



**OBLASTNÍ  
VÝSTAVA VÍN**

**BZENEC 11. DUBNA 1971 • KULTURNÍ DŮM**

# KATALOG

VZORKŮ, VYSTAVENÝCH NA OBLASTNÍ VÝSTAVĚ VÍN  
V BZENCI

pořádané Čs. ovocnářským a zahrádkařským svazem v Bzenci  
ve spolupráci s Moravskými vinařskými závody, záv. Bzenec  
a pod záštitou městského výboru Národní fronty



KULTURNÍ DŮM BZENEC — 11. DUBNA 1971

### ČESTNÉ PŘEDSEDNICTVO:

**Simon František**, ředitel Mor. vinařských závodů v Bzenci

**Frýbort Miloš Ing.**, ředitel Zem. mistrovské školy v Bzenci

**Němeček Pavel**, předseda MěstNV v Bzenci

**Pelc Josef**, předseda OV COZS Hodonín

Degustace předložených vzorků byla provedena 3. dubna 1971 v Kulturním domě v Bzenci za předsednictví s. Ant. Valáška, vedoucího laboratoře Moravských vinařských závodů v Bzenci.

Hodnocení bylo provedeno u 26 komisí za účasti žáků II. ročníku Zemědělské mistrovské školy v Bzenci pod odborným vedením prof. ing. Fr. Konůpky.

Pokud v katalogu není výslovně uvedeno, jedná se vesměs o vzorky ročníku 1970.

Vyhražujeme si případné chyby a omyly  
v textové části a prosíme, aby byly  
laskavě omluveny.

# Ochutnávání vín

František Simon, ředitel MVZ Bzenec

Dříve než se víno odevzdá ve spotřebitelském balení, tj. hotový výrobek přes obchodní síť ke spotřebiteli, prochází chemickým rozбором a smyslovým posouzením, aby odpovídalo požadavkům ČSN 56-7741 – Révové víno.

Chemický rozbor vína je důležitý, musí ho však doplnit smyslová zkouška, tj. organoleptická analýza, protože chemický rozbor v žádném případě nemůže nahradit smyslové posouzení (zrakem, čichem, chutí). Kromě toho je smyslové posouzení důležitým měřítkem stanovení hodnoty, jakosti a pravděpodobného vývoje vína v budoucnu.

Ani s největším vynaložením nákladů a námahy nelze chemicky zjistit množství a charakter vonných látek ve víně a jejich vzájemný poměr. Právě tyto složky mají rozhodující vliv na chuť, vůni, charakter vína atd.

Důležitost posouzení nebo ochutnávání (degustace) vína vyžaduje dobrou náladu, dobrý zdravotní stav degustátora a takovou disciplínu, aby mohl zodpovědně, dobře a správně splnit svůj úkol. Bolení hlavy, chřipka, nervozita, starosti nebo únava nedovolí víno posoudit nestranně a s jistotou. Při degustaci vína se vyžaduje klid a ticho, aby se posuzovatel mohl na svůj úkol plně soustředit.

Posuzovat víno znamená pozorně ho vychutnávat, zachytit všechny smyslové dojmy a správně vyjádřit úsudek. Od degustátora se vyžaduje, aby víno zhodnotil správně, bezpečně rozeznal výborné víno od dobrého a rozlišil vadné a napadené víno od zdravého. Musí se zbavit subjektivních pocitů a takto dosáhnout nejvyššího stupně objektivity.

Při posuzování vína není možné oddělit chuť od vůně. Ochutnávat se má dopoledne, obvykle na lačný žaludek, protože ráno jsou chuťové orgány odpočínuté a citlivější než po obědě. Při ochutnávání je třeba se zřeknout kořeněných jídel, paprikované slaniny, uzeného masa, protože ovlivňuje chuť a posudek potom nebývá nestranný. Pro neutralizaci chuťových orgánů je třeba jíst bílý chléb, rohlíky, jablko, ořechy anebo si ústa vypláchnout vodou.

Kromě schopnosti a znalosti degustátora je velmi důležité prostředí, ve kterém se víno ochutnává. Sklepní prostředí není vhodné na posuzování vína, i když se tu skoro denně posuzuje zdravotní stav vína. Jedná se zde o posuzování orientační. Další podmínkou správného posouzení vína je tedy

čistá, dobře osvětlená a tichá místnost, bez jakéhokoliv zápachu, aby se degustátor mohl dostatečně soustředit.

**Degustační místnost** má být jednoduchá, vybilená, účelně zařízená, s dostatečným denním světlem, bez obrazů a dekorací, které by upoutaly pozornost.

Nejdůležitějším zařízením je stůl s bílou deskou, kde je také umístěno zařízení na odlévání vína.

**Teplota** při ochutnávání má velký vliv na degustační posudek, protože chuťové a čichové nervy při různé teplotě reagují na určité látky, které se ve víně vyskytují. Víno ochutnáváme obvykle za teploty, při které se nejlépe pije: pro víno bílé 12 °C, pro víno červené 16 až 18 °C.

Když ochutnáváme příliš studené víno (např. 8 °C), nevolňují se vonné látky a víno bývá uzavřeno. Když ochutnáváme víno při teplotě nad 12 °C vzniká z něho alkohol, zdá se plnější a silnější.

Červená vína jsou při nižší teplotě kyselejší a drsnější. Když jsou teplejší, působí zase rušivě alkohol.

Šumivé víno se posuzuje zchlazené na 7 – 9 °C. Nižší teploty zkreslují chuť vína poměrně méně než vyšší.

**Degustační skleničky** mají značnou úlohu při posuzování vína. Nejvhodnější skleničky na ochutnávání jsou z jemného tenkého skla, bezbarvé, nebroušené, s jemným okrajem, vždy pečlivě vymyté a suché.

Na ochutnávání šumivého vína používáme skleničky na stopce ve tvaru obráceného kužele, aby se dala sledovat průzračnost a perlivost vína i pěnová korunka.

Mezi posuzováním jednotlivých druhů se doporučuje skleničky vyplachovat vždy následujícím vínem, které se má ochutnávat, protože i několik kapek vody po opláchnutí by mělo na posouzení nepříznivý vliv.

**Posuzování vína zrakem** se rozumí čistota, barva a hustota vína, u šumivých vín i šumivost a perlení. Např. stupeň čistoty vína se označuje názory: čiré, závojitě, opalizující, mírně zakalené, zakalené a velmi zakalené.

