

1	SOMELIER VČERA A DNES	15
1.1	VÝZNAM SOMELIERA PRE GASTRONÓMIU A VÍNO	17
2	VÍNO A ZDRAVIE	21
2.1	PREVENTÍVNE A ZDRAVIU PROSPEŠNÉ VLASTNOSTI VÍNA	22
2.1.1	Kalorická hodnota vína	24
2.2	PSYCHOLOGICKÉ, SOCIÁLNE A KULTÚRNE ASPEKTY UMIERNENEJ KONZUMÁCIE VÍNA	25
2.2.1	Patologické aspekty neumiernenej konzumácie alkoholických nápojov	25
3	PUTOVANIE VÍNA CIVILIZÁCIOU	27
3.1	VINOHRADNÍCTVO NA SLOVENSKU A V ČESKEJ REPUBLIKE	29
3.2	SÚČASNÉ PRAVIDLÁ VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA	31
3.3	RAJONIZÁCIA ODRÔD VINIČA HROZNORODÉHO	31
3.4	ŠTATISTIKY VINOHRADNÍCKY A VINÁRSKY VÝZNAMNÝCH KRAJÍN EURÓPY	32
3.5	PRAVIDLÁ VINÁRSTVA V NOVOM SVETE	34
4	TECHNOLÓGIA VÝROBY VÍNA	37
4.1	VÝZNAM SPRÁVNEJ VOLBY TERMÍNU A SPÔSOBU ZBERU HROZNA	39
4.2	ODSTOPKOVANIE A MLETIE HROZNA	43
4.3	VÝROBA BIELEHO A RUŽOVÉHO VÍNA – MACERÁCIA RMTU	44
4.3.1	Kryomacerácia	45
4.3.2	Cielené okysličenie rmutu a muštu	46
4.4	VÝROBA BIELEHO A RUŽOVÉHO VÍNA – LISOVANIE RMTU	49
4.5	VÝROBA BIELEHO A RUŽOVÉHO VÍNA – ODKALOVANIE A ÚPRAVA CUKORNATOSTI	49
4.5.1	Spôsoby odkalovania muštu	50
4.5.2	Odkalovanie muštu flotáciou	50
4.5.3	Kontrola cukornatosti muštov	51
4.5.4	Pravidlá zvyšovania cukornatosti rmutov, muštov a prepočty	52
4.6	VÝROBA ČERVENÉHO VÍNA	53
4.6.1	Macerácia rmutu	53
4.6.2	Karbonická macerácia červeného rmutu	53
4.6.3	Technológia výroby červeného vína teplou cestou	54
4.6.4	Dokvášanie a lisovanie prekvaseného červeného vína	55
4.7	ENZÝMY V TECHNOLÓGII VÝROBY VÍNA	55
4.8	ALKOHOLOVÉ KVASENIE	56
4.8.1	Riadené kvasenie čistými kultúrami vínnych kvasiniek	58
4.8.2	Príprava zákvasu aktívnych suchých vínnych kvasiniek	59

4.8.3	Spontánne kvasenie muštu a rmutu	60
4.8.4	Vplyv teploty pri kvasení na arómu bieleho a ružového vína	60
4.8.5	Samočistenie vína	61
4.9	KYSLOSŤ MUŠTU A VÍNA	61
4.9.1	Prchavé kyseliny vo víne	62
4.9.2	Jablčno-mliečne kvasenie	63
4.9.3	Ďalšie spôsoby biologického odbúravania kyseliny jablčnej v technológii výroby vína	65
4.9.4	Chemické odkysľovanie muštu (vína)	65
4.10	OXIDAČNO-REDUKČNÉ PROCESY V DOKVÁŠAJÚCOM VÍNE	67
4.11	KOLOIDY VO VÍNE	68
4.11.1	Bielkovinové zákaly vína	69
4.12	STÁČANIE VÍNA	69
4.12.1	Technika stáčania vína	70
4.13	ČÍRENIE VÍNA	71
4.13.1	Zásady čírenia vína	72
4.13.2	Technologické pomocné látky používané na čírenie vína	73
4.13.3	Skúšky na stanovenie dávky číriacej látky a účinnosti čírenia	76
4.14	STABILIZÁCIA VÍNA	77
4.14.1	Kryštály vo víne a spôsoby predchádzania ich vzniku	78
4.15	VÝROBA ŠUMIVÝCH, PERLIVÝCH A SÝTENÝCH VÍN	80
4.15.1	Technologický postup šampanizácie	80
4.15.2	Druhy likérov, postup pri výrobe likéru, dávkovanie	81
4.15.3	Klasická metóda výroby šumivého vína (méthode traditionnelle, méthode classique, méthode champenoise)	82
4.15.4	Výroba šumivého vína metódou Charmat	84
4.15.5	Výroba šumivého vína metódou transvals (transverzná metóda)	85
4.15.6	Výroba šumivého vína metódou primárnej fermentácie – Asti	85
4.15.7	Výroba perlivých vín	86
4.15.8	Výroba sýtených vín	87
4.16	VÝROBA TOKAJSKÝCH VÍN	87
4.16.1	Označenie tokajských výberových vín podľa počtu putní	89
4.16.2	Tokajské združenie	90
4.16.3	Tokajské odrodové vína Furmint, Lipovina a Muškát žltý	90
4.16.4	Tokajská fľaša	90

4.17	VÝROBA A DOZRIEVANIE VÍN V DREVENÝCH SUDOCH	90
4.17.1	Dubové drevo na výrobu barikových sudov	91
4.17.2	Chemické zloženie dubového dreva	91
4.17.3	Opaľovanie sudov	91
4.17.4	Vyzrievanie vína v barikových sudoch	92
4.17.5	Alternatívne využitie dreva pri výrobe vína	93
4.17.6	Technológie výroby vína sur lie a bâtonnage	94
4.18	VÝROBA BIOVÍN, BIODYNAMICKÝCH A AUTENTICKÝCH VÍN	95
4.19	FILTRÁCIA VÍNA	96
4.19.1	Druhy filtrácie	97
4.20	HYGIENA A SANITÁCIA VO VINÁRSKEJ PREVÁDZKE	99
4.20.1	Ošetrovanie sudov po zoctovatenom víne a inej mikrobiálnej kontaminácii	100
4.21	FINALIZÁCIA VÍNA	100
4.21.1	Uzávery na sklené fľaše	101
4.21.2	Sklené fľaše na finalizáciu vína	103
4.21.3	Bag-in-box	104
5	ÚČEL A ZÁSADY POUŽÍVANIA OXIDU SIRIČITÉHO PRI VÝROBE VÍNA	107
5.1	POZÍCIA OXIDU SIRIČITÉHO VO VINÁRSKEJ TECHNOLOGII	108
5.1.1	Voľný (účinný) oxid siričitý	108
5.1.2	Viazaný oxid siričitý	108
5.1.3	Celkový oxid siričitý	108
5.2	SPÔSOBY APLIKÁCIE OXIDU SIRIČITÉHO	109
5.2.1	Sírenie spaľovaním pevnej síry	109
5.2.2	Sírenie draselnými a sodnými soľami SO ₂ v práškovej forme	109
5.2.3	Sírenie čistým SO ₂ v kvapalnej a plynnej forme	109
5.2.4	Sírenie vodnými roztokmi a kombinovanými prípravkami s obsahom SO ₂	110
5.3	LIMITY OXIDU SIRIČITÉHO	110
5.3.1	Označovanie obsahu SO ₂ a ďalších alergénov na spotrebiteľskom obale vína	110
5.4	ZÁSADY SÍRENIA MUŠTOV A VÍN	111
5.5	MOŽNOSTI OBMEDZENIA DÁVOK SO ₂ PRI VÝROBE VÍNA	112
6	ISTENIE KVALITY HROZNA A VÍNA	115
6.1	VÝZNAMNÉ OBSAHOVÉ LÁTKY HROZNA A VÍNA	116
6.1.1	Nukleárna magnetická rezonancia	120
6.2	MIKROBIOLOGICKÁ KONTROLA VÍNA	120

