

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Študijný odbor: Management hotelierstva a cestovného ruchu

Katarína TOMÍKOVÁ

GASTRONÓMIA VÍNA A SOMELIÉRSTVO

Wine Gastronomy and Sommelier Proficiency

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Brno, 2015

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra *gastronomie*

Akademický rok: 2014/2015

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Katarína TOMÍKOVÁ

Osobní číslo: 6216019

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

TÉMA PRÁCE: Gastronomie vína a someliérství

TÉMA PRÁCE V AJ: Wine Gastronomy and Sommelier Proficiency

### Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP: Popsat stručně historii vývoje a významu gastronomie vína. Nutriční a senzorický aspekt gastronomie vína. Stručně uvést legislativní normy pro oblast vinohradnictví a vinařství zákon č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů.

2. Praktická část BP:

Analytická část:

Provést analýzu vztahu vína jako nápoje vhodného pro gastronomii pokrmů, kombinaci nápojů, slavnostní akce na různé úrovni včetně individuální spotřebitelské konzumace. Specifikovat odrůdy a druhy vína vhodné pro tyto akce. Tímto se rozumí široký sortiment vína počínaje vínem vyráběným z moštových odrůd vinné révy, rovněž tak vína perlivá, sycená, alkoholizovaná aj. Využít teoretické poznatky v z oblasti snoubení vína a pokrmů.

Návrhová část:

Na základě provedené dotazníkové akce a odpovědí respondentů vyhodnotit a navrhnout vhodné kombinace víno a pokrmy pro výše uvedené společenské a domácí akce. V části týkající se someliérského umění popsat a navrhnout

postup formou závazného společenského postupu obsluhy domácí a zahraniční klientely.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

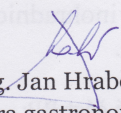
2. MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. Pardubice: Filip Trend, 2003, 221 s. ISBN 80-862-8227-9.
3. PAVLOUŠEK Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2007, 316 s. ISBN 978-80-251-1704-0.
4. ZÁKON č. 321/2004 Sb. *O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)*. Praha: 2004.
5. PRIEWE, Jens. *Víno, malá škola*. Euromedia Group – Knižní klub v Praze 2000. ISBN 80-242-0848-2
6. WALTON, Stuart.: *Ilustrovaná encyklopedie vína*. Vydavatel: Nakladatelství Svojtka & Co. 2002. ISBN 80-7237-510-5
7. ROP, Otakar a Jan HRABĚ.: *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Zlín 2009, ISBN: 978-80-7318-748-4

Dále doporučené Bc práce a dizertační práce ing. Hanuštiaka dostupné u vedoucího práce.

MINÁRIK, E., NAVARA, A. *Chemia a mikrobiologia vína*, 1. vydání, Bratislava: Příroda. 1986.

FARKAŠ, J. *Biotechnologia vína*, Bratislava: Příroda 1983.

Vedoucí bakalářské práce:

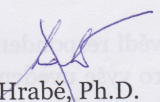
  
doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.  
katedra gastronomie

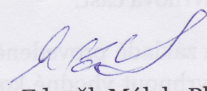
Datum zadání bakalářské práce: 1. května 2014

Termín odevzdání bakalářské práce: 17. dubna 2015

V Brně dne: 26.4.2014

VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Bosonohá 9, 625 00 Brno

  
doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.  
Vedoucí katedry

  
Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.  
prorektor pro vzdělávací činnost

Meno a priezvisko autora:	Katarína Tomíková
Názov bakalárskej práce:	Gastronómia vína a someliérstvo
Názov bakalárskej práce v AJ:	Wine Gastronomy and Sommelier Proficiency
Študijný odbor:	Management hotelierstva a cestovného ruchu
Vedúci bakalárskej práce:	doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.
Rok obhajoby:	2015

Anotácia:

Bakalárska práca Gastronómia vína a someliérstvo sa v teoretickej časti zaoberá históriou vývoja a významu gastronómie vína, ktoré sprevádza človeka už od nepamäti z dôb ranného stredoveku, a jeho nutričnými a senzorickými vlastnosťami. Cieľ bakalárskej práce je zameraný na vytvorenie analýzy vzťahu vína a pokrmov vhodných na slávnostné akcie na rôznej úrovni a na základe dotazníkovej akcie a odpovedí respondentov vyhodnotenie a navrhnutie vhodnej kombinácie vín a pokrmov. Ďalšia časť bakalárskej práce sa týka someliérskeho umenia, kde je popísaný a navrhnutý postup obsluhy domácej a zahraničnej klientely formou záväzného spoločenského postupu.

Annotation:

Bachelor thesis of Gastronomy and wine Sommelier Proficiency in the theoretical part deals with the history of the development and importance of gastronomy wine that accompanied man since time immemorial periods of the early Middle Ages, and his nutrition and sensory properties. The goal of Bachelor work is focused on creating a relationship analysis of wine and food suitable for formal events at different levels and based on a questionnaire filled respondents evaluate and devise a suitable combination of wine and food. The next part of the thesis concerns the sommelier arts, which is described by the proposed procedure and operation of domestic and foreign customers in the form of a binding social advancement.

Kľúčové slová: víno, vinič, vinohrad, vinohradníctvo, gastronómia, someliérstvo, senzorické vlastnosti, nutričné vlastnosti, kombinácia pokrmu a vína.

Key words: wine, grape-wine, vineyard, viticulture, gastronomy, sommelier proficiency, sensory properties, nutrition properties, combination of food and wine.

Prehlásenie:

Prehlasujem, že som bakalársku prácu *Gastronómia vína a someliérstvo* vypracovala samostatne pod vedením doc. Ing. Jana Hraběho, Ph.D. a uviedla som v nej všetky použité a iné odborné zdroje v súlade s aktuálnymi platnými právnymi predpismi Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brne dňa 17. 4. 2015

---

vlastnoručný podpis autora

Pod'akovanie:

Na tomto mieste by som rada pod'akovala pánovi doc. Ing. Janovi Hraběmu, Ph.D. za vedenie a usmerňovanie, pánovi someliérovi Michalovi Petříkovi a šéfkuchárovi Tomášovi Opletalovi za cenné informácie, ktoré mi veľmi pomohli pri písaní bakalárskej práce. A v poslednej rade chcem pod'akovať rodine za podporu a trpezlivosť.

# OBSAH

<b>OBSAH</b>	<b>8</b>
<b>ÚVOD</b>	<b>12</b>
<b>I. TEORETICKÁ ČASŤ</b>	<b>13</b>
<b>1 HISTÓRIA GASTRONÓMIE VÍNA</b>	<b>14</b>
1.1 VZNIK VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA VO SVETE	14
1.2 VZNIK VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA NA SLOVENSKU	14
<b>2 LEGISLATÍVNA ÚPRAVA VINOHRADNÍCTVA</b>	<b>16</b>
2.1 ZÁKON O VINOHRADNÍCTVE A VINÁRSTVE	16
<b>3 VINIČ HROZNORODÝ</b>	<b>17</b>
<b>3.1 ZLOŽENIE PLODU VÍNNEJ RÉVY</b>	<b>17</b>
3.1.1 STRAPINA	17
3.1.2 BOBUĽA	17
3.1.3 ŠUPKA	18
3.1.4 DUŽINA BOBÚĽ	18
3.1.5 SEMENÁ	19
<b>4 OD HROZNA PO VÍNO</b>	<b>20</b>
4.1 STANOVENIE DOBY ZBERU	20
4.2 SPRACOVANIE HROZNA NA MUŠŤ A JEHO ÚPRAVA	20
4.3 FERMENTÁCIA	21
4.4 ÚPRAVA A ZLEPŠOVANIE VÍNA	21
4.5 PLNENIE DO FLIAŠ	22
4.6 ŠPECIÁLNE VÍNA	22
4.6.1 ŠUMIVÉ VÍNA	22
4.6.2 DEZERTNÉ VÍNA	22



<b>5</b>	<b>TYP VÍNA A PRÍVLASTOK</b>	<b>24</b>
<b>5.1</b>	<b>STOLOVÉ VÍNO</b>	<b>24</b>
<b>5.2</b>	<b>AKOSTNÉ VÍNO</b>	<b>24</b>
<b>5.3</b>	<b>AKOSTNÉ VÍNO S PRÍVLASTKOM</b>	<b>24</b>
5.3.1	KABINETNÉ VÍNO	25
5.3.2	NEKORÝ ZBER	25
5.3.3	VÝBER Z HROZNA	25
5.3.4	BOBUĽOVÝ VÝBER	25
5.3.5	HROZIENKOVÝ VÝBER	25
5.3.6	CIBÉBOVÝ VÝBER	26
5.3.7	ĽADOVÉ VÍNO	26
5.3.8	SLAMOVÉ VÍNO	26
<b>6</b>	<b>NUTRIČNÁ HODNOTA VÍNA</b>	<b>27</b>
<b>6.1</b>	<b>ALKOHOL</b>	<b>27</b>
<b>6.2</b>	<b>VITAMÍNY</b>	<b>27</b>
<b>6.3</b>	<b>MINERÁLNE LÁTKY</b>	<b>28</b>
<b>6.4</b>	<b>ČUKRY</b>	<b>28</b>
<b>6.5</b>	<b>TUKY A OLEJE</b>	<b>28</b>
<b>6.6</b>	<b>KYSELINY</b>	<b>28</b>
<b>6.7</b>	<b>DUSÍKATÉ LÁTKY</b>	<b>29</b>
<b>7</b>	<b>SENZORICKÉ HODNOTENIE VÍNA</b>	<b>30</b>
<b>7.1</b>	<b>HODNOTENIE VZHĽADU VÍNA</b>	<b>30</b>
7.1.1	ČISTOTA VÍNA	30
7.1.2	FARBA VÍNA	31
7.1.3	VISKOZITA (KONZISTENCIA)	31
<b>7.2</b>	<b>HODNOTENIE VÔNE VÍNA</b>	<b>31</b>
<b>7.3</b>	<b>HODNOTENIE CHUTI VÍNA</b>	<b>32</b>
7.3.1	ŠTYRI ZÁKLADNÉ CHUTE	32
7.3.2	KYSELINY	33
7.3.3	HARMÓNIA	33
7.3.4	DOCHUŤ	33

<b>II.</b>	<b>PRAKTICKÁ ČASŤ</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>SNÚBENIE VÍN A POKRMOV</b>	<b>35</b>
<b>8.1</b>	<b>PRINCÍPY</b>	<b>35</b>
<b>8.2</b>	<b>CHARAKTERISTIKA PRIESKUMOVÉHO ŠETRENIA</b>	<b>35</b>
<b>8.3</b>	<b>CHARAKTERISTIKA DOTAZNÍKA</b>	<b>36</b>
<b>8.4</b>	<b>POPIS DOTAZNÍKA</b>	<b>36</b>
<b>8.5</b>	<b>PRIEBEH PRIESKUMOVÉHO ŠETRENIA</b>	<b>36</b>
<b>8.6</b>	<b>VYHODNOTENIE PRIESKUMOVÉHO ŠETRENIA</b>	<b>37</b>
8.6.1	GRAF Č. 1: POHLAVIE RESPONDENTOV	37
8.6.2	GRAF Č. 2: VEK RESPONDENTOV	37
8.6.3	GRAF Č. 3: PRÁCA RESPONDENTOV V GASTRONÓMII	37
8.6.4	GRAF Č. 4: PRAVIDELNOSŤ KONZUMÁCIE VÍNA	38
8.6.5	GRAF Č. 5: ZNALOSŤ VÍN	38
8.6.6	VYHODNOTENIE OTÁZOK Č. 6 AŽ 22.	38
<b>9</b>	<b>NÁVRH DEGUSTAČNÉHO MENU S VÍNAMI</b>	<b>43</b>
<b>9.1</b>	<b>STUDENÉ PREDJEDLO</b>	<b>43</b>
<b>9.2</b>	<b>TEPLÉ PREDJEDLO</b>	<b>43</b>
<b>9.3</b>	<b>HLAVNÉ JEDLO</b>	<b>43</b>
<b>9.4</b>	<b>DEZERT</b>	<b>44</b>
<b>9.5</b>	<b>VÍNO K STUDENÉMU PREDJEDLU</b>	<b>44</b>
<b>9.6</b>	<b>VÍNO K TEPLÉMU PREDJEDLU</b>	<b>44</b>
<b>9.7</b>	<b>VÍNO K HLAVNÉMU JEDLU</b>	<b>45</b>
<b>9.8</b>	<b>VÍNO K DEZERTU</b>	<b>45</b>
<b>10</b>	<b>CENOVÁ PONUKA</b>	<b>46</b>
<b>10.1</b>	<b>CENOVÁ PONUKA JEDÁL</b>	<b>46</b>
10.1.1	MARINOVANÝ SIVOŇ	46
10.1.2	GRILOVANÁ BIELA KAČACIA PEČIENKA	47
10.1.3	JELNIE KARÉ S HALUŠKAMI	48
10.1.4	ČOKOLÁDOVÁ TORTIČKA	49
10.1.5	CELKOVÁ CENA POKRMOV	50

<b>10.2</b>	<b>CENOVÁ PONUKA VÍN</b>	<b>51</b>
10.2.1	MODRAGNE 7 – BRUT	51
10.2.2	CHARDONNAY SUR LIE	51
10.2.3	DUNAJ SELECTION BARRIQUE	51
10.2.4	ALIBERNET BARRIQUE, SLAMOVÉ VÍNO	52
10.2.5	CELKOVÁ CENA VÍN	52
<b>10.3</b>	<b>CELKOVÁ CENA POKRMOV A VÍN</b>	<b>53</b>
<b>11</b>	<b>SOMELIÉRSTVO</b>	<b>54</b>
<b>11.1</b>	<b>SOMELIÉR</b>	<b>54</b>
<b>11.2</b>	<b>SOMELIÉRSKE POMÔCKY</b>	<b>55</b>
<b>11.3</b>	<b>SERVIS VÍNA</b>	<b>55</b>
11.3.1	TEPLOTA PODÁVANIA VÍNA/TEPLOTA KONZUMÁCIE VÍNA	56
11.3.2	DEKANTÁCIA	56
11.3.3	OBSLUHA DOMÁCEJ A ZAHRANIČNEJ KLIENTELY	57
<b>ZÁVER</b>		<b>58</b>
<b>POUŽITÉ ZDROJE</b>		<b>60</b>
<b>ELEKTRONICKÉ ZDROJE</b>		<b>61</b>
<b>ZAHRANIČNÉ ZDROJE</b>		<b>62</b>
<b>ZOZNAM OBRÁZKOV, GRAFOV A TABULIEK</b>		<b>63</b>
<b>PRÍLOHY</b>		<b>65</b>

## ÚVOD

Víno a jedlo patria k sebe od nepamäti. Určite už všetci počuli o osvedčených a tradičných kombináciách, napríklad biele víno k rybe, červené víno k zverine. Nič v živote nie je jednoduché, ani v tomto prípade. Jedlo je pestré, neustále sa vyvíja. Svetové kuchyne dynamicky rastú, menia sa chute, parametre i požiadavky na jedlo. Podobne je to i s vínom. Dnes je ponuka široká, možnosti a kombinácie skoro neobmedzené. Základom snúbenia vína a jedla sú v prvom rade spokojnosť, chute, zvyklosti a preferencie zákazníka. Nápady a odporúčania someliéra sú v skutočnosti len odporúčania a nápady. Vytvorenie takejto harmónie, s ktorou bude spokojný zákazník aj odborník bude cieľom tejto bakalárskej práce. Pre dosiahnutie tohto cieľa bude použité prieskumové šetrenie zamerané na široké spektrum ľudí, ktorým budú položené konkrétne otázky s daným pokrmom, ku ktorému vyberú vhodné víno podľa ich preferencií. Na základe vyhodnotenia prieskumového šetrenia bude vytvorené štvorchodové degustačné menu. Ku každému chodu budú priradené vhodné vína, ktoré budú spĺňať požiadavky a preferencie respondentov prieskumového šetrenia. Výber vín bude konzultovaný so someliérom. Vytvorené degustačné menu s vínami bude použité na svadobnú hostinu pre 40 ľudí, s vytvorenou kalkuláciou, ktoré bude použiteľné aj v praxi. Cieľom práce je aj oboznámiť čitateľa so správnymi someliérskymi postupmi pri servise vína pred zákazníkom, správnu teplotu vína pri podávaní a konzumácii a v neposlednom rade odhaliť čitateľovi rozdiely týkajúce sa obsluhy domácej a zahraničnej klientely, ktoré budú konzultované so someliérom a taktiež budú použité vedomosti z vlastných skúseností.