Při určování intenzity zabarvení se pro víno bílé používají názvy: bezbarvé, bledé, žluté, jasně zelené, žlutozelené, zlatozelené, zlatožluté, nahnědlé.

Hustota vína se podle stupně označuje názvy: řídké, normálně husté, olejovité a slizovité. Podle obsahu a vývoje kysličníku uhličitého se víny nazývají: svěží, perlivé, pěnlivé, klidné a malátné.

**Posuzování vína čichem** je velmi důležité, protože jím určujeme intenzitu odrůdové vůně, původ, věk a zdravotní stav vína.

Čichové vnímání vonných látek můžeme zesílit různými technickými opatřeními. Např. sklenička, z které ochutnáváme, nesmí být plná, aby v ní zůstalo dost prostoru na uvolnění vonných látek. Aby se vonné látky rychleji uvolnily, kruhovitým pohybem pozvolna otáčíme skleničkou. Čichové pocity při ochutnávání vína můžeme vyjádřit takto: víno může být bez vůně, s jemnou nebo plnou vůní. Mimo to můžeme vyjádřit vůni vína jako odrůdovou, např. vůně Tramínu, Muškátu, Ryzlinku atd.

Rozlišujeme primární vůně, pocházející z hroznů, sekundární – kvasný buket a ležácký buket, který se může měnit až na stařinku.

Podle vývoje a vůně můžeme víno posoudit jako uzavřené, vyvinuté, mladé, svěží, vyrovnané, ušlechtilé, vonící po moštu, po kvasnicích apod.

**Posuzování vína podle chuti** se rozlišují jednotlivé složky vína a jejich vzájemný poměr.

Aby se víno posoudilo co nejdokonaleji, t. j. abychom mohli vychutnat jeho sladkost, trpkost, kyselost a jiné vlastnosti, musí se dostat do styku se všemi papilami. Toho můžeme dosáhnout převalováním zkoušeného vína na jazyku, čímž se rovnoměrně podráždí všechny chuťové bradavky a zabezpečí se správné a objektivní posuzování.

Podle chuti posuzujeme víno z mnohých hledisek. Víno může být mladé, zralé, staré, mdlé, zvětralé. Pro plnost vína se používají příslušné odborné názvy: s malým, popřípadě velkým obsahem extraktu, prázdné, lehké, jemné, svěží, těžké atd.

Vína v souvislosti s cukrem posuzujeme jako úplně prokvašená (suchá), s malým zbytkem cukru, s harmonickou sladkostí, nasládlá nebo dokonce vtíravě sladká.

Podle stupně kyselosti označujeme vína jako mdlá, měkká, jemná, pikantní, tvrdá, kyselá a s výraznými kyselinami.

Vína s obsahem tříslovin označujeme jako trpká, drsná, s výraznou trpkostí nebo příjemně trpká až lahodná. Trpkost je přirozená vlastnost vína a příznivě se uplatňuje zvláště u červených vín. Třísloviny – tanin – obsahují ve zvýšené míře i bílá vína, která se lisovala se zelenými třápinami a ještě více proráží trpkost u vín, která byla zpracována na kontinuálních lisech.

V tomto případě je trpkost po stopkách nežádoucí, protože víno je na chuť drsné, svíravé a má kovovou příchut.

Aby se posouzení dělo jednotně, posuzovatelé vína musí znát vlastnosti svých vnímajících orgánů. Při ochutnávání je třeba používat přesné výrazy a v každém případě dbát na to, aby se nezaměňovaly pocity chuťové s čichovými.

Při posuzování vín na jakost vyjadřují se jeho vlastnosti a tím i hodnoty bodovacím systémem. Existuje více druhů degustačních směrnic, které jsou vodítkem pro posuzovatele vína. U nás se při ochutnávání vín používá dvacetibodový systém.

Bodovacím systémem je možné zhodnotit jednotlivé faktory, které v celku udávají hodnotu a zvláštnost vína. Aby se usnadnilo číselné vyjádření posuzovaných vín, je ustálená stupnice, podle které je možné určit odstíny barvy, vzhled, vůni a chuti, celkový posudek se vyjadřuje součtem všech bodů.

# SEZNAM VYSTAVOVANÝCH VÍN

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
<b>A. Moravské vinařské závody, n. p. závod Bzenec</b>			
provoz Bzenec			
1		Lipka 1969	19,2
2		Burgunské bílé 1969	18,7
3		Frankovka 1967	18,8
4		Nektar 1969	18,0
5		Ryzlink rýnský	18,0
6		Rulandské	18,9
7		Burgunské bílé	18,5
8		Leanka	18,5
9		Chateau Bzenec	18,7
10		Premier	18,9
provoz Kyjov			
11		Sauvignon I.	18,6
12		Sauvignon II.	18,5
13		Müller-Thurgau	18,5
14		Ryzlink rýnský	18,7
15		Rulandské	18,8
16		Portugalské modré	18,2
provoz Strážnice			
17		Slovácký rubín	18,2
18		Frankovka	18,4
19		Vavřínecké	18,2
20		Vavřínecké 1969	18,3
provoz Mutěnice			
21		Burgundské bílé	18,3
22		Sylvena	18,2
23		Ryzlink vlašský	18,4
24		Neuburgské	18,5
25		Vavřínecké	18,4
26		Portugal	18,4
provoz Dolní Bojanovice			
27		Tramín 1968	18,6
28		Müller-Thurgau	18,1
29		Zlatý hrozen 1969	18,6
provoz Ostrava			
30		Zlatý hrozen 1969	18,5
31		Tramín	18,6
32		Müller-Thurgau	17,6
33		Bohatýr	18,3
34		Moravěnka	18,5