7	CHYBY, CHOROBY VÍNA, ICH PREVENCIA A NÁPRAVA	123
7.1	CHYBY VÍNA	124
7.1.1	Hnednutie vína	124
7.1.2	Sirka	124
7.1.3	Príchut' po plesni	126
7.1.4	Korková pachuť	126
7.1.5	Príchut' po kvasničných kaloch	126
7.1.6	Netypické starnutie vína	127
7.2	CHOROBY VÍNA	127
7.2.1	Refermentácia vína	127
7.2.2	Birza	128
7.2.3	Bretty vína	128
7.2.4	Octovatenie vína	130
7.2.5	Myšina	131
7.2.6	Mliečne a manitové kvasenie	131
7.2.7	Slizovatenie	131
7.2.8	Maslové kvasenie	132
7.2.9	Horknutie vína	132
8	PREZENTÁCIA VÍNA	135
8.1	CESTA VÍNA PRED JEHO PODANÍM NA STÔL	136
8.1.1	Potenciál zrenia vína	136
8.1.2	Zrenie vína u spotrebiteľa	137
8.1.3	Význam teploty pri zrení vína vo fľaši	137
8.1.4	Význam vlhkosti pri vyzrievaní vína vo fľaši	138
8.1.5	Význam svetla pri zrení vína vo fľaši	138
8.1.6	Význam vôní a pachov pri vyzrievaní vína vo fľaši	138
8.1.7	Skladovanie vína v archíve	138
8.2	PRIESTORY PRE SNÚBENIE JEDLA S VÍNOM	139
8.3	SERVÍROVANIE VÍNA	140
8.3.1	Odzátkovanie tichého vína	140
8.3.2	Odzátkovanie šumivého vína	140
8.3.3	Dekantácia	141
8.4	POHÁR	142
8.5	VÍNO A TEPLOTA	142

8.5.1	Teplotné finty	143
8.5.2	Chute závislé od teploty	143
8.5.3	Optimálne teploty rôznych vín	143
8.6	SLOVNÍK PREZENTÁCIE VÍNA	144
8.6.1	Prezentácia farby vína	145
8.6.2	Prezentácia čírosti vína	145
8.6.3	Prezentácia arómy	146
8.6.4	Prezentácia chuti	147
9	OZNAČOVANIE VINÁRSKÝCH PRODUKTOV	151
9.1	OZNAČOVANIE VÍN NA SPOTREBITEĽSKOM OBALE	152
9.1.1	Označovanie tichých a šumivých vín podľa obsahu zvyškových cukrov	154
10	ZÁŽITKOVÁ ENOGASTRONÓMIA	157
10.1	PRINCÍPY HARMÓNIE JEDLA A VÍNA	158
10.1.1	Chuťové asociácie	158
10.1.2	Kritériá rozhodovania pri kombinácii jedla a vína	158
10.2	SERVÍROVANIE	158
10.2.1	Poradie servírovania	158
10.2.2	Pravidlá servírovania	159
10.2.3	Výber vína podľa príležitosti	159
10.2.4	Dramaturgia servírovania vína	160
10.3	APERITÍV A PREDJEDLO	161
10.4	SNÚBENIE JEDLA S LAHKÝMI, SVIEŽIMI BIELYMI VÍNAMI	161
10.5	SNÚBENIE JEDLA S BIELYMI BARIKOVANÝMI VÍNAMI	162
10.6	SNÚBENIE JEDLA S AROMATICKÝMI BIELYMI VÍNAMI	163
10.7	SNÚBENIE JEDLA A MLADÝCH OVOCNÝCH ČERVENÝCH VÍN	164
10.8	SNÚBENIE JEDLA S RUŽOVÝMI VÍNAMI	165
10.9	SNÚBENIE JEDLA S NAZRETÝMI ČERVENÝMI VÍNAMI	166
10.10	SNÚBENIE JEDLA A FLAŠOVO ZRELÝCH, BARIKOVANÝCH ČERVENÝCH VÍN	166
10.11	SNÚBENIE JEDLA A SLADKÝCH VÍN	167
10.12	JEDLO VERSUS BIELE ARCHÍVNE VÍNO	168
10.13	DIGESTÍV	169
10.14	GASTRONOMICKÉ HRIECHY	169
11	ZMYSLOVÉ HODNOTENIE VÍNA	171
11.1	HODNOTENIE VÍNA PRI CERTIFIKÁCI	172

11.2	HODNOTENIE VÍNA NA SÚŤAŽIACH	172
11.2.1	Dvadsaťbodový systém hodnotenia podľa Buxbauma	173
11.2.2	Stobodový systém Medzinárodnej únie enológov	173
11.2.3	Vedelov penalizačný systém hodnotenia vína	175
11.3	VYHODNOTENIE VÝSLEDKOV PRI HODNOTENÍ VÍN NA SÚŤAŽIACH	176
11.4	RIZIKÁ A ODCHÝLKY SPREVÁDZAJÚCE SENZORICKÉ HODNOTENIE	176
11.5	OSVEDČENIE POSUDZOVATEĽA	177
12	SCENÁR CESTY K ÚSPECHU VÍNA	181
13	ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	185
14	REGISTER	191



1

Somelier včera a dnes

Víno je mimoriadne zaujímavý fenomén, ale len v prípade, ak sa s ním slušne a profesionálne zaobchádza. V súčasnosti už každý úspešný enológ musí ovládať aj problematiku somelierstva a to minimálne v rozsahu súvisiacom s viničom hrozno-rodým a s vínom. Znalosti a zručnosti zo somelierstva je možné využiť v prezentácii vlastných produktov, v akejkoľvek obchodnej komunikácii s obchodnými partnermi, pri podnikaní s vínom, práci v gastronómii, agroturistike, pri senzorickom hodnotení vína.

Pôvod slova somelier pochádza z francúzskeho Provensálska (saumalier), kde takto nazývali človeka, ktorý mal na starosti voz, prepravujúci jedlá a nápoje. V 14. storočí bol „sommelière“ sluhom francúzskej šľachty, ktorý mal na starosti chod celej domácnosti. Z toho vyplývalo, že sa staral, okrem iného, aj o nákup, skladovanie a servírovanie vína. V tomto období bolo veľmi populárne travičstvo, preto títo ľudia museli ako prví ochutnávať pokrmy a nápoje pred svojimi pánmi. Táto ich pracovná náplň mala svoje nesporné výhody, ale aj riziká.

Rituál degustácie someliera zostal zachovaný dodnes, i keď dôvody sa medzičasom zmenili. V 17. storočí sa spomínajú somelieri už ako ľudia pracujúci vo francúzskych hostincoch. V polovici 19. storočia dôstojnosť ich poslania naberala na význame otváraním luxusných reštaurácií a veľkých hotelov.

