

# Testy

## Slovenská vinárska akadémia Pezinok

### Základný kurz

Študent: .....

Vykonané dňa: .....

Miesto: .....

e-mail: .....

Podpis: .....

Hodnotenie 2020 .....

1. Víno nie je len nápoj, ale fenomén, celoživotná láska a pre mnohých i životné poslanie. Každý dospelý človek, okrem zarytých abstinentov siahne z času na čas za pohárom vína... Tempora mutantur – časy sa menia a čím viac ľudí sa chce dozvedieť o víne viac. Pre štúdium laikov až po najvyššie možné vzdelávanie bola zriadená inštitúcia celoživotného vzdelávania : [www.vinarskaakademia.sk](http://www.vinarskaakademia.sk), [svapezinok@svapezinok.sk](mailto:svapezinok@svapezinok.sk). Ako sa volá a kde má sídlo?
2. Partnerom SVA Pezinok je najväčšia vzdelávajúca inštitúcia pre vinohradníctvo a vinárstvo na svete, ktorá má sídlo v Ruste a pobočky v Kremse a Geisenheime. Táto inštitúcia vychováva ročne viac ako 5 tis. študentov a organizuje viac ako 200 seminárov / [www.weinakademie.at/](http://www.weinakademie.at/). Viete názov tejto inštitúcie?

3. História pestovania viniča sa datuje do obdobia viac ako 7 tis. rokov pred naším letopočtom.  
Podľa knihy Genesis kto bol prvým pestovateľom viniča a konzumentom vína?
4. Z gréckej mytológie poznáme povesť o Dionýzovi, ktorý bol pôvodom z Trácie, kde ho volali Bakchus a uctievali ako boha rastlinstva. Jeho kult sa rozšíril v Grécku v 7. a 6. storočí pred n. l. Povesť hovorí o tom ako Dionýzos stretol krásneho satyra Ampela a pri bujarých oslavách tento spadol zo splašeného býka a zahynul. Zeus, aby zmiernil žiaľ svojho syna Dionýzosa premenil Ampelovo telo na popínavý krik, z ktorého plodov vzniká lahodný a opojný nápoj /gr. ampelos - vinič/.  
Viete ako sa volá náuka o pestovaní viniča?
5. O význame a postavení viniča svedčí i to, že bolo zasvätené bohom, v Egypte bohovi Osiridovi, v antickom Grécku bohovi Dionýzovi, Rimania mali boha Bacchusa.  
Viete akých patrónov má vinohradníctvo v našich podmienkach, v kresťanskom svete?
6. V Asýrii a v Babylone už v roku 3500 pred n. l. bolo vinárstvo na vysokej úrovni. Už v tomto období boli známe niektoré odrody viniča i teraz pestované.  
Viete aká odroda je to?
7. V starom Grécku, Trácii a na Kréte bolo vinárstvo už vyspelé. Sokratov žiak Xenofón /431-355 pred n. l./ a Aristotelov žiak Teofrastos /372-287 pred n. l./ napísali rozsiahle traktáty o pestovaní viniča. Hippokrates /cca 460 rokov pred n. l. vínom liečil/. Známa je jeho formulácia : Víno je vec obdivuhodná, ktorá v primeranej miere prospieva človeku zdravému i chorému.  
Viete čím je Hippokrates známy?
8. Vinič na našom území začali pestovať pravdepodobne Kelti. Na vrchu Molpír pri Smoleniciach sa našla zásobnica na víno a sedem vinohradníckych nožov.  
Viete do akého obdobia spadajú tieto nálezy?
9. História pestovania viniča hroznorodého, *Vitis vinifera* v stredoeurópskom regióne má historické korene.  
Kto je považovaný za zakladateľa vinohradníctva na území terajšieho Slovenska?
10. Významnú úlohu pri šírení znalosti o vinárstve zohrali mníšske rády. Napr. v roku 1153 mali cisterciáni už 350 kláštorov a predovšetkým nemecké a slovanské kmene učili

poľnohospodárskym prácam.  
Viete odkiaľ cisterciáni pochádzajú?

11. Z roku 1295 pochádzajú správy o vinohradníctve a o obaračkových slávnostiach v malokarpatskej oblasti. V roku 1494 bol založený prvý cech vinohradníkov. Rozvoj vinohradníctva podporovali panovníci Ľudovít I., Matej Korvín, ktorí povyšovali vinohradnícke obce na mestá. V 18. storočí o význame vinohradníctva ako hospodárskeho fenoménu sa zachovali spisy, ktoré hovoria, že v malokarpatskej oblasti sa pestovalo až 90 odrôd viniča.  
Poznáte najväčšieho slovenského mysliteľa a kronikára tej doby?
12. V polovici 18. storočia boli zaznamenané najväčšie plochy pestovania viniča na území Slovenska.  
Viete koľko ich bolo?
13. V rokoch 1858-1862 bola dovezená z Ameriky fyloxéra viničová/Viteus vitifolii/. Negatívne ovplyvnila plochy viniča i 1. svetová vojna.  
Koľko registrovaných viníc bolo v tomto období?
14. V roku 1989 bolo registrovaných 28 318 ha vinogradov.  
Koľko vinogradov máme: a/ v súčasnosti, b/ koľko sme vyjednali s EÚ a c/ koľko je z toho rodiacich?  
a/        ha                        b/        ha                        c/        ha
15. V akej severnej zemepisnej šírke sa pestuje vinič na Slovensku?
16. V akej priemernej nadmorskej výške?
17. Aká je suma aktívnych teplôt?
18. Pojem rajonizácia zahŕňa prirodzené územné celky, ktoré majú približne rovnaké ekologické podmienky. V každej vinohradníckej obci týchto rajónov boli stanovené hony a navrhnutá vhodná odrodová skladba.  
Koľko vinohradníckych oblastí je na Slovensku?