**B. BZENEC – soukromí pěstitelé:**

36	Bačík Josef, 28	Směs bílá lb	17,5
37	Bančák Pavel, 1046	Směs bílá lb	18,0
38	—, —	Portugal	17,4
39	Bek Josef, 1089	Směs červená	17,5
40	—, —	Směs bílá lb	18,2
41	Belant František, 35	Směs bílá la	17,8
42	—, —	Směs červená lb	15,8
43	Bezchleb Antonín, 238	Směs bílá la	18,2
44	Bezchleb Jan, 478	Veltlínské zelené	18,6
45	—, —	Ryzlink rýnský 1969	18,6
46	—, —	Tramín 1969	18,5
47	—, —	Burgundské bílé 1968	18,8
48	—, —	Ryzlink vlašský	18,7
49	Bezchleb Josef, 396	Sylvánské zelené	18,2
50	Biča Bohumil, 646	Směs červená	15,6
51	Bratkovič Josef, 842	Směs červená	17,9
52	Břeská Marie, 440	Směs bílá lb	18,1
53	—, —	Směs červená	17,9
54	Bunža Břetislav, 214	Müller Thurgau	18,2
55	Bunža Pavel, 382	Směs bílá lb	17,7
56	Caloud Jaroslav, 29	Směs bílá	18,3
57	Čech Radislav, 396	Směs bílá lb	17,6
58	—, —	Müller Thurgau	18,1
59	Čejka Bohumil, 1088	Neuburg	18,3
60	—, —	Frankovka	18,7
61	Černín Rudolf, 27	Neuburg	18,8
62	Černý Josef, 83	Směs bílá	18,3
63	—, —	Směs červená	17,8
64	Čihák Jaroslav, 859	Frankovka	17,4
65	—, —	Neuburg	18,8
66	Daněček Josef, 635	Směs bílá lb	17,5
67	—, —	Portugal	16,4
68	Daněček Štěpán, 328	Frankovka	17,4
69	—, —	Müller. Veltlínské	17,0
70	David J., 963	Směs bílá lb	18,2
71	Derka Ludvík, 1003	Burgundské	18,9
72	—, —	Rýnský ryzlink	18,6
73	—, —	Müller Thurgau	18,6
74	—, —	Müller Thurgau 1969	18,9
75	Dobrovský Pavel, 1006	Směs červená	18,0
76	—, —	Směs bílá lb	18,0
77	Dobřický Richard	Müller Thurgau	16,0
78	Doležalová Cecilie, 581	Portugal	16,4

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
79	Ebringer Ján, 1080	Portugal-Frank.	18,3
80	Fiamoli Oldřich, 1040	Směs bílá Ia	16,8
81	Gaida František, 929	Směs bílá Ib	17,8
82	Gistr Josef, 908	Směs bílá Ib	17,6
83	—, —	Směs červená	15,3
84	Goliáš Jaroslav, 237	Směs bílá Ib	17,0
85	Görig Bedřich, 380	Směs červená	18,6
86	Hanák Vladislav, 413	Portugal	16,9
87	Hartman Josef, 34	Směs bílá Ib	18,0
88	—, —	Směs bílá Ia	18,5
89	Hnilička Zdeněk, 24	Směs červená	15,6
90	Hobza Jaroslav, 653	Ryzl. vlašský	16,5
91	—, —	Ryzlink rýnský	16,3
92	Holakovský Josef, 1033	Směs červená	17,9
93	—, —	Směs bílá	17,1
94	Horák Josef, 582	Směs bílá	17,2
95	Vostecký Ferdinand, 273	Ryzlink rýnský	18,6
96	—, —	Sauvignon	17,4
97	Hostecký J., 196	Směs červená	16,8
98	—, —	Směs bílá Ib	17,5
99	Hradil Jan, 880	Portugal	16,6
100	—, —	Směs bílá	17,2
101	Hráček Antonín, 1080	Směs bílá Ia	18,0
102	—, —	Klaret	17,1
103	Hruška Zdeněk, 1105	Směs bílá Ia	18,0
104	Hurtiková Fr., 453	Portugal	17,3
105	Hušek Antonín, 422	Směs bílá Ib — I.	18,2
106	—, —	Směs červená	17,0
107	—, —	Směs bílá Ib — II.	18,1
108	Chmela Frant.	Směs bílá	18,4
109	—, —	Směs červená	18,1
110	Chmelař Jar., 858	Směs bílá	17,3
111	Indrůch Petr	Müller Thurgau	18,2
112	Jakša František, 210	Burgundské bílé	17,3
113	—, —	Sauvignon	19,0
114	Jakša Karel, 581	Směs bílá	17,6
116	Jakša Zdeněk, 43	Frankovka	16,0
117	—, —	Směs bílá Ib	18,0
118	Jelínek Antonín, 657	Portugal	16,5
119	—, —	Směs bílá Ib	17,8
120	Jelínek Jakub, 343	Frankovka	16,9
121	Jelínek Jar. 186	Portugal	18,1
122	Jelínek Josef, 14	Směs bílá	16,8
123	—, —	Portugal	17,0
124	Jelínek Frant., 587	Směs bílá	18,3

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
125	Jelínek Frant., 587	Frankovka	17,5
126	Jelínek Zdeněk, 256	Veltl. zelené	17,4
127	—, —	Směs červená lb	17,9
128	Jordán Josef, 420	Směs bílá	18,2
129	Jurčík František, 700	Směs bílá	17,2
130	Jurečka Bedřich, 48	Neuburg, Vlaš. ryzl.	17,0
131	—, —	Portugal, Frank.	18,1
132	—, —	Frankovka	16,9
133	Jurečka František, 90	Směs bílá la	16,5
134	—, —	Směs bílá lb	18,0
135	Jurečka Pavel, 452	Frank., Vavř.	17,3
136	—, —	Směs červená	18,3
137	—, —	Směs bílá la	18,4
138	JZD Bzenec	Rýnský ryzlink	18,2
139	—, —	Neuburg	17,0
140	—, —	Müller Thurgau	18,4
141	—, —	Směs červená	16,5
142	Kalla Bedřich, 357	Směs bílá lb	17,6
143	Klučka Karel st.	Frankovka	17,8
144	—, —	Směs bílá	17,5
145	Klučka Karel ml.	Frankovka	17,6
146	—, —	Směs bílá	17,8
147	Kočišová Vl., 327	Směs bílá lb	18,2
148	Konečný Jan, 415	Portugal	17,4
149	—, —	Směs bílá lb	18,5
150	Kovář František, 864	Směs červená	16,5
151	—, —	Směs bílá	18,2
152	Kozinová Pavla, 203	Směs bílá	17,9
153	Kropil František, 84	Směs červená	18,4
154	Křivánek Vlad., 482	Tramín	19,0
155	—, —	Frankovka 1969	18,0
156	Křížka František, 953	Veltl. červ. rané	17,2
157	Kučera Jaroslav, 268	Směs bílá	17,6
158	Kuchař Josef 903,	Směs bílá lb	18,4
159	Ph. Mr. Kuchař, Ostrava	BB-RR-Tramín	18,1
160	Kuchař Stanislav, 208	Portugal	17,7
161	Kučera Miroslav, 443	Frankovka	17,7
162	Kumpán Břetislav, 915	Směs bílá la	17,2
163	—, —	Veltl. zelené	18,2
164	Kytka Vlad., 222	Směs bílá lb	18,3
165	Laga Jan, 12	Směs červená lb	17,4
166	—, —	Směs bílá lb	18,2
167	Lakosil Rafael, 37	Portugal	16,8
168	Lejsal Karel, 1080	Směs červená	17,8

