

VI. slovácký košť slivovice 2025

Staré Město, 29. listopadu 2025

Katalog



Vítáme vás

na

VI. slováckém koštu slivovice 2025,

**přejeme lahodnou ochutnávku
a rovněž příjemně strávené chvíle.**

Organizační tým Slováckého muzea v Uherském Hradišti
a Společnosti přátel slivovice České republiky

Děkujeme za spolupráci a organizační zajištění realizace koštu
Spolku přátel slivovice Staré Město

Vystavené destiláty byly poskytnuty zdarma a dobrovolně pěstители ovoce a nebudou předmětem dalšího prodeje.
Při výstavě nebudou destiláty podávány osobám mladším 18 let.



Milí přátelé slivovice,

Slovácko, to není jen malebný kraj plný tradiční lidové kultury a vína, ale také region s unikátní a hluboce zakořeněnou kulturou pálení destilátů. Královnou místních ovocných pálenek je bezpochyby slivovice. Ta naše, podomácku a pěstitelsky pálená, se zásadně liší od průmyslových výrobků. Zde nejde o prostou výrobu alkoholu, ale o umění – jde nám především o špičkovou kvalitu, podmanivou vůni a nezaměnitelnou chuť.

Tajemství naší slivovice spočívá v péči a tradici. Recepty a postupy se tu často dědí po generace, z otce na syna, a každý pěstitel vkládá do svého moku kus srdce. Mezi sousedy a v rodinách panuje navíc zdravá soutěživost v tom, kdo vyrobí tu nejlepší, nejvoňavější a nejjemnější slivovici. Právě tato vášeň a hrdost na vlastní produkt daly vzniknout velkému množství každoročních místních koštů po celém Slovákku, kde jsou ty nejlepší vzorky oceňovány a vychutnávány.

A právě z touhy najít absolutně nejlepší slivovici celého regionu formou „superkoštu vítězů“ vzešla v roce 2010 myšlenka uspořádat Slovácký košt slivovice. Impulsem bylo slavnostní otevření Muzea lidových pálenic ve Vlčnově. První ročník se s velkým úspěchem uskutečnil hned následující rok, tedy 2011, přímo ve Vlčnově. Od té doby se stálými pořadateli akce stala Společnost přátel slivovice České republiky společně se Slováckým muzeem v Uherském Hradišti.

Další ročníky se konaly v důstojném a krásném prostředí barokních budov Reduty a Galerie Slováckého muzea v Uherském Hradišti. Letošní setkání se přesouvá do stylového Event centra ve Starém Městě, které sídlí v bývalém jezuitském sklepě z roku 1668. Staré Město nebylo vybráno náhodou – místní košty destilátů zde mají obrovskou tradici a těší se velké přízni obyvatel.

Přijměte naše srdečné pozvání a přijďte si s námi užít příjemné chvíle provoněné tou nejlepší slováckou slivovicí. Věříme, že zde strávíme hezké společné chvíle a vaše chuťové pohárky budou plně uspokojeny.

*PhDr. Ivo Frolec
ředitel Slováckého muzea v Uherském Hradišti
viceprezident Společnosti přátel slivovice České republiky*

Pořadatelé

Slovácké
muzeum
v Uherském
Hradišti



Partner

Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Mediální partneři

GastroIN

SLOVÁCKÝ
deník

Štamgast
&Gurmán

Sponzoři

IMPERIA JT

Nitara▲



TORONI



Program VI. slováckého koštu slivovice 2025

Společnost přátel slivovice České republiky a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti vás srdečně vítají na VI. slováckém koštu slivovice.

Sobota 29. listopadu 2025

Event centrum Staré Město – Jezuitský sklep, náměstí Velké Moravy 2190, Staré Město

Program koštu:

- 15.00 zahájení koštu
- 15.30 slavnostní uvítání hostů (Ivo Frolec, Jan Káčer)
- 17.30 vyhlášení vítězů a předání ocenění
- 22.00 ukončení koštu

Doprovodná část programu:

- 17.00–22.00 vystoupení CM Ohnica

Cena vstupného je 100 Kč. Katalog je možné zakoupit zvlášť za cenu 25 Kč, stejně tak i koštovku za 25 Kč. Žetony k ochutnávce vzorků v ceně 10 Kč budou k prodeji samostatně (do vyprodání zásob).