Skutočný rozvoj tejto profesie nastal v 60. a 70. rokoch minulého storočia. V tomto období, v r. 1969 bola založená aj Medzinárodná asociácia somelierov (ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE), skratka „ASI“.

Somelier musí správne prezentovať víno i ďalšie nápoje. Preto musí ovládať technológiu výroby vína, vinohradnícku a vinársku legislatívu. Pre profesionál-

neho someliera je samozrejmosťou prehľad a vedomosti o ostatných ušľachtilých nápojoch (pivo, destiláty, miešané nápoje, minerálne vody, prírodné šťavy, kávy, čaje). V súčasnosti musí somelier ovládať aj ponuku, servis a vhodné uskladnenie cigár. V neposlednom rade musí ovládať zásady spoločenského správania, gastronomické pravidlá a protokol. Výhodou je znalosť cudzích jazykov.

V prípade pôsobenia v gastronómii musí somelier podrobne poznať pôvod všetkého, čo je uvedené v jedálnom i nápojovom lístku gastronomického zariadenia. Jeho delikátnou úlohou je vedieť harmonicky kombinovať chute jedál a vín.

Dobry enológ by mal dokázať aspoň sčasti nahradiť someliera.

Čaro someliera

Hlavnými čnosťami someliera sú nápomocnosť, efektívnosť, zdvorilosť, diskretnosť, prístupnosť, nápovitosť, iniciatívny duch a dobré ovládanie slova vo viacerých jazykoch.

Ak somelier zákazníka pozná, bude to pre neho výhoda pri výbere vína, ktoré zákazník preferuje.

S novými zákazníkmi sa somelier snaží nájsť dobré a cenovo výhodné víno (treba sa vyhnúť zlovyku vnucovať zákazníkovi najdrahšie víno).

Pravidlá a zásady, ktorými by sa mal somelier riadiť (BUJAN a ARTAJONA, 2001):

- Vyhyba sa prejavom familiárnosti.
- Nediskutuje o súkromných záležitostiach.
- Vyhyba sa citlivým a osobným témam ako politika a náboženstvo.
- Nevytvára dojem načúvania stolovej konverzácie.

- Neprejavuje dojmy ani v podobe humorných poznámok.
- Snaží sa, aby jeho návrhy a poznámky nepôsobili na zákazníka povýšenecky.

1.1 VÝZNAM SOMELIERA PRE GASTRONÓMIU A VÍNO

Zážitková gastronómia je súčasťou najdynamickejšie sa rozvíjajúceho odvetvia podnikania – turizmu. Zákazník sa do gastrozariadenia neplánuje ísť len mechanicky najesť, ale tiež sa zabaviť. So zvyšovaním životnej úrovne, vzdelanosti a sociálneho blahobytu sa stáva významným centrom potrieb človeka priestor pre relax a osobné zážitky aj tohto typu.

Dnes je zážitok považovaný za všeobecný tovar, po ktorom je neustály, opakujúci sa dopyt. V gastronómii už nestačí zákazníka len obslúžiť. Ľudia potrebujú niečo, o čom môžu viesť rozhovor, prežiť príbeh jedla, vína. Zážitková gastronómia sa musí odvíjať od kvalitných výkonov kuchárskeho umenia, po ktorých nastupuje na scénu somelier. Servis kvalitných jedál a nápojov musí gradovať, musí mať dynamiku, príbeh, myšlienku a veľkolepé vyvrcholenie.

V službách, zážitkovej gastronómii, cenotvorbe (marža), ale aj v systéme ponuky jedál i nápojov sú na Slovensku, až na jednotlivé výnimky, veľké rezervy. Súvisí to najmä s nedostatkom kvalifikovaného, ochotného personálu, ovládajúceho zásady somelierstva.

Marža vyjadruje, aký podiel z tržieb je hrubým výnosom z predaja. Marža nie je ziskom. Zisk je marža znížená o náklady spojené so skladovaním, servisom produktu a réžiou zariadenia. Obvyklá marža nápojov sa pohybuje od 40 do 60 %, odvíja sa od úrovne a vyba-

venosti gastronomického zariadenia. Takúto maržu dokáže zákazník akceptovať i v prípade, že pozná základnú „veľkoobchodnú“ cenu konkrétneho vína. Vyššie marže, okrem špecifických prípadov (vysokohorské prostredie, silvestrovský zlatý týždeň), zákazník neakceptuje a gastronómia prestáva fungovať.

Pri nápojoch vyššej cenovej úrovne (nad 20 eur/balenie) už nie je vhodné pracovať s percentuálnou maržou. Tá by mimoriadne predražila produkt. Pre gastrozariadenie je v tomto prípade vhodnejšie využiť na tvorbu marže **pausaľnu sumu**, ktorá pokryje náklady, vytvorí zisk, pričom si produkt zachová reálne predajnú, konkurencieschopnú cenu.

Gastronomické zariadenie ďalej musí, v záujme serióznosti i komplexnej cenotvorby, využívať strategické a taktické ceny:

- Strategickú cenu určuje v súlade s pozíciou na trhu, kvalitou a imidžom produktu, značkou, hodnotou, ktorú produkt predstavuje pre hosťa, a očakávaným ziskom. Vo vybranom časovom období sa táto cena nemení.
- Taktickú cenu možno flexibilne, ale systémovo meniť. Ide o konkrétnu cenu, ktorá zaručuje pestrosť ponuky ako lákadlo pre zákazníka i výhodu voči konkurencii. Taktická cena sa vzťahuje hlavne na promočné akcie, ale aj výpredaje ročníka atď. Gastronomické zariadenia v susedných krajinách, hlavne v Rakúsku, používajú dennú taktickú cenu na ponuku konkrétnych vín, ktoré sa v daný deň výhodne rozlievajú, bez nutnosti kúpy celého balenia. Vždy by samozrejme malo ísť o víno, ktoré sa hodí k niektorému z denného menu. Pozícia zručného, nápovitého, takticky vyspelého a vyrovnaného someliera je v súčasnosti v kvalitnom gastrozariadení nenahraditeľná. Jeho osoba je tvorcom dobrej



Vino a zdravie

Na začiatku nášho letopočtu Plínius Starší (23–79 n. l.) vyriekol: „Vďaka vínu je človek jediným živočíchom, ktorý pije, aj keď nemá smäd“.

Aforizmus „*Vino inhibuje inhibície*“ vystihuje euforický a neinhibičný efekt vína. Popri pití vína pre radosť nám však víno prináša aj výhody v podobe zdraviu prospešných látok.

2.1 PREVENTÍVNE A ZDRAVIU PROSPEŠNÉ VLASTNOSTI VÍNA

Louis Pasteur (1822–1895), slávny otec modernej enológie i mikrobiológie, vyriekol: „*vino je najhygienickejší z nápojov*“. Takže ak dvíhame čaše, aby sme si pripili na niekoho zdravie, sme skutočne krytí silnými argumentmi.

Prítomnosť génov pre alkoholdehydrogenázu umožňuje prirodzené odbúravanie etanolu v tele človeka. Tieto gény sa vyvinuli postupne, keďže človek od počiatku civilizácie konzumoval rôzne fermentované nápoje. Spomedzi všetkých alkoholických nápojov je červené víno všeobecne považované za najpriaznivejšie pôsobiacie na ľudský organizmus (KERESTEŠ et al., 2009).