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
169	Lepka František, 854	Směs bílá	17,7
170	Máčala Miroslav, 332	Směs bílá lb	17,5
171	„-“	Směs červená	17,5
172	Mareček Jiří, 463	Směs bílá	16,0
173	„-“	Směs červená	17,1
174	Menšík František, 25	Směs bílá lb	17,8
175	„-“	Směs červená	17,6
176	Michalčík Josef, 684	Směs bílá lb	17,4
177	Michlík Jar., 127	Směs červená	17,5
178	„-“	Směs bílá	18,8
179	Michlíková Marie, 127	Směs červená	18,0
180	Mikl Josef, 468	Směs bílá	18,6
181	„-“	Sauvignon	18,1
182	Mlček Jiří, 263	Směs červená	17,9
183	„-“	Tramín-Neuburg	18,6
184	Mlček Petr, 1031	Směs bílá lb	18,2
185	Mrva Karel, 777	Směs bílá la	18,8
186	„-“	Frankovka-Portugal	18,3
187	Navrátil Stan., 1147	Burg. bílé	17,5
188	„-“	Müller Thurgau	18,4
189	„-“	Směs červená	18,6
190	Němec Oldřich, 567	Burg. bílé - směs	17,0
191	„-“	Směs červená	16,2
191a	„-“	Směs červená	16,5
192	Němeček Karel, 882	Ryzlink vlaš.	16,0
193	„-“	Neuburg	15,9
194	„-“	Veltl. zelené	16,0
195	„-“	Neuburg 1967	18,0
196	Nevřivý František, 783	Tramín-Burg. bílé	17,5
197	„-“	Ryzlink rýnský	17,1
198	„-“	Portugal	17,9
199	Nevřivý František, 1044	Směs bílá lb	18,3
200	„-“	Směs bílá la	18,0
201	„-“	Neuburg	17,7
202	Nevřivý Miroslav, 850	Směs bílá lb	17,8
203	„-“	Ryzlink vlašský	16,0
204	„-“	Förstrův semenáč	17,2
205	Novák František, 458	Směs bílá	17,9
206	„-“	Müller Thurgau	14,5
207	Novák Josef, 1067	Ryzlink rýnský	17,9
208	„-“	Burg. bílé	17,6
209	Novák Pavel, 634	Bouvier	17,1
210	„-“	Tramín	16,5
211	„-“	Sauvignon	16,1
212	Nováková Anežka, 172	Směs bílá	17,5
213	„-“	Portugal	16,7
214	Ing. Novoměstský Milan, 177	Frankovka, Portugal	17,6
215	„-“	Směs bílá lb	18,6
216	Novotný Antonín, 211	Směs bílá	16,6
217	„-“	Portugal	16,4
218	Novotný Jan, Držovice	Směs červená	17,9
219	Olišar Emil	Směs červená	17,7

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
220	Ondrůšek Robert, 513	Směs červená	18,4
221	Ostrézi Bedřich, 586	Směs bílá lb	18,3
222	Ostrézi Mir., 385	Směs červená	18,6
223	—, —	Směs bílá	18,4
224	Otépka Jiří, 283	Portugal	17,7
225	—, —	Směs bílá lb	18,4
227	Otépka Rud.	Směs bílá	18,2
228	Otépka Stanislav, 501	Směs červená	18,9
229	—, —	Směs bílá lb	18,3
230	—, —	Tramín	17,5
231	Otépka Stanislav, 1102	Neuburg	18,4
232	—, —	Ryzlink vlašský	18,6
233	—, —	Směs červená	17,5
234	Paleček František, 325	Frankovka	17,0
235	—, —	Neuburg	18,6
236	Pařízek Karel, 1061	Směs bílá	16,2
237	—, —	Směs červená	16,9
238	Dr. Pavliška Jan	Směs červená lb	17,5
239	—, —	Směs bílá lb	17,8
240	Pekárek Jaroslav, 66	Směs bílá lb	18,4
241	Pištek František, 1	Portugal	17,0
242	Píšek Robert, 769	Vavřínecké	18,2
243	—, —	Burg. bílé	17,5
244	—, —	Směs bílá lb	17,7
245	—, —	Směs červená	17,6
246	Polášek Jar., 1147	Portugal	17,8
247	Potrusil František, 209	Burg. bílé	17,0
248	—, —	Klaret	17,4
249	—, —	Směs bílá lb	18,3
250	Ptáček Dušan, 1081	Směs červená	17,8
251	Raba Miloslav, 192	Směs bílá lb	18,4
252	—, —	Portugal + Vavřínecké	17,6
253	Reimitz Jar., 976	Směs červená	18,1
254	Reimitz Miloslav, 976	Portugal	16,6
255	Reimitz Zdeněk, 1077	Směs bílá lb	17,2
256	—, —	Frankovka — Portugal	17,9
257	Reimitz František, 1077	Směs bílá lb	17,3
258	—, —	Portugal	17,2
259	Repík Karel, 548	Směs bílá lb — I.	17,8
260	—, —	Směs bílá lb — II.	17,5
261	Ing. Repík Mir., 651	Portugal	17,1
262	—, —	Směs bílá lb	16,5
263	Rozspálková Marie, 300	Směs červená	17,5
264	Růčka Josef, 257	Směs bílá	18,1
265	—, —	Směs červená	17,6
266	Růžica Vincenc, 277	Směs červená	16,4
267	Rynda Jaroslav, 123	Směs bílá	18,4
268	Rýpal Oldřich, 757	Směs bílá lb	17,9
269	—, —	Neuburg — Ryzl. vlašský	17,8
270	Ryška Zdeněk, 1092	Směs bílá	17,6
271	Sámek Josef, 696	Směs červená	16,6
272	—, —	Směs bílá	18,0