19. Koľko vinohradníckych a/rajónov, vinohradníckych b/obcí je na Slovensku?  
a/ b/
20. Malokarpatská vinohradnícka oblasť má 7 rajónov /napr. Skalický, Pezinský, Modranský atď./  
Juhoslovenská vinohradnícka oblasť má 8 rajónov /napr. Šamorínsky, Hurbanovský, Strekovský atď./  
Stredoslovenská vinohradnícka oblasť má 7 rajónov /Ipeľský, Hontiansky, Modrokamenský atď./  
Nitrianska vinohradnícka oblasť má 9 rajónov /Nitriansky, Vrábeľsky, Tekovský atď./  
Východoslovenská vinohradnícka oblasť má 4 rajóny /Moldavský, Sobranecký atď./  
Má rajóny vinohradnícka oblasť Tokaj?
21. Pojem ampelografia je gréckeho pôvodu/ampelos = vinič, grafein =písať/, čiže to znamená opis viniča. V roku 2005 bola spracovaná a vydaná Ampelografia Slovenska. Kto je jej autorom?
22. Podpníkový vinič sa stal koncom 19. storočia súčasťou európskeho vinohradníctva, z titulu zavlečenia do Európy vošky viničovej /Phylloxera vastatrix/. Najznámejšie podpníkové odrody na Slovensku sú Vitis berlandieri x Vitis ripária Kober BB, Vitis berlandieri x Vitis ripária Teleki 8 B.  
Známy šľachtiteľ Kober je pôvodom?
23. Koľko vinohradníckych odrôd je registrovaných  
a/celkom, b/bielych muštových, c/modrých, d/stolových?  
a/ b/ c/ d/
24. V roku 2011 bol register odrôd rozšírený o ďalších 14 odrôd viniča a to, o biele odrody – Breslava a Hetera, o modré odrody – Hron, Nitria, Rimava, Rosa, Rudava, Torysa a Váh, a o stolové odrody.  
Ktoré stolové odrody boli doplnené do registra odrôd ?
25. Podiel bielych odrôd /počet 23/ Veltinské zelené 18,3 %, Rizling vlašský 16,77 %, Müller Thurgau 8,64 %, Rizling rýnsky 5,7 % . Chardonnay svetová odroda pestovaná hlavne vo Francúzsku v Champagni a Burgundsku. Do roku 1896 bola považovaná za identickú odrodu s Burgundským bielym. Tým sa rodina Burgundských vín / Pinot blanc, Pinot gris/, oddelila a identifikovala sa po stránke morfolologickej ako i kvalitatívnej.  
Aký bol nesprávny názov Burgundského bieleho na Slovensku?

26. Z povolených novo šľachtencov registrovaných od roku 1997 na Slovensku je odroda Devín/od r.1958 krížením, od roku 1992 právne chránená/. Na šľachtení sa podieľala Ing. Dorota Pospíšilová a Ing. Ondrej Korpáš.  
Viete aký je odroda Devín kríženec?
27. Základné odrody v Tokajskej oblasti sú Furmint 70 % /236 ha, t.j.1,56 % plochy v SR/, Lipovina 15 % a Muškát žltý 10 %.  
V Maďarsku vyšľachtili novú odrodu s názvom?
28. Zloženia a skladba červených muštových odrôd /počet 10/ vypíšte ich:
29. Frankovka modrá 7,78 % /1176 ha/, Svätovavrinecké 5,5 %, Cabernet Sauvignon 1,89 %.  
Alibernet je nová odroda, ktorá vznikla v ukrajinskom vedecko-výskumnom ústave v Odese v roku 1950.  
Aký je to kríženec odrôd?
30. Burgundské modré /Pinot noir/ pochádza z Burgundska z Francúzska. Odborná verejnosť hovorí o najkomplikovanejšej odrode a i výrobe vína z tejto odrody. Dosahuje najväčšie množstvo fenolových látok, tzv. antioxidantov. Poznáme viac ako 500 rozličných látok, ktoré sa nachádzajú vo víne.  
Ktorý je najznámejší prirodzený fungicíd o ktorý sa zaujíma i medicína?
31. Stolové odrody /počet 16/ Chrupka biela, synonymá Šasla, Gutedl je odroda ktorá sa pestuje na celom svete. Vo Švajčiarsku sa pestuje na plochách cez 45 %.  
Na Slovensku má zastúpenie v %?
32. Medzi neregistrované odrody patrí Ezerjó, Malinger, Semillon, Veltlínske červeno-biele z červených Cabernet franc, svetová odroda Gamay.  
Ktoré z ďalších svetových odrôd nie sú registrované?

33. Odrody z medzidruhového /interšpecifického/ kríženia sú odrody, ktoré sú viac alebo menej odolné voči chorobám a škodcom viniča. V prevažnej miere sú to odrody stolové, ale v poslednom čase sa výskum zaoberá i krížením muštových odrôd. Rezistentné odrody muštové biele: Bianca, Hibernál, Malverina/ Doc. Michlovský na Morave/ muštové modré: Medina, Merlan, Prior, Rondo /šľachtiteľ Kraus nestor vinohradníctva v Čechách /odrody stolové: Arkádija, Áron, Nero, Vostorog sú výsledkom kríženia vedecko-výskumnej základne európskych výskumných ústavov.