Infarkt vzniká tak, že na drsný povrch poškodenej cievy sa usadzujú krvné doštičky, čím sa utvorí zátka alebo prekážka. Etanol svojimi vazodilatačnými a antitrombogénnymi vlastnosťami pôsobí proti tvorbe krvných zrazenín a vedno s fenolickými látkami vína optimalizuje vzájomné pôsobenie **HDL cholesterolu** (lipoproteíny s vysokou hustotou) a **LDL cholesterolu** (lipoproteíny s nízkou hustotou) v krvi. Pozitívne účinky sa prejavujú antiaterogénnymi funkciami tým, že zdraviu prospešné látky vína odstraňujú cholesterol z periférnych tkanivových záloh a dopravujú ho do pečene, kde sa vylučuje do žlče.

Prokyanidíny patria medzi fenolické látky hlavne červeného vína. Sú účinné proti vypadávaniu vlasov, zápalom a na zníženie rizika vzniku srdcovo-cievnych chorôb. Chránia organizmus pred UV žiarením. Majú schopnosť zachytávať kyslíkové voľné radikály v krvi (O_2 , OH , H_2O_2). Tento efekt radikálového odchytača robí z prokyanidínov vynikajúce bioredukovadlá. Voľné radikály odchytené prokyanidínmi nie sú schopné kombinovať sa s nenasýtenými mastnými kyselinami a tvoriť zrazeniny. Vylučujú sa z organizmu.

Resveratrol je derivát fenolickej látky stilbénu a jeho názov je odvodený od rastliny z čeľade kýchavcovité, v ktorej bol po prvýkrát lokalizovaný (*Veratrum grandiflorum*). Inhibuje metabolickú aktivitu karcinogénov a znižuje proliferáciu nádorových buniek. Obsah resveratrolu v hrozne závisí od klimatických podmienok, zemepisného pôvodu, odrody viniča, spôsobu jeho ošetrovania. Jeho obsah vo víne je od stopových množstiev do 12 mg/l (MALÍK et al., 2012). Nie je možné ho hodnotiť izolovane, pôsobí synergicky s mnohými zložkami vína. Resveratrol je možné získať i z iných rastlín, a dokonca aj synteticky, ale nikde sa nenachádza v takej ideálnej kompozícii ako v červenom víne (etanol, organické kyseliny, prokyanidíny, kvercetín, resveratrol, katechín, epikatechín). Tieto fenolické látky majú päťkrát vyšší antioxidantný účinok ako vitamín E a zároveň zvyšujú jeho využiteľnosť.

Antioxidanty vo víne pôsobia ako „vychytávače“, „lapače“ a „zhasínače“ škodlivých voľných radikálov (nespárovaných elektrónov). Zabraňujú tým ateroskleróze, rakovine, artritíde, srdcovému infarktu. BARANTAL, LOŽEK a CHLEBO (2015) sledovali celkovú antioxidantnú kapacitu vín odrody Cabernet Sauvignon z Nitrianskej vinohradníckej oblasti v rokoch 2010 až

2012. Zistili hodnoty od 1,69 do 1,83 mmol/l. Na antioxidantnú kapacitu vína má významný vplyv technológia spracovania hrozna a obsah antokyanínových farbív v šupke a dužine.

Francúzsky paradox sa zaoberá faktom, že úmrtnosť na srdcové choroby u Francúzov, konzumujúcich veľké množstvá mliečnych výrobkov, tmavých pečených mias, údenín a tukov je najnižšia zo všetkých západoeurópskych krajín, a to z dôvodu ich striedanej, pravidelnej konzumácie vína. Vychádzajúc z bežných rizikových faktorov (tuk, tabak a cholesterol) a s výnimkou Japonska, kde je konzumácia živočíšnych tukov nízka, medzi krajiny s najnižším počtom srdcovo-cievnych chorôb patria Francúzsko, Španielsko a Taliansko.

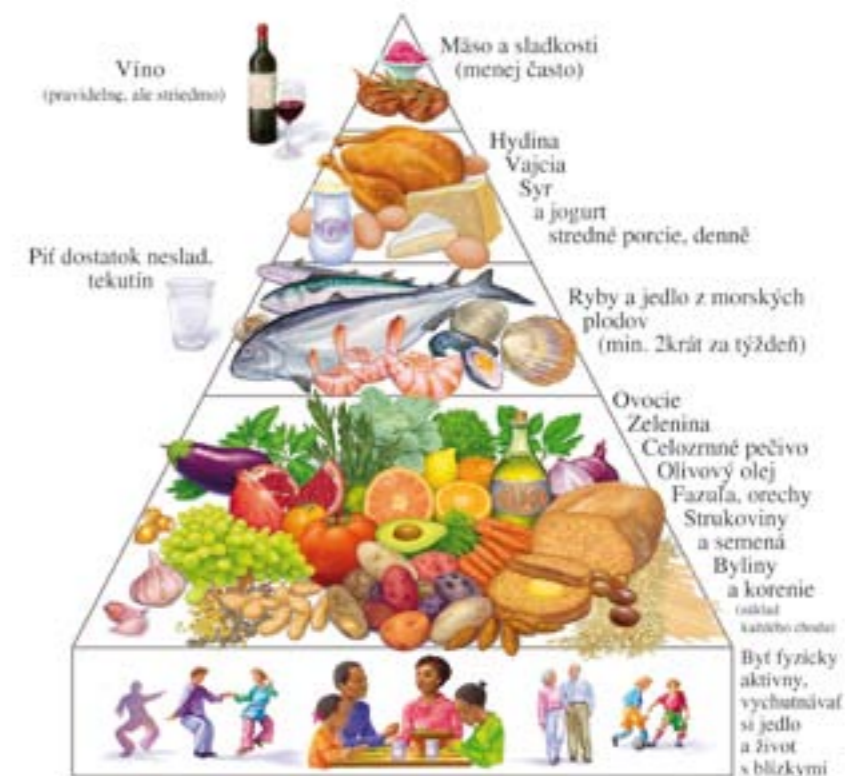
Francúzsky paradox však umožňuje zaradiť ťažké, mastné, pečené mäsa, údeniny a víno do jedálneho omnoho častejšie ako uvádza pyramída, bez negatívneho vplyvu na srdcovo – cievny systém.

Vzhľadom na stravovacie návyky je v súčasnosti celosvetovým problémom nadbytok sodíka v potravinách. Nadbytok sodíka v ľudskom organizme spôsobuje vysoký krvný tlak, anémiu a ďalšie poruchy. AILER a HARTL (2012) sledovali obsah sodíka a draslíka vo vínach z viacerých lokalít Nitrianskej vinohradníckej oblasti. Stanovené hodnoty sodíka boli v rozpätí 1,24 až

2,51 mg/l. Stanovené hodnoty draslíka boli v rozpätí 709,3 až 1205,0 mg/l. Výsledky ukázali veľmi priaznivé zloženie slovenských vín z pohľadu pomeru sodíka a draslíka.

Vstrebávanie a metabolizmus etanolu

Víno je nápoj s obsahom etanolu. Preto je dôležité poznať, ako funguje v organizme jeho vstrebávanie a metabolizmus.