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
273	Sigmund J., 306	Směs červená	16,1
274	Skřivánek Antonín, 1057	Portugal – Frankovka	17,6
275	–,–	Směs bílá lb	17,9
276	Slezák Jar., 840	Směs bílá lb	17,6
277	–,–	Frank. – Svatovavř.	16,6
278	Somer Zdeněk, 983	Ryzlink rýnský	18,1
279	–,–	Směs bílá	16,0
280	–,–	Portugal	16,2
281	–,–	Frankovka	16,4
282	Sova Ludvík	Ryzlink vlášský	18,0
283	Strážnický Jar., 588	Směs bílá	14,0
284	–,–	Směs červená	16,8
285	Strážnický Josef, 653	Směs bílá lb	16,0
286	Strážnický Mir., 454	Frankovka – Portugal	18,0
287	–,–	Směs bílá lb	17,4
288	Sukup Josef, 190	Směs bílá lb	18,2
289	Sukup Cyril	Směs červená	17,1
290	Suttner Břetislav	Směs bílá lb	18,1
291	Šafařík Miroslav, 872	Směs bílá	17,9
292	Seděnka Felix, 85	Směs červená	18,2
293	–,–	Směs bílá	17,9
294	Škoda Josef, 360	Směs bílá	17,5
295	Štefánek Jan, 958	Směs bílá	17,9
296	Student J., 219	Müller Thurgau	18,6
297	–,–	Neuburg	18,3
298	Šumbera Ant., 672	Směs červená	18,0
299	–,–	Směs bílá	18,1
300	Šušlík Tomáš, 122	Směs bílá	18,6
301	–,–	Směs červená	18,2
302	Ph. Mr. Tomeček Fr., 326	Směs bílá la	18,4
303	Tomeček Stanislav, 738	Směs bílá	17,9
304	Trlida Jan, 836	Portugal bílý	16,2
305	Tvarůžek Štěpán, 871	Frankovka	16,1
306	Uretšléger Petr, 1002	Müller Thurgau	17,8
307	–,–	Směs bílá	17,8
308	Vaculík Jar., 1134	Směs červená	15,2
309	Vaďura Rostislav, 994	Směs červená	17,6
310	–,–	Směs bílá	17,8
311	Valštýn Antonín, 351	Ryzlink rýnský	18,0
312	–,–	Sauvignon	17,8
313	Valštýn Václav, 98	Portugal	16,0
314	Vašík Filip, 466	Směs bílá	15,7
315	Vašík Vincenc, 564	Směs bílá	16,1
316	Vašina František,	Směs bílá	17,6
317	–,–	Směs červená	17,3
318	Ventrča Josef, 643	Směs bílá	17,8
319	Ventrča Josef, 382	Směs bílá	17,0
320	Ventrča František, 259	Ryzlink – Burgundské	18,1
321	Vratislavský Ferd., 909	Směs červená	17,0
322	–,–	Neuburg	17,5
324	Vrzal Antonín, 254	Ryzlink rýnský	17,8
325	–,–	Müller – Thurgau	18,4

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
326	Vratislavský Ludvík, 47	Müller – Thurgau	15,6
327	Vyoral Karel, 325	Směs bílá lb	17,5
328	Zábelka Tomáš, 521	Směs červená	17,8
329	Zábelka Václav, 521	Směs červená	18,3
330	–,–	Směs bílá	17,8
331	Zajíc Josef, 455	Směs bílá	18,0
332	–,–	Směs červená	17,7
333	MVDr. Zálešák Matěj, 1174	Portugal	18,5
334	Zálešák Ondřej, 1143	Směs bílá	17,2
335	–,–	Směs červená	17,4
336	Zásměta Josef, 1085	Směs bílá lb	17,2
337	Zem. mistr. škola Bzenec	Tramín	17,4
338	–,–	Burg. – Sauvignon	17,4
339	–,–	Muškatová směs	18,7
340	–,–	Sauvignon	18,0
341	MUDr. Žaroský Vlad.	Sylván	17,5

### C. OKOLNÍ OBCE :

#### BLATNICE:

342	Bršlík Ant., 256	Ryzlink rýnský	17,3
343	Bršlík Josef, 206	Ryzlink rýnský	16,5
344	Bršlík František, 271	Sauvignon	18,8
345	–,–	Ryzlink rýnský	18,2
346	–,–	Burgundské bílé	17,4
347	Bršlík Václav, 206	Burg. bílé	15,8
348	Grabec Josef, 179	Směs bílá	16,8
349	Hanák Josef, 20	Rýnský ryzlink	18,0
350	Hanák František, 409	Sauvignon	16,6
351	Kotačka Vlad., 350	Müller Thurgau	18,0
352	Ing. Křápek Josef, 306	Iršai Oliver	19,1
353	Křivák Fr., 565	Směs bílá lb	17,7
354	Křivák Antonín, 623	Sylván zelený	17,0
355	Kuřina Vlad., 284	Ryzl. vlašský Neuburg	17,9
356	–,–	Portugal – Vavřinec	17,2
357	Minařík Václav, 508	Směs bílá la	18,2
358	Mikl Alois, 590	Směs bílá lb	17,7
359	Pospíšil Rudolf, 621	Ryzlink rýnský	18,2
360	Samson Josef, 34	Směs bílá la	17,8
362	Straka Jan, 395	Směs bílá lb	17,8
363	Straka Miroslav, 424	Směs bílá lb	18,3
364	Směšník Antonín, 643	Ryzlink rýnský	18,1
365	–,–	Ruland – Tramín	16,0

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
366	Smějsová Marie, 301	Směs bílá lb	16,6
367	Smějsa Jan, 60	Portugal	17,8
368	Škopík Stan., 194	Müller – Thurgau	18,4
369	–,–	Ryzlink vlašský	18,3
369a	Téthál Frant., 535	Směs bílá lb	17,5
370	Vaverka František, 236	Ryzlink vlašský	17,5
371	–,–	Burgundské červené	17,0
372	Vyskočil Boh., 666	Sylván zelený	18,3
373	Vyskočil Frant., 670	Ryzi. rýnský – Ryzi. vlaš.	18,4
374	J Z D Blatnice	Blatnický roháč	18,8
375	–,–	Burgundské bílé	18,8
376	–,–	Ryzlink rýnský	18,5

#### BLATNICKA:

377	JZD Blatnicka	Vavřínecké	18,8
378	–,–	Müller – Thurgau	18,0
379	–,–	Ryzlink rýnský	18,3
380	–,–	Tramín – Burg. bílé	18,0
381	–,–	Burg. modré	17,3

