

| | | |
|-------|---|----|
| 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 R MUTU | 44 |
| 4.3.1 | Kryomacerácia | 45 |
| 4.3.2 | Cielené okysličenie rmutu a muštu | 46 |
| 4.4 | VÝROBA BIELEHO A RUŽOVÉHO VÍNA – LISOVANIE R MUTU | 49 |
| 4.5 | VÝROBA BIELEHO A RUŽOVÉHO VÍNA – ODKAĽOVANIE A ÚPRAVA CUKORNATOSTI | 49 |
| 4.5.1 | Spôsoby odkaľovania 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 TECHNOLÓGII | 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 pachut' | 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 voní 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 |