Obrázok 1: Pyramída stredomorskej zdravej výživy

Zdroj: <http://oldwayspt.org/resources/heritage-pyramids/mediterranean-pyramid/overview>



Technológia výroby vína

7 ba z bezchybného hrozna sa dá vyrobiť špičkové víno. Kvalita, to nie je len cukornatosť hrozna. Dôležité je aj obsah organických kyselín, hodnota pH muštu (nie nižšia ako 2,9 a nie vyššia ako 3,3), výška úrody a hlavne zdravotný stav. Pomer obsahu kyseliny vínnej a jablčnej by mal byť 2 : 1 a viac. Pre určenie optimálneho termínu zberu hrozna je dôležité i sensorické posúdenie fenolickej zrelosti. Ide o typické odrodové sfarbenie bobúľ hrozna, farbu semien, aromatik. Podľa kvality jednotlivých šarží hrozna vinár určuje stratégiu, ktoré hrozno použije na jednoduchšie – komerčné vína a ktoré na vína s najvyššou kvalitou.

Bezpodmienečné desatoro pre tvorbu kvalitného vína:

1. Správna agrotechnika – lokalita, agroklimatické podmienky, rez, zelené práce, zapojenie krov.
2. Termín zberu hrozna, vyzretosť, zdravotný stav hrozna, **hygiena** zberových zariadení.
3. Včasnosť spracovania hrozna – čo najkratší interval medzi zberom a mletím, odstopkovanie, lisovanie, odkalenie, **hygiena** zariadení a priestorov.
4. Optimálne podmienky kvasenia, **hygiena** zariadení a priestorov, kontrola teploty a objemu pri dokvášaní, laboratórne analýzy.
5. Optimálny čas prvého stáčania vína, rozhodnutie o prípadnom biologickom odbúravaní kyselín, sensorické hodnotenie kvality, **hygiena** technologických zariadení.
6. Optimálny režim sírenia, reduktivita.
7. Vhodný termín a spôsob školenia vína, laboratórne analýzy.
8. Dodržanie podmienok optimálnych pre zrenie vína, **hygiena** zariadení a priestorov.
9. Voľba správneho termínu finalizácie vína, dôsled-

ná príprava vína na finalizáciu, sensorické a laboratórne analýzy.

10. Finalizácia vína v ochrannej atmosfére, **hygiena** zariadení a priestorov.

Na dosiahnutie maximálnej hygieny a čistoty používame CIP (Cleaning In Place) stanicu (Obr. 2). Slúži na sanitáciu a dekontamináciu technologických zariadení. V súčasnosti by mala byť automatickou súčasťou vinárskej prevádzky.



Obrázok 2: CIP stanica na sanitáciu technologických zariadení

Zdroj: <http://www.remoim.com/inglese/cip.htm>

V šiestich z desiatich bodov desatora kvality vína je zvýraznené dodržiavanie hygieny. Hygiena je dôležitá nielen pre bezchybnú sensorickú kvalitu produktu, ale aj pre jeho bezpečnosť. Víno je potravinou. Musí spĺňať všetky s tým súvisiace predpisy. Základným predpisom je Zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách, v znení zmien a noviel. Každý výrobca vína musí mať vypracovaný systém manažmentu kritických kontrolných bodov (**HACCP** – Hazard Analysis and Critical Control

Points). V prípade, že výrobca má zavedený systém certifikácie kvality STN EN ISO 22000 : 2006, je HACCP jeho súčasťou. Vinár musí tiež, z pohľadu na bezpečnosť produktu, viesť podrobnú a **prehľadnú evidenciu** všetkých technologických krokov, úkonov a použitých technologických pomocných látok, aby sa dali jednoznačne spätne vysledovať. Predpisuje to Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 178/2002.

4.1 VÝZNAM SPRÁVNEJ VOĽBY TERMÍNU A SPÔSOBU ZBERU HROZNA

Jedným z predpokladov kvality vína je stupeň zrelosti hrozna. Optimálne by bolo dosiahnuť pri celej produkcii pravidelnú cukornatosť minimálne 22 °NM, pri bezchybnom zdravotnom stave, stabilnom množstve a vyváženom pomere prirodzených kyselín. Na vyzretie hrozna až do optimálnej fyziologickej a technologickej zrelosti vplyva niekoľko činiteľov: bonita pôdy, lokalita, agrotechnika, harmonická výživa, poveternostné podmienky, odroda a ročník, pričom poveternostné podmienky nemôžeme ovplyvniť, musíme ich akceptovať (AILER, JEDLIČKA a PAULEN, 2013). Pri nesprávnej agrotechnike, disharmonickej výžive a strese spôsobenom nedostatkom vlhky sa môže už v mladom víne objaviť nepríjemný fenomén „netypické starnutie“ (viac kap. 7.1.6), ktoré významne zhoršuje sensorický profil vína.

Významným faktorom smerovania kvality budúceho vína je aj spôsob zberu hrozna. Jednoznačná orientácia na čo možno najneskorší termín zberu hrozna nevedie vždy k želanému efektu, pretože nemusí byť automaticky základom najkvalitnejšieho vína. Riziko straty kvality posunutím zberu hrozna závisí vo významnej

miere od odrody viniča. Hrozno aromatických odrôd, ak z neho plánujeme vyrobiť suché víno, nie je vhodné na prezrievanie. Optimálne je obrať ho v štandardnej technologickej zrelosti. Suché vína z aromatických odrôd viniča nie sú vyrábané s cieľom dlhodobého vyzrievania. Zvýšenie cukornatosti hrozna posunutím zberu nie je jednoznačné. Príchod periódy bohatej na zrážky môže podporiť príjem vody koreňmi i listami a cukornatosť sa môže zriedením dužiny bobúľ znížiť (AILER a JEDLIČKA, 2015).

Najmenej správny postup pri určení termínu zberu je jeho realizovanie na základe dostupnosti pracovných síl. Najväčšie možnosti na rozloženie termínov zberu ponúkala ešte donedávna voľba odrody. Odrody Müller-Thurgau, Veltlínske červené skoré, Muškát moravský dosahujú pravidelne nadpriemernú cukornatosť, ale na úkor ďalších dôležitých parametrov – hlavne prirodzených kyselín. Zberáme ich preto ako prvé. Pri odrodách tohto typu sa technologická zrelosť nerovná fyziologickej zrelosti.

V ostatnom období, vplyvom otepľovania aj odrody s dlhšou vegetačnou dobou dozrievajú veľmi rýchlo a naraz. Nárast cukornatosti v nich niekedy nekorešponduje s aromatickou zrelosťou. Takéto vína majú potom chudobnú aromatikú a prevládajú v nich rastlinné tóny. Sledujeme tiež zvyšovanie hodnoty pH muštov a vín a znižovanie ich aktívnej kyslosti. MINÁRIK a NAVARA (1996) uvádzajú v ročníkoch 1961 až 1963 v muštoch viacerých odrôd hrozna z Moravy a Slovenska k dátumu 10. októbra hodnoty pH od 3,1 do 3,3 pri cukornatosti nad 20 °NM. V ročníku 2015 sme takéto (i vyššie) hodnoty pH, pri rovnakej cukornatosti, nameľovali v Nitrianskej vinohradníckej oblasti už 20. septembra (Zdroj: vlastné merania autora, 2015).