Cena vzorků:

- | | |
|--------------------|----------|
| Šampion | 4 žetony |
| 40,00 – 39,50 bodů | 3 žetony |
| 39,00 – 38,50 bodů | 2 žetony |
| 38,00 a níže | 1 žeton |

Vydávají:



Slovácké
muzeum
v Uherském
Hradišti



Občerstvení zajištěno.



Degustační komisaři

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| 1. KALAŠOVÁ Magdaléna | 10. JANKŮ František | 18. VALTER Lubomír |
| 2. REMEŠ Lubomír | 11. MANCL Jaroslav | 19. KLEČKA Jaromír |
| 3. ŠILC Radek | 12. neobsazeno | 20. BADIN Martin |
| 4. JUŘENA Libor | 13. KUBÁT Tomáš | 21. GRUNA Jan |
| 5. NOVÁK David | 14. KOTLABA Bronislav | 22. SOJKA Jiří |
| 6. GAJDŮŠEK Vlastimil | 15. HÝŽA Radovan | 23. JURÁK Josef |
| 7. DANĚK Stanislav | 16. BÍLEK Jaromír | 24. OBDRŽÁLEK Josef |
| 8. MAGDÁLEK Libor | 17. VYBÍRAL Karel | 25. KATRŇÁK Josef |
| 9. DURNA Josef | | |



Pravidla koštu

1. Soutěže se může zúčastnit pouze ten vzorek, který obsadil v některém z lokálních koštů slivovice jedno z prvních tří míst výsledkové listiny v příslušném období. Dodaný vzorek musí být řádně označen dle pokynů pořadatele.
2. Počet vzorků je odvislý od počtu pořádaných lokálních koštů. Sběrem vzorků je pověřena odpovědná osoba, kterou určuje vždy organizační výbor koštu.
3. Hodnocení vzorků probíhá v objektu Slováckého muzea.
4. Degustační komise pro základní kolo sestává vždy z max. tří členů s libovolným zastoupením mužů i žen. Degustační komise pro nominační a finálové kolo sestává vždy z max. 8 členů.
5. Seznam účastníků s přidělenými čísly je ve známosti pouze pověřené osobě.
6. Vzorky se hodnotí anonymně
 - a/ v základním kole 20bodovou stupnicí
 - b/ v nominačním kole 5bodovou stupnicí
 - c/ ve finálovém kole 3bodovou stupnicí
 - d/ podle místně stanoveného standardu hodnocení ovocných destilátů
7. Soutěž probíhá v kategorii:
 - a/ nejlepší slivovice
8. V základním kole hodnotí každý vzorek dvě komise – celkem max. 6 komisařů.
9. Do nominačního kola postupuje max. 20 vzorků s nejvyšším bodovým hodnocením.
10. Do finálového kola postupuje max. 10 vzorků s nejvyšším bodovým hodnocením.
11. O celkovém vítězi v kategorii rozhoduje přidělený nejvyšší počet bodů ve finálovém kole.
 - a/ v případě rovnosti bodů rozhoduje dále o vítězi poměr hlasování v komisi
 - b/ jestliže je poměr hlasování v komisi nerozhodný, je určen vítězem ten vzorek, který obdržel v nominačním kole vyšší počet bodů
12. Oficiální výsledky musí být zveřejněny v katalogu slováckého koštu slivovice.
13. Vítěz slováckého koštu získává vždy právo nominace na následující košť.