## **I. TEORETICKÁ ČASŤ**

# 1 HISTÓRIA GASTRONÓMIE VÍNA

## 1.1 Vznik vinohradníctva a vinárstva vo svete

Pôvod révy, pramatky dnešnej révy vínnej siaha desiatky miliónov rokov do minulosti našej planéty. V období nazývanom druhohory sa objavila rastlina, ktorá sa postupom času stala nenahraditeľnou súčasťou našej kultúry. Množstvo skamenelín svedčí o rozšírení prapôvodnej révy na rozsiahlom území, od najsevernejších častí Európy až do Stredomoria. Po poslednej dobe ľadovej, zhruba pred 10 000 rokmi, sa oblasť výskytu zúžila. Réva vtedy rástla v klimaticky priaznivejšom pásme tiahnucom sa od Kaukazu celým Stredomorím až na západ Európy. Plody pôvodnej lesnej révy (*Vitis vinifera*, ssp. *silvestris*) boli bežnou súčasťou jedálneho nádobí našich predkov. A od hrozna bol len malý krok k vínu. Nemôžeme presne určiť čas a miesto, kde prvýkrát človek vyrobil z plodov révy víno. Najstaršie zariadenie na prípravu vín sa dochovalo v Prednej Ázii a na Kaukaze. Časovo zaraditeľné doklady o výrobe vína pochádzajú z obdobia pred 7 až 10 tisíc rokov z miest, ako sú turecký Batal Huyuk, sýrsky Damašk, libanonský Byblos alebo Jordánsko a v neposlednej rade Gruzínsko a Arménsko, ktoré mnohí považujú za skutočnú pravlasť vína. Okolo roku 3500 pred našim letopočtom bolo vinárstvo na vysokej úrovni v starej Mezopotámii a predovšetkým v Egypte. Egypťania síce neboli prvými vinármi, ale ako prví o víne písali a oslavovali ich v obrazoch. Pestovali šesť až osem odrôd révy vínnej. Najstaršie a najväčšie egyptské vinice sa nachádzali v blízkosti dnešného mesta Alexandria. [4] [5]

## 1.2 Vznik vinohradníctva a vinárstva na Slovensku

Archeologické vykopávky dokazujú, že aj na Slovensku sa už po tisícročia pestuje vinič. Napr. na vrchu Molpír pri Smoleniciach našli archeológovia sedem vinohradníckych nožov a hlinenú nádobu na víno z asi 7. - 6. storočia pred našim letopočtom. Začiatky pestovania viniča hroznorodého (*Vitis vinifera*) na Slovensku sa dávajú do súvisu s panovaním rímskeho cisára Marka Aurélieho Próba (276 – 282), ktorý je považovaný za zakladateľa európskeho, severozápadného vinohradníctva. Archeologické nálezy, napr. rímskoprovičny skypos z pohrebiska v Kostolnej pri Dunaji s motívmi viniča z 1. storočia nášho letopočtu a figurky Bakcha z Komárna z 2. storočia nášho letopočtu svedčia o tom, že víno, a zrejme aj vinič hroznorodý poznali naši predkovia na území Slovenska už pred príchodom Marka Aurélieho. Prvé písomné správy o viniciach na území Slovenska sú z 10.

storočia nášho letopočtu. Zachovali sa písomné doklady o produkcii vína v okovoch, v džberoch, či v holbách. Z dobových dokumentov je známe, že v 13. storočí pestovali vinič i na severe Slovenska – na Orave, Liptove i Spiši. Na podklade archívnych materiálov i tradícií, ktoré sa uchovali je možné dobre charakterizovať vinohradníctvo i vinárstvo na Slovensku za ostatných 150 rokov. V prvej polovici 18. storočia severná hranica pestovania viniča prechádzala cez Trenčín, Bánovce, Prievidzu, Novú Baňu, Krupinu, Holíč, Vranov, Humenné. Vinič bol pestovaný na ploche okolo 80.000 ha. Vína z Pezinku, Jura, Modry, Nitry, Tokaja i ďalších pestovateľských lokalít viniča hroznorodého konkurovali najlepším európskym značkám a dostávali sa na panovnícke stoly vtedajších vladárov. Značné škody slovenskému vinohradníctvu spôsobila druhá svetová vojna (1938 – 1945). Vinohrady cez vojnu neboli obnovované, ich ošetrovanie a obrábanie pôdy vo viniciach bolo zanedbané. Po vojne sa začali plochy vinohradov zväčšovať. V roku 1950 bola na Slovensku výmera viníc 12.260 ha s priemernou úrodou hrozna 4,7 t z hektára. V súčasnosti je na Slovensku takmer 300 rôznych vinárskych, vinohradnícko-vinárskych organizácií, ktoré pestujú hrozno a vyrábajú víno. Koncom roka 1989 bola výmera vinohradov na Slovensku približne 38.000 ha. V dôsledku reštitúcií, zostarnutia vinohradov, ich vyklčovaniu a využitiu získanej plochy na pestovanie iných plodín prípadne na bytovú a inú výstavbu, došlo k poklesu plochy na 17.289 ha registrovaných viníc. [2]

## **2 LEGISLATÍVNA ÚPRAVA VINOHRADNÍCTVA**

### **2.1 Zákon o vinohradníctve a vinárstve**

S nadobudnutou účinnosťou od 1. septembra 2009 platí na Slovensku Zákon o vinohradníctve a vinárstve č. 313/2009 Z. z. Podľa § 1 (1) Tento zákon ustanovuje podmienky pestovania viniča na registrovaných plochách nachádzajúcich sa vo vinohradníckych oblastiach, ako aj podmienky výroby vinárskych produktov a ich uvádzania na trh v záujme zabezpečenia zdravotnej neškodnosti a kvality. Vinohradnícky región Slovenska môžeme rozdeliť na niekoľko oblastí, ktoré spravuje § 7 Vinohradnícke oblasti a ich členenie. (2) Slovenský vinohradnícky región sa člení:

- a) Malokarpatská vinohradnícka oblasť,
- b) Južnoslovenská vinohradnícka oblasť,
- c) Strednoslovenská vinohradnícka oblasť,
- d) Nitrianska vinohradnícka oblasť,
- e) Východoslovenská vinohradnícka oblasť,
- f) Vinohradnícka oblasť Tokaj. [15]



## 3 VINIČ HROZNORODÝ

Vinič hroznorodý (*Vitis vinifera*) je teplomilná rastlina najviac pestovaná v miernom pásme. Pochádza pravdepodobne z oblasti Stredozemného mora, kde rástol ako lesostepná héliofytná, lianovitá rastlina. V procese fylogenetického vývoja sa v rozdielnych ekologických podmienkach vytvárali samostatné geografické skupiny s rozličnými ampelografickými a úžitkovými vlastnosťami. [2] Je to popínavý ker so zelenými, neskôr hnedými lysými stonkami, na ktorých vyrastajú dlhostopkaté, dlaňovito laločnaté, na báze srdcovité a na okraji zúbkaté listy, ktoré majú v priemere až 15 centimetrov. Oproti listom vyrastajú na stonkách rozkonárené úponky, ktorými sa stonky prichytávajú k opore. Drobné, žltozelené, voňavé, päťpočetné, ľahko opadavé kvety sú zoskupené v hustých metlinách. [13]

### 3.1 Zloženie plodu vínnej révy

#### 3.1.1 Strapina

Strapinu tvorí hlavná osa kostry so stopkou, s bočným vetvením a plodnými stopôčkami, na ktorých sedí bobuľa. Z technologického hľadiska pôsobí nepriaznivo na výrobu vína hlavne strapina z nezrelého hrozna. Podľa stupňa zrelosti obsahuje strapina 75 – 80 % vody, 1 – 3 % tanínu, 7 – 10 % drevitých látok, ďalej triesloviny, minerálne látky a organické kyseliny. [3]

#### 3.1.2 Bobuľa

Ďalšou súčasťou súplodia sú bobule, ktorých rast sa začína hneď po oplodnení. Piestiky kvetov sa po oplodnení menia na bobule, nastáva postupná premena súkvetia na súplodie tej istej morfolologickej stavby ako súkvetie. Bobuľa počas svojho vývinu prechádza 3 rastovými fázami:

1. Fáza – zvyšuje sa počet buniek oplodia, rast embrya sa zastavuje, trvá od kvitnutia v dĺžke 15 – 25 dní.
2. Fáza – pokračuje zväčšovanie embrya, endospermu a obalu semien, zastavuje sa rast oplodia.
3. Fáza – nastupuje začiatkom dozrievania a končí fyziologickou zrelosťou bobule. Bobuľa silne zväčšuje svoju veľkosť a hmotnosť, začína sa hromadenie cukrov a

predýchavanie organických kyselín, čo pozitívne ovplyvňuje hlavne teplota a intenzita osvetlenia.

Bobule môžu mať rozličnú veľkosť, tvar a zafarbenie. Bobuľa môže mať tvar sploštený, guľatý, guľovitý, elipsovité, môže byť predĺžená alebo dlhá. Sfarbenie bobúľ je v škále farieb od bieložltej, zelenožltej, žltej, ružovej, červenej, až po modrú alebo modročiernu. Bobuľa je zložená zo šupky, dužiny a semien. [2]

### **3.1.3 Šupka**

Šupka chráni obsah bobule pred nepriaznivými vplyvmi dažďovej vody, hmyzu a mikroorganizmov pôsobiacich na bobule z vonkajšieho prostredia. Šupky môžu byť tenkostenné alebo hrubostenné a v závislosti od odrody sa ich hmotnosť pohybuje v priemere od 8 - 10 % celkovej hmotnosti bobule. Odrody viniča s tenkou šupkou sú citlivé a nevhodné na prepravu a skladovanie. Povrch šupky je chránený voskovým povlakom, pod ktorým sa nachádza kutikula. Bunky šupky počas rastu obsahujú chlorofyl, ktorý sa počas dozrievania rozpadom mení na žlté farbivá flavóny, čo spôsobuje žltozelené až jantárové sfarbenie alebo na červené farbivá antokyány, vďaka ktorým je vytvárané modré až tmavočervené zafarbenie. Veľa odrôd viniča obsahuje v bunkách šupky aromatické látky, triesloviny, kyseliny a dusíkaté látky. [2]

Obsah trieslovín v šupke sa pohybuje v rozmedzí 0,4 – 2,5 %. Modré odrody viniča obsahujú v šupkách viac trieslovín ako biele. Maceráciou prechádzajú triesloviny do muštu a dodávajú trpkú chuť vína. Triesloviny obsahujú vysoký počet antioxidantov a zabraňujú predčasnej oxidácii vína. [3]

### **3.1.4 Dužina bobúľ**

Najdôležitejšou časťou bobule predstavuje dužina, ktorá tvorí 83 – 92 % hmotnosti bobule. Skladá sa z vonkajšej časti a z vnútornej časti, ktorá obsahuje semená, cieвне zväzky a slizovité látky. [2]

Najcennejšími látkami dužiny sú cukry a organické kyseliny. Obsah cukru i kyselín je závislý na odrode, ročníku, pôde, polohe a stupni zrelosti hrozna. V dužine sú jednoduché skvasiteľné cukry, a to hroznový cukor a ovocný cukor. Najviac sú zastúpené kyseliny vínna a jablčná. Dužina býva mäsitá, šťavnatá a sliznatá. Stav dužiny má vplyv na spôsob lisovania a

výlisnosť muštu. Približne 8 % z celkovej hmotnosti dužiny pripadá na cieвне звázky, zvyšok na sladkú šťavu (mušt). [3]

### **3.1.5 Semená**

Semená tvoria 2 – 5 % hmotnosti bobule. Počet semien v bobuli je rozličný. Podľa počtu semien rozoznávame bobule mnohosemenné (obsahujú 3 a viac semien), málosemenné (1 – 2 semená) a bezsemenné. Semená majú zväčša hruškovitý tvar a rozličnú veľkosť. Sú zelenohnedej farby a obsahujú hlavne oleje, triesloviny a dusíkaté látky. Zo semien sa vyrába jedlý olej a vínny tanín. [2]

## **4 OD HROZNA PO VÍNO**

### **4.1 Stanovenie doby zberu**

Zber je najdôležitejším krokom v počiatočnom štádiu výroby vína. Kvalitný a najmä rýchly zber je základom výroby dobrého vína. [12] Skôr než príde v úvahu stanovenie doby zberu hrozna, musia bobule prejsť obdobím rastu a obdobím zrenia. Doba potrebná k vývinu hrozna je závislá na odrode, počasi, stanovisku, zložení pôdy, výžive, spôsobe vedenia rezu, a iných faktoroch. [3] Pre zber volíme dni bez dažďa, aby nedošlo ku zriadeniu muštu. Pri ručnom zbere sa používajú vhodne tvarované nožnice. Pri mechanickom zbere sa používajú zberacie stroje, ktoré obkročmo pracujú nad radami kríkov. [5]

### **4.2 Spracovanie hrozna na mušt a jeho úprava**

Zásadou by malo byť, že pozberané hrozno spracujeme v deň zberu. Pred lisovaním je treba pre jednoduchšie uvoľnenie šťavy z bobúľ hrozno rozomlieť tak, aby boli oddelené strapiny od bobúľ a tie nenarušené, čím vznikne rmut. Dbáme na to, aby sme nerozmačkali tiež strapiny, z nich by do rmutu prešla nežiadúca šťava obsahujúca chlorofyl a triesloviny. Drť alebo rmut z odrôd, ktoré nemajú sliznatú dužinu, lisujeme bez naležania. Lisovaním oddeľujeme mušt od tuhých častí rmutu. Intenzitu lisovania ovplyvňuje konštrukcia lisu, použitý tlak, mechanické vlastnosti rmuti a iné. Dôležitý je taktiež stupeň, zrelosti hrozna a odroda. Je vhodné mušt pred kvasením odkaliť. Zbavíme ho tak rôznych mechanických nečistôt, ktoré môžu ovplyvniť chuť vína. Faktom je, že len málokteré vína sa vyrábajú bez prídavkov. Najbežnejšie používaný, hoci v oveľa menšom množstve ako v minulosti, je oxid siričitý. Z technologického hľadiska musíme šíreniu hroznového muštu venovať mimoriadnu pozornosť. Pôsobí redukčne a konzervačne. Je účinný proti plesniam, baktériám a aeróbnym kvasinkám. Vo vhodných dávkach pôsobí priaznivo na tvorbu buketu i chuťových vlastností budúceho vína a ovplyvňuje akosť a stabilitu. Je najstarším stabilizačným prípravkom vo vinárstve. Po potrebných úpravách plníme muštom nádoby. [3, 9]

### 4.3 Fermentácia

Ku kvaseniu menšieho množstva používame sklenené demižóny, väčšie množstvo kvasíme v sudoch. Dbáme na to, aby biele mušty kvasili v sudoch od bieleho vína a červené dokvasili v sudoch od červeného vína. Pre kvasenie muštu musíme kvasinkám vytvoriť vhodné prostredie. Kvasinky sa do muštu dostávajú pri lisovaní z bobúľ hrozna. Veľký vplyv na kvasenie má množstvo cukru ale i teplota. Najvhodnejšia teplota sklepa a lisovne by mala byť v rozmedzí od 15 do 17 °C pri ktorej mušty rovnomerne kvasia. [3] Aby kvasenie prebiehalo bezproblémovo a rýchlo bez tvorby nadmerného množstva peny, pridávajú sa do muštu hneď spočiatku čisté kultúry kvasiniek. [5] Alkoholické kvasenie hroznového muštu rozdeľujeme na tri fázy, a to na začiatok, búrlivé kvasenie a dokvasenie. Kvasením sa štiepi cukor na alkohol a oxid uhličitý. Po skončení kvasného procesu začína víno dozrievať, čo sa prejavuje jeho zlepšujúcou sa chuťou, vôňou a farbou. Zrenie je biologický proces, pri ktorom sa vytvárajú chute a vône charakteristické pre jednotlivé odrody. Víno sa čistí a oxid uhličitý pomaly vyprcháva. V tomto období sa štiepi kyselina jablčná a vyzráža sa vínný kameň. Víno potrebuje pri procese zrenia určité množstvo kyslíku, biele vína menej, červené viac. [3]

### 4.4 Úprava a zlepšovanie vína

I keď vyrobíme víno z hrozna rovnakej odrody, môže mať v jednotlivých nádobách rôznu akosť i odlišný charakter. K odstráneniu týchto rozdielov a k dosiahnutiu štandardnej akosti vína scelujeme, a to na základe výsledkov chemických rozborov a najmä sensorického posúdenia. Je to náročná a zodpovedná práca. Nevhodným scelením môžeme upraviť obsah niektorej zložky vína na požadovanú hodnotu, ale nemusíme dosiahnuť správneho charakteru vína a výsledok scelenia je záporný. Scelením alebo zmiešaním muštu či vína v určitom pomere odstránime ich nedostatky, vyrovnáme chuťové vlastnosti a zvyšujeme alebo znižujeme obsah niektorých látok. Školenie vína je súbor technologických úkonov, zameraných na zlepšenie a uchovanie jeho vlastností čírením, filtráciou a zabezpečením jeho stability pred plnením. Čírením vína sa urýchľuje sedimentácia kaliacich látok pridávaním rôznych zdraviu neškodných číridiel. Medzi najpoužívanejšie patria tanín, jedlá želatína, vyzina, agar, kasein, vaječný bielok, kyselina kremičitá, vínne kvasnice, kremelina, kaolín, bentonit a aktívne uhlie. [3]

## 4.5 Plnenie do fliaš

Po dosiahnutí sudovej zrelosti vína majú výrobcovia povinnosť odobrať vzorky k ohodnoteniu. O vhodnosti plnenia vína do fliaš sa presvedčíme chuťovou skúškou, a tým, že ho ponecháme v naplnenej fľaši na vzduchu a teple. Pokiaľ sa nezakalí a nezmení farbu, je stabilné a spôsobilé k plneniu do fliaš. Vlastné plnenie vína do fliaš má prebehnúť za obmedzeného prístupu vzduchu. Všetky fľaše sa musia naplniť rovnako. Medzi zátkou a fľašou by nemal byť priestor väčší než 3 cm. Naplnené fľaše sa ihneď zatkujú. [3]

## 4.6 Špeciálne vína

### 4.6.1 Šumivé vína

Ich výroba má starú tradíciu. Donedávna bol mylne považovaný za vynálezcu týchto vín francúzsky mních Dom Perignon, ktorý len výrobu šumivých vín preslávil a rozšíril. Šumivé vína sa vyrábajú scelením niekoľkých hotových kvalitných kyslejších vín pridaním zahusteného révového muštu alebo rafinovaného cukru a zákvasu z čistých kultúr kvasiniek.[3] Výsledná zmes sa plní do fliaš s presným množstvom kvasiniek a cukru, ktoré sa pevne uzavrujú. Začne sa druhá fermentácia, ale tentoraz vytvorený oxid uhličitý nemá kam uniknúť a zostáva vo forme bubliniek vo víne. Získame šumivé víno, ktoré ešte nie je veľmi zaujímavé. Až počas ďalšej fázy rozpadu mŕtvych kvasiniek získava šampanské svoje základné krémové a chlebové príchuť. Šampanské vyzrieva aj s usadeninou najmenej 15 mesiacov, no často aj niekoľko rokov. Skôr ako sa dostane na verejnosť, musí sa odstrániť usadenina, ktorá by časom spôsobila zakalenie vína. Robí sa to striasaním. [12] Fľaše sa položia na striasacie stojany vo vodorovnej polohe a každý deň sa pomaly otáčajú do kolmejšej polohy. Obvykle to trvá 6 – 8 týždňov. Usadenina klesne až na hrdlo fľaše. Hrdlo sa potom zamrazí, takže po odstránení zátky vystrelí zmrazený kus usadeniny von. Do vína sa potom pridáva cukor a podľa jeho obsahu rozdelíme vína na extra suché, suché, polosuché, polosladké a sladké. Podľa farby na biele, ružové a červené. [3]

### 4.6.2 Dezertné vína

Podľa použitej technológie ich rozlišujeme na vína dezertné prisladzované, korenené a likérové. Sú prevažne charakterizované vysokým obsahom cukru a alkoholu. Prisladzované repným cukrom alebo zahusteným muštom sa vyrábajú tak, že do hotového vína sa pridávajú

vyššie uvedené komponenty v takom množstve, aby sa obsah cukru zvýšil na 50 – 150 g na 1 l. Dezertné víno by malo mať 15 – 17 % alkoholu a 130 g cukru na 1 l. Môže byť farby bielej, žltej alebo červenej, podľa toho aké víno sme použili pri výrobe. [3] Na výrobu niektorých nemeckých dezertných vín sa používa nefermentovaný sterilizovaný grepový džús – prisladzujú sa ním suché vína. Ďalšie metódy používajú sušené hrozno, alebo neskoro zberané hrozno infikované botrytídou. [21] Alkoholizovanie – zvyčajne pridaním hroznového alkoholu – je ďalším spôsobom, ako vytvoriť sladké vína. Vysoký obsah alkoholu pôsobí inhibične na kvasinky a výsledkom je, že vo víne zostáva zvyškový cukor. Medzi alkoholizované vína patrí napríklad Sherry, Madeira a Portské. [12]

## 5 TYP VÍNA A PRÍVLASTOK

### 5.1 Stolové víno

Kvalitatívne najnižšiu skupinu predstavujú stolové vína. Stolové víno sa vyrába z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 13 °NM. Cukornatosť stolového muštu sa upravuje pridaním rafinovaného cukru, avšak podľa platného zákona na 100 l muštu možno pridať maximálne 4,25 kg cukru. Stolové vína sa nesmú označovať s názvom odrody a výrobcovia nesmú na ich etiketách deklarovať názov vinohradníckej oblasti, rajón a ani vinohradníckej obce. Obsah alkoholu v stolových vínach je povolený v rozsahu 8,5 – 15,0 % objemu. [14]

### 5.2 Akostné víno

Akostné víno sa vyrába z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 16 °NM. V označení akostných vín výrobca deklaruje názov odrody viniča, ročník, vinohradnícku oblasť alebo rajón, kde sa hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dopestovalo. Obsah alkoholu v akostnom víne je najmenej 9,5 % objemu. Akostné víno sa smie za stanovených podmienok vyrábať iba z tuzemských hroziem zberaných v rovnakej vinárskej oblasti, v ktorej taktiež musí prebehnúť výroba. [6, 14]