Prezentácia vína

8.1 CESTA VÍNA PRED JEHO PODANÍM NA STÔL

8.1.1 Potenciál zrenia vína

Víno má vyzrievací potenciál vtedy, ak mal hroznový mušt dostatok na to potrebných obsahových látok. Jednoduché víno, naopak, pochádza zo suroviny, ktorá bola nevyzretá, vystavená pestovateľskému stresu, prípadne z nadmernej úrody. Archívne víno pôsobí na znalcov svojím podmaňujúcim čarom už viac ako dve tisícročia.

Vyzrievací potenciál si počas niekoľkých desaťročí uchová oveľa menej vín, ako sa vo všeobecnosti uznáva, a navyše, sám proces zrenia vína prináša z najrozličnejších príčin aj mimoriadne riziká. Pri archivácii vína je potrebné v zásade rozlišovať medzi obdobím, ktoré je víno schopné vydržať a „neodumrieť“, a obdobím, ktoré víno potrebuje na to, aby sa mohlo predviesť vo svojej vrcholnej kvalite. Určenie vhodnosti vína na archiváciu nie je nijakou štandardnou technickou veličinou a hoci ho neustále skúmajú a študujú vedci z rôznych vedných odborov, dá sa predpovedať len približne (DOMINÉ, 2005).

V poslednom čase sa enologické predpovede o potenciáli toho či onoho vína stali dokonca ešte problematickejšími, pretože pokrok v modernom vinárstve priniesol väčšie možnosti fyzikálnej a chemickej úpravy. Pokiaľ ide o súčasné vína, ktoré bývajú technologickými pomocnými látkami často zmenené vo svojej základnej štruktúre, absolútne tu chýbajú skúsenosti. Ani preslávené značky a kultový status niektorých vín nemusia byť zárukou dlhej životnosti obsahu fľaše.

Potenciál zrenia červeného vína

Chrbtovou kosťou červeného vína, ktorá v rozhodujúcej miere určuje potenciál jeho zrenia, sú fenolické látky.

Ide o chemickú substanciu s konzervačnými vlastnosťami. Do vína sa dostávajú počas výroby zo šupiek hrozna, semien, prípadne aj z dreva pri zrení v sudoch.

Množstvo fenolických látok vo víne závisí predovšetkým od odrody viniča, ale aj od stupňa zrelosti hrozna. Odrody s vyšším obsahom antokyanínových farbív v šupke, prípadne dužine, ako napríklad **Dunaj, Hron, Váh, Rudava, Torysa, Alibernet, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot, Primitivo (Zinfandel), Tempranillo a Syrah**, geneticky obsahujú viac trieslovín a majú preto vyšší vyzrievací (archivačný) potenciál. Výnimkou je **Pinot noir** (Rulandské modré). Hrozno tejto odrody je chudobné na antokyanínové farbivá, ale jeho charakter a štruktúra mu zaručujú vysoký archivačný potenciál. Významnú úlohu tu zohráva aj ročník a agrotechnika. Suché vegetačné obdobie dáva predpoklad, že sa na bobuliach vytvorí hrubšia šupka a víno bude mať vyšší obsah fenolických látok. Vyšší obsah týchto látok prinášajú aj regulované úrody, zvládnutá macerácia rmutu a zrenie v drevených sudoch. Pre sensorický rozvoj vína je však prinajmenšom rovnako dôležitá aj kvalita trieslovín. Do celkového sensorického profilu sa budú pri vyzrievaní harmonicky integrovať iba také triesloviny, ktoré boli v čase oberačky skutočne „zrelé“. Najrozšírenejším omylom pri archivácii vín je, že na to, aby sa tvrdé, adstringentné a disharmonické červené víno vyvinulo na harmonický nápoj stačí, ak bude dostatočne dlho ležať. Rovnako nesprávna je domnienka, že víno, ktoré sa príjemne pije už v mladom stave, nemá vyzrievací potenciál.

Vo veľkom červenom víne sa jeho zložky zvyčajne začínajú harmonizovať tri až štyri roky po zbere hrozna. Z tejto skúsenosti vychádza aj označovanie vína v južnej Európe, hlavne v Španielsku: „**Reserva**“ znamená, že víno pred uvedením do obehu zrelo minimálne 3 roky, z toho

minimálne jeden rok v drevenom sude. Pôsobením kyslíka sa postupne rozvíjajú extraktívne látky, tvorí sa terciárny buket. Primárna, výrazná hroznová a sekundárna kvasná aróma sa obohatí o korenisté, kožené a zemité nuansy.

Vývojový proces sa dá najlepšie odhadnúť z farby vína. Tá by pri mladom víne mala byť s ohľadom na odrodu viniča čo najintenzívnejšia, najtmavšia, popretkávaná fialovými odleskami. Zrením farba červeného vína stráca svoje fialové tónovanie. Najskôr sa stáva žiarivo červenou, potom postupne hnedastou. Je umením enológa odhadnúť vrchol kvality vína pri archivácii a príslušne to využiť.

Potenciál zrenia bieleho vína

Archivácia bieleho vína je ešte riskantnejšia ako červeného. Biele vína majú, okrem prírodne sladkých, podstatne nižší vyzrievací potenciál ako vína červené, pretože im vo veľkej miere chýbajú fenolické látky. Na vyzrievací potenciál pozitívne vplyvajú organické kyseliny, jednoznačne zákonitosti tu však neplatia. Biele víno, nezávisle od odrody viniča, môže zrieť vo fľaši tým dlhšie, čím vyšší je v ňom podiel kyseliny vínnej a extraktívnych látok. V zásade, vína vyzrievané v drevenom sude majú vyšší vyzrievací potenciál ako tie, ktoré boli vyrobené prísne reduktívne.

Na archiváciu sú, aj v suchom prevedení, vhodné spravidla neskoré odrody s dlhou vegetačnou dobou, hlavne však vína z dobre vyzretého hrozna. Dobrý vyzrievací potenciál majú odrody: **Rulandské biele, R. šedé, Chardonnay, Tramín, Rizling rýnsky, Lipovina, Furmint**.

Potenciál zrenia prírodne sladkého vína

Biele a rosé vína so zvyškovým cukrom sú spravidla vhodnejšie na dlhodobé skladovanie ako tzv. „ultra-suché“ vína. Čím neskôr plánujeme víno otvoriť, tým vyšší by mal byť podiel zvyškového cukru v ňom. Biele

vína len s niekoľkými gramami zvyškového cukru majú vyzrievací potenciál viac ako 10 rokov, za predpokladu, že majú aj dostatok bezcukorného extraktu. Skutočne veľké sladké vína aj po niekoľkých desaťročiach zvyčajne rozpútajú nevšedný ohňostroj vôní a chutí.

8.1.2 Zrenie vína u spotrebiteľa

Mnohí milovníci vína snívajú o vlastnej vinárni, o chladnom, primerane vlhkom a tmavom mieste, kde by nadobudnuté vína pomaly vyzrievali do chuťovej dokonalosti. Moderné byty a domy majú na tento účel len veľmi zriedkavo primerané priestory. Dnes už však existujú alternatívne riešenia, napríklad vínna chladnička (humidor), teda temperovaná vináreň v rôznych veľkostiach a cenových reláciách. Zo slabého mladého vína však nedokáže vytvoriť veľkú kompozíciu ani ten najlepší sklad a dlhodobé vyzrievanie.

8.1.3 Význam teploty pri zrení vína vo fľaši

Vplyv teploty prostredia na vyzrievanie vína je veľmi dôležitý. Za účelom dlhodobého skladovania vína nesmie teplota priestoru prekročiť 15 °C. Dlhšie trvajúce skladovanie pri vysokých teplotách indikuje starnutie a môže vo víne vyvolať arómy, aké vznikajú pri varení džemu (resp. madeirizáciu).