Má Slovensko Výskumný ústav pre vinohradníctvo a vinárstvo?

34. Hlavné črty vinohradníckeho a vinárskeho zákona č. 182/2005 Z.z. a č. 283/2007 Z.z. § 3 – výsadba vinohradníckych plôch iba so súhlasom, § 4 – výsadbové práva v koordinácii s EU, § 8 – stanovenie 6 vinohradníckych oblastí. § 11 – Vinohradnícky register, § 13 – vinárstvo, evidencie a kontrola výroby vína, § 16 – členenie vinárskych produktov, § 27 – preskúšanie a zatriedenie vinárskych produktov, § 34 – vinohradnícka oblasť Tokaj, § 40 - orgány dozoru.

Boli v zákone č.182/2005 Z. z. zakotvené vinohradnícke hony ?

35. Hlavné črty novelizovaného zákona schváleného vládou SR dňa 4.3.2009 zákon č.313/2009 Z. z. s účinnosťou od 1.9.2009. Zákon bolo potrebné vypracovať na základe reformy spoločnej organizácie trhu z vínom v rámci EU, tento zákon neupravuje podporné nástroje. Zmeny v zákone implementujú iba časti, v ktorých sa zmenili niektoré doterajšie pravidlá týkajúce sa hlavne správy výrobného potenciálu, kvalifikácie vín, kvalitatívnych požiadaviek, evidencie a kontroly. § 3 – výsadba vinohradníckych plôch, § 7 – vinohradnícke oblasti, § 8 – vinohradnícky register, § 13 – víno bez zemepisného označenia, § 14 – víno s chráneným zemepisným označením, § 15 – víno s chráneným označením pôvodu (D.S.C. – Districtus Slovakia Controllatus), § 17 – tradičný výraz, § 23 – chránené označenie pôvodu vína a chránené zemepisné označenie vína, § 25 – podmienky uvádzania na trh, § 27 štátne kontrolné číslo. Vyhláškou MPSR č.350/2009 Z. z boli ustanovené a doplnené zákony č.313/2009 Z. z.

Aké doplnkové novely boli prijaté s účinnosťou od 1.6.2010, s účinnosťou 1.12.2012, nedostatky vinohradníckeho zákona diskriminujú vinohradníkov v podpore výsadby, napomáhajú likvidácii vinogradov a sú administratívne náročné ?

Aké máte pripomienky k súčasnému vinohradníckemu zákonu ?

a/

b/

36. Vinohradníctvo na Slovensku prechádza kvalitatívnymi zmenami. Do popredia vystupuje pojem „terroir“.

Čo je terroir?

37. Vinič hroznorodý – *Vitis vinifera* tvoria podzemné orgány /koreňový systém/ a nadzemné orgány zdrevnatené časti a zelené časti. Koreňový systém absorbuje vodu a živiny z pôdy. Koreňový systém môže byť pravokorenný /interšpecifické odrody/ a podpníkový, na ktorý sa štepia ušľachtilé vrúbky viniča. Nadzemnú časť tvorí: staré drevo/podľa spôsobu vedenia kmeň od 0,50m až 1,80m, ďalej dvojročné drevo a jednoročné drevo s pukmi. Z pukov každoročne vyrastajú letorasty, ktoré tvoria: letorast, úponky, listy, zálistky, súkvetie, súplodie/stopka, strapina, bobuľa/.  
Z čoho sa skladá bobuľa viniča?
38. Etapy cyklu viniča poznáme : juvenilné do začiatku rodivosti 3 – 4 roky, obdobie rodivosti a obdobie starnutia. V našich podmienkach je vinič rodivý 25-30 rokov. V oblastiach svetového vinárstva v Burgundsku , v Rioje, v Toskánsku najkvalitnejšie vína sú dorábané i na viniciach starších.  
Viete ako staré vinohrady sa tam nachádzajú?
39. Rezom viniča sa dosiahne , aby vedenie viniča hroznorodého zachytávalo maximálne množstvo svetla. Rezom sa vinič tvaruje tak, aby umožňoval využívanie mechanizmov a pohyb ľudí. Cieľom rezu je dosiahnuť ideálnu rovnováhu medzi množstvom plodov a plochou listu. Základné spôsoby rezu sú: -rez na ťažeň tzv. Guyotov rez, kordónový rez-systém Sylvoz, Lenz Moser.  
Aké je najrozšírenejšie vedenie viniča na Slovensku?
40. Výživa viniča sa rozdeľuje na makro živiny – dusík, draslík, fosfor, vápnik, horčík, síra a mikro živiny - železo, mangán, meď, zinok. Organické hnojivá sú lacné a dodávajú humus do pôdy. Umelé hnojivá sa dodávajú do pôdy väčšinou vo forme NPK.  
Ktoré z makro živín väčšinou netreba do pôdy dodávať?
41. Najdôležitejší škodcovia vo vinohrade: -Vírusy- zvinutka viničová, Fytoplazma - žltnutie viniča, Baktérie – nekróza viniča, huby – múčnatka viničová, tzv. Oídium, perenospóra, botritída, čierna pleseň, Botritis cinerea, Hlístovce – hrčkotvorné hlístovce, článkonožce – roztoče, fyloxéra, moľa vínna, Stavovce – vtáky, zajace, vysoká zver, burina - akékoľvek rastliny nepatriace do vinohradu.  
Ktorá z hubovitých chorôb je pre vinič priaznivá?