### 5.3 Akostné víno s prívlastkom

Akostné víno s prívlastkom môže byť vyrábané iba z hroziem tuzemského pôvodu, ktoré sa zberajú ručne. Musia byť zberané v rovnakej vinárskej podoblasti a výroba musí prebehnúť vo vinárskej oblasti, v ktorej bolo hrozno zberané. [6] Smie sa vyrábať iba z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu maximálne troch odrôd. U akostných vín s prívlastkom sa nesmie žiadnymi spôsobmi zvyšovať cukornatosť a tým ich obsah alkoholu. Nesmú byť konzervované chemickými látkami, iba oxidom siričitým. Podľa nadmernej cukornatosti sú vína zaradované do kategórií – *kabinetné víno, neskorý zber, výber z hrozna, bobul'ový výber, hrozienský výber, výber z cibéb, ľadové víno a slamové víno*. [4] Etiketa akostných vín s prívlastkom obsahuje názov vinárskej oblasti, v ktorej bolo vyrobené, názov vinárskej podoblasti, v ktorej bolo zberané, označenie „akostné víno s prívlastkom“ vrátane uvedenia druhu. [6]



### **5.3.1 Kabinetné víno**

Kabinetné víno je možné vyrábať iba z vínných hrozien s cukornatosťou najmenej 19 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu. [15]

### **5.3.2 Neskorý zber**

Cukornatosť hrozna, z ktorého je vyrábané víno s označením „neskorý zber“ musí byť najmenej 21 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu. Tak kvalitné hrozno sa podarí vypestovať len niekde a niekedy. Víno má výrazné odrodové charakteristiky a môže byť úplne suché s vyšším obsahom alkoholu alebo s miernym zbytkom neprekvaseného cukru, tzn. polosuché. Tieto vína sa vo väčšine prípadov nepijú samotné, ale zaraďujú sa v gastronómii k určitým jedlám. [6]

### **5.3.3 Výber z hrozna**

Hrozno musí mať cukornatosť najmenej 23 °NM. Táto kvalita vína je skôr výnimočná. Víno môže byť vyrobené ako suché s vysokým obsahom alkoholu, alebo v kategórii polosuché až polosladké. Vína majú špecifickú vôňu a chuť, ktorá pri zachovaní odrodových charakteristík je ovplyvnená vysokou vyzretosťou a dostáva nádych medu a hrozienok. Táto kvalita svedčí najmä niektorým odrodám napríklad Tramín červený, Rizling vlašský i rýnsky, Chardonnay, Rulandské biele i šedé. [6]

### **5.3.4 Bobuľový výber**

Víno s označením „bobuľový výber“ je získavané z najlepších častí hrozna zberaného v neskorších termínoch a dosahujú vyššiu cukornatosť. [4] Je vyrobené z ručne vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli ručne odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou najmenej 26 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 8 % objemu. [15]

### **5.3.5 Hrozienkový výber**

Víno je vyrobené len z ručne vybraných prezretých strapcov hrozna, s cukornatosťou najmenej 28 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 8 % objemu. [15]

### 5.3.6 Cibébový výber

Takéto vína sa získavajú z prezretých zosušených bobúľ. Niekedy sa na etikete môžeme stretnúť s označením *botrytický výber*. Tak sa označuje víno v prípade, že väčšia časť zberu hrozna je napadnutá botrytídou (ušľachtilá plesň šedá – *Botrytis cinerea* Persoon) alebo sú vyberané napadnuté hrozná, prípadne bobule. Cukornatosť je najmenej 28 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 8 % objemu. [4, 15]

### 5.3.7 Ľadové víno

Hrozno pre výrobu ľadového vína je zberané pri teplotách -7 °C a nižšej. V priebehu zberu i spracovania zostávajú bobule zamrznuté. To je taktiež dôvodom, prečo ku zberu často dochádza v skorých ranných hodinách a hrozno sa musí čo najskôr lisovať. Z bobúľ je vytlačená koncentrovaná šťava, zatiaľ čo voda zostáva zamrznutá v kryštáloch ľadu. Získaný mušt je veľmi hustý a sladký. Výsledkom je vynikajúce aromatické sladké víno, ktoré sa plní do malých fliaš. [4] Získaný mušt má cukornatosť najmenej 27 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 6 % objemu. [15]

### 5.3.8 Slamové víno

Toto víno sa smie vyrábať len z hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame či rohožiach z rákosia alebo boli zavesené vo vetranom priestore po dobu aspoň troch mesiacov. Takéto hrozno sa spracováva najneskôr z celého zberu, často až v marci nasledujúceho roku. Vyrobené víno má sýto žltú farbu, výrazný buket a veľký podiel zvyškového cukru. Výlisnosť sušených bobúľ, podobajúcich sa hrozienkam, je veľmi nízka. Víno je preto veľmi výnimočné a rovnako sa plní do malých fliaš. [4] Získaný mušt má cukornatosť najmenej 27 °NM a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 6 % objemu. [15]

## 6 NUTRIČNÁ HODNOTA VÍNA

Víno obsahuje mnohé látky potrebné k životu človeka. Každé víno sa vyznačuje veľkými odlišnosťami a aj jeho výživovou hodnotou. Jeho zloženie je priamo ovplyvnené biochemickými procesmi prebiehajúcimi počas vývoja hrozna a pri jeho spracovaní. Úplne prekvasené biele víno sa skladá z vody 83 %, alkoholu 12 %, glycerínu 1 %, cukru 1 %, kyselín 0,8 %, minerálnych látok 0,3 %, dusíkatých látok 0,25 %, oxidu uhličitého 0,03 %, trieslovín 0,02 %, vitamínov 0,001 % a buketových látok 0,001 % a ďalších stopových prvkov. Červené víno má vyšší obsah trieslovín – 0,3 %. [11]

### 6.1 Alkohol

Alkohol má po vode druhé najväčšie zastúpenie. Je z hlavnej časti tvorený dvojuhlíkovými zlúčeninami etylalkoholu a stopovými prvkami metanolu. V závislosti od skvasiteľných cukrov sa obsah alkoholu vo víne pohybuje v rozmedzí od 5,5 – 22 % objemu. Vyšší obsah alkoholu zaisťuje stabilitu vína pred zákalom a ochoreniami. [1]

### 6.2 Vitamíny

Obsah vitamínov sa líši podľa jednotlivých odrôd, je ovplyvnený technologickým postupom výroby vína. Najviac sú obsiahnuté vitamíny skupiny B, tiamín B1 (napomáha srdcovej činnosti, je prítomný pri premene cukrov v tele, je dôležitý pre správnu funkciu nervovej sústavy), riboflavín B2 (udržiava dobrý stav pokožky, podporuje činnosť rohovky a sietnice, reguluje rastové a životné procesy), kyselina pantoténová B5 (ovplyvňuje nervovú koordináciu, zúčastňuje sa premeny bielkovín, cukrov a tukov, zvyšuje imunitu), pyridoxín B6 (je významný pri tvorbe hemoglobínu, podporuje regeneráciu kože a funkciu nervového systému), kobalamín B12 (má vplyv na liečenie zhubnej chudokrvnosti, obmedzuje únavu, napomáha liečbe depresii), biotín H (má vplyv na kvalitu pokožky), niacín B3 (ovplyvňuje činnosť žalúdka a čriev, prekrvuje pokožku). Najväčšie množstvo vitamínov B-komplexu obsahuje burčiak. Víno obsahuje veľmi malé množstvo vitamínu C (kyselina askorbová) bráni vzniku infekcií a podporuje imunitnú reakciu organizmu, zvyšuje mozgovú činnosť, vitamín A sa vo víne takmer nevyskytuje. [10, 17]

### **6.3 Minerálne látky**

Obsah minerálnych látok je ovplyvnený pôdnymi podmienkami. Ich množstvo vo víne závisí na spôsobe hnojenia vínnej révy a zvolenej výrobnnej technológii, pohybuje sa v rozmedzí 3 - 5 mg na liter. Z minerálnych látok sú obsiahnuté najviac draslík (K), vápnik (Ca) a horčík (Mg), ďalej fosfor (P), železo (Fe) a mangán (Mn) a množstvo stopových prvkov. S pribúdajúcim vekom chránia minerálne látky pred rednutím kostí. [17]

### **6.4 Cukry**

Hrozno obsahuje glukózu a fruktózu v pomere 1:1. Na počiatku zrenia obsahuje viac glukózy, čím je hrozno vyzretejšie, tým viac obsahuje fruktózy. Mušty sú dosladzované sacharózou, ktorá sa štiepi na glukózu a fruktózu a tie skvašujú na alkohol. Zvyškovým cukrom vo víne sa rozumie cukor neprekvasený, ten sa pohybuje v rozmedzí od 0,2 až po 50 a viac gramov na liter vína. Podľa množstva zvyškového cukru sú vína triedené do kategórií. Pod označením „suché víno“ môžeme očakávať najviac 4 g zvyškového cukru na liter, u „polosuchého vína“ sa pohybuje od 4,1 do 12 g, u „polosladkého vína“ je v rozmedzí od 12 do 45 g na liter a „sladké víno“ obsahuje na liter minimálne 45 g zvyškového cukru. Cukor zvyšuje kalorickú hodnotu vína. [17]

### **6.5 Tuky a oleje**

Šupka bobule je pokrytá voskovou vrstvičkou proti odparu vody a vzniku škodlivých mikroorganizmov, vosk sa dostáva do vína z povrchu bobule. Olej obsahujú kôstky v bobuliach, získava sa ich rozrušením. Tuky sú vo víne nevítané, získavajú sa za lisovania vysokým tlakom. [17]

### **6.6 Kyseliny**

Víno obsahuje hlavne kyselinu vínnu, jablčnú a mliečnu. Pri vyzrievaní bobúľ sa pomer kyseliny vínnej ku jablčnej zvyšuje na 2:1, v dôsledku nepriaznivého počasia obsahuje hrozno viac kyseliny jablčnej, ktorá je silne kyslá. Oproti kyseline vínnej je menej stála a rozkladá sa pôsobením kyslíka (baktérií) na kyselinu mliečnu. V malom množstve sú obsiahnuté – kyselina citrónová, jantárová, v priebehu kvasenia sa uplatňujú napríklad – kyselina maslová, mravčia, octová, fumarová. Obsah kyselín vo víne sa pohybuje medzi 5 – 8 gramov na liter. [17]

## **6.7 Dusíkaté látky**

Tvoria proteíny, polypeptídy, aminokyseliny a organické dusíkaté zlúčeniny. Obsah vo víne sa pohybuje od 0,5 do 1 gramu na liter. Prevažne u červených vín sa môže vyskytovať vyšší obsah biogénnych amínov. Z nich má význam hlavne histamín, ktorý vzniká pri kvasení kyseliny mliečnej. Vo víne sa vyskytuje v množstve do 1 mg na liter vína, jeho obsah môže presiahnuť až 20 mg na liter. Takéto množstvo spôsobuje nepríjemnú bolesť hlavy a celkovú nevoľnosť. [17]

## 7 SENZORICKÉ HODNOTENIE VÍNA

Senzorické hodnotenie vína je staré ako víno samo. Je to vyjadrenie akosti vína ľudskými zmyslami, prevedené na číselnú hodnotu alebo slovnú charakteristiku. Kvalitu vína určuje komplex vlastností, ktoré uspokojujú záujmy alebo vkus spotrebiteľov. K posudzovaniu a hodnoteniu vína je potrebné mať dostatok skúseností a odborných znalostí. Musíme byť predovšetkým vybavení dobrými zmyslami a chuťou a čuchovou pamäťou. Tieto vlastnosti si musíme udržiavať pravidelným ochutnávaním vín rôznych odrôd a ročníkov. Víno môže byť objektívne posúdené len vtedy, ak ho hodnotí niekoľko degustátorov, z ktorých posudkov sa vypočíta priemer. U prírodných révových vín posudzujeme čistotu, farbu, vôňu, chuť a celkový dojem, u šumivých vín ešte perlivosť. S cieľom dosiahnutia objektívneho hodnotenia organoleptických vlastností vín a ich spravodlivého roztriedenia boli vypracované systémy hodnotenia. Najčastejšie sa používajú schémy dvadsať alebo stobodové. Väčšinou sa však už prechádza na stobodový model (Hronský, 2000) pre tiché vína. V súčasnosti je medzinárodne uznávaným stupnicovým systémom. Vzhľad vína sa hodnotí 15 bodmi, vôňa 30 bodmi, chuť 44 bodmi a celkový dojem 11 bodmi, celkom je to 100 bodov. Tieto bodové hodnoty sa ešte členia pri vzhľade na čírosť a farbu, pri vône na intenzitu, čistotu a harmóniu, pri chuti na intenzitu, čistotu, harmóniu a perzistenciu. Vid' príloha č. 1.[3]

### 7.1 Hodnotenie vzhľadu vína

Prvý styk s vínom máme očami pri jeho nalievaní do pohára. Pohár nastavíme proti zdroju svetla a posúdime čistotu vína. Následne postavíme pohár s vínom na bielu podložku a najlepšie za denného svetla sa snažíme popísať farebný odtieň a intenzitu farby. Pohár vezmeme do ruky, pozrieme sa na farbu vína zhora, potom pohár nakloníme, pozrieme si stred vína, tzv. oko a okraje vína. Nakoniec zakrúžime, aby sme omyli steny pohára a pozorujeme stopy stekajúceho vína, sledujeme jeho viskozitu. [6]

#### 7.1.1 Čistota vína

Charakterizuje množstvo a veľkosť kaliacich čiastočiek. V dnešnej dobe by malo byť vo fľaši iba čisté víno. Kaliace čiastočky signalizujú chybu vína, ktorá môže byť

mikrobiologického alebo fyzikálneho pôvodu. Víno môže byť kryštalicky čisté, iskrivé, číre alebo opalizujúce, matné, kalné. [6]

### **7.1.2 Farba vína**

Farba vína je ovplyvňovaná mnohými faktormi: starobou vína, zdravotným stavom vína, ročníkom, odrodou, technológiou výroby a pod. Farebný odtieň a intenzita farby charakterizujú stupeň kvality a vývoja vína. Základom je, aby farba bola veselá, a priťahujúca. Nesmie byť šedivá a smutná. Intenzita farby môže byť nízka, napríklad veľmi zasírené vína sú označované ako bezfarebné, bledé. [6]

### **7.1.3 Viskozita (konzistencia)**

Podľa množstva alkoholu a niektorých látok, ako je napríklad glycerol, víno vytvára kresbu na stenách pohár. Niektoré stečie bez výrazných stôp, niektoré necháva výraznú stopu, tzv. slzy alebo okná. Víno môže byť označené ako vodnaté, tenké alebo husté, olejovité. [6]

## **7.2 Hodnotenie vône vína**

Čuchom hodnotíme vôňu (buket) vína. Čuch človeka patrí medzi veľmi citlivé ľudské zmysly. Čuchové pocity vnímame nosom, ktorého citlivosť je veľká, reakcia rýchla a stupnica citlivosti rozsiahla. [3] Privoniavame k poháru v pokoji. Potom pohár niekoľkokrát zakrúžime, aby sa omyla časť pohára, a tým sa urýchlilo uvoľňovanie aromatických látok. Tento postup niekoľkokrát opakujeme. Nakoniec privoniavame k prázdnomu poháru, v ktorom zostáva jemná vrstvička vína, ktorá sa rýchlo odparuje. Pri rozlišovaní vôní sa stretávame s týmito pojmami:

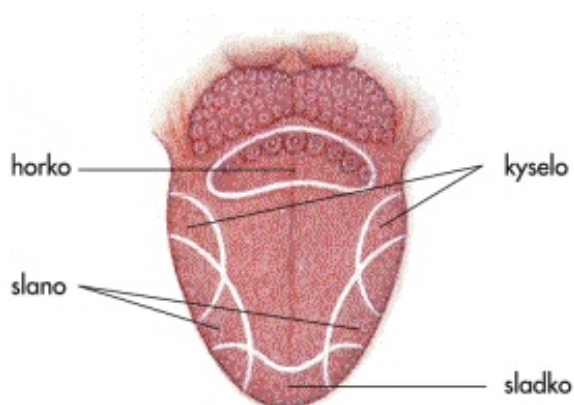
- Primárna (hroznová) aróma, ktorá sa do vína dostáva z hrozna. V hrozne sa vytvára hlavne na vnútornej strane šupky bobule, a potom sa dostáva pri lisovaní do muštu. Je geneticky daná každej odrode a jej množstvo je ovplyvnené najmä vyzretosťou hrozna a technológiou výroby vína.
- Sekundárna alebo kvasná, ktorá sa vytvára pri kvasení rôznymi reakciami vznikajúceho alkoholu s ostatnými látkami.
- Terciálna, ktorá vznikla biochemickým pochodom v priebehu ďalšieho zrenia vín. Označuje sa taktiež ako ležiacky buket. [6]

## 7.3 Hodnotenie chuti vína

Na posúdenie vína a jeho hodnotenie má najväčší vplyv chuť. Pri ochutnávaní musíme postupovať vždy rovnako, aby sme boli schopní rozpoznať rozdiely. Do úst vezmeme malé množstvo vína, víno prevaľujeme minimálne 5 sekúnd po jazyku, aby sme ho celý opláchli. Musíme nasýtiť chuťové poháriky, ktoré sú na jazyku nerovnomerne rozmiestnené. Potom do úst usfkujeme privretými ústami vzduch a víno prebublávame, aby sme z ohriateho vína dostali unikajúce aromatické látky do nosa. Ústna dutina je prepojená s čuchovým centrom, a tak máme ešte jednu možnosť k vínu privoňať, ale trochu inak. Potom malú časť vína pomaly prehltneme a sledujeme, ako dlho a ako kvalitne nám zostáva v ústach dochuť. Ostatné víno vyplujeme, aby sme boli schopní posúdiť čo najviac vzoriek vín a neboli ovplyvňované výpary z vlastného žalúdka. [6]

### 7.3.1 Štyri základné chute

Základné chute sú sladká, slaná, kyslá a horká. Chuťou zisťujeme výraznosť jednotlivých zložiek vína, jeho plnosť, harmonickosť, poprípade cudzie príchute a pachute. Ak pri ochutnávaní vína jeho chuťový dojem rýchlo rozplynie, ide o víno prázdne, chudé alebo krátke. Ak zanecháva víno po napití dlhší príjemný pocit, hovoríme, že je plné a má „telo“. Len vína špičkové, harmonické a plné zanechávajú v nás trvalú spomienku. Chuť vína ovplyvňuje najmä súlad medzi alkoholom, kyselinami a zvyškom neskvaseného cukru, pri červených vínach ešte príjemný obsah tanínu. [3]



Obr. č. 1 Chuťové zóny jazyka [16]



### **7.3.2 Kyseliny**

Množstvo kyselín sa vo víne pohybuje v množstve 4 až 8 g/l. Vysoko kyslé vína bývajú označované ako tvrdé, oceľové. Vína s nízkym obsahom kyselín zase ako fádne. [6]

### **7.3.3 Harmónia**

Harmonické víno – všetky zložky sú úplne v harmónii. Sledujeme hlavne pomer cukru ku kyselinám, pomer cukru a alkoholu, pomer trpkých látok k množstvu kyselín, pomer horkých látok a cukru. Žiadne z týchto látok nesmú vystupovať individuálne a rušivo. [6]

### **7.3.4 Dochuť**

Dochuť je pocit, ktorý nám zostane v ústach niekoľko sekúnd po prehltnutí. Môže byť horká, trieslovitá, alkoholická, kyslá – príjemná alebo nepríjemná. V dochuti sa prejavuje odrodovosť vína. Dĺžka chuťového vnemu po prehltnutí: 7 – 15 sekúnd – vína dlhé, 4 – 7 sekúnd – vína stredné, do 4 sekúnd – ľahké, krátke vína. [6]

## **II. PRAKTICKÁ ČASŤ**

## 8 SNÚBENIE VÍN A POKRMOV

### 8.1 Princípy

Dlhé storočia pozostával jedálniček obyvateľov Európy hlavne z chleba, olivového oleja, vína a zeleniny. Od najstarších dôb bolo víno v krajoch, kde sa réva bežne pestovala, dennou stravou obyvateľov. Zvyk každodenného užívania vína sa stal potrebou, ktorá svojim priaznivým pôsobením na ľudský organizmus formovala životný štýl a povahu ľudí. A pretože začali rozoznávať rôzne akosti vína a bohatší z nich si mohli dopriať aj pestrejší jedálniček, zisťovali postupne, že určité jedlá je možné zvlášť vhodne kombinovať s určitými druhmi vín. Harmónia má byť farebná – svetlé jedlá (ryby, hydina, teľacie mäso, svetlé omáčky, čerstvé svetlé syry) sa sprevádzajú bielymi vínami v individuálnom výbere podľa úpravy jedla; a naopak tmavé mäsa a tmavé omáčky vínami červenými. Harmónia má byť v aromatických látkach – k intenzívne aromatickému jedlu nemôžeme dať celkom neutrálne víno, ktoré by sa vedľa takéhoto jedla stratilo. Ale nesmie sa aróma jedla a vína svojou výraznosťou príliš trieštiť, oboje má splynúť v súznení. Harmónia sa má dosiahnuť v chuti tak, aby sa jedlo a víno vzájomne dopĺňali. [18]

Pre dosiahnutie najlepšieho snúbenia je nevyhnutné analyzovať základné zložky ako vo víne, tak aj v jedle, predovšetkým chuťovú a aromatickú intenzitu vína a pokrmu. Dosahujeme dvoch základných princípov snúbenia, a to harmóniu súladu a harmóniu kontrastu. Prvá je založená na vzájomnej podobnosti chutí a vôní pokrmu a vína, ktoré sa vzájomne podporujú. Podstatou harmónie kontrastu je naopak dopĺňovanie chutí a vôní, ktoré sa môžu neutralizovať alebo vytvoriť vyvážený celok. [8]

### 8.2 Charakteristika prieskumového šetrenia

V prieskumovom šetrení bol dôraz kladený na kombináciu vína a pokrmov. Prieskum sa zaoberal vekovou kategóriou od osemnásť rokov, keďže víno obsahuje alkohol.