Vináreň nemôže byť ani príliš studená. Pri skladovaní pod bodom mrazu sa vyzráža vínný kameň, ktorý je síce len optickou závadou, ale víno môže získať aj „mrazovú príchuť“. Na zrenie vína má väčší vplyv teplotné rozpätie medzi teplom a chladom ako absolútna teplota. Ak so striedaním ročných období teplota v krátkom čase výrazne stúpa alebo klesá, začnú fľaše „dýchať“. Objem vzduchu a kvapaliny sa pri náhlym oteplení rýchlo zväčšuje, pri náhlom ochladení sa



Zážitková enogastronómia

Gastronómia je samostatný odbor zaoberajúci sa kuchárskym umením, ktorý úzko súvisí aj s enológiou, t. j. s odborom, ktorý nie je podriadený vareniu. Víno je neoddeliteľnou súčasťou jedla a formuje duchovnú časť gastronómie (A. Dumas).

10.1 PRINCÍPY HARMÓNIE JEDLA A VÍNA

Harmónia medzi vkusom, chuťou a vôňou je založená na týchto asociáciách:

- na analógii senzorických kvalít spočívajúcej v jednotnosti zložiek. Chuťovo bohatému vínu nevyhovuje neutrálné jedlo alebo jedlo s nevýraznou chuťou,
- na kontraste senzorických kvalít zložiek, ktoré sa v určitých ohľadoch dopĺňajú. Pozornosť je však zameraná nie na neutralizáciu a konkurenciu, ale na vzájomnú podporu jednotlivých vnemov.

Oba princípy sa môžu aplikovať zároveň, vždy so zámerom umocniť gastronomický zážitok.

10.1.1 Chuťové asociácie

Asociácie medzi rôznymi jedlami a rôznymi vínami sa vyvíjajú a menia. Súčasný trend smeruje k jedlám ľahším a menej koreným, vína sa pijú mladšie a niektoré červené sa podávajú chladené. Harmónia vína a jedla tak vyžaduje zmenu štýlov varenia a jedenia.

Napriek tomu však existujú určité subjektívne mechanizmy, tzv. asociácie, naznačujúce, ktoré chute sú príjemné a teda žiadané a ktoré nepríjemné či indiferečné.

Psychologické asociácie

Asociácie farieb predučujú asociácie chutí. Biele vína viac harmonizujú s menej farebne výrazným jedlom (bie-

le mäso, ryba), zatiaľ čo tmavý odtieň červeného vína sa viac hodí k tmavým mäsám a k hnedým omáčkam.

Fyziologické asociácie

Vnem chuti formuje model harmónie. Osviežujúce, ľahké, šľavnaté biele vína sa prirodzene žiadajú k chutiám jedál ako zelenina, syr (mäkký syr, tvrdý syr, kozí syr), ryba a ust- rice. Komorné, trieslovinové vína sa lepšie kombinujú s jedlami bohatými na bielkoviny ako hovädzina, zverina atď.

10.1.2 Kritériá rozhodovania pri kombinácii jedla a vína

Kritériá rozhodovania sú rozličné a nie nevyhnutne gastronomické. Pri kombinácii jedla a vína sa rozhodujeme:

- podľa dostupnosti vín (v sklade a ich vhodnosti servírovania),
- podľa zákazníkových želaní. Zákazníkovi by sa podľa možnosti malo vyhovieť,
- podľa množstva konzumentov. Skvelé vína viac oceňujú menšie skupiny,
- podľa druhu konzumentov. Charakter vín ponúkaných pri pracovnom obede je zväčša iný než pre bankety alebo obedy gurmánov,
- podľa ročného obdobia,
- podľa ceny.

Pre dosahovanie najlepších výsledkov a spokojnosti konzumentov vždy záleží na schopnosti, nadhľade a odbornosti someliera. Nasledujú schopnosti kuchára a kvalita vína...

10.2 SERVÍROVANIE

10.2.1 Poradie servírovania

Existuje množstvo kritérií ustanovujúcich poradie podávania vín sprevádzajúcich jedlo. V prvom rade je

dôležité poznať počet podávaných vín. Nie je vhodné podávať jediné víno. Širší výber výrazne zvyšuje pohodu a mal by vyplývať z ponuky vínneho lístka dobrej reštaurácie. Príliš široký výber už sťažuje rozhodovanie a môže byť škodlivý.

Vína možno zaranžovať do poradia podľa nasledujúcich štyroch kritérií:

- Typ vína: biele, ružové, červené, sladké a likérové.
- Vek: mladé, zrelé, archívne, barikové.
- Obsah cukru: suché, polosuché, polosladké, sladké.
- Kvalita: najprv nižšia, potom vyššia.

10.2.2 Pravidlá servírovania

- kombinácia vína a jedla rovnakého pôvodu je veľmi vhodná,
- jedlá obsahujúce víno ako jednu z prísad sú obľúbené v spoločnosti vína,
- ocot a víno sú veľkí nepriatelia, platí to pre utopencov, zavináče, či zeleninové šaláty, kde základ tvorí ocot,
- k vianočnej kapustnici je vhodnejší kalíštek destilátu, ako víno,
- morská voda, alebo čokoľvek ju obsahujúce, je nezlučiteľné s červeným vínom,
- kombinovať jedlo, v ktorom dominujú vajíčka s akýmkoľvek vínom je gastronomickým hriechom.

Aj víno sa v súčasnosti podriadilo módnym trendom a chuťový obraz mnohých vín, zafixovaný po celé generácie, sa zásadne zmenil. Dnes je preto trh zaplavený ťažkými, bohatými bielymi vínami s tónom dreva, ktoré s klasickým výrazne kyslým vínom vhodným k rybe, nemajú okrem farby nič spoločné – a dokonca neraz už ani tú. Mnohé dnešné veľké červené vína sú už v mladom veku elegantné, pričom vďaka novým technológiám už nevyžadujú dlhé roky ležania a zrenia.

Moderné víno je aromaticky praveľmi komplexné na to, aby sa v ňom uplatnili príliš jednoduché pravidlá. Vo svete nielenže existujú stovky rozličných odrôd viniča, z ktorých sa vína pri plnení do fliaš sceľujú v najrozmanitejších kombináciách, ale vo vínach sa odzrkadľujú aj pôdne a klimatické podmienky a v neposlednom rade aj rukopis vinára.

10.2.3 Výber vína podľa príležitosti

Pri voľbe vína treba brať do úvahy to, o akú príležitosť ide, teda či ide o veselú záhradnú slávnosť v letnej horúčave, alebo hlbavý večer s milovníkmi vína. Servírovaním nevhodného vína v nevhodnom čase sa vystavujeme nebezpečenstvu, že ušľachtilý mok vyjde nazmar a celé podujatie sa skončí neúspechom.

Nie je prejavom lakomosti, ak sa na popoludňajšej oslave v záhrade zriekneme podávania fľašovo zrelého Dunaja v prívlastku „výber z hrozna“, naviac v nevhodnom pohári malého objemu. Toto víno by sa svojou čokoládovo-horkou mohutnosťou ku grilovaným pikantným klobáskam vôbec nehodilo. V letnej horúčave by sa vznešené arómy Dunaja veľmi rýchlo vyparili. Viac potešenia by všetkým určite prinieslo ľahké, mladé, jemne zachladené Svätovavrincecké, s ovocnou arómou a sviežou kyslosťou.

