

# OBSAH

<b>1 VINOHRADNÍCTVO .....</b>	<b>7</b>
<b>1.1 POSTUP PRI PROJEKTOVANÍ A ZAKLADANÍ VINOHRADOV .....</b>	<b>7</b>
1.1.1 Klimatické podmienky .....	8
1.1.2 Pôdne podmienky .....	12
1.1.3 Zhodnotenie ekologických faktorov polohy pred výstavbou vinohradu .....	14
1.1.4 Predvýsadbová príprava pôdy pred založením vinohradu .....	15
<b>1.2 FENOFÁZY A AGROTECHNIKA PESTOVANIA VINIČA HROZNORODÉHO .....</b>	<b>32</b>
1.2.1 Ročný vegetačný cyklus viniča a fenofázy .....	32
1.2.2 Pestovanie viniča hroznorodého – ošetrovanie mladých vinohradov .....	34
1.2.3 Ošetrovanie krov viniča počas vegetačného obdobia (zelené práce) - základy .....	36
<b>1.3 ROZMNOŽOVANIE VINIČA HROZNORODÉHO .....</b>	<b>38</b>
<b>1.4 AMPELOGRAFIA – PODPNÍKOVÉ, UŠLACHTILÉ A PIWI ODRODY .....</b>	<b>41</b>
1.4.1 Odrody registrované na Slovensku .....	41
1.4.2 PIWI odrody.....	42
<b>1.5 CHOROBY A ŠKODCOVIA VINIČA HROZNORODÉHO .....</b>	<b>42</b>
1.5.1 Poruchy fyziologického pôvodu .....	43
1.5.2 Choroby viniča.....	43
1.5.3 Škodcovia viniča .....	44
<b>1.6 REZ A VEDENIE VINIČA HROZNORODÉHO .....</b>	<b>45</b>
1.6.1 Pestovateľské tvary viniča .....	45
1.6.2 Typy rezu rodového dreva.....	52
1.6.3 Zaťaženie krov púčikmi.....	54
<b>1.7 PRODUKČNÉ SYSTÉMY VO VINOHRADNÍCTVE .....</b>	<b>55</b>
1.7.1 Integrovaná produkcia vo vinohradníctve .....	55
1.7.2 Ošetrovanie rodiaceho vinohradu v systéme IP.....	57
1.7.3 Manažment kvality vo vinohradníctve .....	76
<b>2 VINÁRSTVO .....</b>	<b>80</b>
<b>2.1 ZDRAVOTNÉ A KULTÚRNE ASPEKTY UMIERNENEJ KONZUMÁCIE VÍNA .....</b>	<b>80</b>
<b>2.2 PATOLOGICKÉ ASPEKTY NEUMIERNENEJ KONZUMÁCIE ALKOHOLICKÝCH NÁPOJOV .....</b>	<b>80</b>
<b>2.3 VSTREBÁVANIE A METABOLIZMUS ETANOLU .....</b>	<b>80</b>
<b>2.4 VINOHRADNÍCTO A VINÁRSTVO NA SLOVENSKU - ŠTATISTIKY .....</b>	<b>81</b>
2.4.1 Povinnosti podnikateľa pri zriadení výroby alebo predaja vína .....	81