#### ČEJKOVICE:

382	Konečný Josef	Tramín	18,1
383	Hříba Josef	Tramín	18,1

#### DUBŇANY:

384	Nesvadba Josef, 1101	Müller Thurgau	18,0
385	–,–	Neuburg – Sauvignon	18,0

#### DOMANÍN:

386	Frýbort Ant., 131	Tramín – Ryzi. rýnský	17,3
390	Frýbort Jakub, 21	Směs bílá lb	17,9
391	Hrabčík Vlad., 336	Neuburg – Burg. bílé	18,8
392	Klobáska Frant., 19	Směs červená	16,5
393	–,–	Směs bílá	18,3
394	Marčík Bedřich, 76	Portugal	17,3
395	Pišťek František, 214	Směs bílá	17,9
396	Rozsypálek Jaroslav, 57	Směs červená	18,5
387	Truchlík Vojtěch, 26	Směs bílá	17,2
389	Trýska Hubert, 323	Směs bílá	17,1
397	Uhlík Josef, 243	Směs bílá	18,4
398	–,–	Směs bílá lb	17,4

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
<b>GOTTWALDOV:</b>			
399	Juračka Aug., Gottwaldov	Směs bílá lb	17,0
<b>HOVORANY:</b>			
400	Horák Jaroslav, 60	Směs bílá lb	17,6
401	—, —	Sauvignon	18,0
<b>HROZNOVÁ LHOTA:</b>			
402	Křivák Josef, 272	Směs bílá	18,5
403	Masopust Antonín, 73	Směs bílá	18,7
404	Okénka Martin, 243	Směs bílá lb	17,0
405	Pavlica Josef, 67	Müller Thurgau	16,7
406	Pavlica Frant., 141	Směs bílá	18,3
407	Grombíř Frant., 106	Směs bílá	17,9
408	Šantavý Josef, 12	Směs bílá	17,8
<b>JEŽOV:</b>			
409	Menšík Lubomír, 152	Směs červená	17,3
<b>KARLÍN:</b>			
410	Jašík Jaroslav, 9	Vlaš. ryzlink	17,9
411	—, —	Směs bílá lb	18,0
<b>KYJOV:</b>			
	Junk Karel, Boršov-Kyjev, 3064	Směs bílá	17,1
<b>MILOTICE:</b>			
413	Antoš Václav, 334	Veltl. — Müller	15,7
414	Cuták Oldřich, 405	Ryzl. vl. — Neuburg	16,5
415	—, —	Frankovka — Portugal	18,1
416	Horák Jar., 179	Frankovka	16,0
417	—, —	Veltl. červené rané	15,8
418	Janík Augustin, 14	Ryzlink vlaš.	17,4
419	—, —	Ryzlink rýnský	17,9
420	Krist Jar., 229	Směs bílá	17,8
421	Krist Josef, 24	Směs bílá la	14,5
422	—, —	Burg. bílé	15,0
423	Krist Václav, 250	Směs bílá lb	16,6

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
424	Krist Vladimír, 127	Burg. bílé	16,4
425	Lunga Josef, 170	Neuburg – Tramín	18,0
426	–,–	Směs bílá	18,0
428	Malina František, 32	Tramín – Burg.	16,8
429	Macek Ladislav, 420	Ryzl. vlašský	18,2
430	–,–	Portugal	18,0
431	Müllér Josef, 337	Tramín – Burg. bílé	17,3

#### MIKULČICE:

432	Kotásek Pravomil, 185	Sauvignon	17,6
433	–,–	Neuburg	17,2
434	–,–	Sylván	18,1

#### MODRÁ u Velehradu:

435	Luža Arnošt, 90	Burg. bílé	17,0
436	–,–	Neuburg	18,1
437	–,–	Veltl. červ. rané	18,2
438	Vaněk Antonín, 54	Neuburg	17,6
439	–,–	Směs červená	16,5
440	Vaněk Eduard, 151	Müller-Thurgau	15,6
441	–,–	Směs červená	17,5

#### MOR. PÍSEK:

442	Blatecký Josef, 79	Směs bílá lb	18,3
-----	--------------------	--------------	------

#### NÁSEDLOVICE:

443	Panáček Fr., 21	Ryzlík vlašský	17,9
444	–,–	Směs bílá	17,9

#### UH. OSTROH:

445	Masařík Ant., 791	Směs bílá	18,2
-----	-------------------	-----------	------

#### OSVĚTIMANY:

446	Fiala Ladislav, 5	Frankovka	16,5
447	Chaloupka Aug.	Směs bílá	18,4
448	Vaculík František, 27	Směs bílá	16,9
449	Vyšínka František, 36	Portugal	17,2
450	–,–	Směs bílá	17,4

**PETROV:**

451	Bureš Jan, 238	Burg.–Sauvignon	17,8
452	Káčerek František, 259	Burgundské	17,2
453	–,–	Veltl. červené rané	17,4
454	Krutil Josef, 79	Směs bílá lb	17,1
455	Mikéska Jan, 27	Směs bílá	16,3
456	Obrtlík Jan, 345	Směs bílá la	18,5
457	Obrtlík Jan, 345	Tramín – Burg. bílé	18,8
458	Košťurík Jan, 245	Müller-Thurgau	16,1
459	Podrazil František, 87	Bouvier-Neuburg	18,0
460	–,–	Sylván-Sauvignon	18,2
461	Podrazil František, 169	Směs la	18,3
462	Zúbek Josef, 27	Burg. bílé	17,0
463	Zezula František, 73	Ryzlink vlašský	18,3

**POLEŠOVICE:**

464	Hůlka Alos, 598	Směs bílá la	15,0
465	JZD Polešovice	Zweigeltrebe	18,7
466	–,–	Portugal modrý	18,9
467	–,–	Scheurebe	18,3
468	–,–	Muskát Ottonel	18,2
469	Kolář František, 57	Müller – Ryzl. vlašský	18,4
470	MUDr. Váňa Rud.	Ryzlink rýnský	18,1
471	–,–	Müller-Thurgau	18,7

**RADĚJOV:**

472	Bělžik Fr., 241	Směs bílá	16,4
-----	-----------------	-----------	------

**ROHATEC:**

473	Antoš František, 793	Frankovka	17,5
474	Antoš Josef, 683	Portugal	18,6
475	Hovězák Václav, 447	Chrupka	18,1
476	Jiříček Josef, 525	Směs bílá	16,0
477	Novák František, 88	Vlašský ryzlink	16,5
478	Okánik František, 522	Veltl. zelené	17,5
479	Salcák František, 16	Směs červená	17,9
480	Zezula František, 718	Směs bílá lb	17,0