Svojich hostí by sme ohľadom kulinárstva nemali ani preceňovať, ani podceňovať. Tí, ktorí pijú víno len veľmi zriedkavo, neocenia mimoriadne jemné, elegantné, biele, fľašovo zrelé víno a môže sa stať, že vzácny ročník vína zostane nepochopený. Veľké červené víno pre nich bude nepríjemne trpké a ťažké. Na decentne harmonickom víne, ktoré sa ľahko pije a na jeho príbehu si však pochutia všetci.

Začiatočníci spravidla uprednostňujú „svetlé“ vína, teda biele alebo ružové a pre atramentovo rubínové,



Zmyslové hodnotenie vína

Chemickou analýzou vína dokážeme stanoviť veľa parametrov, ktoré vypovedajú o jeho pravosti a zložení z pohľadu normami určených znakov. Môžeme stanoviť hlavné analytické znaky, skladbu kyselín, aromatických látok, minerálne látky a množstvo ďalších súčastí vína.

Finále v hodnotení kvality vína však patrí senzorickej analýze.

Víno ideálne z pohľadu fyzikálno-chemického nemusi v každom prípade lahodiť i zmyslom posudzovateľa – spotrebiteľa. Zmyslové (senzorické) hodnotenie je najdôležitejší spôsob hodnotenia kvality vína, od ktorého závisí jeho obľuba u konzumentov, úspešnosť predaja a cena na trhu. Zmyslové hodnotenie je nenahraditeľná a najpodstatnejšia metóda posudzovania vína (AILER, 2001).

Pri odbornom posudzovaní vína treba postupovať nasledovne:

- do úst vždy vziať rovnaký objem vína z každej vzorky,
- prevažovať ho v ústnej dutine a dookola opláchnuť jazyk (3–4 sekundy),
- aj v prípade, že víno vyplývame, musí sa dostať až na koreň jazyka (horké vnemy, myšina).

11.1 HODNOTENIE VÍNA PRI CERTIFIKÁCI

Preskúšanie vín s chráneným označením pôvodu a chráneným zemepisným označením vykonáva pred ich uvedením do obehu ustanovená komisia na kontrolnom ústave zmyslovým hodnotením. Ešte pred týmto hodnotením vykoná akreditované laboratórium fyzikálno-chemickú analýzu vína.

Verdikt senzorickej komisie znie: „víno zodpovedá (nezodpovedá) požadovanému zatriedeniu“, v negatívnom prípade aj s udaním dôvodu. Na základe tohto

verdiktu kontrolný ústav na predloženú výrobnú dávku buď vystaví certifikát, nariadi víno prepracovať, alebo úplne zakáže jeho uvádzanie do obehu.

11.2 HODNOTENIE VÍNA NA SÚŤAŽIACH

Vrcholom demonštrácie kvality sú súťaže vín, ktoré sa konajú každoročne na rôznych úrovniach – od miestnych až po medzinárodné konkurzy. Posudzovateľ vína musí spĺňať kritériá, z ktorých je aj pravidelne preskúšaný. Musí hodnotiť správne, bez subjektívnych pocitov, a komplexne, i keď sa hodnotí každý znak oddelene. Pri degustácii je dôležitá skúsenosť, prostredie, dispozícia, teplota, typ pohárov, anonymita. Naladenie hodnotiteľov pred samotným hodnotením nultou vzorkou, resp. dvomi vzorkami (priemerné víno a víno kvalitatívne zodpovedajúce na ocenenie minimálne striebornou medailou), je nevyhnutné.

Priebeh súťaže sa riadi štatútom, ktorý uvádza podrobné pravidlá a podmienky posudzovania a vyhodnocovania výsledkov. Štatút vydáva organizačný výbor súťaže.

Pred hodnotením je potrebné výdatné, avšak nie pikantné jedlo. Diskutabilné je, čo sa môže v priebehu degustácie použiť ako neutralizačné sústo. Malo by byť nekmínované pečivo, jablká a voda. Často používaný syr akéhokoľvek druhu tlmí chuťové senzory a skresľuje celkový dojem z vína. Bezprostredne po skončení syra budete zaručene hodnotiť tú istú vzorku lepšie ako pred jeho konzumáciou. Neutralizácia syrom je vhodná cez prestávky, keď je pred hodnotením ďalšej vzorky k dispozícii určitý regeneračný priestor.

Exaktné hodnotenie vína

Pri zmyslovom hodnotení vína pre získanie podrobnejších výsledkov a exaktného štatistického vyhodnotenia (výskum rôznych spôsobov vinifikácie, šľachtenie nových odrôd) sa okrem vyplňania bodovacieho hárku hodnotia aj iné deskriptory, spravidla v úrovni od 1 do 10. Sú to napríklad ovocnosť, herbálnosť, rastlinnosť, adstringencia, korenistosť, sviežosť.

Voľba deskriptorov závisí od účelu hodnotenia a od charakteru hodnotených odrôd. Tieto atribúty sa vyhodnocujú zväčša v pavučinovom (hviezdicovom grafe) a reálne pomôžu dôkladnejšie vyhodnotiť produkt.

11.2.1 Dvadsaťbodový systém hodnotenia podľa Buxbauma

Tento systém bol u nás donedávna najpoužívanejší. Je úplne dostačujúci pre celkové hodnotenie kvalitatívnej, druhovej i typovej škály vín. Výhodou systému je, že je jednoduchý, pretože umožňuje na jednom hárku

vyhodnotiť až tridsať vzoriek (Tabuľka 4). Pri tomto systéme sa pracuje s desatinami bodov. Celkové vyhodnotenie vykonáva organizátor aritmetickými priemermi s presnosťou na stotiny bodu.

Dvadsaťbodovému systému sa vyčíta úzke rozpätie bodov medzi priemernými a najlepšimi vínami (spravidla medzi 17,1–19 bodmi).

11.2.2 Stobodový systém Medzinárodnej únie enológov

Aktuálnu verziu stobodového systému hodnotenia vína spoločne zastrešujú Medzinárodná únia enológov i Medzinárodný úrad pre vinič a víno (KRŠKA, 2010). Tento systém je v porovnaní s 20 – bodovým presnejší. Bodovací hárok 100 – bodového systému je veľmi prehľadne a podrobne členený. Víno sa hodnotí až v desiatich znakoch. Na každú vzorku je potrebný nový hárok, čím sa celkové sčítanie a vyhodnotenie stáva zložitejším, so sklonom k chybám. Aj tu sa stretávame s podobnou deformáciou ako pri 20 – bo-

Tabuľka 4: Časť bodovacieho hárku pre 20 – bodový systém hodnotenia tichých vín

BODOVACIA TABUĽKA 20 – BODOVÉHO SYSTÉMU HODNOTENIA TICHÝCH VÍN								
Eviden. číslo vzorky	Odroda resp. označenie vína (príp. kategória)	Ročník	Vzhľad 0–2	Farba biele, ruž. 0–2 červené 0–4	Vôňa biele, ruž. 0–4 červené 0–2	Chuť a celkový dojem 0–12	Body spolu	Poznámka
1								
2...								
30								
Miesto a dátum					Priezvisko a podpis degustátora			
					Priezvisko a podpis komisie			