Galerie vítězů

I. ročník 2011
II. ročník 2014
III. ročník 2016
IV. ročník 2018
V. ročník 2023

Josef Urbánek
Stanislav Radoch
Josef Niesner
Josef Niesner
Jaromír Klečka

Bojkovice
Ostrožská Lhota
Salaš
Salaš
Nedakonice

Trnka
Trnka
Durancie
Durancie
Durancie



Smyslové hodnocení destilátů podle Josefa Niesnera – 2023

Komise č. _____

Jméno _____

Kontakt _____

Vzorek číslo	Hodnocení 0 – 20
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

Pozice	Charakter chuti	Body
A1		5
A2		4
A3		3
A4		2
A5		0,5
A6		0
Harmonie chuti		
A7		2
A8		1
A9		0,5
A10		0
Intenzita chuti		
A11		1
A12		0,5
A13		0
Charakter vůně		
B1		4
B2		3
B3		2
B4		1
B5		0
Harmonie vůně		
B6		1
B7		0,5
B8		0
Intenzita vůně		
B9		2
B10		1
B11		0,5
B12		0
Jemnost destilátu		
C1		2
C2		1
C3		0,5
C4		0
Perzistence destilátu		
D1		2
D2		1
D3		0,5
D4		0
Čistota destilátu		
E1		0,5
E2		0
Barva destilátu		
F1		0,5
F2		0
Celkový počet bodů		20
Celkové hodnocení destilátu Destilát mimořádné kvality _____ 19,5 – 20 Destilát vynikající kvality _____ 18 – 19 Destilát dobrý, obvyklé kvality _____ 15,5 – 17,5 Destilát přijatelný _____ 12 – 15 Destilát dále nehodnotitelný _____ 0 – 11,5		

Datum _____ Podpis _____ Při bodování využívat půlbodové hodnoty.



Degustace vzorků

CHARAKTER CHUTI

- A1/5 — Krystalicky ovocná chuť, max typická pro daný druh ovocného destilátu, max viskózní, stvořena do bodu rovnovážného stavu
A2/4 — Krystalicky ovocná chuť, max typická pro daný druh ovocného destilátu, náznak viskozity
A3/3 — Přiměřeně ovocná chuť, typická pro daný druh ovocného destilátu
A4/2 — Ovocnost destilátu narušena jistým defektem
A5/0,5 — Těžce rozpoznatelná ovocnost v důsledku působení zvýšeného defektu
A6/0 — Se silným defektem, ovocnost neposuzovatelná, nepoužitelný destilát

HARMONIE CHUTI

- A7/2 — Mimořádná a skvělá harmonie, zaujme, obsahové složky jsou optimálně seřazeny a usazeny, evidentně dotváří rovnovážný stav destilátu
A8/1 — Velmi dobrá harmonie, obvyklá vyváženost obsahových složek
A9/0,5 — S náznaky harmonie, evidentně silné výpadky návaznosti a seřazenosti obsahových složek
A10/0 — Bez harmonie, důsledek vnějších negativních zásahů v technologickém procesu

INTENZITA CHUTI

- A11/1 — Vysoká intenzita, projevující se výraznou, bohatou a komplexní obsahovou mocností, nacházející se v rovnovážném stavu
A12/0,5 — Standardní intenzita, obvyklá, přiměřená
A13/0 — Nezájímavá intenzita, nízká, žádná, projevují se zřetelně jiné negativní vlivy

CHARAKTER VŮNĚ

- B1/4 — Mimořádně čistá vůně, typická pro daný druh ovocného destilátu, s mocnými a vyváženými nadvahovými hodnotami (např. povidla, mandle, rozkvetlá louka, les atd.), evidentně nacházející se v rovnovážném stavu
B2/3 — Čistá, typická vůně pro daný druh ovocného destilátu, s obvyklými výrazovými hodnotami
B3/2 — Přijatelná vůně pro daný druh ovocného destilátu, s občas se projevujícím jistým defektem
B4/1 — S náznakem původního odrudového ovoce, s defektem
B5/0 — Páchnoucí, se silným defektem

HARMONIE VŮNĚ

- B6/1 — Mimořádná harmonie, skvěle vyvážená, charakteristická svou skvělou a pevnou kompaktností, vyváženě doplňuje a podporuje ostatní smyslové hodnoty destilátu, nacházející se evidentně v rovnovážném stavu
B7/0,5 — Standardní harmonie, obvyklá, přijatelná
B8/0 — Nelze identifikovat z důvodů silných defektů