<b>2.5 TECHNOLÓGIA VÝROBY VÍNA .....</b>	<b>81</b>
<b>2.6 VÝZNAM SPRÁVNEJ VOĽBY TERMÍNU A SPÔSOBU ZBERU HROZNA .....</b>	<b>82</b>
2.6.1 Spôsoby zberu hrozna .....	83
<b>2.7 Odstopkovanie a mletie hrozna .....</b>	<b>84</b>
<b>2.8 VÝROBA BIELEHO A RUŽOVÉHO VÍNA.....</b>	<b>84</b>
2.8.1 Predfermentačná kryomacerácia .....	84
2.8.2 Výroba bieleho a ružového vína – lisovanie rmutu .....	85
2.8.3 Výroba bieleho a ružového vína – odkaľovanie .....	85
<b>2.9 KONTROLA A ÚPRAVA CUKORNATOSTI MUŠTOV .....</b>	<b>87</b>
2.9.1 Pravidlá zvyšovania cukornatosti rmutov, muštov a prepočty .....	87
<b>2.10 VÝROBA ČERVENÉHO VÍNA.....</b>	<b>88</b>
2.10.1 Predfermentačná a fermentačná macerácia rmutu.....	88
2.10.2 Karbonická macerácia červeného rmutu .....	88
2.10.3 Dokvášanie a lisovanie prekvaseného červeného vína .....	89
<b>2.11 ALKOHOLOVÉ KVASENIE .....</b>	<b>89</b>
2.11.1 Riadené kvasenie čistými kultúrami vínnych kvasiniek .....	89
2.11.2 Príprava zákvasu aktívnych suchých vínnych kvasiniek.....	90
<b>2.12 JABLČNO – MLIEČNA FERMENTÁCIA .....</b>	<b>90</b>
<b>2.13 KOLOIDY VO VÍNE.....</b>	<b>91</b>
<b>2.14 STÁČANIE VÍNA .....</b>	<b>91</b>
<b>2.15 ČÍRENIE VÍNA.....</b>	<b>91</b>
<b>2.16 KRYŠTÁLY VO VÍNE A SPÔSOBY PREDCHÁDZANIA ICH VZNIKU.....</b>	<b>91</b>
<b>2.17 VÝROBA TOKAJSKÝCH VÍN .....</b>	<b>92</b>
<b>2.18 TECHNOLÓGIA VÝROBY VÍNA SUR LIE A BÂTONNAGE .....</b>	<b>94</b>
<b>2.19 FILTRÁCIA VÍNA .....</b>	<b>95</b>
2.19.1 Druhy filtrácie.....	95
<b>2.20 HYGIENA A SANITÁCIA VO VINÁRSKEJ PREVÁDZKE .....</b>	<b>97</b>
<b>2.21 POZÍCIA OXIDU SIRIČITÉHO VO VINÁRSKEJ TECHNOLÓGIÍ .....</b>	<b>97</b>
2.21.1 Limity oxidu siričitého .....	98
<b>2.22 MIKROBIOLOGICKÁ KONTROLA VÍNA .....</b>	<b>98</b>
<b>2.23 OZNAČOVANIE VINÁRSKYCH PRODUKTOV .....</b>	<b>100</b>

2.23.1 Označovanie vín na spotrebiteľskom obale .....	100
2.23.2 Označovanie tichých a šumivých vín podľa obsahu zvyškových cukrov.....	102
<b>2.24 VÝZNAMNÉ OBSAHOVÉ LÁTKY HROZNA A VÍNA A PRINCÍPY ICH STANOVENIA .....</b>	<b>103</b>
<b>2.25 ŠTÝL VÍNA PODĽA SPÔSOBU VÝROBY .....</b>	<b>108</b>
<b>2.26 ORANŽOVÉ VÍNO .....</b>	<b>110</b>
<b>3 SOMELIER VÍNA .....</b>	<b>113</b>
<b>3.1 SERVÍROVANIE VÍNA .....</b>	<b>113</b>
3.1.1 Odzátkovanie tichého vína .....	113
3.1.2 Odzátkovanie šumivého vína .....	114
3.1.3 Fľaša .....	114
<b>3.2 DEKANTÁCIA .....</b>	<b>115</b>
<b>3.3 OPTIMÁLNE TEPLoty SERVÍROVANÝCH VÍN .....</b>	<b>116</b>
<b>3.4 ZÁŽITKOVÁ ENOGASTRONÓMIA.....</b>	<b>117</b>
3.4.1 Princípy harmónie jedla a vína .....	117
3.4.2 Chuťové asociácie.....	117
3.4.3 Poradie servírovania.....	118
3.4.4 Pravidlá servírovania .....	118
<b>3.5 ZMYSLOVÉ HODNOTENIE VÍNA.....</b>	<b>118</b>
3.5.1 Hodnotenie vína pri certifikácii .....	119
3.5.2 Hodnotenie vína na súťažiach .....	119
3.5.3 Exaktné hodnotenie vína.....	120
3.5.4 Vyhodnotenie výsledkov pri hodnotení vín na súťažiach.....	121
3.5.5 Riziká a odchýlky sprevádzajúce senzorické hodnotenie.....	122
3.5.6 Osvedčenie posudzovateľa .....	122
<b>3.6 SCENÁR CESTY K ÚSPECHU VÍNA.....</b>	<b>124</b>
<b>ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY.....</b>	<b>125</b>