

Pomôcka na určenie názvu vzorky:

Názov vzorky sa skladá z názvu vína (názov odrody, príp. zmesi, obchodná značka), prívlastku (ak ho víno má osvedčený ÚKSUP-om) a uvedenia technologickej osobitosti napr. klaret, barrique, atď.

Základné rozdelenie vín:

- **odrodové vína**

- **zmesi:** - akostné značkové vína (AZ)
 - ostatné zmesi

Víno s chráneným označením pôvodu podľa § 15 zákona 313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve sa vyrába z hrozna odrôd, ktoré sú regi-strované v Listine registrovaných odrôd alebo v odrodových knihách iných členských štátov ako Slovenskej republiky. V označení vína s chráneným označením pôvodu možno uvádzať tradičný výraz:

akostné víno

akostné víno s prívlastkom:

kabinetné	cukornatosť hrozna najmenej 19°NM vyrobené z hrozna v plnej zrelosti
neskorý zber	cukornatosť hrozna najmenej 21°NM vyrobené z hrozna v plnej zrelosti
výber z hrozna	cukornatosť hrozna najmenej 23°NM vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, starostlivo vyberaných strapcov
bobuľový výber	cukornatosť hrozna najmenej 26°NM vyrobené z ručne vyberaných strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule
hrozienkový výber	cukornatosť hrozna najmenej 28°NM vyrobené z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna
cibébový výber	cukornatosť hrozna najmenej 28°NM vyrobené z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby <i>Botrytis cinerea Persoon</i>
ľadové víno	cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7°C a nižšej a zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté
slamové víno	cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM vyrobené z hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne viselo na šnúrach minimálne tri mesiace