INTENZITA VŮNĚ

- B9/2 — Mimořádná intenzita, skvělá pro daný druh ovocného destilátu, vyváženě doplňuje a podporuje ostatní smyslové hodnoty destilátu, nacházející se v rovnovážném stavu
B10/1 — Vynikající intenzita pro daný druh ovocného destilátu
B11/0,5 — Standardní intenzita, obvyklá, přiměřená
B12/0 — Bez známek identifikovatelnosti původní odrůdy ovoce, nepřijatelná

JEMNOST DESTILÁTU

- C1/2 — Mimořádná jemnost, projevující se svou povrchovou hladkostí a čistou geometrickou linií těla destilátu, evidentně v rovnovážném stavu
C2/1 — Vynikající jemnost, bez známek narušení povrchové struktury destilátu
C3/0,5 — Standardní jemnost, s občasným náznakem vybočení z čisté geometrické linie destilátu (např. občasně drhnutí, pálení či jemná rozostřenost...)
C4/0 — O jemnosti nelze hovořit, hrubost, ostrost, drhnutí, evidentně nepoživatelný destilát

PERZISTENCE DESTILÁTU

- D1/2 — Mimořádně dlouhá perzistence, plná, dodávající organismu hřejivý pocit s případnými doprovázejícími čistými ovocnými efekty
D2/1 — Dlouhá, plná perzistence, dodá organismu hřejivý pocit s případnými doprovázejícími čistými ovocnými efekty
D3/0,5 — Standardní, obvyklá perzistence, dodá organismu částečný hřejivý pocit, ovšem bez případného doprovázejícího ovocného efektu (silný projev OH skupiny s občasnými defektními projevy)
D4/0 — Žádná, s defektními negativními projevy organismu, silná alergická reakce organismu

ČISTOTA DESTILÁTU

- E1/0,5 — Čistá, čirá, s evidentní jiskrou
E2/0 — Jakýkoliv jiný stav odchylný od E1, jdoucí až k stavům opalescence a zákalům

BARVA DESTILÁTU

- F1/0,5 — Odpovídající druhu a povaze destilátu
F2/0 — Neodpovídající, jakákoliv odchylka od F1



Tabulka smyslového hodnocení vzorků

SLIVOVICE			jméno	adresa	základní kola				celkem
p. č.	druh	ročník			1. kolo	body	2. kolo	body	
8	DUR	2017	Niesner Josef	Salaš	2	20,00	3	20,00	40,00
80	DUR	2019	Niesner Josef	Salaš	19	20,00	20	20,00	40,00
100	DUR	2024	Basovník Vlastimil	Ostrožská N. Ves	25	20,00	1	20,00	40,00
64	ŠV	2021	Skovajsa František	Vlčnov	16	20,00	17	19,50	39,50
91	DUR+PAV	2023	Bezděk Josef	Ostrožská Lhota	22	20,00	23	19,50	39,50
4	DUR	2024	Hrdina Zdeněk	Hluk	1	19,50	2	19,50	39,00
22	TR	2024	Rapant Michal	Bojkovice	6	19,50	7	19,50	39,00
61	DUR	2021	Bartošík Stanislav	Kuželov	16	19,00	17	20,00	39,00
67	DUR	2021	Pavlica Josef	Kozojídky	17	19,50	18	19,50	39,00
88	DUR	2018	Pavka Pavel	Hluk	23	20,00	24	19,00	39,00
10	SLI	2019	Štecher Martin	Korytná	3	19,50	4	19,00	38,50
14	DUR	2023	Kománek Michal	Javorník	4	19,00	5	19,50	38,50
16	DUR	2023	Obdržálek Vlastimil	Nedakonice	4	19,50	5	19,00	38,50
29	DUR	2023	Lopata Antonín	Ostrožská Lhota	8	19,50	9	19,00	38,50
31	DUR	2022	Jura Petr	Zlechov	8	19,00	9	19,50	38,50
54	TR+DUR	2023	Slaviček M. + Guričová H.	Uherský Brod - Havříce	14	19,50	15	19,00	38,50
74	DUR	2021	Prachař Tomáš	Velká n. Veličkou	20	19,50	21	19,00	38,50
75	TR	2023	Tománek Michal	Zlechov	20	19,00	21	19,50	38,50
76	SLI	2023	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	20	19,50	21	19,00	38,50
77	TR+DUR	2022	Bouřa Petr	Nedakonice	19	18,50	20	20,00	38,50
78	DUR	2021	Velecký Radim	Suchá Loz	19	19,00	20	19,50	38,50
99	DUR III.	2022	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	25	19,00	1	19,50	38,50
45	DUR	2022	Svadbík Vít	Boršice u Blatnice	11	19,50	13	18,50	38,00
47	SLI	2018	Kovařík Zdeněk	Uherské Hradiště - Sady	25	19,50	1	18,50	38,00
60	DUR	2024	Šišák Martin	Březolupy	15	19,00	16	19,00	38,00
73	DUR	2018	Ondrášová Monika	Uherské Hradiště - Věsky	20	19,00	21	19,00	38,00
81	DUR	2023	Pešl Šimon	Vlčnov	21	18,50	22	19,50	38,00
94	DUR	2018	Šimunek Vladimír	Veselí n. Moravou	24	18,00	25	20,00	38,00
98	DUR	2019	Šimčíková Božena	Dolní Němčí	25	19,00	1	19,00	38,00
3	TR	2022	Vaculík Zdeněk	Polešovice	1	19,00	2	18,50	37,50
5	DUR	2024	Remeš Lubomír	Jankovice	2	18,50	3	19,00	37,50
18	DUR	2023	Chvilíček Luděk	Ostrožská N. Ves	5	19,00	6	18,50	37,50
30	DUR	2018	Šmehlík Josef	Louka	8	18,50	9	19,00	37,50