42. Slovenské vinohradníctvo je budované na základe tradície. Vhodnosť miesta na pestovanie viniča sa posudzuje na základe ekologických podmienok / teplo, slnečná energia, dĺžka slnečného svitu, vlastností pôdy/, prístupnosť lokality, dostatok a kvalita pracovnej sily, vzdialenosť trhu atď. Dôležitý je výber odrôd, hustota výsadby a vedenia viniča. V poslednom období sa presadzuje integrované vinohradníctvo – IPM – Integrated Pest Management - pôvodne vyvinuté na reguláciu škodcov, dnes sem patrí aj ochrana pred väčšinou chorôb, burín a fyziologických porúch viniča. Zasadou je znižovanie chemických vstupov, výsadba krycích plodín. Tým, že pestovatelia si zvyšujú environmentálne povedomie a viac sa venujú organickému vinohradníctvu EU vypracovala regulačné postupy EU č. 2092/91, ktoré na 3 roky majú zaviesť opatrenia na optimalizáciu pôdy, obsah vody a vzduchu v pôde. Vinohradník musí viesť evidenciu finančných záznamov dodaných hnojív, zoznam pestovateľských plodín. Na Slovensku sa konal v Sokolovciach pri Piešťanoch prvý ročník výstavy vín z Integrovannej produkcie hrozna.

Kto zabezpečoval túto akciu?

43. Bobuľa hrozna. Šupka bobule/epiderma/ tvorí s dužinou a jadierkami základ hrozna , ktorý je spojený stopkou. Bobuľa sa skladá z 80 % vody, 20 % cukrov, 1 % kyselín, 0,1 % fenolové zložky. Okrem toho obsahuje šťava i minerálne zložky najmä draslíka a trochu vápenných soli, ktoré tlmia účinky kyselín. Cukor sa produkuje fotosyntézou v listoch viniča a istý pomer sa koncentruje v dužine. Väčšina ďalších zložiek napr. fenoly sa v bobuli syntetizujú z cukrov. Cukry sú jednoduché uhľovodíky, pričom v hrozne sa nachádza hlavne glukóza a fruktóza. U neskoro zberaných hroznov často prevažuje fruktóza a preto víno ťažšie kvasí. Okrem týchto cukrov sa v hroznovej šťave nachádzajú zložitejšie uhľovodíky ako sú pektíny. Preto sa na štiepenie pektínov dodávajú pektolytické enzýmy na čistenie hroznovej šťavy.

Viete ktoré typy odrôd majú problémy pri kvasení?

44. Kyseliny. Hlavnými kyselinami je kyselina vínna a kyselina jablčná. Vďaka nim má víno čerstvú, sviežu chuť a bráni mikrobiologickým kazom. Hrozno , ktoré sa zberá skoro, alebo v chladných klimatických podmienkach bude mať vyšší obsah kyseliny jablčnej. Hroznový mušt obsahuje taktiež nízke množstvo kyseliny citrónovej, askorbovej, octovej. V našich severných podmienkach pestovania viniča sú obľúbené vyššie hodnoty kyselín. Aká je ich priemerná hodnota v g/l ?

45. Fenoly. Fenolové zložky sú skupiny chemických zlúčenín, ktoré ovplyvňujú farbu, charakter, horkosť a trpkosť vína. Menšie fenolové molekuly / katechíny a epikatechíny / môžu prinášať trpkú chuť. Fenolové zlúčeniny zodpovedajúce za farbu červeného vína sa nazývajú



antokyány. Taníny sú veľké fenolové zlúčeniny, ktoré sú určujúce pre telo a horkosť vína. Vystupujú ako dôležité antioxidanty a konzervačné látky, ktoré sú primárnymi časticami aromatických zlúčením tvorených pri zrení vína. Hroznová šťava obsahuje mnoho ďalších zložiek chuti, ktoré z veľkej časti zodpovedajú za charakteristické vône a chute. V súčasnosti je veľmi populárny antioxidant trans-resveratrol.

Aký obsah sa vyskytuje v našich klimatických podmienkach?

46. Zber hrozna. Aby vinári mohli stanoviť dátum zberu hrozna musia rozumieť zloženiu hroznových bobúľ. Počas tohto obdobia sa meria hladina cukru a kyselín a hodnotí sa zdravotný stav bobúľ. U červených odrôd je kľúčová zrelosť šupky a jadierok, pretože ovplyvňujú štruktúru a farbu tanínov vo víne. Najnovší výskum hovorí aj o dôležitosti pH.  
Koľko a aké hodnoty pH sú najoptimálnejšie ?
47. Spôsoby zberu. Poznáme ručný zber a strojový zber.  
Aký podiel vo svete je v tradičných vinohradníckych oblastiach a v Novom Svete?
48. Aké sú kvalitatívne nebezpečenstvá pri zbere hrozna, preprave a spracovaní muštov? Sú to oxidácia, množenie mikróbov a kontaminácia.  
Aké opatrenia tomu zabránia?
49. Technika spracovávania hrozna: odstopkovavanie, drvenie, lisovanie.  
Aké typy lisov poznáte?
50. Spracovanie muštu: Sírenie - oxid siričitý, má pri výrobe vína dezinfekčné, antioxidantné a antioxidantové vlastnosti.  
Koľko je doporučená dávka oxidu siričitého?
51. Odkalovanie muštov pred kvasením u bielych a ružových vín.  
Aké systémy poznáte?