**STARÝ PODDVOROV:**

481	Hornák Josef, 213	Směs bílá lb	17,3
482	–,–	Směs červená	18,2

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
--------	--------------	-------------------------	------

### STRAŽNICE:

483	Grombiř Antonín, 1142	Veltl. zelené	18,0
484	—, —	Veltl. červené rané	17,6
485	—, —	Müller-Thurgau	16,7
486	Hejda Bohuš, 899	Neuburg — Burg.	18,5
487	—, —	Vlašský ryzlink	18,2
488	JZD Strážnice	Muškat Otonel	18,3
489	—, —	Neuburg	18,5
490	—, —	Muškat Otonel 1969	18,5
491	—, —	Sauvignon	19,0
492	Kamilo Tomáš, 387	Frankovka	18,6
493	Kořínek Josef, 342	Müller-Thurgau	17,3
494	Kulda Pavel, 1150	Müller-Thurgau	17,4
495	Landiburg Jan, 41	Ruland	18,0
496	—, —	Veltl. červené rané	17,7
497	—, —	Müller-Thurgau	17,6
498	Machán František, 248	Burg. bílé 1969	18,1
499	Martínek Antonín, 1147	Portugal	16,4
500	—, —	Směs bílá lb	18,0
501	Možnar Josef, 56	Veltl. zelené 1969	17,3
502	Můčka Jan, 365	Sylván	17,0
503	Pavlica Josef, 465	Burg. — Sauvignon	18,2
504	Piža Josef, 555	Veltl. červené rané	17,8
505	—, —	Neuburg — Veltl.	17,4
506	Sochor Jan, 790	Burg. bílé	17,2
507	Stanislav Jan, 316	Směs bílá lb	17,7
508	—, —	Veltl. červené rané	17,7
509	Svoboda Josef, 751	Frašták	17,9
510	Svoboda Martin, 415	Müller-Thurgau	17,8
511	—, —	Burg. bílé — Sauvignon	18,5
512	Tomáš Bedřich, 904	Burg. bílé	17,4
513	Vajčner Jan, 794	Burg. bílé	17,5
514	Vajčner Jiří, 720	Veltl. zelené	18,3
515	—, —	Neuburg	18,0
516	Vajčner František, 583	Směs bílá lb	17,4
517	Vajčner Tomáš, 562	Malinger	17,4
518	—, —	Neuburg	17,8
519	Vajčner František, 333	Neuburg	18,2
520	Vajinec Jan, 794	Směs bílá la	18,6
521	Vařeka František, 395	Burg. bílé	18,2
522	Zahnáš Jan, 1116	Müller-Thurgau	17,7
523	Zahnášová J.	Müller-Thurgau	16,8

### SVATOBORICE:

524	Procházka Josef, 316	Směs bílá	17,2
525	Polášek Jar., 482	Směs bílá la	16,4
526	—, —	Neuburg	17,4

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
<b>TĚMICE:</b>			
527	JZD Svornost	Ryzlink rýnský	18,3
528	—,—	Rulandské	18,2
529	—,—	Muškat Ottonel	18,1
530	—,—	Burg. bílé 1969	18,3
531	—,—	Burg. červ. rak. selekce	17,9
532	—,—	Frankovka	18,2
<b>TVAROŽNÁ LHOTA:</b>			
533	JZD Tvarožná Lhota	Müller-Thurgau	18,1
534	—,—	Burg. bílé	18,4
<b>VACENOVICE:</b>			
535	Indr Blažej Ing.	Směs bílá	15,7
536	Kundrata Mir., 291	Směs bílá	15,6
537	—,—	Frankovka	15,0
538	Příkazský Jakub, 12	Ryzlink vlašský	15,0
539	Šťastný Fr., 51	Neuburg	16,8
540	Válkovič Vincenc, 181	Müller-Thurgau	15,0
<b>VESELÍ NAD MOR.</b>			
541	JUDr. Juřena Zdeněk, 1287	Neuburg	18,1
542	—,—	Portugal	17,3
543	JUDr. Kozumplik Miloš	Portugal	18,1
544	Lovecký Rudolf, 1215	Směs červená	17,9
545	JUDr. Vlachynský Fr., 1421	Ryzlink rýnský	18,1
546	—,—	Směs červená	17,9
<b>VLKOŠ:</b>			
547	Nenička František, 23	Směs bílá lb	17,3
<b>VNOROVY:</b>			
548	Macháček Jan, 58	Směs bílá lb	18,0
549	—,—	Směs červená	18,1
<b>VRACOV:</b>			
550	Jakša Josef, 298	Burg. bílé	18,9
551	—,—	Ryzlink rýnský	17,9
552	—,—	Frankovka	18,0

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
553	Glaser Vlad., 19	Neuburg	17,5
554	Michal Antonín, 563	Směs bílá	15,8
555	Vašík František	Sylván – Neuburg	18,2

#### ZLECHOV:

556	Dr. Zábranský, 100	Ryzlink – Neuburg	17,3
-----	--------------------	-------------------	------

#### ZERAVICE:

557	JZD Zeravice	Směs bílá lb	17,7
558	–,–	Burg. bílé – Rýnský ryzlink	18,3
559	–,–	Burg. bílé	18,0

#### DODATKY:

560	Jakša Frant., Bzenec 687	Müller-Thurgau	15,4
561	–,–	Směs červená	17,5
562	Janík Josef, Bzenec 847	Směs bílá	17,3
563	Somer Miloslav, Bzenec 819	Směs bílá lb	18,2
564	P. Koruna Alois, Bzenec 52	Vlašský ryzlink	17,9
565	Smějsa Pavel, Bzenec 671	Směs bílá lb	17,0
566	Nejezchleba Alois, Bzenec 416	Směs červená	17,0
567	Krátký Jan, D. Bojanovice 263	Směs červená	17,0
568	–,–	Směs bílá lb	17,6
569	Jež Bohuslav, Mařatice	Směs bílá lb	17,2
570	Salajka Vojtěch, D. Bojanovice	Portugal – Frankovka	17,9
571	Bílek Karel, D. Bojanovice	Sauvignon	18,5
572	Křivák Ant., Blatnice 623	Rýnský ryzlink	18,0
573	Polášek Václav, Kyjov	Směs bílá	18,0
574	JZD Dol. Bojanovice	Müller-Thurgau	18,4
575	–,–	Sauvignon	17,3
576	Blatný Ant., Blatnička 128	Směs bílá la	18,5
577	Boček Vlad., Blatnička 97	Směs bílá lb	17,5
578	Janas Ondřej, Blatnička 115	Rýnský ryzlink	18,3
579	Minařík Ant., Blatnička 1	Směs bílá la	18,4
580	–,–	Rýnský ryzlink	18,2
581	–,–	Burg. bílé	18,2
582	Maniřík Josef, Blatnička 146	Ryzi. vlašský	18,3
583	Míšek Jan, Blatnička 54	Směs bílá lb	17,8