Tabulka smyslového hodnocení vzorků

SLIVOVICE			jméno	adresa	základní kola				celkem
p. č.	druh	ročník			1. kolo	body	2. kolo	body	
32	SLI	2024	Spáčil Zdeněk	Bojkovice	8	18,50	9	19,00	37,50
34	SLI	2018	Matyáš Jan	Hradčovice-Lhotka	9	18,50	10	19,00	37,50
44	SLI	2024	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	11	18,50	13	19,00	37,50
82	TR	2024	Trvaj Martin	Halenkovice	21	19,00	22	18,50	37,50
84	TR+DUR	2023	Nezdařil Josef	Polešovice	21	18,50	22	19,00	37,50
86	DUR	2022	Ježek František	Dolní Němčí	23	19,00	24	18,50	37,50
95	TR	2023	Pernička Vratislav	Zlechov	24	19,50	25	18,00	37,50
1	DUR	2022	Černohorský Michal	Louka	1	18,00	2	19,00	37,00
13	DUR	2024	Štašek Martin	Vičnov	4	18,50	5	18,50	37,00
24	TR	2024	Mikulec Jindřich	Kladná-Žilín	6	19,00	7	18,00	37,00
26	DUR	2012	Mikulášek Rostislav	Hluk	7	18,00	8	19,00	37,00
33	DUR	2024	Kodým Petr	Ostrožská N. Ves	9	19,00	10	18,00	37,00
36	DUR I.	2022	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	9	18,50	10	18,50	37,00
46	DUR	2024	Křapová Barbora	Uherské Hradiště	11	18,50	13	18,50	37,00
57	SLI II.	2022	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	15	17,50	16	19,50	37,00
63	DUR II.	2022	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	16	18,50	17	18,50	37,00
65	TR	2024	Mlček Tomáš	Bojkovice	17	18,00	18	19,00	37,00
79	TR	2024	Palčíková Sára	Mistřice	19	17,50	20	19,50	37,00
97	SLI	2018	Hامل Josef	Pozlovice	25	18,50	1	18,50	37,00
6	TR+DUR	2024	Slaviček Marek	Uherský Brod -Havříce	2	18,00	3	18,50	36,50
12	DUR	2024	Lekeš Libor	Korytná	3	18,50	4	18,00	36,50
20	TR	2023	Vančura Aleš	Mistřice	5	18,50	6	18,00	36,50
25	SLI I.	2022	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	7	18,00	8	18,50	36,50
35	TR	2024	Foltýn Josef	Topolná	9	18,00	10	18,50	36,50
51	SLI	2024	Král Lubomír	Nedakonice	13	16,50	14	20,00	36,50
83	DUR	2022	Krajan Ladislav	Nedakonice	21	18,50	22	18,00	36,50
96	TR	2023	Čaník Roman	Kněžpole	24	17,50	25	19,00	36,50
2	TR	2024	Bieberle Milan	Halenkovice	1	18,00	2	18,00	36,00
17	TR	2024	Svačina Norbert	Koryčany	5	18,00	6	18,00	36,00
19	TR	2023	Hofbauer Tomáš	Halenkovice	5	18,50	6	17,50	36,00
38	ŠV	2021	Kadlčík Marek	Vičnov	10	17,00	11	19,00	36,00
43	TR	2024	Mikulec Libor	Kladná-Žilín	11	17,50	13	18,50	36,00
55	DUR	2021	Šimůnek Vladimír	Veselí n. Moravou	14	16,50	15	19,50	36,00