52. V našich podmienkach je povolené docukrovávanie muštov o 4,25 Kg na 100 l.  
Tento spôsob dodávania sacharózy sa nazýva?
53. Aké iné techniky na koncentráciu muštov poznáte?
54. V zlých ročníkoch sa povoľuje odkysľovanie ako muštu tak i vína.  
EU povoľuje znížiť kyslosť o?
55. V južných vinohradníckych oblastiach je povolené pridávanie kyseliny vínnej pred fermentáciou.  
Aké sú povolené limity?
56. Je možné pred fermentáciou dodávať taníny a enzýmy ?
57. Kvasenie znamená rozkladanie cukrov, pri ktorom sa uvoľňuje oxid uhličitý /jedovatý plyn/, vzniká etanol /alebo nežiaduci etylalkohol/ a energia anaerobným /bez kyslíka/ metabolizmom kvasiniek. Na vytvorenie 10 % alkoholu je potrebné približne 16-18 g/l cukru. Vedľajším produktom kvasného procesu je napr. glycerol /glicerín- vínný škandál v Rakúsku umelo pridaný na zjemňovanie a ostaršovanie vína/, acetaldehyd, aromatické estery a príbudliny.  
Aká priemerná cukornatosť sa dosahuje u nás v poslednom období?
58. Kvasné nádoby poznáme v 3 základných variantoch: Nehrdzavejúca oceľ, drevo a betón.  
Aký obsah má barique sud?
59. Na meranie muštov sa používajú rôzne metódy napr. vo Francúzsku Baume, V Amerike Austrálii - Brix, v Nemecku a Švajčiarsku - Oechsle, v Rakúsku KMW - Klosterneuburg.  
Aká stupnica merania cukornatosti muštov sa používa u nás?

60. Aké teploty sa odporúčajú pri kvasnom procese bieleho vína?
61. Ružové vína sa vyrábajú 3 spôsobmi: metódou stáčania /saignage alebo krvácania/, priamym lisovaním alebo miešaním bieleho a červeného vína. V súčasnosti prebiehajú v EU debaty o uznaní miešania vín.  
V ktorých štátoch je to povolené?
62. Červené víno je macerovaným vínom. Extrakcie pevných častíc zo strapca hrozna, šupiek a jadierok dopĺňa alkoholové kvasenie šťavy. Vďaka kontaktu so šupkou počas alkoholického kvasenia sa zo šupky vylúčia do muštu a vína zlúčeniny fenolov. Zlúčeniny fenolov tiež nazývame polyfenoly. Existujú dva typy fenolových zlúčenín a to: flavonoidy, ktoré obsahujú látky ako katechíny, resveratrol, antokyany a skupinu jednoduchších fenolov ako kyselina benzoľová a škoricová. Antokyany sú červené pigmenty, ktoré sa nachádzajú v bunkách šupky a vytvárajú červenú farbu vína. Taníny sú polymerizované molekuly katechínu, ktoré vytvárajú kyslosť vína. Umenie výroby červeného vína spočíva v kontrole výťažku fenolov z hrozna. Získanie fenolov počas kvasenia najviac ovplyvňujú: teplota kvasenia, starostlivosť o matolinový koláč a dĺžka kontaktu so šupkou.  
Aká teplota sa odporúča pri kvasení červeného rmutu?
63. Okrem klasickej metódy nakvášania s prístupom vzduchu, namáčania matolinového klobúka, prečerpávania rmutu sa v súčasnosti používajú rotačné nádrže.  
Aké najmodernejšie techniky výroby červeného vína poznáme?
64. Bublinky v šumivých vínach sú výsledkom druhotnej alkoholovej fermentácie v uzavretom systéme. Šumivé vína sa vyrábajú tradičnou metódou kvasenia vo fľašiach, alebo v uzavretých tlakových nádobách – metóda Charmant.  
Viete aký tlak sa vytvorí v jednej fľaši šampanského vína?

65. Likérové vína sa dorábajú formou pridávania likéru počas fermentácie, napr. Portske, pridávaním likéru po fermentácii napr. Sherry.  
Viete o niekom kto vyrába tento druh vína na Slovensku?
66. Existujú 3 hlavné spôsoby výroby sladkých vín : prerušovaním kvasenia, spôsob pridávania hroznového likéru sceľovaním, napr. francúzsky Vins doux naturel – Muscat de Beaume, ďalej spôsob pridávania cukrovej zložky, napr. nemecký süssreserve a tretí spôsob zahusťovania cukrov, ktoré sú obsiahnuté v hrozne – vysúšaním hrozna na slame, zmrazením hrozna, hrozno s ušľachtitou plesňou. Do tejto kategórie patria i Tokajské vína. V súčasnosti sú debaty o pôvode a rozsahu slovenskej oblasti.  
Viete o koľko hektárov plôch sa jedná?
67. Proces zrenia bielych vín je 2-6 mesiacov, niektoré odrody typu Chardonnay zrejú do jedného roka a viac, veľké červené vína až niekoľko rokov Bordeaux, Barolo, Rioja. Konzumenti čím viac obľubujú mladé svieže vína. V Čechách majú Svätomartinské, ktoré môže byť na trhu od 11.11. bežného roku, v oblasti Carnuntum v Rakúsku majú prvé víno Primus. Francúzsko viac ako 50 rokov ponúka prvé červené víno Boujoais neuvo.  
Viete kedy je tento dátum dodania vína na svetový trh?
68. U niektorých druhov vína sa premiešavajú kaly, aby sa zabezpečila potrava pre baktérie kyseliny mliečnej.  
Ako sa nazýva tento proces?
69. Dubové sudy sú najznámejšie nádoby na zrenie vína. Poznáme americký biely dub Quercus alba / chutí po kokose/. Ďalej sú to francúzske sudy Quercus petraea /s vôňou po dube a vanilke/. Výrobcovia sudov typu barique /225 l/ hľadajú možnosti výroby lacnejších sudov v Maďarsku a Rusku. Najnovšie slovenská firma začala spoluprácu s najväčším americkým výrobcom sudov firma Boswel .  
Ako sa volá slovenský výrobca?
70. Zmiešavanie vína je doménou Francúzov. Napr. Champagne je zmesou Chardonnay, Pinot noir, Pinot Menieur, Bordeaux je zmes Cabernet Sauvignin, Cabernet Franc a Merlot.

