech producers are also involved in its production. Therefore, the purpose of this work was to compare the organoleptic characteristics of wines produced in the Czech and Slovak Republics by means of a questionnaire and the 100-point system of the International Organization of Vine and Wine (OIV).

**Key words:** wine, sensory evaluation, Moravian muscat

Na analýzu bolo použitých týchto 5 vzoriek vína Muškátu moravský od slovenských a českých výrobcov:

- ✓ *Vínárství Dufek CZ, neskorý zber, polosuché, ročník 2020 (MM1)*
- ✓ *Víno Levice SVK, akostné odrodové víno s prívlastkom kabinetné, polosladké, ročník 2021 (MM2)*
- ✓ *Matyšák SVK, akostné víno, suché, ročník 2022 (MM3)*
- ✓ *Peter Podola SVK, akostné odrodové víno s chráneným označením pôvodu, suché, ročník 2022 (MM4)*
- ✓ *Mikrosvín Mikulov CZ, akostné víno s prívlastkom neskorý zber, polosuché, ročník 2022 (MM5)*



Vzorky vína boli senzoricky hodnotené sedemčlennou komisiou. Hodnotenie bolo vykonané na úrovni deskriptorov typických pre danú odrodu ako vzhľad (žltá, zelená, žltozelená, zlatá), aróma (mandarinková, egrešová, limetková, zelené jablko, muškátový orech, muškátová, melónová, borovicová, ľaliová, biela ruža, rozmarínová, marhuľová, citronella, šafránová, zázvorová, škoricová) a chuť (muškátová, kyselinková, ovocná, korenistá, nasladlá) v rozsahu intenzity od 0 - 10, kde 0 znamená nevnímateľná a 10 znamená veľmi silno vnímateľná. Komisia hodnotila vzorky aj pomocou 100-bodového systému hodnotenia tichých vín podľa Medzinárodného úradu pre vinič a víno, kde počet bodov hovorí o kvalite vína. Víno, ktoré v hodnotení dosiahlo 100 - 87 bodov bolo považované za vynikajúce, veľmi dobré víno dosiahlo 86 - 73 bodov, dobré 72 - 57 bodov, uspokojivé 56 - 41 bodov a nedostatočné dosiahlo maximálne 40 bodov.

Degustačné dotazníky 100-bodového systému boli spracované aritmetickým priemerovaním daných hodnôt určitých parametrov pre všetky vzorky. Senzorické dotazníky boli spracované radarových grafov, pre lepšie porovnanie vzoriek. Na základe týchto vyhodnotení bol zostavený rebríček obľúbenosti vzoriek.

výsledky a diskusia

**Graf č.1** znázorňuje deskriptory pre vzhľad. Typická farba muškátu je jasnožltá, v hodnotení farby teda najlepšie obstála vzorka MM5 (Mikrosvín Mikulov). Najmenej bodov pre typickú žltú farbu dostala vzorka MM2 (Vino Levice). V **grafe č.2** je hodnotená aróma. V dotazníku bolo hodnotených viacero druhov aróm typických pre túto odrodu. Muškátová aróma patrí medzi najtypickejšiu pre danú odrodu a najviac bola výrazná vo vzorke MM5 (Mikrosvín Mikulov), najmenej pri vzorke MM4 (Peter Podola). Pri vzorke MM1 (Vínárství Dufek) bola tiež zachytená aj zázvorová aróma, pri vzorke MM4 (Peter Podola) borovicová a pri vzorkách MM1 (Vínárství Dufek) a MM4 (Peter Podola) škoricová aróma. Senzorický profil chutí má znova najvýraznejšia vzorka MM5 (Mikrosvín Mikulov). Výrazná muškátová chuť bola doplnená o kyselinky a sladké ovocie s jemným korenistým nádychom. Takisto výraznú, ale omnoho kyslejšiu muškátovú chuť mala vzorka MM1 (Vínárství Dufek). **Graf 4** popisuje hodnotenia vín 100-bodovým systémom OIV. Najvyšší počet bodov bolo pridelených vzorke MM5 (Mikrosvín Mikulov). Víno Muškát moravský od Mikrosvínu dosiahlo v hodnotení 91 bodov, čo znamená v tomto hodnotení OIV vynikajúce víno. Ostatné vzorky ako MM1 (Dufek), MM2 (Vino Levice), MM3 (Matyšák) patria medzi vína dobré. Vzorka MM4 (Peter Podola) dosiahla počet na hodnotenie uspokojivé. Na senzorických a spotrebiteľských preferenciách muškátových vín sa samozrejme podieľajú faktory mikroklimy a regionálne variácie, ktoré ovplyvňujú zmyslový profil a chuť odrody u spotrebiteľov (Vareková, Kvasnička, 2019).