Tabulka smyslového hodnocení vzorků

SLIVOVICE			jméno	adresa	základní kola				celkem
p. č.	druh	ročník			1. kolo	body	2. kolo	body	
11	TR	2022	Binar Radomír	Březolupy	3	18,00	4	17,50	35,50
23	TR	2023	Čevela Jiří	Traplice	6	18,50	7	17,00	35,50
37	DUR	2023	Urbánek Libor	Šumice	10	16,00	11	19,50	35,50
40	SLI	2024	Český zahrádkářský svaz	Louka	10	17,50	11	18,00	35,50
42	DUR	2024	Smějsa Vojtěch	Uherský Ostroh	11	17,00	13	18,50	35,50
58	DUR	2020	Mach Stanislav	Ostrožská Lhota	15	17,00	16	18,50	35,50
59	SLI	2019	Klečka Jaromír	Nedakonice	15	17,50	16	18,00	35,50
66	DUR	2024	Mikláš Aleš	Polešovice	17	17,50	18	18,00	35,50
89	DUR	2024	Bouřová Gabriela	Nedakonice	22	18,50	23	17,00	35,50
93	DUR	2019	Jurák Josef	Dobrkovice	24	16,50	25	19,00	35,50
15	DUR	2024	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	4	18,00	5	17,00	35,00
27	TR	2024	Žaluda Josef	Jalubí	7	16,50	8	18,50	35,00
49	KUL+DUR	1992	Burán František	Pašovice	13	17,00	14	18,00	35,00
52	DUR	2018	Niesner Josef	Salaš	13	16,00	14	19,00	35,00
72	DUR	2021	Šilc Radek	Jankovice	18	16,00	19	19,00	35,00
85	SLI III.	2022	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	23	18,00	24	17,00	35,00
87	KUL	2021	Burán František	Pašovice	2	17,00	24	18,00	35,00
7	SLI	2021	Hýža Radovan	Uherský Ostroh	32	17,00	3	17,50	34,50
39	TR	2024	Hruban Robert	Halenkovice	10	17,00	11	17,50	34,50
53	DUR	2024	Chvilíček Luděk	Ostrožská N. Ves	14	17,50	15	17,00	34,50
56	TR	2022	Bílek František	Moravský Písek	14	18,00	15	16,50	34,50
62	SLI	1982	Hampel Josef	Pozlovice	16	18,50	17	16,00	34,50
71	TR	2017	Šimčík Ludvík	Dolní Němčí	18	15,50	19	19,00	34,50
28	TR	2024	Volf Tomáš	Halenkovice	7	16,00	8	18,00	34,00
69	DUR	2023	Jurák Vojtěch	Nedakonice	18	16,50	19	17,50	34,00
90	TR	2024	Kučera Jakub	Zlechov	22	17,50	23	16,50	34,00
41	TR	2024	Gruna Jaroslav	Bojkovice - Prečkovice	10	16,50	11	17,00	33,50
48	DUR	2024	Bárta Ladislav	Velká n. Veličkou	23	17,00	24	16,50	33,50
50	TR	2024	Šašík Jiří	Komňa	13	16,00	14	17,50	33,50
70	TR+DUR	2018	Doseděl Pavel	Jalubí	18	15,00	19	18,50	33,50
92	DUR	2024	Janík Jaroslav	Zlechov	22	17,50	23	16,00	33,50
68	KUL	2018	Burán František	Pašovice	17	15,00	18	17,50	32,50
21	TR+DUR	2024	Hejda Aleš	Jalubí	6	17,00	7	9,00	26,00