Prieskumové šetrenie bolo uskutočnené formou elektronického dotazníka. Respondentom bolo položených celkom dvadsaťdva otázok, na ktoré odpovedali pomocou uzavretých i otvorených odpovedí. Dotazník bol vytvorený tak, aby sa respondenti zamysleli nad vhodnými kombináciami vín a pokrmov, či by si vedeli sami vybrať vhodné víno

k danému pokrmu. Prieskumové šetrenie prebiehalo na internete pomocou sociálnej siete a rozosielaním emailov a to najmä zamestnancom určitého hotela v Bratislave. Cieľom bolo získať informácie, ako respondenti a najmä pracovníci v gastronómii dokážu skombinovať víno s jedlom. Na základe týchto informácií bol navrhnutý jedálny lístok s harmonizujúcou kombináciou vína a pokrmu za pomoci someliéra.

### **8.3 Charakteristika dotazníka**

Prvé otázky dotazníka boli zamerané na údaje o pohlaví, veku, či jeho pracovná oblasť je gastronómia a hotelierstvo a ako často ak vôbec respondent pije víno. Ďalšie otázky sa týkali konkrétneho pokrmu, ku ktorému bolo potrebné priradiť z vybraných odrôd vín, na základe svojho úsudku. Respondentom bola poskytnutá aj možnosť „iné“, kde mohli napísať aké iné víno, ktoré nie je v možnostiach, by priradili k určitému pokrmu. Na základe dotazníka bolo získaných množstvo zaujímavých odpovedí.

### **8.4 Popis dotazníka**

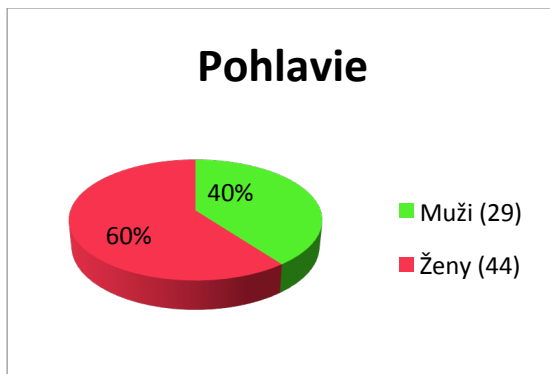
Dôležité bolo nazbierať čo najviac vyplnených dotazníkov. Dotazník bol vyhotovený v elektronickej podobe a tvorilo ho celkom dvadsaťdva otázok. Otázky boli zamerané najmä na vhodnú kombináciu pokrmov a vín.

### **8.5 Priebeh prieskumového šetrenia**

Elektronické dotazníky boli rozoslané zamestnancom hotela a zdieľané na sociálnej sieti. Zo šesťdesiatich rozoslaných dotazníkov bolo vyplnených 42, čo tvorilo nadpolovičnú väčšinu. Zdieľané elektronické dotazníky na sociálnej sieti vyplnilo celkom 31 ľudí. Spolu 73 vyplnených dotazníkov. Prieskumové šetrenie prebiehalo v časovom rozmedzí jeden mesiac a to od 10. 02. 2015 do 10. 03. 2015.

## 8.6 Vyhodnotenie prieskumového šetrenia

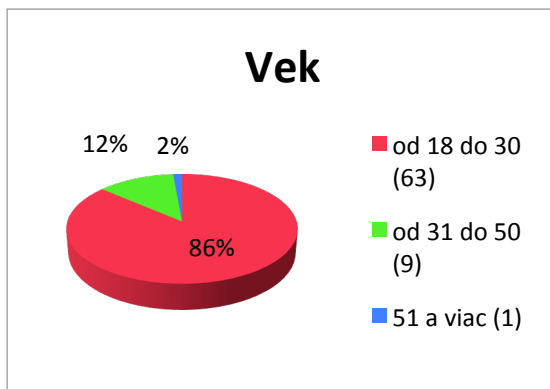
### 8.6.1 Graf č. 1: Pohlavie respondentov



Graf č. 1 znázorňuje počet mužov a žien, ktorí sa zúčastnili prieskumového šetrenia. Zo 73 respondentov bolo 44 žien a 29 mužov, resp. 60 % žien a 40 % mužov. Prevažujú odpovede ženského pohlavia.

Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

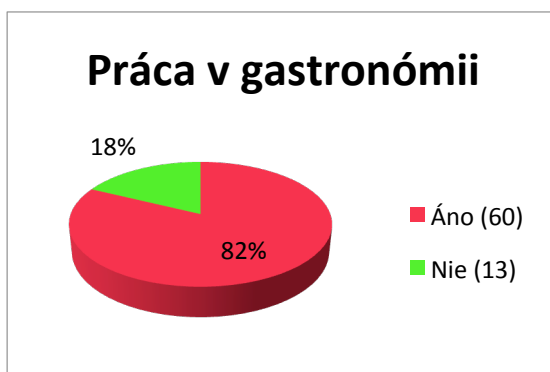
### 8.6.2 Graf č. 2: Vek respondentov



Graf č. 2 znázorňuje údaje o veku respondentov. Zo 73 respondentov až 63 bolo vo veku od 18 do 30 rokov, čo predstavovalo 86 % odpovedí. Len jeden respondent bol vo veku 51 a viac rokov.

Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

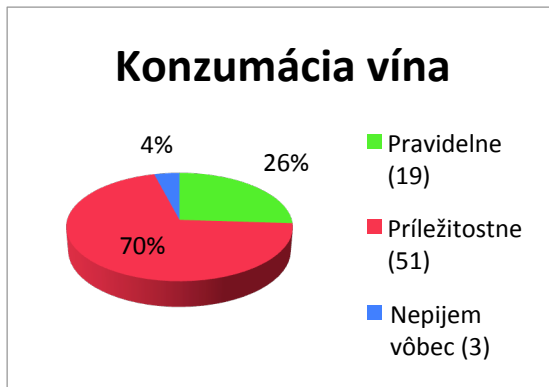
### 8.6.3 Graf č. 3: Práca respondentov v gastronómii



Graf č. 3 znázorňuje otázku, či respondenti pracujú v gastronomickej oblasti. Prevažná väčšina, 60 respondentov, čiže 82 % v gastronómii pracuje. Len 18 % ľudí odpovedalo „Nie“.

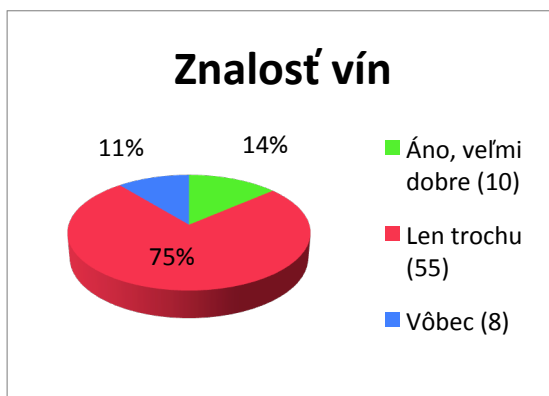
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

#### 8.6.4 Graf č. 4: Pravidelnosť konzumácie vína



Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

#### 8.6.5 Graf č. 5: Znalosť vín



Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Na grafe č. 4 je vidieť, ako často respondenti konzumujú víno. 70 % ľudí pije víno príležitostne, pravidelne pije víno len 26 % respondentov a 4 % nepijú víno vôbec.

Z grafu č. 5 sa zistilo, že veľmi dobre sa vo vínach vyzná len 14 % respondentov. Len trochu sa vo vínach vyzná až 75 % ľudí a vôbec sa vo vínach nevyzná 11 % respondentov.

#### 8.6.6 Vyhodnotenie otázok č. 6 až 22.

Odpovede respondentov na otázky, ktoré sa týkali konkrétneho pokrmu a priradenia k nemu vhodného vína boli veľmi zaujímavé. Vyskytli sa aj otvorené odpovede s vlastným odporúčaním vína alebo iného nápoja vhodného k danému pokrmu.

Otázka číslo šesť z dotazníka znela: „Aké víno a jeho odrodu by ste si vybrali k Divinovej paštéte s hroznovou redukciou a hruškovým pyrém?“ Odpovede boli rôznorodé, no väčšina respondentov, 51 %, by si zvolili červené suché víno, konkrétne Frankovku modrú. Respondenti uviedli aj iné odpovede ako Cabernet Sauvignon, Karpatská Perla a Veltlínske

zelené, suché víno. Na základe tejto otázky sa zistilo, že väčšina ľudí si zvolí červené víno k výrobkom z tmavého mäsa.

Otázka číslo sedem: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Marinovanému sivoňovi v borovičke s nakladanou cibuľou a cviklou?*“. Odpovede boli veľmi zaujímavé, len jeden človek by si vybral k tomuto pokrmu šampanské, ktoré by odporučil someliér, tak ako to je zostavené v nemenovanej reštaurácii v Bratislave. Až 58 % by si zvolilo biele víno, Pinot Gris, suché.

Otázka číslo osem: „*Aké víno a jeho odrodu by ste si vybrali ku Grilovanej bielej kačacej pečienke?*“. Pri tejto otázke bol počet odpovedí na vybrané druhy vín takmer rovnaký. Najviac percent (29 %) však získalo víno biele, Sauvignon Blanc, suché víno. Vyskytli sa taktiež vlastné odpovede respondentov, ktorí by zvolili iný alkohol k ťažkej kačacej pečienke. Someliér by odporučil víno, ktoré si zvolilo najviac respondentov, Sauvignon Blanc, biele suché víno.

Otázka číslo deväť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Kuracím prsiam na grile s grilovanou zeleninou?*“. Odpovede respondentov boli jednoznačné. 65 % odpovedí patrilo bielu suchému vínu, Rizlingu Vlašskému. 27 % respondentov by si zvolilo k pokrmu polosladké víno, Pálavu. Someliér by odporučil biele suché víno, tak ako by zvolila väčšina respondentov.

Otázka číslo desať: „*Aké víno a jeho odrodu by ste zvolili k Pečenej kačke s červenou kapustou a lokšami?*“. Takmer polovica respondentov by zvolila k danému pokrmu červené suché víno, Shiraz, ktoré by odporučil aj someliér vďaka plnosti a korenitosti vína s vysokým obsahom trieslovín, ktoré sa skvele dopĺňa s červenou kapustou a pečeným kačacím mäsom. Vyskytla sa aj otvorená odpoveď jedného respondenta, ktorý by si vybral k danému pokrmu pivo.

Otázka číslo jedenásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Grilovanému zubáčovi s mrkvovým pyrém a tarhoňou?*“. 64 % respondentov by zvolilo biele suché víno, Pinot Gris. Someliér by sa však nebránil ani červenému ľahkému vínu, ktoré by sa dopĺňalo s mrkvovým pyrém. Červené víno by si k rybe však zvolilo len 7 % respondentov.

Otázka číslo dvanásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Lososovi na masle so zelenými fazuľkami?*“. Pri tejto otázke neboli odpovede respondentov celkom jednoznačné. Nerozhodne boli odpovede medzi Tramínom červeným (36 %) a Frankovkou modrou rosé (34 %). Someliér by odporúčal k mäsitým rybám, ako sú losos a tuniak červené víno s nízkym obsahom trieslovín, napríklad Pinot Noir.

Otázka číslo trinásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Mušliam sv. Jakuba?*“. 45 % respondentov by vybralo k danému pokrmu suché šampanské. Najlepšie sa však k takmer všetkým darom mora hodí biele suché víno Chablis. Šampanské je takmer dokonalé s ustricami.

Otázka číslo štrnásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Sushi?*“. Takmer jednoznačne respondenti zvolili špeciálne víno, ktoré je v harmónii s daným pokrmom, a to biele suché víno Albarino. Tak by odporučil aj someliér. Vyskytli sa aj dve otvorené odpovede, kde respondenti odpovedali, že by vybrali k Sushi Saké alebo by neodporučili žiadne víno.

Otázka číslo pätnásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Sviečkovej na smotane z jeleňa s parenou knedľou?*“. Väčšina respondentov (62 %) by zvolilo suché červené víno, Pinot Noir. Someliér by však odporučil plnšie červené víno – Shiraz, konkrétne z oblasti Rhône, ktoré sa skvele dopĺňa s divinou. Jeden respondent by si zvolil k pokrmu pivo.

Otázka číslo šestnásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Jeleniemu karé s maslovými haluškami, sušenými slivkami a medovej demi-glacé omáčke?*“. 41 % respondentov by vybralo červené víno, Frankovku modrú, no tak ako v predchádzajúcej odpovedi by someliér odporúčal plnšie červené víno – Shiraz, ktoré by zvolilo 25 % respondentov.

Otázka číslo sedemnásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k hovädziemu steaku na omáčke zo zeleného korenia?*“. Veľká väčšina, až 82 % respondentov by jednoznačne zvolilo červené suché víno, Alibernet. Dokonca sa vyskytli dvaja respondenti, ktorí by si vybrali k danému pokrmu šampanské, polosuché a šesť respondentov by si dalo k hovädziemu steaku polosladké biele víno, Pálavu. Someliér by súhlasil s väčšinou respondentov.



Otázka číslo osemnásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Dubákovému rizotu s parmezánom a rukolou?*“. 59 % respondentov by zvolilo biele suché víno, Pinot Gris, s čím by súhlasil aj someliér.

Otázka číslo devätnásť: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Crème Brûlée?*“. Odpovede respondentov boli rôznorodé, najviac (48 %) by však vybralo k danému pokrmu biele polosladké víno, Devín. Dvaja respondenti by zvolili úplne iné víno ako z vybraných. Jeden by zvolil Tokajské sladké víno, konkrétne najlepšie od Ostrožoviča a druhý respondent by zvolil šampanské demi-sec. Someliér by súhlasil s väčšinou respondentov a odporučil by polosladké víno.

Otázka číslo dvadsať: „*Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k šúl'ancom s makom alebo orechmi?*“. Pri tejto otázke sa vyskytovalo najviac otvorených odpovedí (8 %). Respondenti, ktorí zvolili túto odpoveď by odporúčali k danému pokrmu mlieko alebo čaj. 62 % respondentov by zvolilo biele polosladké víno, Muškát.

Otázka číslo dvadsaťjeden: „*Aké víno a jeho odrodu by ste zvolili k Tiramisu?*“. Väčšina respondentov na túto otázku odpovedala - vínom bielym polosladkým. Jeden človek by zvolil k tomuto pokrmu kávu. Someliér hovorí: „*Platí jednoduché pravidlo: víno musí byť rovnako sladké alebo sladšie ako dezert.*“ K Tiramisu by someliér odporučil polosladké víno, tak ako väčšina respondentov.

Otázka číslo dvadsaťdva: „*Aké víno a jeho odrodu by ste priradili k syrovému tanieru?*“ Presne tak ako by odporúčal someliér odpovedal jeden respondent a to: „*K syrovému tanieru by som vybral víno, podľa toho aké syry by tam boli.*“ K tvrdým syrom ako napríklad francúzske ovčie syry, anglický čedar, parmezán sa pokojne hodia aj červené vína určitej zrelosti. Mäkké syry ako camembert, brie, sú zvyčajne najľahšie kombinovateľné. K plesnivým syrom sa najviac hodia sladké portské vína, ku koziemu syru sa najlepšie hodí Sauvignon Blanc, hlavne Sancerre a Pouilly-Fumé. 63 % respondentov by zvolilo biele suché víno a len 14 % respondentov by vybralo sladké portské víno.

Na základe dotazníka boli zistené rozmanité skutočnosti o pohľade rôznych skupín ľudí na harmóniu vín a pokrmov. Väčšina z odpovedí sa zhodovala s odporučeniami od someliéra, no vyskytli sa i otvorené odpovede s rôznymi názormi a pohľadmi na svet snúbenia vín a pokrmov. Z dotazníka je zrejmé, že slovenský konzument sa buď drží zaužívaných spojení, alebo vychádza z osobných skúseností. Zaujímavé bolo aj nahrádzanie vína alternatívnymi nápojmi a to nielen v rozsahu alkoholických druhov. Z dotazníka taktiež badať, že víno ako kultúrny nápoj stále nemá pevné miesto pri stolovaní. Na to, aby vznikol dokonalý súzvuk vína a jedla je nesmierne dôležité mať osobnú skúsenosť s oboma. Teda poznať konkrétne jedlo aj víno. Dnešným mottom someliérstva je nebáť sa výziev a skúšať stále nové spojenia, ktoré následne ľuďom rozšíria obzory. Zistené skutočnosti a preferencie respondentov boli použité na vytvorenie degustačného menu pre 40 osôb na svadobnú hostinu, ktoré bude podrobne popísané v nasledujúcej kapitole.