Australský Jacobs Creek je Shiraz a Cabernet Sauvignon nakombinovaný z regiónov celého sveta.

Poznáte Pavelkov PAVES aké je to cuvee?

71. V EU je víno zaradené medzi potraviny. Analýza nebezpečenstiev a metóda kritických bodov/ ANMKN/ je záväzná pre toho, kto manipuluje s potravinami. Do tohto systému patrí i implementácia normy ISO 9001 vo vinárskom priemysle. V Španielsku je víno zaradené medzi požívateľiny. Taktiež Rakúsko má povolené konzumovať k jedlu zdravotný pohár vína.

Viete aká je povolená hranica obsahu alkoholu v krvi?

72. EU stanovila limity pre oxid siričitý : biele vína 210 mg/l, sladké vína 400 mg/l, červené vína 160 mg/l. Celková kyslosť minimum 4,5 g/l. Prchavé kyseliny u bielych vín 1,08 g/l, u červených vín 1,29 g/l. Konzervačná kyselina sorbová max. 200 g/l. Dodržiavanie týchto limitov je ochrana konzumenta. Podstatne nižšie hodnoty majú tzv. biovína.

Poznáte výrobcu biovín na Slovensku?

73. Obaly na víno sa používajú najčastejšie sklenené fľaše : fľaša Bordeaux, Burgunska, Alsaská pištoľ. Na lacnejšie vína sa čím viac používa Bag-in-box vo všetkých veľkostiach od 2 l po 20 l. Plastové fľaše vo veľkostiach od 0,25 l po 1,5 l. V Austrálii začali víno dávať do plechoviek.

Aký je podiel skla?

74. Uzávery na víno prechádzajú najkomplexnejšími zmenami. Prírodný korok je na ústupe nakoľko korková príchuť, ktorá vzniká kvôli prítomnosti trichloranizolu znehodnocuje vína. Čiastočne korok nahrádza syntetický korok, skrutkové uzávery a korunkové uzávery. V Nemecku vyvinuli VINOLOK- tesnenie pozostáva z prstenca z plastu v sklenenom a plastovom formáte.

Viete koľko vína štatisticky sa znehodnotí korkovou príchuťou?

75. Hodnotenie vína prebieha dvoma spôsobmi. Analytickým rozborom a subjektívnym hodnotením pod názvom degustácia vína. Subjektívne hodnotenie vylučuje víno, ktoré je choré a má nedostatky. Tieto by mal degustátor poznať.

Veda , ktorá sa zaoberá náukou o víne a vinárstve sa volá?

76. Analytický rozbor je chemický rozbor základných prvkov, ktoré obsahuje víno. Je to obsah alkoholu, obsah extraktu /celkový, bez cukrový a zvyškového/, obsah titrovateľných kyselín, obsah zvyškového cukru a obsah oxidu siričitého. Napíšte obvyklé hodnoty hore uvedených prvkov?
77. Degustácia vína – degustovať neznamená piť. Degustácia a konzumácia vína sú dve odlišné veci. Dôležitosť degustácie sú poháre na každý typ vína, prostredie a čas degustácie, teplota vín a zaradenie vín k degustácii. Poznáte k hore uvedeným požiadavkám odpoveď?
78. Senzorické hodnotenie – proces hodnotenia je zapojenie zmyslových orgánov oči, čuchu a chute do procesu degustácie. Očami hodnotíme čírosť a farbu vína. Čuchom hodnotíme intenzitu, čistotu a kvalitu vône. Chuťou rozoznávame chuť sladkú, slanú, kyslú a horkú. V chuti hodnotíme intenzitu chuťového vnemu, čistotu chuti, kvalitu chuti a taktiež dochuť. Po 10 sekundách kombináciou buketu a chuti hodnotíme víno komplexne. Poznáte známu formulu o hodnotení vína od rímskeho básnika Horacia /168 pred Kristom/ ?
79. Hodnotiace systémy s cieľom dosiahnutia objektívneho hodnotenia organoleptických vlastností vína prešli dlhým vývojom. Prvými hodnotiacimi systémami bol 100 bodový, 20 bodový systém a 5 bodový systém hodnotenia. Významným krokom vo vývoji bol Vedelov penalizačný systém trestných bodov. Najkvalitnejšie víno dostávalo 0 trestných bodov. Medzinárodná únia enológov U.I.E. v r.1992 vypracovala 100 bodový systém , ktorý sa používa dodnes. Poznáte % podiel jednotlivých vnemov?
80. Hodnotenie vína je subjektívne. Pre porovnanie uvádzam hodnotenie dvoch francúzskych vín : Chateau Cheval Blanc 2006, St.Emilion 1er Grand Cru classe A – Wine Spektator 92, Robert Par-ker 95,Decanter 18, René Gabriel 19, cena vína 699 Eur. Je cena a hodnotenie adekvátne?