Nominační kolo

p. č.	jméno	adresa	druh	1	2	3	16	24	20	23	19	Celkem
67	Pavlica Josef	Kozojídky	DUR	5	5	5	5	4,5	5	4,5	4,5	38,50
88	Pavka Pavel	Hluk	DUR	5	4	4,5	5	5	5	5	4,5	38,00
8	Niesner Josef	Salaš	DUR	5	5	5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	37,50
80	Niesner Josef	Salaš	DUR	5	5	5	4	4	4,5	5	5	37,50
61	Bartošík Stanislav	Kuželov	DUR	5	5	4,5	4,5	5	5	4	4	37,00
91	Bezděk Josef	Ostrožská Lhota	DUR+PAV	5	5	5	5	3	3,5	4,5	5	36,00
22	Rapant Michal	Bojkovice	TR	4,5	4,5	4,5	4,5	4	3,5	4,5	5	35,00
100	Basovník Vlastimil	Ostrožská N. Ves	DUR	5	3,5	3,5	5	3,5	4	5	4,5	34,00
64	Skovajsa František	Vlčnov	ŠV	4	4,5	4,5	4	3	3	4,5	4	31,50
4	Hrdina Zdeněk	Hluk	DUR	4	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	4,5	30,50



Finálové kolo

p. č.	jméno	adresa	druh	1	2	3	16	24	20	23	19	Celkem
8	Niesner Josef	Salaš	DUR	2,7	3	3	3	3	3	2,5	2	22,20
80	Niesner Josef	Salaš	DUR	2,9	3	3	2,5	2,5	2,5	2,5	3	21,90
88	Pavka Pavel	Hluk	DUR	3	3	2,5	3	3	2	3	2	21,50
67	Pavlica Josef	Kozojídky	DUR	2,8	2	2,5	2,5	2	1	2,5	2	17,30



Použité zkratky

ŠV	švestka	KUL	kulovačka	PAVL	pavlůvka
SLI	slivovice	DUR	durancie	LUP	lupačka
TR	trnky	KAR	karlátka		



Cesta šampióna

počet
degustátorů
– komisařů



„Šampion
Slovácka“
Josef Niesner
Durancie 2017

8

4 vzorky
Finálové kolo

2

100 vzorků
Základní kolo
z místních koštů postoupily vzorky
z 1., 2., a 3. místa

místní košty – cca 4750 vzorků
za roky 2024 a 2025

Seznam spolupracujících lokálních koštů:

Bílovice-Včelary, Blatnice pod sv. Antonínkem, Blatnička, Bojkovice, Březolupy, Bystřice pod Lopeníkem, Drslavice, Dubňany, Halenkovice, Hluk, Jalubí, Jankovice, Kelčany u Kyjova, Koryčany, Kudlovice, Kunovice, Lednice, Louka, Mikulčice, Mistřice, Nedakonice, Nivnice, Ostrožská Lhota, Ostrožská Nová Ves, Pitín, Podolí, Polešovice, Popovice, Pozlovice, Radějov, Salaš, Staré Město, Stříbrnice, Svatobořice-Mistřín, Šumice, Topolná, Traplice, Tvarožná Lhota, Uherské Hradiště – Sady, Uherský Brod – Havříce, Újezdec u Osvětiman, Velká nad Veličkou, Veselí nad Moravou – Zarazice, Zlechov



Vyznání slivovici

Taková je...

Slivovice je živoucí organismus se vznešeným a ušlechtilým duchem, s bohatou historií a hlavně s dobře předvídatelnou budoucností.

Představuje se nám v nepřeborném množství čichových, chuťových či vizuálních variantách. Má své tělo s napětím v něm, má svou velikost, má svou jasnou povrchovou strukturu. Má svůj jedinečný výraz, má poslání. Komunikuje s námi při vlastní tvorbě a v procesu nám pomáhá s velkou trpělivostí. Tak jak se nám postupně představuje v náběhové části, jak se nám obnažuje ve střední části a jak s námi vlídně ukončuje komunikaci, tak nám pak na konci svého snažení představí své pravé Já.