## 9 NÁVRH DEGUSTAČNÉHO MENU S VÍNAMI

Na základe prieskumového šetrenia bolo vytvorené degustačné menu s vybranými pokrmami, ku ktorým bolo vhodne priradené víno someliérom. Degustačné menu bolo vytvorené pre 40 člennú svadobnú hostinu. Pozostáva zo studeného predjedla, teplého predjedla, hlavného jedla a dezertu. Dôležité je, aby chute jedál a vín boli v harmónii. Keď sa rozhodujeme, aké víno budeme podávať, je predovšetkým potrebné zvážiť, či je jedlo ťažké alebo nie – jeho jednotlivé zložky, kombinácie, varenie a omáčka. Varenie, príprava v pare či opekanie vedú k ľahšiemu výsledku než dusenie, pečenie alebo tradičné vyprážanie. Marinovanie dodáva mäsu plnšiu a intenzívnejšiu chuť. Je potrebné dostať víno do rovnováhy s jedlom, aby jedno neprevážilo druhé. Na základe týchto a mnohých iných princípov boli vybrané druhy vín k vybraným pokrmom.

### 9.1 Studené predjedlo

#### MARINOVANÝ SIVOŇ

Sivoň bol marinovaný v borovičke a borievkach a bol podávaný s nakladanou červenou cibuľou a cviklou, mrveničkou z pumpernickel (žitného) chleba a chrenom.

### 9.2 Teplé predjedlo

#### GRILOVANÁ BIELA KAČACIA PEČIENKA

Kačacia pečienka bola pripravená na grile bez použitia masti a oleja podávaná s pyrú zo zimných jabĺk, píniovými orieškami, prachom z oleja z lieskocov a gélom z červeného vína.

### 9.3 Hlavné jedlo

#### JELÉNIE KARÉ S HALUŠKAMI

Jelenie karé bolo najskôr opečené do hneda na panvičke s tymiánom, rozmarínom a maslom, podávané s omáčkou demi-glace – hnedá omáčka s pridaním sliviek, medu a portského vína. Jelenie karé bolo podávané s maslovými haluškami s petržlenom.

## 9.4 Dezert

### ČOKOLÁDOVÁ TORTIČKA S MAKADAMIOVOU OMÁČKOU

Čokoládová tortička bola pripravená z piškótového základu a čokoládového ganache (tmavý sladký čokoládový krém). Bol podávaný s marakujovou omáčkou a makadamiovými orieškami a čerstvým bobuľovým ovocím.

## 9.5 Víno k studenému predjedlu

### MODRAGNE 7 - BRUT – méthode traditionnelle.

Pinot blanc, blanc de blanc, biele šumivé víno vyrobené tradičnou technológiou. Jemne lisované celé strapce, fermentácia do sucha, ročné zrenie na hrubých kvasniciach bez sírenia, fľaškovanie do sektorových fliaš a následná druhá fermentácia, ročné zrenie, ručná remuáž a degorzáž. Toto šumivé víno pochádza z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti, z vinárstva Fedor Malík a syn. Ročník 2012. Obsah alkoholu: 13,0 % obj., cukornatosť hrozna 18°NM.

## 9.6 Víno k teplému predjedlu

### CHARDONNAY SUR LIE, NESKORÝ ZBER, SUCHÉ

Toto víno zaujme nádhernou zlatožltou farbou, príjemným a intenzívnym buketom, v ktorom sa snúbia primárne a práve vznikajúce terciálne arómy citrusových plodov, vanilky, jemného dubového dreva a sladkého drierka. Bohatá a komplexná chuť kopíruje aromatiku. Víno je vláčne, zamatové, lahodné, harmonické, s dlhou aromatickou stálosťou. Vína sur Lie ležia vo vinárstve počas niekoľkých mesiacov na zdravých najjemnejších kvasinkách pri pravidelnom premiešavaní. Týmto dochádza k autolýze kvasiniek, čím sa víno obohacuje o polysacharidy a manoproteíny. Metóda pochádza z francúzskeho Nantes v údolí rieky Loire. Víno pochádza z Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti, z vinárstva Mrva & Stanko. Ročník 2011, obsah alkoholu: 13,0 % obj., obsah zvyškového cukru: 3,7 g/l.

## **9.7 Víno k hlavnému jedlu**

DUNAJ SELECTION, BARRIQUE, SUCHÉ.

Ohnivé víno z ekologicky ošetrovaného vinohradu Berkis, čerpajúce svoje lekvárové tóny, pripomínajúce lesné ovocie, z dokonale dozretého hrozna. Sladké taníny a príjemné kyseliny, doplnené strekovskou zemitosťou dodávajú vínu okrem mohutnosti šarm a eleganciu. Víno dozrieva v barikových sudoch, čo obohacuje víno o ušľachtilé taníny a príjemnú vanilkovú chuť s odtieňom dubového dreva. Toto víno pochádza z Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti, Strekovský vinohradnícky región z vinárstva Strekov 1075. Ročník 2012, obsah alkoholu: 16,7 % obj.

## **9.8 Víno k dezertu**

ALIBERNET BARRIQUE, SLAMOVÉ, SLADKÉ.

Víno karmínovo-rubínovej farby s príchťou vlašských orechov a koncentrovanej medovosti. Elegantná vyvážená chuť s bohatým extraktom, pripomínajúca hrozienka a figový džem. Víno zrelo 10 mesiacov vo francúzskom barikovom sude Seguin Morea. Dokonale sa hodí k sladkým ovocným dezertom, teľaciemu mäsu s omáčkou a syrom s ušľachtilou plesňou. Víno pochádza z Malokarpatskej oblasti z vinárstva Víno Rariga, Modra. Ročník 2012, obsah alkoholu: 10,8 % obj.

## 10 CENOVÁ PONUKA

Cenová ponuka degustačného menu bola zostavená pre štyridsať osôb, ktorí sa zúčastnili svadobnej hostiny. Ku každému pokrmu bolo priradené vhodné víno. Cenová ponuka bola vytvorená na základe nákupnej ceny surovín potrebných na prípravu daných pokrmov bez DPH, s DPH, plus prirážka a nákup vín.

### 10.1 Cenová ponuka jedál

Cenová ponuka jedál bola zostavená na základe cien surovín a jedál z určitej nemenovanej reštaurácie v Bratislave za pomoci šéfkuchára. Predajná cena bola vypočítaná z nákupnej ceny surovín bez DPH + DPH (20 %) + prirážka (cca  $\times 3$ ) = predajná cena s DPH. Náklady na nákup surovín by mali predstavovať približne 25 % z predajnej ceny bez DPH, aby bol nákup a predaj výhodný.

#### 10.1.1 Marinovaný sivoň

V tabuľke č. 1 sa nachádzajú údaje o potrebných surovinách na prípravu daného pokrmu, ich gramáž a nákupné ceny bez DPH na desať porcií. V tabuľke č. 2 sa nachádzajú konečné nákupné a predajné ceny na jednu porciu a na 40 porcií pokrmu.

Tabuľka č. 1: Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií

<i>Marinovaný sivoň</i>			
<i>Názov suroviny</i>	<i>Merná jednotka</i>	<i>Množstvo</i>	<i>Cena bez DPH (v Eur)</i>
Sivoň	kg	1	20,82
Borievky	ks	3	0,001
Borovička Spišská 40%	l	0,1	0,753
Červená cibuľa	kg	0,4	0,752
Cvikla	kg	0,2	0,178
Chren	ks	0,3	1,002
Pumpernickel chlieb	kg	0,5	2,80
Cena spolu			26,306

Zdroj: Vlastné spracovanie

Tabuľka č. 2: Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií

<i>Porcie</i>	<i>Nákupná cena bez DPH (v Eur)</i>	<i>Prirážka (%)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>	<i>Predajná cena bez DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>
1	2,632	279,94	7,368	10,00	12,00
40	105,28	279,94	294,72	400,00	480,00

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

### 10.1.2 Grilovaná biela kačacia pečienka

V tabuľke č. 3 sa nachádzajú údaje o potrebných surovinách na prípravu daného pokrmu, ich gramáž a nákupné ceny bez DPH na desať porcií. V tabuľke č. 4 sa nachádzajú konečné nákupné a predajné ceny na jednu porciu a na 40 porcií pokrmu.

Tabuľka č. 3: Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií

<b>Grilovaná biela kačacia pečienka</b>			
<i>Názov suroviny</i>	<i>Merná jednotka</i>	<i>Množstvo</i>	<i>Cena bez DPH (v Eur)</i>
Kačacia pečienka – Foie gras	kg	1,00	32,90
Morská soľ	kg	0,01	0,083
Jablko	kg	1,00	0,656
Víno na varenie	l	0,25	0,228
Sosa textúra	kg	0,001	0,200
Zelené pistácie	kg	0,15	4,769
Lieskové orechy - olej	l	0,05	0,865
Shizo mix - Sakura	ks	10	0,153
<b>Cena spolu</b>			<b>39,853</b>

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

Tabuľka č. 4: Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií

<i>Porcie</i>	<i>Nákupná cena bez DPH (v Eur)</i>	<i>Prirážka (%)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>	<i>Predajná cena bez DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>
1	3,985	255,51	10,182	14,17	17,00
40	159,40	255,51	407,28	566,80	680,16

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

### 10.1.3 Jelenie karé s haluškami

V tabuľke č. 5 sa nachádzajú údaje o potrebných surovinách na prípravu daného pokrmu, ich gramáž a nákupné ceny bez DPH na desať porcií. V tabuľke č. 6 sa nachádzajú konečné nákupné a predajné ceny na jednu porciu a na 40 porcií pokrmu.

Tabuľka č. 5: Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií

<i>Jelenie karé s haluškami</i>			
<i>Názov suroviny</i>	<i>Merná jednotka</i>	<i>Množstvo</i>	<i>Cena bez DPH (v Eur)</i>
Jelení chrbát	kg	1,7	39,882
Halušky	kg	1,00	1,251
Zmes húb	kg	0,10	4,512
Maslo	kg	0,15	1,341
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,143
Olej	l	0,05	0,074
Mrkva	kg	0,10	0,058
Borievkové bobule	ks	8	0,020
Sušené slivky	kg	0,05	0,269
Med	kg	0,15	1,041
Hovädzí demi-glacé	l	0,30	1,067
Shizo mix – Sakura	ks	10	2,136
Morská soľ	kg	0,01	0,068
Cena spolu			51,862

*Zdroj: Vlastné spracovanie*



Tabuľka č. 6: Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií

Porcie	Nákupná cena bez DPH (v Eur)	Prirážka (%)	Zisk (v Eur)	Predajná cena bez DPH (v Eur)	Predajná cena s DPH (v Eur)
1	5,186	299,96	15,556	20,74	24,89
40	207,44	299,96	155,56	829,60	995,52

Zdroj: Vlastné spracovanie

#### 10.1.4 Čokoládová tortička

V tabuľke č. 7 sa nachádzajú údaje o potrebných surovinách na prípravu daného pokrmu, ich gramáž a nákupné ceny bez DPH na desať porcií. V tabuľke č. 8 sa nachádzajú konečné nákupné a predajné ceny na jednu porciu a na 40 porcií pokrmu.

Tabuľka č. 7: Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií

<b>Čokoládová tortička</b>			
Názov suroviny	Merná jednotka	Množstvo	Cena bez DPH (v Eur)
Čokoláda	kg	1,20	5,604
Makadamiové oriešky	kg	0,20	7,314
Maslo	kg	0,28	2,503
Vaječný žltok	ks	5	0,566
Šľahačka	ks	5	2,104
Pomarančová omáčka	l	0,25	1,515
Ovocné pyré	kg	0,60	5,280
Kryštálový cukor	kg	0,20	0,142
Želatína	ks	7	0,120
Glukóza	kg	0,03	0,037
Mäta	kg	0,01	0,126
Kakaový prášok	ks	0,5	0,013
Cena spolu			25,324

Zdroj: Vlastné spracovanie

Tabuľka č. 8: Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií

Porcie	Nákupná cena bez DPH (v Eur)	Prirážka (%)	Zisk (v Eur)	Predajná cena bez DPH (v Eur)	Predajná cena s DPH (v Eur)
1	1,688	289,99	4,895	6,58	7,90
40	67,52	289,99	195,80	263,20	315,84

Zdroj: Vlastné spracovanie

### 10.1.5 Celková cena pokrmov

V nasledujúcej tabuľke sa nachádzajú konečné sumy nákupu, predaja a zisku bez DPH a s DPH. Nákupná cena surovín bez DPH je 539,64 Eur, predajná cena s DPH je 2471,52 Eur, zisk na predaji jedla je 1053,36 Eur.

Tabuľka č. 9: Celková cena pokrmov na 40 porcií

Pokrm	Nákup bez DPH (v Eur)	Zisk (v Eur)	Predaj bez DPH (v Eur)	Predaj s DPH (v Eur)
Marinovaný sivoň	105,28	294,72	400,00	480,00
Grilovaná pečeň	159,40	407,28	566,80	680,16
Jelenie karé	207,44	155,56	829,60	995,52
Čokoládová tortička	67,52	195,80	263,20	315,84
SPOLU	539,64	1053,36	2059,60	2471,52

Zdroj: Vlastné spracovanie

## 10.2 Cenová ponuka vín

### 10.2.1 Modrange 7 – Brut

V nasledujúcej tabuľke je zobrazené množstvo fliaš pre 40 člennú svadobnú hostinu, ktoré bolo vypočítané z množstva vína pre jednu osobu k studenému predjedlu. So studeným predjedlom bude podávaný pohár pre jednu osobu o objeme 0,10 l.

Tabuľka č. 10: Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš.

<b>Modrange 7 - Brut</b>			
<i>Počet fliaš (0,75l)</i>	<i>Nákupná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>
1	8,00	15,00	7,00
6 (pre 40 osôb)	48,00	90,00	42,00

Zdroj: Vlastné spracovanie

### 10.2.2 Chardonnay Sur Lie

V nasledujúcej tabuľke je zobrazené množstvo fliaš pre 40 člennú svadobnú hostinu, ktoré bolo vypočítané z množstva vína pre jednu osobu k teplému predjedlu. S teplým predjedlom bude podávaný pohár pre jednu osobu o objeme 0,05 l.

Tabuľka č. 11: Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš.

<b>Chardonnay Sur Lie</b>			
<i>Počet fliaš (0,75l)</i>	<i>Nákupná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>
1	9,00	16,00	7,00
3 (pre 40 osôb)	27,00	48,00	21,00

Zdroj: Vlastné spracovanie

### 10.2.3 Dunaj Selection Barrique

V nasledujúcej tabuľke je zobrazené množstvo fliaš pre 40 člennú svadobnú hostinu, ktoré bolo vypočítané z množstva vína pre jednu osobu k hlavnému chodu. S hlavným chodom bude podávaný pohár pre jednu osobu o objeme 0,05 l.

Tabuľka č. 12: Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš.

<b><i>Dunaj Selection Barrique</i></b>			
<i>Počet fliaš (0,75l)</i>	<i>Nákupná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>
1	12,00	20,50	8,50
3 (pre 40 osôb)	36,00	61,50	25,50

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

#### **10.2.4 Alibernet Barrique, slamové víno**

V nasledujúcej tabuľke je zobrazené množstvo fliaš pre 40 člennú svadobnú hostinu, ktoré bolo vypočítané z množstva vína pre jednu osobu k dezertu. S dezertom bude podávaný pohár pre jednu osobu o objeme 0,03 l.

Tabuľka č. 13: Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš.

<b><i>Alibernet Barrique</i></b>			
<i>Počet fliaš (0,375l)</i>	<i>Nákupná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>
1	10,00	18,00	8,00
4 (pre 40 osôb)	40,00	72,00	32,00

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

#### **10.2.5 Celková cena vín**

Celkovo k degustačnému menu pre 40 osôb je potreba 14 fliaš rôznych druhov vín. Počíta sa s jedným pohárom na osobu ku každému chodu (vid'. tabuľky č. 11, 13, 15, 17).

Tabuľka č. 14: Nákupná a predajná cena za celkové množstvo fliaš.

<i>Druh vína</i>	<i>Počet osôb</i>	<i>Počet fliaš</i>	<i>Nákupná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Predajná cena s DPH (v Eur)</i>	<i>Zisk (v Eur)</i>
Modragne 7 - Brut	40	6 (0,75l)	48,00	90,00	42,00
Chardonnay Sur Lie	40	3 (0,75l)	27,00	48,00	21,00
Dunaj Selection Barrique	40	3 (0,75l)	36,00	61,50	25,50
Alibernet Barrique	40	4 (0,375l)	40,00	72,00	32,00
SPOLU			151,00	271,50	120,50

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

### 10.3 Celková cena pokrmov a vín

Celková cena pokrmov a vín bola vytvorená na základe nákupnej ceny jednotlivých surovín potrebných na prípravu daných pokrmov a na základe nákupnej ceny vín. Degustačné menu bolo vytvorené pre 40 osôb s presne stanovenou gramážou pokrmu pre jednotlivca a presne stanoveným množstvom vína ku každému chodu. K vytvoreniu tohto menu bola nevyhnutná konzultácia s odborníkmi, šéfkuchárom a someliérom.