81. Jedlo a víno – tradičná kombinácia jedla vína a to striktné zaužívané pravidlo, že k bielymu mäsu sa hodí biele víno a k tmavým mäsám červené v súčasnosti už neplatí. Dnes sa viac pozeráme na spôsob prípravy jedla, kde sa snažíme dosiahnuť, harmóniu medzi jedlom a vínom.  
Vyrozmývajte základné odporúčania?
82. Ak hodnotíme víno podľa odrôd a jednotlivých ročníkoch tak hovoríme o vertikálnej alebo horizontálnej degustácii?
83. Marketing je obchodná politika a výrobná politika vychádzajúca z požiadaviek trhu zameraná na dosiahnutie ekonomického efektu. Marketing je identifikácia, zabezpečovanie, predpokladanie, alebo ovplyvňovanie dopytu po tovaroch a službách.  
Od čoho závisí?
84. Trhový poriadok v EU sa riadi nariadením Rady č. 2165/2005 o spoločnej organizácii trhu s vínom. Legislatívny návrh novej spoločnej organizácie trhu s vínom má riešiť: Rovnováhu medzi ponukou a dopytom, odstrániť prebytočnú nadprodukciu, zvýšiť konkurenčnú schopnosť európskych vín, zachovať autenticitu a charakter produktov, zjednodušiť legislatívu. Z konkrétnych opatrení sa zakazuje nadmerné lisovanie hrozna a vínnych kalov a povinná destilácia. V tejto časti bolo Slovensko pod dohľadom.  
Sú tieto podmienky pre Slovensko prijateľné?
85. Trh s vínom – Francúzsko, Taliansko, Španielsko vyrábajú 90 % produkcie vína, Nemecko a Portugalskom 96 %, nové členské štáty /i SR/ iba 4 %. Celková plocha vinohradov vo svete je 7,9 mil. ha z toho Európa 60,4 %. Produkcia vína na svete je 260,9 mil. hl z toho Európa 69 %. Spotreba vína vo svete je 229,2 mil. hl z toho Európa 68,4 %, čiže nadprodukcija vína je 31,7 mil. hl.  
Čo z toho vyplýva?

86. Ak porovnávame rodiace plochy viniča v susediacich štátoch, výrobu a spotrebu vína, prideme k záveru, že hlavne vinohradníctvo má na Slovensku veľkú perspektívu i keď značne obmedzenú !!! Rakúsko pestuje vinič na ploche 59 tis ha, vyrába 3 mil. hl vína, spotrebu má 36 /l na hlavu a vyváža víno do celého sveta. Česká republika, hlavne Morava pestuje vinič na ploche 19 tis. ha, vyrába 500 tis. hl vína, spotrebu má 15 l na hlavu, čiže musí dovážať 40 % potreby vína.  
Aké hore uvedené parametre má Slovensko?
87. Návrh opatrení trhu EU : Zavedenie jednotnej platby pre poľnohospodárske subjekty, ukončenie obmedzenia výsadby/ od 1.1.2014/, vnútroštátne finančné rámce, zrušenie pomoci pri destilácii, zrušenie vývozných náhrad, zákaz pridávania cukru.  
Sú tieto opatrenia pre Slovensko prínosom?
88. Propagácia má 4 základné nástroje :
89. Je povolená verejná propagácia na víno ako alkoholický nápoj?
90. Reklama zahŕňa propagáciu cez rozhlas, televíziu, film, časopisy. V poslednom období sú najrozšírenejším propagačným materiálom časopisy.  
Aké poznáte časopisy?
91. V poslednom čase bolo natočených niekoľko výborných filmov. Červené víno, klasika od F. Hečka, Dobrý ročník, Bokovka, Bobule 1 a 2, Víno roka alebo seriál Búrlivé víno, EVIRS za posledné roky natočil s cest po vinohradníckych oblastiach dokumentárny seriál Potulky za vínom, tieto videá sú s cest z Toskánska, Rioja, Burgundska, Bourdeaux, Kalifornie, Izraelu a Portugalského Porta.  
Videli ste niektorý z nich?



Áno, popíšem pointu....

92. Podpora predaja – komunikácia medzi výrobcom a spotrebiteľom. Sem zahrňame predajné výstavy, predvádzanie výrobkov, ochutnávky vín, poskytovanie bezplatných vzoriek, reklamná kampaň.  
Aké poznáte najdôležitejšie akcie v SR, ČR a vo svete?
93. Etikety podľa trhového poriadku EU majú viesť k zjednodušeniu. Víno Matyšák je firma , ktorá venuje marketingu značnú pozornosť. Táto firma sa zúčastňuje všetkých nominačných výstav ako na Slovensku tak i v zahraničí.  
Viete aké skupiny vín s novým dizajnom dala do obehu?
94. Osobný predaj zabezpečuje udržateľnosť partnerov. Niektoré firmy si budujú vlastnú sieť vinoték a predajných centier. Oblíbená je predajnosť cestou dílerov. Najnovší predaj cez e-shopy.  
Podľa Vás aké % predaja je cez túto formu osobného predaja?
95. Práca s verejnosťou /Public relations/ zahŕňa označenie firmy- firemný znak, logo, vizitky, perá, vystúpenie v médiách, sponzorstvo a iné. Väčšina firiem ma web stránku vlastnú, alebo sa prezentuje cez spoločné web stránky.  
Poznate najdôležitejšie web stránky o víne?