Intenzita, harmonie či charakter chuti a buketu bude tím, co námi bude dlouze rezonovat. Její prsty jsou dlouhé, ale nikdy se nesníží k vyřknutí posledního slova. Dozvuky líbezných tónů Krásky v dutině břišní nám pak budou sladkou odměnou.

Taková je ta naše Královna s řetízkujícíma očima...

Přátelům, kamarádům...
Josef Niesner

SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI

SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI

NÁRODOOPISNÁ
EXPOZICE
SLOVÁCKO



PAMÁTNÍK VELKÉ MORAVY – CYRILOMETODĚJSKÉ CENTRUM STARÉ MĚSTO



EXPOZICE
PRAVĚK UHERSKO-
HRADIŠTĚ



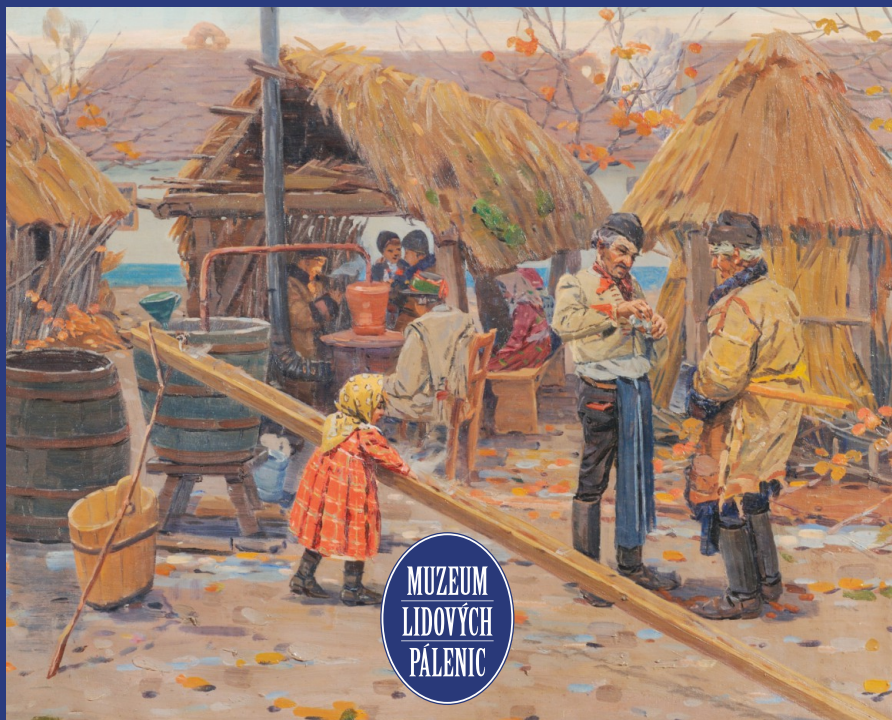
EXPOZICE
VELKÁ
MORAVA



MUZEUM V PŘÍRODĚ TOPOLNÁ

EXPOZICE
PŘÍBĚH
KONSTANTINA
A METODĚJE





Muzeum lidových pálenic Vlčnov

Unikátní muzeum s exponáty dokumentující minulost podomácké výroby
ovocných pálenek a jiných destilátů na jihovýchodní Moravě,
které můžete navštívit ve Vlčnově na čísle popisném 65.

Pojďte se přesvědčit, že mnozí z nás dokáží vytvořit „pálenici“
doslova z čehokoliv.

Historie destilace alkoholu
Sbírka domácích destilačních přístrojů
Potřeby pro destilaci
Láhve a viněty
Projekce tematických filmů

Otevřeno duben–říjen

pondělí–pátek 9–17 hodin po předchozím objednání
na info@slovackemuzeum.cz / +420 733 621 054, +420 733 621 063 nebo + 420 774 124 020
sobota, neděle 13–17 hodin bez nutnosti předchozího objednání
Více informací na www.slovackemuzeum.cz