Tabuľka č. 15: Konečné predajné ceny s DPH

<b>Celková cena pokrmov a vín</b>	
Predajná cena jedál s DPH (v Eur)	2471,52
Predajná cena vín s DPH (v Eur)	271,50
SPOLU	2743,02

*Zdroj: Vlastné spracovanie*

## 11 SOMELIÉRSTVO

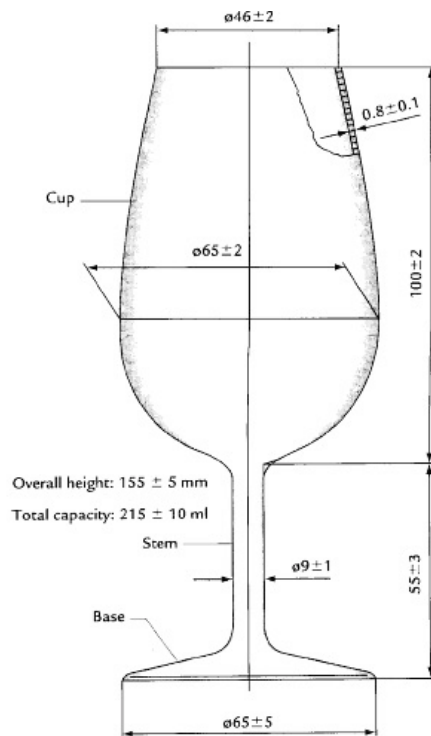
Someliérstvo je povolanie veľmi náročné na kvalitu vedomostí, psychológiu zákazníka a zručnosť. Jednoznačne sa dá konštatovať, že someliérstvo vyžaduje celoživotné vzdelávanie. [6]

### 11.1 Someliér

Slovo someliér má pôvod vo francúzskom Provensálsku, *saumalier*, kde takto nazývali človeka, ktorý mal na starosti voz ťahaný volským záprahom predávajúci jedlá a nápoje. Someliéri bývali veľmi silní muži, ktorých úlohou na francúzskom kráľovskom dvore bolo dopravovať vína zo zámockých sklepov. Odtiaľ potom zaisťovali ich dodávanie na kráľovské hostiny. Neskôr toto označenie prešlo na majordómov v malých zámkoch, kde mali vedľa bežnej správy domu na starosti i vínnu sklep. Od správcu vínných sklepov bol už len krôčik k ich dnešnej funkcii. Povolanie someliéra, ako je dnes známe, má svoje počiatky v 19. storočí, teda v dobe vzniku veľkých reštaurácií a neskôr i veľkých hotelov. V dôsledku hospodárskej krízy táto profesia utrpela a dostala sa na pokraj záujmu. Jej renesancia začala v druhej polovici minulého storočia a od tej doby stále naberá na význame. Dôkazom tejto skutočnosti je, že Medzinárodná asociácia someliérov – Association de la Sommellerie Internationale (ASI), založená v roku 1969, má svojich členov v takmer štyridsiatich zemiach sveta. O rozvoj someliérstva na Slovensku sa zaslúžila Asociácia someliérov Slovenskej republiky (ASSR), ktorá vznikla v roku 2000 a v roku 2002 sa stala členom ASI. Asociácia someliérov Českej republiky vznikla o niečo skôr ako na Slovensku, a to v roku 1997 a o rok neskôr sa stala členom ASI. Význam someliéra sa však mení. Skôr bol považovaný za odborníka na víno, ktorý je schopný ho perfektným spôsobom ponúknuť a predat'. V dnešnej dobe však musí mať omnoho širšie a hlbšie znalosti i omnoho väčší rozsah schopností, ktoré sú založené na ustavičnom pozorovaní vývoja a trendov v oblasti vinárstva (enológie), gastronómie, ušľachtilých nealkoholických a alkoholických nápojov, pochutín a cigár. Praktické schopnosti someliéra spočívajú vo výbere, odporúčaní a správnom servírovaní vína a sektu a taktiež snúbenie jedla a vína. Someliér je zodpovedný za zostavenie vínnej karty, výber, nákup a správne skladovanie nápojov a cigár, ako aj odovzdávanie odborných vedomostí zákazníkovi a kolegom. [8]

## 11.2 Someliárske pomôcky

Ku svojej práci v reštaurácii potrebuje someliér špecifické pomôcky. Patrí sem vývrtka, dekantovací kočík, dekantovacia karafa, degustačný pohár, kliešte na uvoľnenie korku, uzáver na otvorené vína, teplomer. [7]



Obr. č. 2: International Standards Organization (ISO) degustačný vínový pohár. Miery sú v mm. [19]

## 11.3 Servis vína

Podávanie vína je záverečným dejstvom práce someliéra. Someliér musí vedieť poradiť zákazníkovi a čo najlepšie ho pripraviť na ocenenie vína a vybraného pokrmu. Mal by s ním hovoriť jednoducho a jasne, nie príliš technicky, pretože klient nemusí mať tak širokú znalosť technických aspektov vín. Rovnako je nevyhnutné, aby hovoril zdvorilým tónom a bol schopný rýchlo, vhodne a elegantne reagovať. Aby klient mohol ochutnať víno v čo najlepších podmienkach musí byť víno podávané v správnej teplote pre daný druh. Pretože iba v takom prípade môžu byť ocenené charakteristiky vína. Ideálna teplota pre biele vína je nižšia, než pre červené. To napomáha k zdôrazneniu sviežosti vína. Vyššia teplota pre červené vína, najmä tie staršie zjemňuje chuť tanínu a uvoľňuje skvelý buket. [7]

### 11.3.1 Teplota podávania vína/teplota konzumácie vína

- 5 °C/6 – 9 °C sekty a šumivé vína
- 7 °C/9 – 11 °C suché biele, mladé, ružové, polosladké a sladké vína
- 8 °C/10 – 12 °C mladé červené, ľahké a ovocné vína
- 8 – 10 °C/10 – 12 °C veľké, silné vína
- 10 – 12 °C/12 – 14 °C elegantné červené vína
- 12 – 13 °C/14 – 16 °C veľké, ťažké červené vína
- 15 – 17 °C/18 – 19 °C červené vína s vysokým tanínom
- 10 – 12 °C/13 – 15 °C likérové a fortifikované vína [8]

### 11.3.2 Dekantácia

Dekantácia, alebo opatrné preliatie vína do karafy sa robí z dvoch dôvodov. Prvým je odstránenie depotu (usadeniny) z dna fľaše, aby sa nedostal do pohára. Druhým je prevzdušnenie, teda vydýchanie vína, vďaka čomu sa zjmní aromatický prejav a víno sa takzvané otvorí. Nedá sa presne určiť, ktoré vína treba dekantovať a ktoré nie. Predovšetkým sa ale dekantujú vína staršie červené, u ktorých je vysoká pravdepodobnosť usadeniny na dne, rovnako tak ako vína, na ktorých etikete výrobca uvádza, že nie sú filtrované. Dekantujú sa však i mladšie červené vína, predovšetkým s vyšším obsahom trieslovín a dekantovať sa môžu aj biele vína. v tomto prípade je nutné zvoliť iný tvar karafy, aby ju po naplnení vínom bolo možné umiestniť do nádoby s ľadom a zabránilo sa otepleniu vína. [8]



Obr. č. 3: Dekantácia červeného vína. [20]



### 11.3.3 Obsluha domácej a zahraničnej klientely

Rozdiely v obsluhu domácej a zahraničnej klientely pri podávaní a servise vína, na základe mojich vlastných skúseností, v podstate nie sú žiadne. Ľudia sú rôzni, či sú to Slováci, Česi alebo Američania. Sú ľudia, ktorí si potrpia na kvalitné drahé a staršie druhy vín a očakávajú od someliéra perfektné znalosti o danom vybranom víne, jeho kvalitné podanie, pri červenom víne správne dekantovanie a sú aj ľudia, ktorí si pochutnajú aj na nie až tak kvalitnom víne a neočakávajú od someliéra špecifikácie vína, jeho odrodu, chuť, a ostatné vlastnosti. Náročnejší klienti si potrpia i na odporúčenia vhodného vína od someliéra k vybranému jedlu a očakávajú harmonické spojenie chutí. V tých najlepších reštauráciách je veľmi dôležité, aby someliéri ovládali vlastnosti všetkých ponúkaných vín, aby vedeli pri akej teplote sa vína skladujú a podávajú a hlavne správny postup servisu vín.

Pri obsluhovaní sa musí someliér presne smerovanými otázkami dostať do myslenia zákazníka. Zákazník veľa krát nevie, čo vlastne chce, takže someliér ho musí k tomu priviesť. Základom je vysvetliť prečo má zákazník akceptovať to, čo mu someliér navrhol. Pri obsluhu domáceho klienta vychádzame z toho, že bude viac zorientovaný v domácej produkcii a menej v zahraničnej. Pri zahraničných opačne. Cieľom someliéra je ponúkať nevšedné zážitky a spojenia, rozširovať hranice poznania zákazníkov, ukázať nové trendy... Pri obsluhovaní zahraničnej klientely treba dbať na implementovanie ich tradícií a zvyklostí do ponuky a výkladu. Napríklad rôzna legislatíva zatried'ovania vína, kategorizácia, apelačný systém a podobne. Poukázať na rozdiely na Slovensku, porovnať a objasniť. To sa týka nielen vína, ale aj jedla ktoré s ním snúbime.

## ZÁVER

Cieľom bakalárskej práce bolo oboznámiť čitateľa o pravidlách snúbení vín a pokrmov s cieľom vytvorenia tých najvhodnejších kombinácií. Bakalárska práca sa zaoberala históriou vinohradníctva vo svete a najmä na Slovensku, keďže k daným pokrmom degustačného menu boli vybrané slovenské vína. Boli spomenuté taktiež dôležité informácie o hrozne, a jeho následnom spracovaní na jeho konečnú verziu – víno. Najdôležitejšie však bolo poukázať na senzorické vlastnosti vína, aby dokázal aj neskúsený človek hodnotiť víno na základe jeho vzhľadu, vône a chuti.

Bolo vytvorené prieskumové šetrenie pre široké spektrum ľudí, ktorým boli položené otázky týkajúce sa konkrétnych jedál s možnosťou výberu vína podľa svojich osobných preferencií. Prieskumové šetrenie prebiehalo elektronicky na sociálnej sieti a prostredníctvom emailov rozoslaných v nemenovanom hoteli. Na základe zistených skutočností z prieskumového šetrenia bolo vytvorené grafické výsledky boli vyhodnotené s pomocou someliéra. Väčšina respondentov v osobnom živote neprikladá významu víno a jedlo veľkú pozornosť, tak ako to bolo v minulosti. Kedysi sa na stôl nepoložilo jedlo bez krčahu s vínom, dnes sa kombinuje víno s jedlom väčšinou len pri špeciálnych príležitostiach. Z tohto dôvodu sa ďalšia časť práce zameriavala na vytvorenie návrhu degustačného menu pre 40-člennú svadobnú hostinu. Vybrané pokrmy a k nim priradené vína vychádzali z prieskumového šetrenia, s nevyhnutnou konzultáciou s odborníkom. Toto degustačné menu je možné použiť aj v praxi, aj kvôli vytvoreniu cenovej kalkulácie pre daný počet osôb ale aj vďaka jedinečným spojeniam vybraných pokrmov a vín. V neposlednom rade bolo dôležité poukázať na someliérstvo ako také, vysvetliť čitateľovi, že someliér je nevyhnutný pri tvorbe dokonalého vínneho lístka, pri zabezpečovaní skladových zásob vín, pri komunikácii s hosťom, a mnohé ďalšie dôležité povinnosti, vedomosti a zručnosti. Bakalárska práca sa zaoberala taktiež s porovnaním obsluhy domácej a zahraničnej klientely, kde boli zistené rozdiely najmä v národnosti hostí s najlepšimi poznatkami vín z oblasti z ktorej hosť pochádza.

Presné pravidlá ako snúbiť víno a jedlo v podstate neexistujú. Každý si môže zvoliť kombináciu vína a jedla podľa svojej chuti alebo momentálnej nálady. Existujú však určité odporúčania. Pri výbere vín sa zásadne neriadime iba cenou, to by sme sa za lacný peniaz,

bohužiaľ, dobrého a obzvlášť nie prírodného vína nenapili. Vína predávané voľne, ako sudové, kupujeme len u známych a poctivých vinárov, u ktorých sa môžeme spoľahnúť na ich znalosti o víne a ich umení ako s ním zaobchádzať. Víno je nápoj s individuálnym vzťahom k nemu a nie je možné si ho vypestovať inak než poznávaním vín, najlepšie v sprievode niekoho, kto je už skúsený a môže poradiť. Víno sa vždy pije po malých dúškoch a každý z nich sa vychutnáva.

## POUŽITÉ ZDROJE

- [1] FARKAŠ, Ján. *Biotechnológia vína*. Vyd. 2. Bratislava : Alfa, 1983. ISBN 63- 076-83.
- [2] HRONSKÝ, Štefan. A kol. *Vinohradníctvo*. Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2002. 106 s. ISBN: 978-80-8069-010-6.
- [3] KRAUS, Vilém. HUBÁČEK, Vítězslav. ACKERMANN, Pert. *Rukověť vinaře*. Vyd.3. Praha: Nakladatelství brázda, 2010. 268 s. ISBN 978-80-209-0378-5.
- [4] KRAUS, Vilém, a kol. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Vyd.1. Praha: Praga Mystica. 2007. 307 s. ISBN 978-80-86767-00-0.
- [5] KRAUS, Vilém, a kol. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Vyd. 2. Praha: Praga Mystica. 2008. 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.
- [6] KRAUS, Vilém. KOPEČEK, Jiří. *Setkání s vínem*. Vyd. 5. Praha: Radix. 2012. 158 s. ISBN: 978-80-86031-96-5.
- [7] MEDZINÁRODNÍ ASOCIACE SOMMELIÉRŮ. *Sommelier, povolání budoucnosti*. Vyd 1. Praha: Asociace sommeliérů České republiky, 2001. 111 s. ISBN 80-903019-1-6.
- [8] Místní akční skupina Třeboňsko a Mikulovsko. *Ryby, zvěřina, víno*. Program rozvoje venkova ČR.
- [9] PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstujeme stolní odrůdy révy vinné*. Vyd.1. Praha: Grada Publishing. 2009. 104 s. ISBN 978-80-247-2787-5.
- [10] PELIKÁN, M, et al. *Technologie kvasného průmyslu*, Brno: MZLU, 1996. 129 s. ISBN 80-7157-240-3.
- [11] ROP, Otakar. HRABĚ, Jan. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009. ISBN 978-80-7318-748-4.
- [12] SIMON, Joanna. *O víne*. Vyd. 2. Bratislava: Slovart. 2011. 224 s. ISBN 978-80-556-0371-1.

## ELEKTRONICKÉ ZDROJE

- [13] HERBÁR. *Vinič hroznorodý*. 2015. [cit. 2015-02-13] Dostupné z www: <  
<http://www.herbar.org/databaza/rastlina/vinic-hroznorody/>>
- [14] HRONSKÝ, Vladimír. *Ako rozdeľujeme slovenské vína*. [cit. 2015-02-03] Dostupné z  
WWW: <<http://www.slovinet.sk/hronsky/rozdelenie.html>>
- [15] Predpis č. 313/2009 Z. z. 2009. *Zákon o vinohradníctve a vinárstve*. [Cit. 2015-02-04]  
Dostupné z WWW: <<http://www.zbierka.sk/sk/predpisy/313-2009-z-z.p-33097.pdf>>
- [16] PTAČKOVÁ, Jana. *Chut'*. 2008. [cit. 2015-03-10]. Dostupné z WWW: <  
<http://ptackova.blog.denik.cz/c/30891/Chut.html>>
- [17] VÍNO a zdraví. *Víno jako lék, nutriční hodnota vína*. 2004 [cit. 2015-03-06] Dostupné  
z WWW: <[http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=nutricni\\_hodnota\\_vina](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=nutricni_hodnota_vina)>
- [18] ANON. *Víno a jedlo*. [cit. 2015-03-12]. Dostupné z WWW:  
<[http://kurier1.wz.cz/kniha\\_vin/new\\_page\\_15.htm](http://kurier1.wz.cz/kniha_vin/new_page_15.htm)>

## ZAHRANIČNÉ ZDROJE

[19] JACKSON, Ronald S. *Wine tasting: A professional Handbook*. United States of America: Academic Press. 2009. ISBN: 978-0-12-347181-3.

[20] SIMON, Johanna. *Wine and wine making*. Great Britain: Octopus Publishing group. 2003. ISBN: 978-0-7432-5336-9.

[21] BAKKER, Jokie. CLARKE, Roland. *Wine flavour chemistry*. UK: Blackwell publishing. 2012. ISBN: 978-1-4443-3042-7.

# ZOZNAM OBRÁZKOV, GRAFOV A TABULIEK

## ZOZNAM OBRÁZKOV

- Obr. č. 1                    Chuťové zóny jazyka.
- Obr. č. 2                    Degustačný vínový pohár.
- Obr. č. 3                    Dekantácia červeného vína.

## ZOZNAM GRAFOV

- Graf č. 1                    Pohlavie respondentov.
- Graf č. 2                    Vek respondentov.
- Graf č. 3                    Práca respondentov v gastronómii.
- Graf č. 4                    Pravidelnosť konzumácie vína.
- Graf č. 5                    Znalosť vín.

## ZOZNAM TABULIEK

- Tabuľka č. 1                Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií
- Tabuľka č. 2                Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií
- Tabuľka č. 3                Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií
- Tabuľka č. 4                Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií
- Tabuľka č. 5                Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií
- Tabuľka č. 6                Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií
- Tabuľka č. 7                Nákupná a predajná cena za 1 a 40 porcií
- Tabuľka č. 8                Množstvo a kalkulácia surovín na 10 porcií

Tabuľka č. 9	Celková cena pokrmov na 40 porcií
Tabuľka č. 10	Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš
Tabuľka č. 11	Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš
Tabuľka č. 12	Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš.
Tabuľka č. 13	Nákupná a predajná cena za jednu a šesť fliaš.
Tabuľka č. 14	Nákupná a predajná cena za celkové množstvo fliaš.
Tabuľka č. 15	Konečné predajné ceny s DPH.

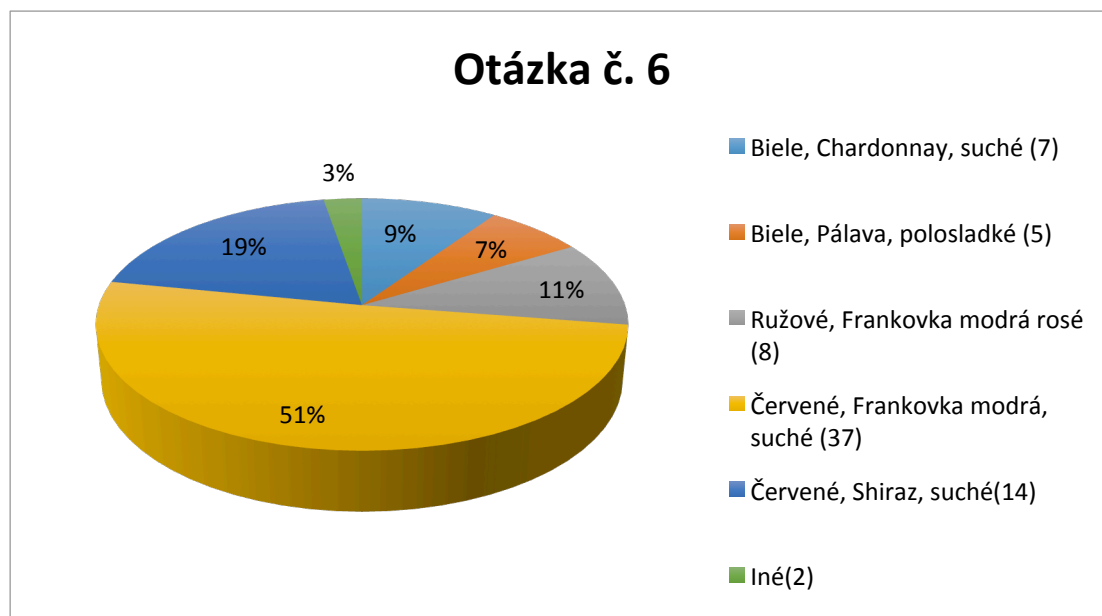


# PRÍLOHY

Príloha č. 1: Stobodový hodnotiaci lístok [3]

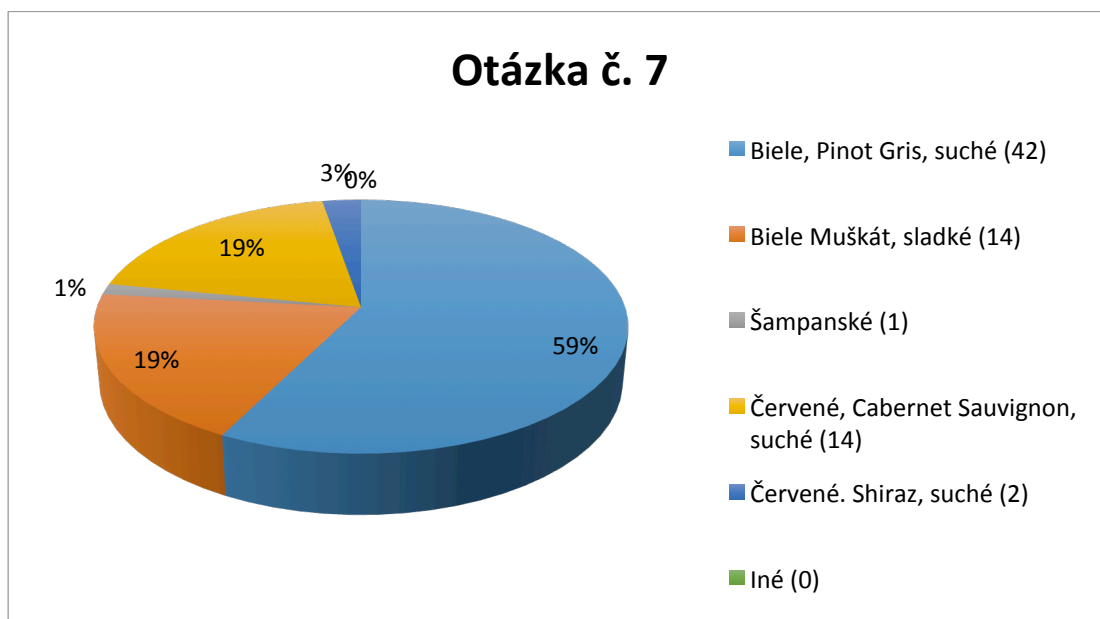
Tichá vína		vynikajúci	veľmi dobré	dobré	uspokojivé	nedostatečné	Komise č. ....	Vzorek č. ....		
Hodnocení							Ročník.....	Kategorie č. ....		
Vzhľad	čírosť	5	4	3	2	1	Poznámky:	Podpis předsedy komise:		
	barva	10	8	6	4	2				
Vůně	intenzita	8	7	6	4	2				
	čistota	6	5	4	3	2				
	harmonie	16	14	12	10	8				
Chuť	intenzita	8	7	6	4	2			Podpis degustátora:	Body celkem:
	čistota	6	5	4	3	2				
	harmonie	22	19	16	13	10				
	perzistence	8	7	6	5	4				
Celkový dojem		11	10	9	8	7				

Príloha č. 2: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Divinovej paštéte s hroznovou redukciou a hruškovým pyré?