Vz. č.	Vystavovatel	Označení odrůdy, ročník	Body
584	Staněk Vlad., Blatnička 21	Burg. bílé	18,0
585	Šimčík Václav, Blatnička 5	Směs bílá Ia	16,3
586	Ing. Píppal, Blatnička 71	Ryzlink rýnský	18,5
587	Vaněk Cyril, Blatnička 28	Burg. bílé	17,9
588	JZD Blatnička	Burg. bílé 1969	19,0
589	Konečný J., V. Bilovice 919	Vavřínecké	18,4
590	Kotek Fr., Syrovín 62	Směs bílá Ia	17,9
591	Fridrich Alois, Vracov 501	Směs červená 1969	17,2
592	—, —	Směs červená 1970	16,8
593	Frýza Frant., Bzenec 407	Portugal	15,5
594	—, —	Směs bílá	15,8
595	Šigut Hynek, Vlkoš 91	Směs bílá	17,9
596	Lunga Blažej, Skoronice 39	Směs bílá Ib	17,7
597	Frolec Rostislav, Vlkoš 240	Směs bílá	16,3
598	Mrazík Vilém, Bzenec 173	Směs červená Ib	17,6
599	—, —	Směs bílá Ib	17,2
600	Zahrádkáři Bzenec	Směs bílá Ib	17,8



tradice  
dokonání  
kvalita

PROJEKT  
VÝVOJ  
KONSTRUKCE  
ZÁKLADY

POZNÁMKY:

1921-1971

---

*50 let*

tradice  
dokonalost  
kvalita

**MORAVSKÉ  
VINAŘSKÉ ZÁVODY**

národní podnik Mikulov

**závod Bzenec**

# K TANJI

Vás zve každou sobotu a neděli od 19 do 24 hodin

## HOTEL LIDOVÝ DŮM V BZENCI

Možnost pořádání:

- svateb
- slavnostních schůzí
- školení i s ubytováním (56 lůžek)

Kvalitní jídla

Příjemné prostředí

Reprodukovaná hudba

Telefon Bzenec 95324

**TĚŠÍME SE NA VAŠI NÁVŠTĚVU!**  
**LSD HODONÍN**



**LSD Hodonín**

# TRUD BZENEC

**Vyrábí:**

**OBÝVACÍ POKOJE  
CHATY  
STAVEBNĚ VOŠTINOVÉ PANELE  
STAVEBNĚ TRUHLÁŘSKÉ VÝROBKY**

**Poskytuje:**

**Veškeré služby v oborech:  
TRUHLÁŘSTVÍ, ČALOUNICTVÍ,  
MALÍŘSTVÍ,  
PÍSMOMALÍŘSTVÍ A NATĚRAČSTVÍ**

**Informace:**

<b>Bzenec — Tyršova 888</b>	<b>tel. 95 228 95 510 95 686</b>
<b>Bzenec — Úkolky</b>	<b>tel. 95 322</b>
<b>Kyjov — Jungmanova 213</b>	<b>tel. 2440</b>
<b>Hodonín — Stalingradská 32</b>	<b>tel. 93 2233</b>
<b>Louka</b>	<b>tel. Lipov 13</b>

# Komunální služby města Bzence

Vám poslouží těmito službami:

## Pro automotoristy provedeme tyto servisní služby:

Vyvažování a sbíhavost kol, montáž pneumatik na montážním stole, vulkanizace pneumatik a duší, seřizování ventilů a zapalování, seřizování brzd, ošetřování a dobíjení baterií, promazávání a ošetřování vozidel. Pro automobily zn. Škoda provádíme navíc tyto opravy: Opravy přední nápravy, opravy řízení a brzd. (Opravy naftových motorů a vodních čerpadel).

## Dále provádíme tyto služby v oborech:

Stavebně montážní skupina Vám provede veškeré práce zednické, stolařské, zámečnické, instalatérské, maličké a natěračské, položení gumy a parket, práce klempířské, veškerou nákladní a osobní autodopravu. Bydlení ve Vašem bytě si můžete zpříjemnit květinami z místních zahrad. Mimo to Vám provedeme práce kamenosochařské a opravu hodinek všeho druhu.

Váš zevnějšek upraví pracovníci v holičskokadeřnických provozovnách.

# **POTRAVINY BRNO**

**závod 06-06 HODONÍN**

nabízí ve svých potravinářských prodejnách

**v Hodoníně, Kyjově, Veselí nad Mor., Dubňanech,  
Strážnici, Ratíškovcích, Ždánicích a Petrově**

## **hotová jídla a masové konzervy**

- šetří čas při přípravě jídla
- neztrácí kvalitu ani v teplém prostředí
- vhodné při jarních a letních polních pracích
- pro pobyt v přírodě, na výlety, zájezdy, na chatu,  
na dovolenou a rekreaci

**V PRAMENU nakoupíte vždy dobře —**

**— nakupujte v PRAMENU!**

**Potraviny závod 06-06**

**HODONÍN**

**RESTAURACE HODONÍN**  
**se sídlem v Kyjově**

*Vám nabízí*

**v kavárně SLAVIA**  
**v Kyjově**

**a ve vinárně**  
**RADNIČNÍ SKLEP**  
**v Kyjově**

*celý sortiment bzeneckých vín*  
*z Moravských*  
*vinařských závodů*



STRÁŽNICE

Johaj

*značka pánských košil*

Výrobce: Grafika a. s. Brno, provoz 23. St. Město a. s. Brno

STRAŽNICE



---

Vytiskla Grafia n. p. Brno, provoz 23 St. Město u Uh. Hradiště

---