96. Národný salón vín prezentuje každoročne 100 najlepších vín na Slovensku. Každoročne cestou 16 nominačných výstav je vybraných 100 najlepších vín z viac ako 8000 vzoriek. Kde má sídlo?
97. Najväčšiu zásluhu na propagácii vinárstva majú vinohradnícke spolky v jednotlivých oblastiach, ktoré sa združujú vo vínných cestách. Na Slovensku je aktívnych 6 vínných ciest. Najznámejšie sú: Malokarpatská vínná cesta, [www.mvc.sk](http://www.mvc.sk), Nitrianska kráľovská vínná cesta, [www.nkvc.sk](http://www.nkvc.sk), Záhorácka vínná cesta, Tokajská vínná cesta, [www.tvc.sk](http://www.tvc.sk). Na Morave sú známe Vinne stezky, [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz). Extra najpôsobivejšie vinárske regióny sveta sú na [www.dromedar.sk](http://www.dromedar.sk).  
Ktorá vínná cesta organizuje otvorené pivnice 2x do roka a v ktorom termíne?
98. Riadenie vinohradníctva a vinárstva na Slovensku je cez Ministerstvo pôdohospodárstva, sekcia pôdohospodárstva a riadenia vidieka.  
Aké poznáte odborné inštitúcie?
99. Filozofia vína sa delí na metafyziku vína - o víne ako najprirodzenejšej skutočnosti, o víne ako o prírode a tretiu časť tvorí vínný rituál. Trojité členenie veľmi úzko súvisí s tromi veľkými obdobiami svetových dejín vína. Významovým ekvivalentom metafyzickej časti je epocha pred potopou sveta, keďže ľudstvo ešte nepoznalo víno, iba o ňom snívalo. Po potope Noe vysadil prvé viničové štepy a tým sa začala nová epocha dejín sveta a vína. Tretie obdobie sa začína premenou vody na víno a v tejto fáze doby nateraz žijeme. Dejiny sveta sa skončia vtedy, keď z prameňov a studní vyrazí víno, ak z oblakov spáchne víno a keď sa jazerá a moria premenia na víno.  
Takto vzletne opisuje fenomén vína maďarský spisovateľ?
100. Poézia o víne je krásna. Viete kto je autor týchto veršov?

Viem, víno musíš zbožne piť /ako bozk od svätice/  
A nesmieš si ho pomýliť so sudom kapustnice.

Keď to vieš, budeš dlho žiť a ženy, krásavice,  
budú si v tebe chlapa ctiť, zvlášť keď sú lichotnice.

101. Aké sú vzdelávacie inštitúcie na Slovensku ?
102. Víno a zdravie – víno ako dodávateľ energie a výživných látok - podľa nemeckého výskumu – tiež severný vinohradnícky región skúmal obsah jednotlivých komponentov vo víne. Štvrť litra vína dodáva organizmu 17 % dennej potreby vitamínu C a vitamínu B6. Z minerálnych látok 12% kálie, 10 % magnézia, železa a medi.  
Aké je zloženie vína?
103. Obsah fenolových zlúčenín u bieleho vína sa pohybuje medzi 150 – 400 mg/l u červeného vína od 500 – 4000 mg/l. Podľa najnovších výskumov veľmi významnou je adstringentná hodnota vína / u liekov napr. odbúravanie voľných radikálov/.  
Viete o aké biochemické procesy ide?
104. Základnými antioxidantami sú fenolové zložky, z ktorých najviac sú zastúpené flavonoidy kvercetín a resveratrol. Kvercetín napr. chráni pred rakovinou hrubého čreva, resveratrol znižuje obsah lipidov /tukov/ v organizme a inhibuje zrážanie krvi. Touto problematikou sa zaoberá Doc. Gvozdiaková z Lekárskej fakulty UK a taktiež Chemická a potravinárska fakulta STU, ktorá podrobila výskumu Račiansku frankovku, v ktorej boli namerané vysoké hodnoty resveratrolu.  
Poznáte názov?
105. Nadváha je rizikový faktor srdcovo-cievnych ochorení. Na základe najnovších vedeckých poznatkov vieme, že 1 g alkoholu obsahuje 7 kilokalórii. Pohár 0,1 l vína tým obsahuje

10g alkoholu. Alkohol pravdepodobne zvyšuje mieru obratu kalórii tak silne, že organizmus efektívnejšie spaľuje prísun kalórii z potravín. Od vína sa nepriberá ak sa pije v miernych dávkach a k jedlu.

Viete aká je doporučená denná dávka alkoholu u zdravého človeka?

106. SVA PEZINOK - Spotreba vína každoročne stúpa a stúpa aj záujem milovníkov vína o problematiku vinohradníctva a vinárstva. Kvalita vína za posledné obdobie sa značne zlepšila a má porovnateľnú úroveň so svetovými vínami. Ak si chce výrobca a predajca vína udržať klientelu musí byť vždy vedomosťami o kúsok vpredu pred nakupujúcimi a konzumentmi. Preto prichádza SVA Pezinok so systémom vzdelávania pre milovníkov vína ako i záujemcov z radov výrobcov, predajcov a odborných pracovníkov s viac systémovým celoživotným vzdelávaním.

Čo získajú absolventi?

107. In vino veritas, In vino sanitas, In vino morbitus.

Poznáte najkrajšie slová o víne od gréckeho spisovateľa, filozofa a historika Plutarchosa /45 - 125 nášho letopočtu/?

108. Európsky Vinársky Rytiersky Stav - EVIRS [www.evirs.sk](http://www.evirs.sk) je členom Ordo Equestris Vini Europae. Od roku 2003 pôsobí OEVE na Slovensku so sídlom Konzulátu v Pezinku. EVIRS je zakladajúcou inštitúciou SVA Pezinok.

Poznáte formulu tohto rádu Sv. Juraja?