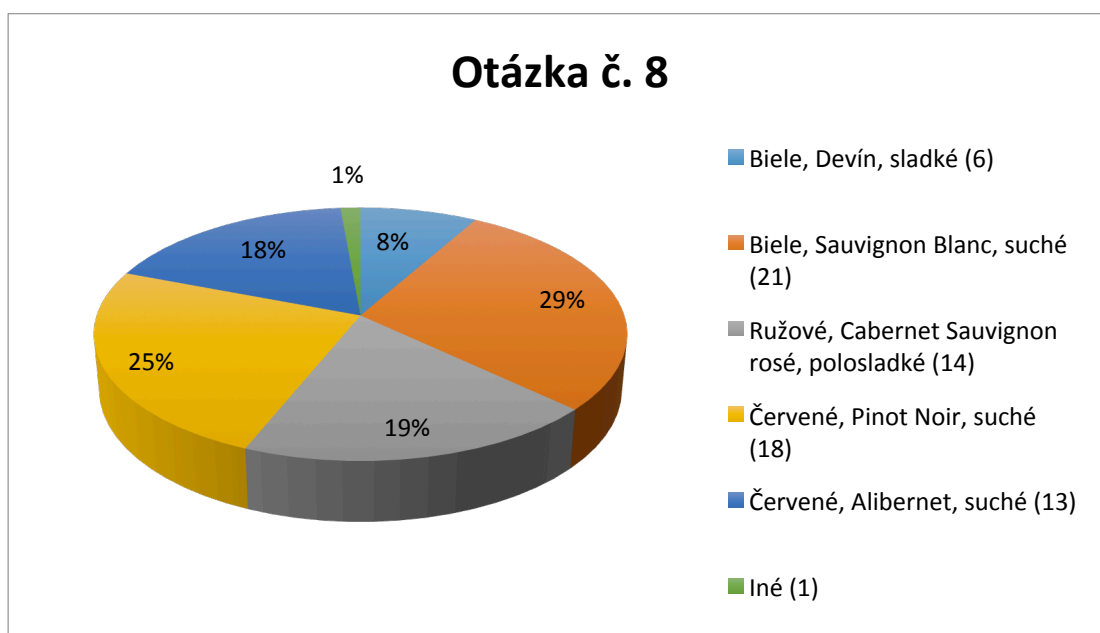
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 3: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Marinovanému sivoňovi v borovičke s nakladanou cibuľou a cviklou?



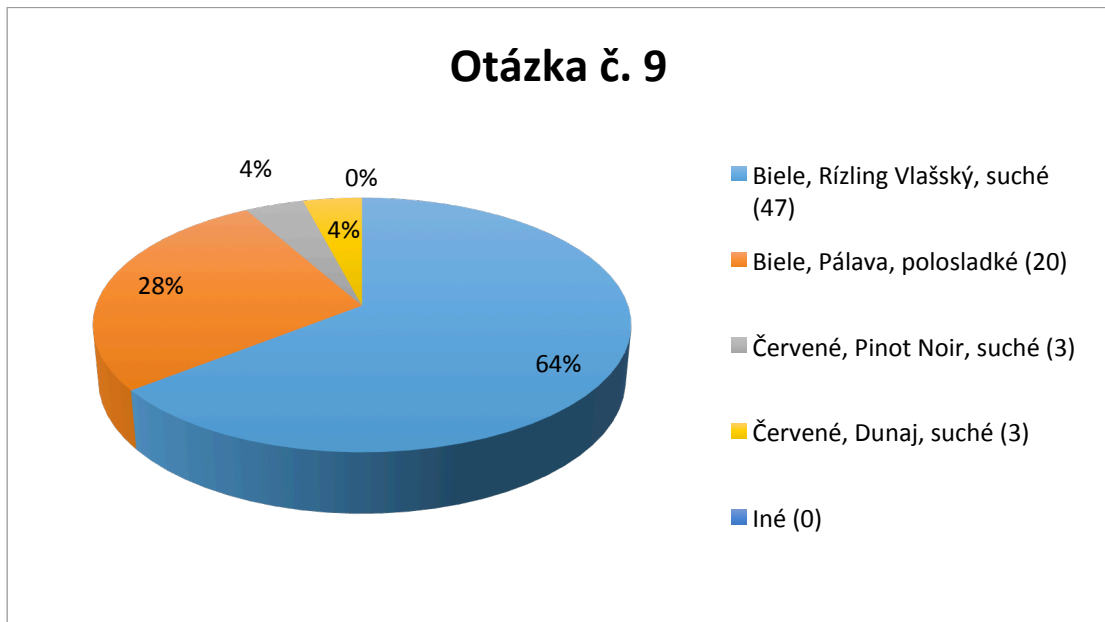
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 4: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Grilovanej bielej kačacej pečienke?



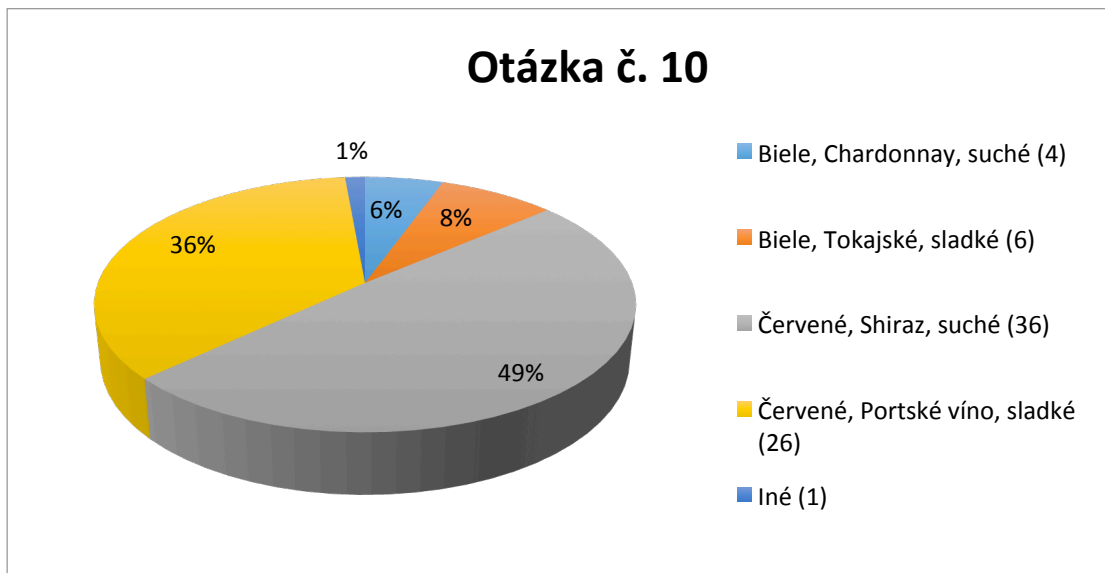
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 5: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Kuracím prsiam na grile s grilovanou zeleninou?



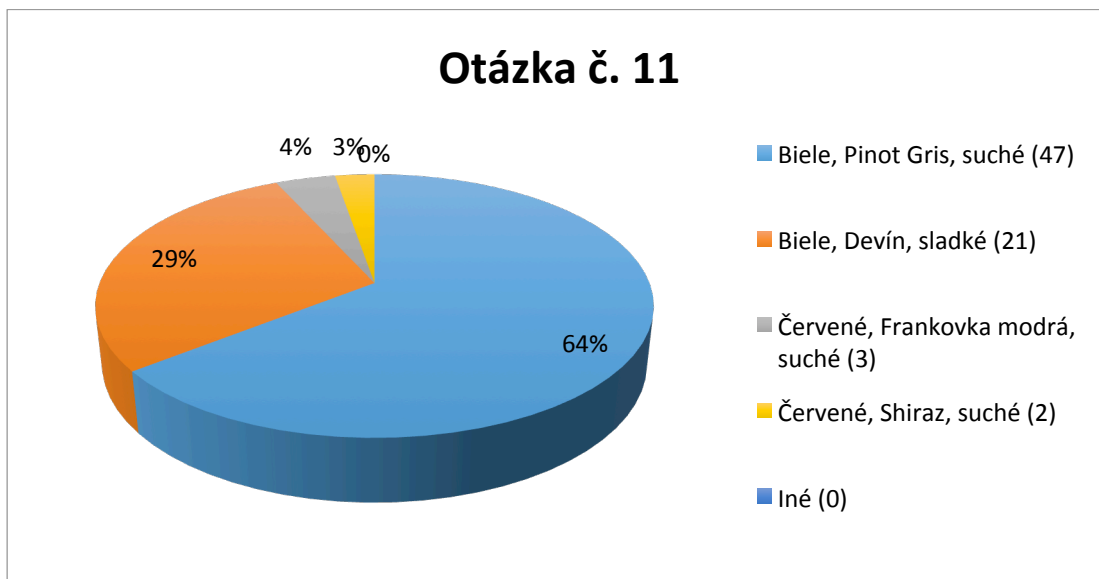
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 6: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Pečenej kačke s červenou kapustou a lokšami?



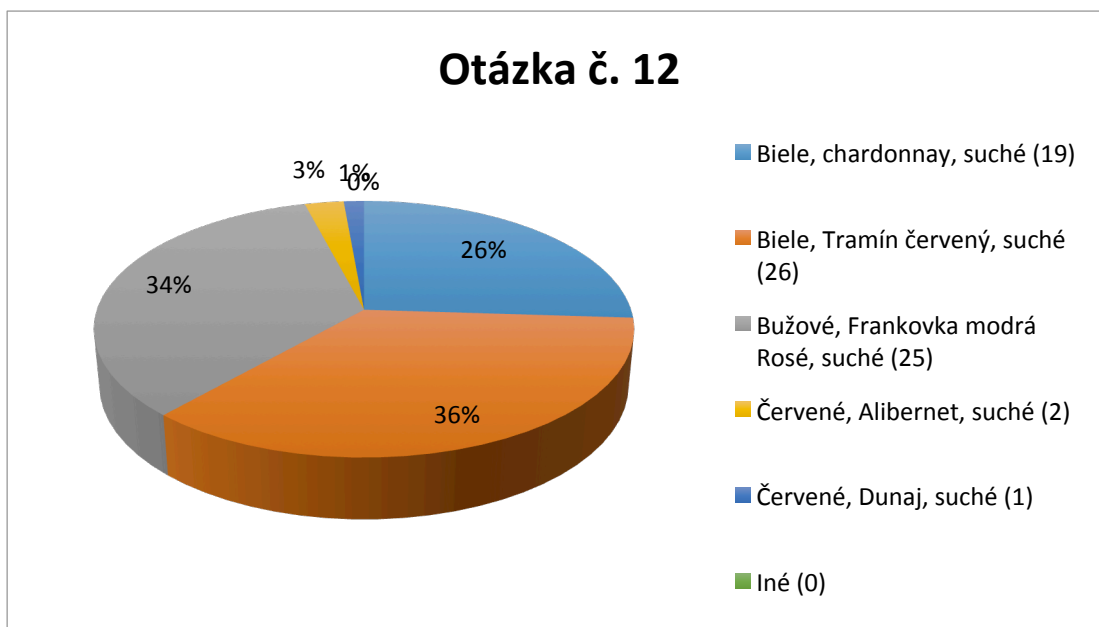
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 7: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Grilovanému zubáčovi s mrkvovým pyrém a tarhoňou?



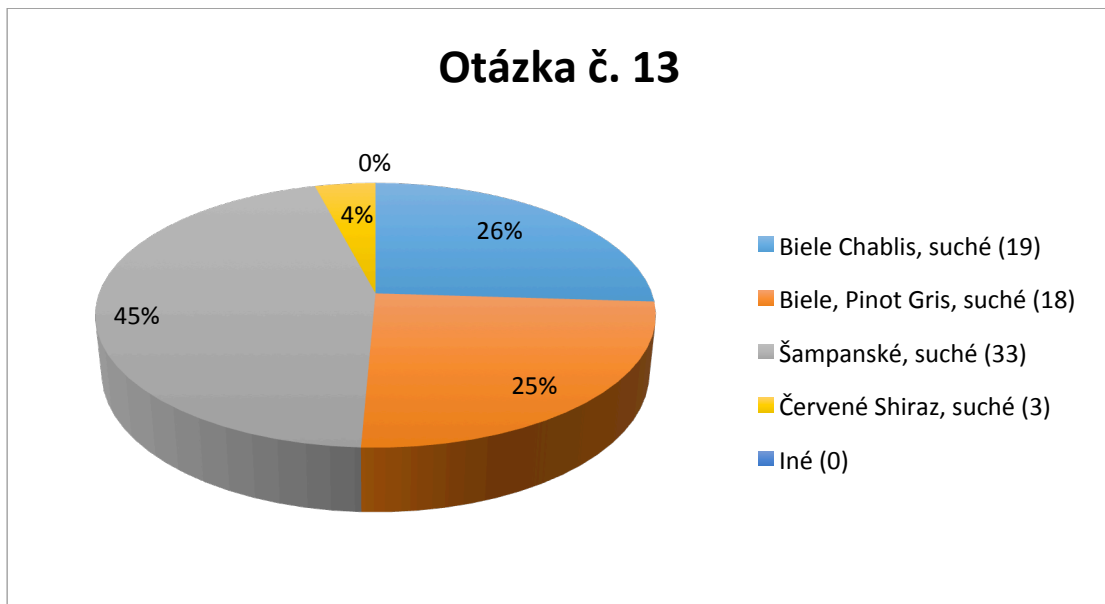
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 8: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Lososovi na masle so zelenými fazuľkami?



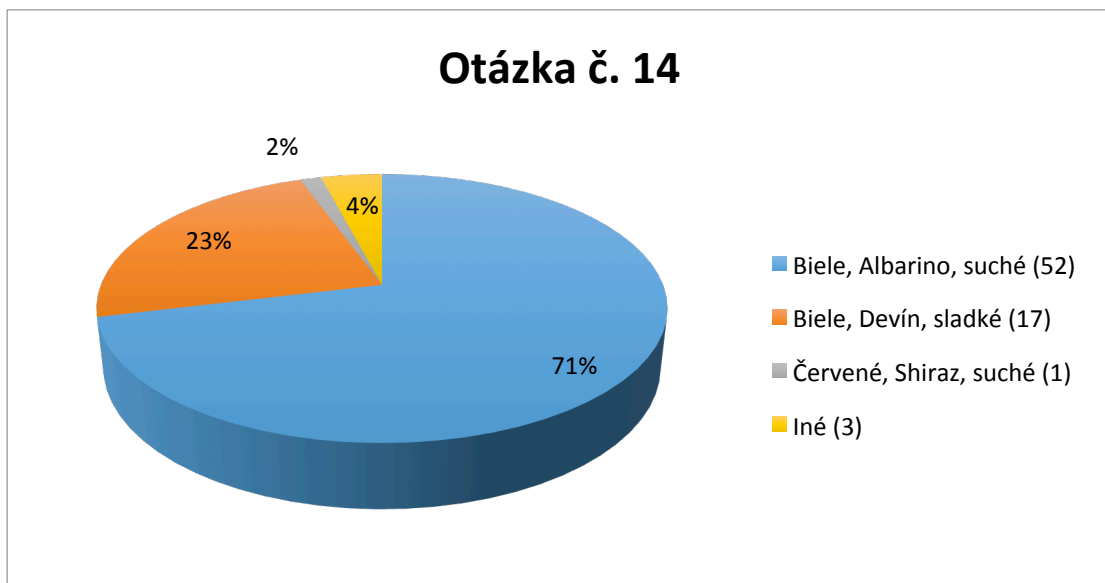
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 9: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Mušliam sv. Jakuba?



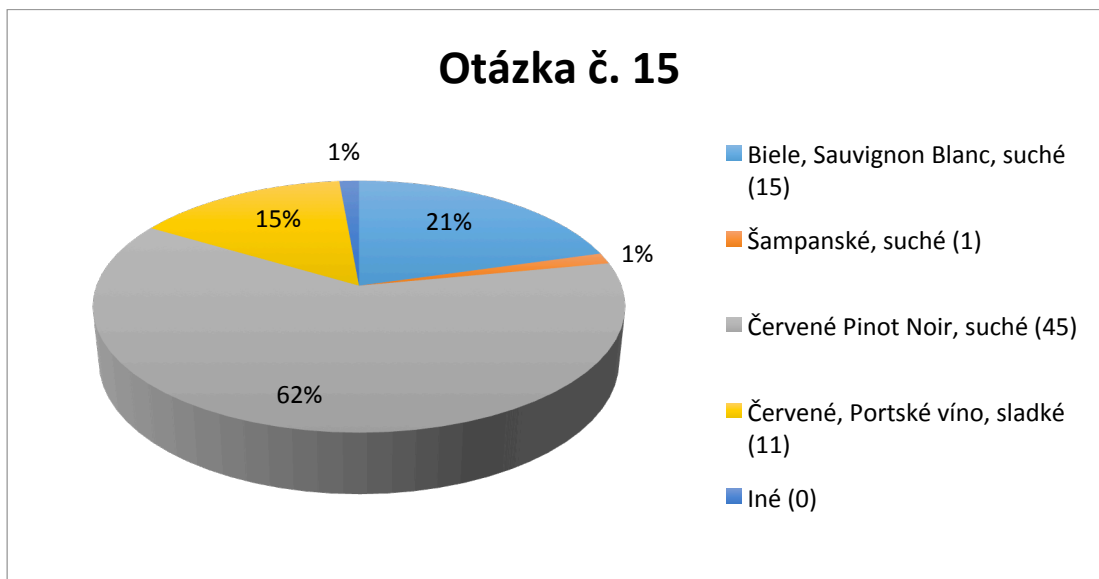
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 10: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Sushi?



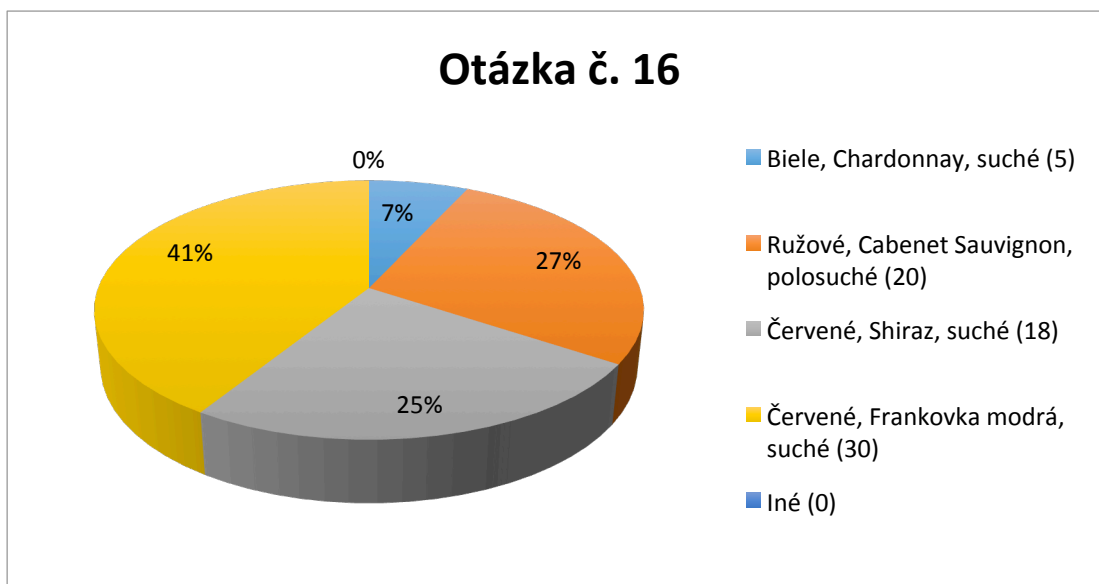
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 11: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Sviečkovej na smotane z jeleňa s knedľou?



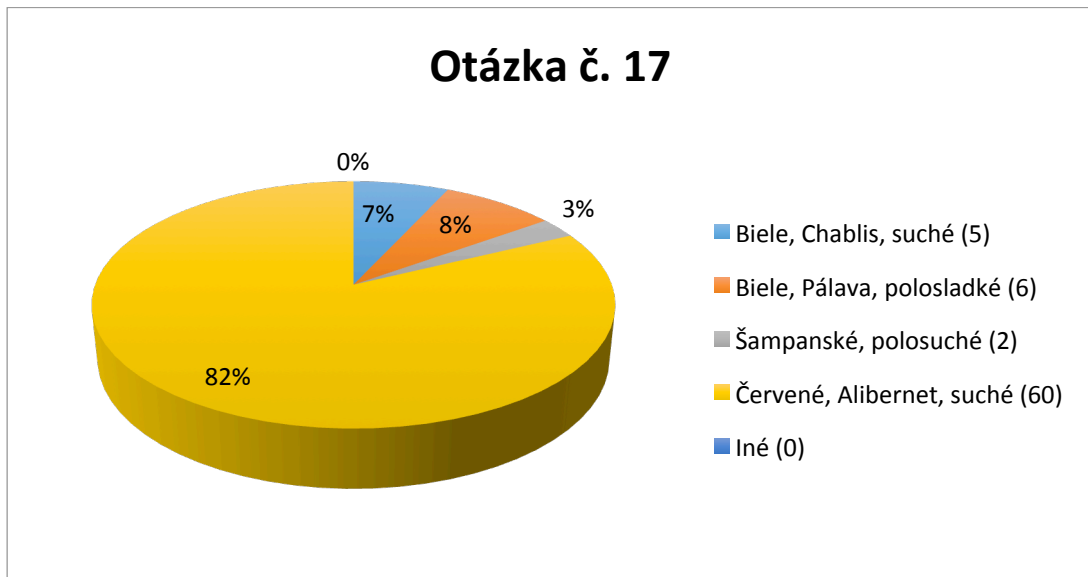
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 12: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Jeleniemu karé s maslovými haluškami, a medovým demi-glacé?



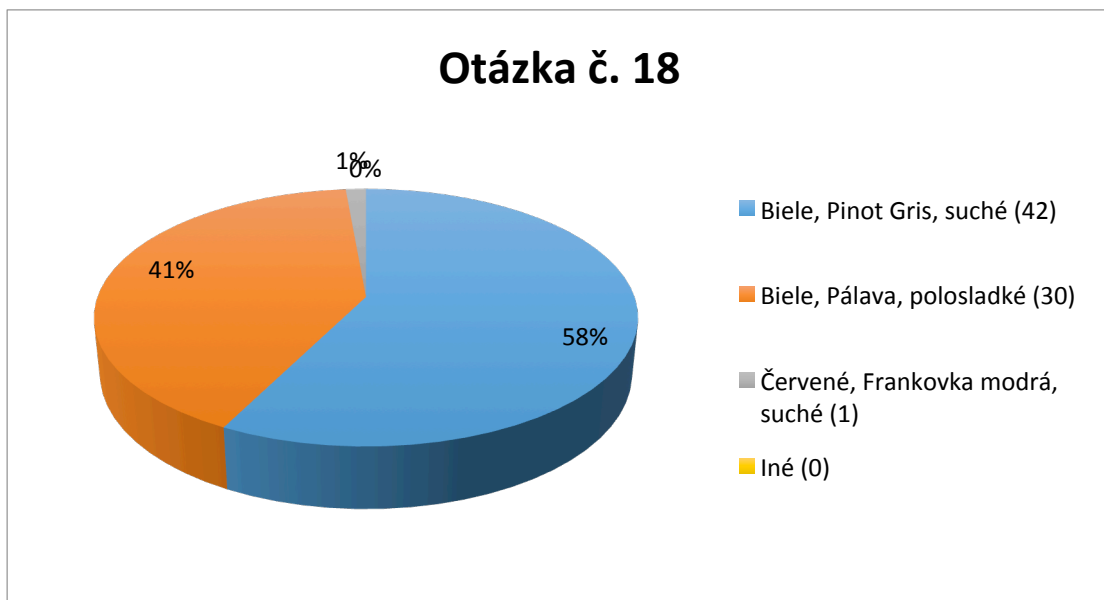
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 13: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Hovädziemu steaku na omáčke zo zeleného korenia?



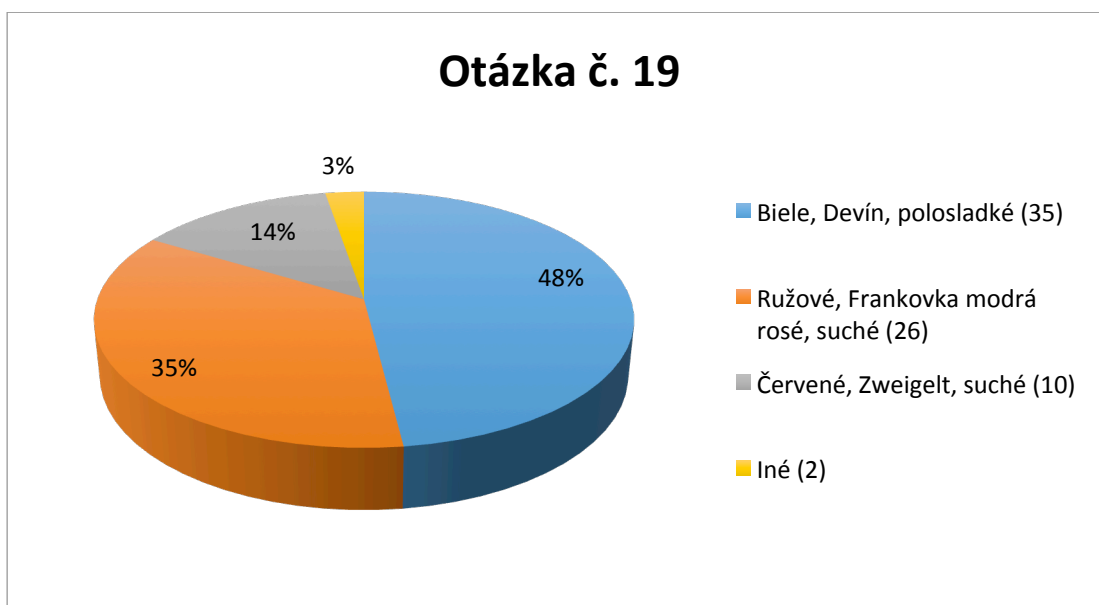
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 14: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Dubákovému rizotu?



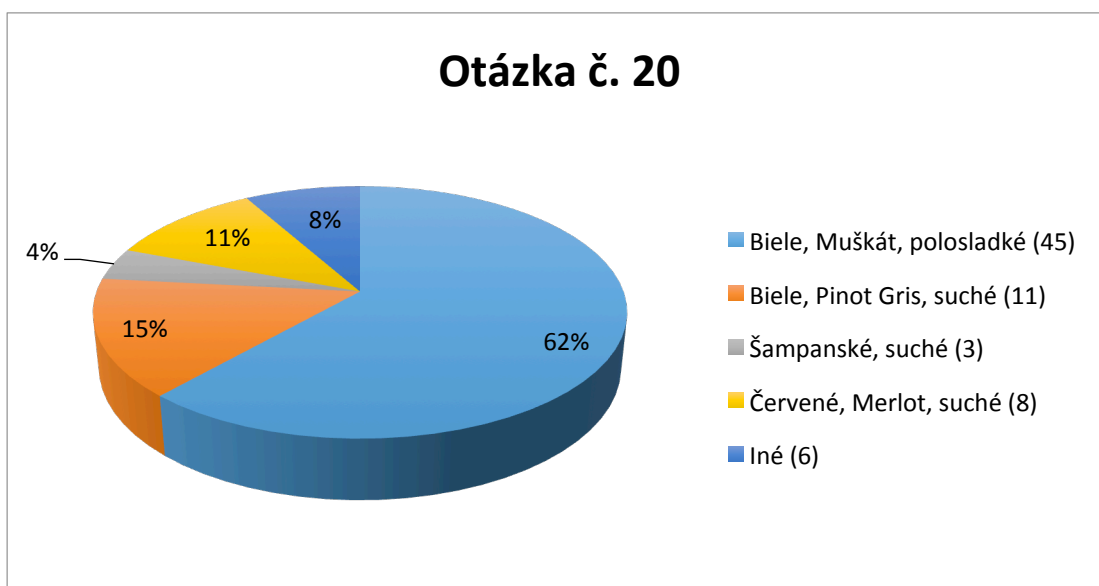
Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 15: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Crème Brulée s čokoládou a malinami?



Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

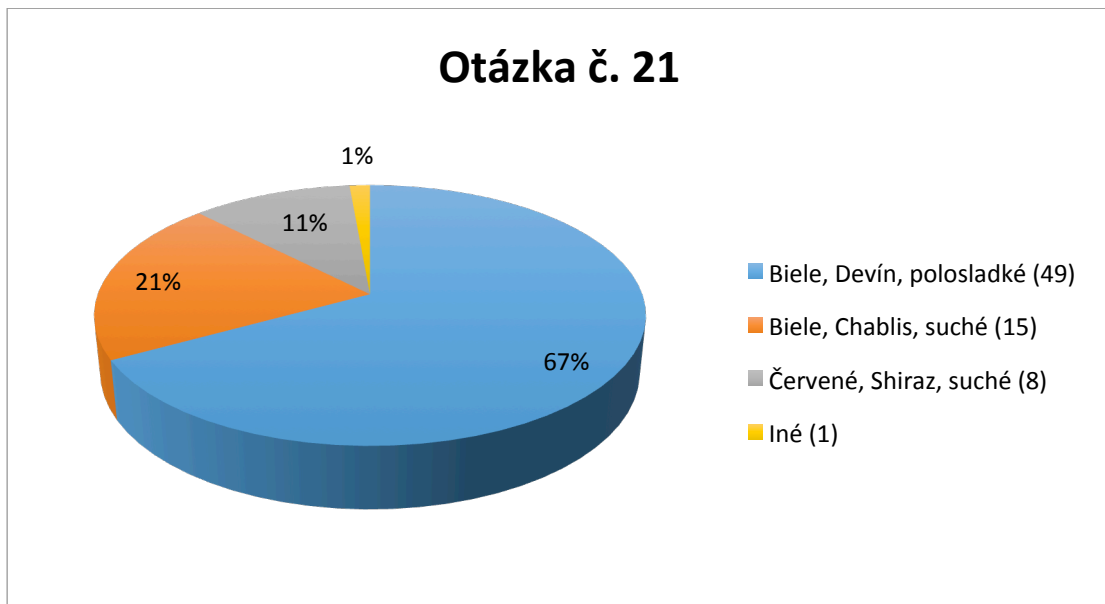
Príloha č. 16: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Šúľancom s makom?



Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

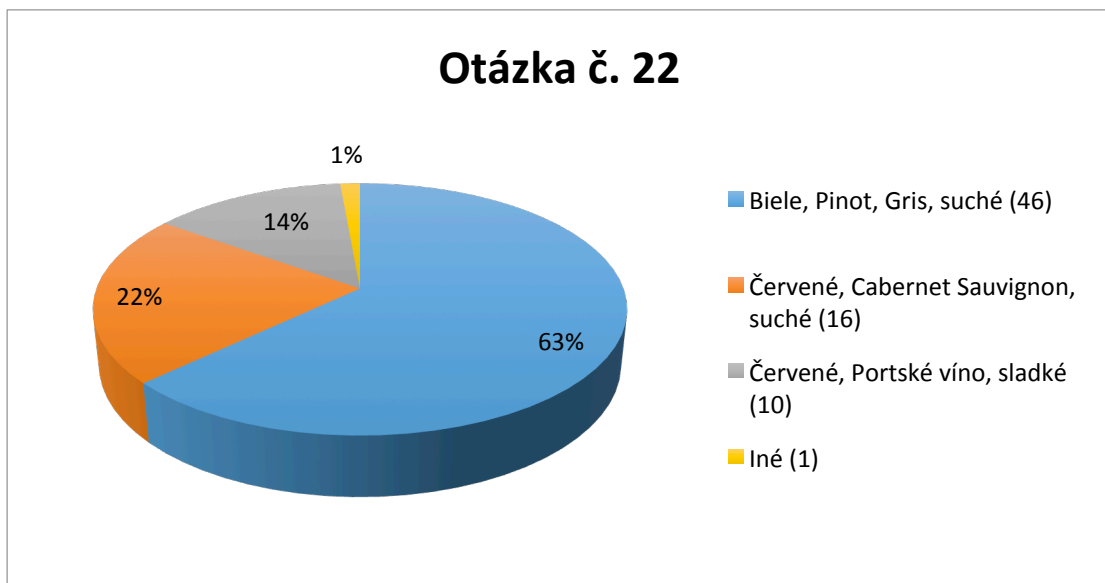


Príloha č. 17: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Tiramisu?



Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

Príloha č. 18: Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Syrovému tanieru?



Zdroj: Vlastné spracovanie (Dotazník)

## Gastronómia vína a somelierstvo

Dobrý deň,

venujte prosím niekoľko minút svojho času na vyplnenie nasledujúceho dotazníka. Veľmi mi to pomôže pri tvorbe bakalárskej práce.

### Akého ste pohlavia?

- Muž  Žena

### Aký je Váš vek?

- od 18 - 30  
 od 31 - 50  
 51 a viac

### Pracujete v gastronómii alebo v hotelierstve?

- Áno  Nie

### Ako často pijete víno?

- pravidelne  príležitostne (oslavy, svadby, ...)  nepijem vôbec

### Vyznáte sa vo vínach?

- áno, veľmi dobre  len trochu  nie, vôbec

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Divinovej paštéte s hroznovou redukciou a hruškovým pyrém?**

- Biele, Chardonnay, suché
- Biele, Pálava, polosladké
- Ružové, Frankovka modrá rosé
- Červené, Frankovka modrá, suché
- Červené, Shiraz, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Marinovanému sivoňovi s nakladanou cibuľou a cviklou?**

- Biele, Pinot Gris, suché
- Biele, Múškát, sladké
- Šampanské
- Červené, Cabernet Sauvignon, suché
- Červené, Shiraz, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Grilovanej bielej kačacej pečienke?**

- Biele, Devín, sladké
- Biele, Sauvignon blanc, suché
- Ružové, Cabernet Sauvignon rosé, polosladké
- Červené, Pinot Noir, suché
- Červené, Alibernet, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Kuracím prsiam na grile s grilovanou zeleninou?**

- Biele, Rízling Vlašský, suché
- Biele, Pálava, polosladké
- Červené, Pinot Noir, suché
- Červené, Dunaj, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Pečenej kačke s červenou kapustou a lokšami?**

- Biele, Chardonnay, suché
- Biele, Tokajské, sladké
- Červené, Shiraz, suché
- Červené, Portské víno, sladké
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Grilovanému zubáčovi s mrkvovým pyré a tarhoňou?**

- Biele, Pinot Gris, suché
- Biele, Devín, sladké
- Červené, Frankovka modrá, suché
- Červené, Shiraz, suché
- Iné

### Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Lososovi na masle so zelenými fazuľkami? \*

- Biele, Chardonnay, suché
- Biele, Tramín červený, suché
- Ružové, Frankovka modrá Rosé, suché
- Červené, Alibernet, suché
- Červené, Dunaj, suché
- Iné

### Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Mušliam sv. Jakuba? \*

- Biele, Chablis, suché
- Biele, Pinot Gris, suché
- Šampanské, suché
- Červené, Shiraz, suché
- Iné

### Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Sushi? \*

- Biele, Albarino, suché
- Biele, Devín, sladké
- Červené, Shiraz, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Sviečkovej na smotane z jeleňa s knedľou?**

- Biele, Sauvignon Blanc, suché
- Šampanské, suché
- Červené, Pinot Noir, suché
- Červené, Portské víno, sladké
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Jeleniemu karé s maslovými haluškami a medovým demi-glace?**

- Biele, Chardonnay, suché
- Ružové, Cabernet Sauvignon, polosuché
- Červené, Shiraz, suché
- Červené, Frankovka modrá, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Hovädziemu steaku na omáčke zo zeleného korenia?**

- Biele, Chablis, suché
- Biele, Pálava, polosladké
- Šampanské, polosuché
- Červené, Alibernet, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Dubákovému rizotu?**

- Biele, Pinot Gris, suché
- Biele, Pálava, polosladké
- Červené, Frankovka modrá, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali ku Creme Brulée s čokoládou a malinami?**

- Biele, Devín, polosladké
- Ružové, Frankovka modrá rosé, suché
- Červené, Zweigelt, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Šúl'ancom s makom?**

- Biele, Muškát, polosladké
- Biele, Pinot Blanc, suché
- Šampanské, suché
- Červené, Merlot, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Tiramisu?**

- Biele, Devín, polosladké
- Biele, Chablis, suché
- Červené, Shiraz, suché
- Iné

**Aké víno a jeho odrodu by ste vybrali k Syrovému tanieru?**

- Biele, Pinot Gris, suché
- Červené, Cabernet Sauvignon, suché
- Červené, Portské víno, sladké
- Iné

Zdroj: Vlastné spracovanie