

EDUARD KOVÁČ

MANUÁL  
SKÚSEŇENÉHO  
KONZUMENTA  
VÍNA

Chcete vychutnávať čo najkvalitnejšie  
vína za čo najrozumnnejšie ceny?

Eduard Kováč

# MANUÁL SKÚSENÉHO KONZUMENTA VÍNA

Chcete vychutnávať čo najkvalitnejšie vína  
za čo najrozumnejšie ceny?

Manuál skúseného konzumenta vína  
Eduard Kováč

Vydavateľ: MUDr. Eduard Kováč  
prvé vydanie, 63 strán

**ISBN 978-80-570-4231-0**

EAN 9788057042310

„Život je příliš krátky na pitie zlého vína.“

*Johann Wolfgang von Goethe (údajne)*

Máte radi víno, ste jeho konzument alebo sa ním chcete stať? Chcete ho vedieť viac vychutnať? Chcete vedieť viac o moku, ktorý pijete? Chcete vedieť ako, za akých okolností a z čoho vzniká? Chcete vychutnávať čo najkvalitnejšie vína za čo najrozumnejšie ceny?

Tento manuál vám ponúka odpovede na otázky, ktoré si kladiete, ale aj na mnohé iné, ktoré si snáď ani nekladiete. Po jeho prečítaní sa určite stanete uvedomelejším a informovanejším konzumentom. Víno v sebe skrýva veľké bohatstvo najrôznejších informácií i vnemov. Ide o to, aby konzument získal a obsiahol čo najväčšiu časť tohto bohatstva. Ak sa to čo i len sčasti podarí, tak malo zostavenie tohto manuálu zmysel...

Príjemné čítanie, vážení konzumenti, a NA ZDRAVIE!

Zostavil: Eduard Kováč

Pôvodným povoláním lekár (r. 1951); viac ako 50 rokov vychutnáva víno a veľa o ňom prečítal; súčasťou boli a sú návštevy najlepších európskych vinohradníckych oblastí, vinárstiev a ich viníc.

V Bratislave, júl 2022

## **OBSAH**

<b>1 Rozhodujúce kvalitatívne podmienky pre pestovanie viniča a produkciu vína</b>	<b>5</b>
<b>2 Viničné hospodárenie a práce vo vinici</b>	<b>7</b>
<b>3 Odrody hrozna a trochu štatistiky</b>	<b>12</b>
<b>4 Zber a hektárové výnosy</b>	<b>16</b>
<b>5 Vinifikácia a zrenie</b>	<b>19</b>
<b>6 Výroba šumivých vín a iné druhy vín</b>	<b>26</b>
<b>7 Kvalitatívna kategorizácia vín a bodové hodnotenia</b>	<b>29</b>
<b>8 Fľaše</b>	<b>35</b>
<b>9 Skladovanie</b>	<b>38</b>
<b>10 Servírovanie vína a dekantácia</b>	<b>41</b>
<b>11 Degustácia</b>	<b>46</b>
<b>12 Čo je víno</b>	<b>49</b>
<b>13 Víno a zdravie</b>	<b>50</b>
<b>14 Víno a jedlo</b>	<b>52</b>
<b>15 Stručný prehľad histórie viniča a vína</b>	<b>53</b>
<b>16 Niekoľko naj...</b>	<b>56</b>
<b>17 Ako vyberať a nakupovať kvalitné vína za rozumné ceny</b>	<b>58</b>

# 1

## Rozhodujúce kvalitatívne podmienky pre pestovanie viniča a produkciu vína

Nevyhnutným predpokladom pre produkciu vín vysokej kvality sú:

- geologické podmienky (podložie a pôda),
- klimatické podmienky (lokálna klíma – svetlo, teplo, zrážky),
- viničné hospodárenie (organické, biodynamické),
- odrody viniča (výber optimálnej odrody pre konkrétnu vinicu),
- zber hrozna (ručný zber len fyziologicky zrelého hrozna),
- nízke výnosy (do 45 hl muštu/ha, resp. 6000 kg hrozna/ha),
- ľudský faktor (know-how vinohradníka a vinára).

Sumárne to najlepšie reprezentuje francúzsky koncept „**terroir**“. Jeho definícia znie: **terroir** je výsledok vzájomného pôsobenia **podložia a pôdy + odrody hrozna + lokálnej klímy + polohy vinice + ľudského faktoru**.

### Podložie a pôda

Musia mať dobré fyzikálne, chemické a biologické vlastnosti. Podložie je dôležité pre obsah minerálov, stopových prvkov a živín. K podložíu vinič preniká koreňmi, ktoré dokážu ísť až do 15-metrovej hĺbky. Pôda musí mať dobrú drenážnu schopnosť, ale aj schopnosť pútať vlahu a živiny. Na vypestovanie kvalitného hrozna sa hodia štrkovité a kamenisté, dobre prevzdušnené pôdy, ktoré sa rýchlo zahrievajú a udržujú teplo. Vhodné sú aj piesočnato-hlinité pôdy. Vinič nemá rád slané pôdy, pôdy s vysokým obsahom vápnika a pôdy s vysokou hladinou spodnej vody. Obľubuje skôr „chudobnejšie“ pôdy. Výživa a rast viniča prebiehajú najlepšie pri neutrálnej alebo slabo kyslej reakcii pôdy (pH pôdy by nemalo klesnúť pod hodnotu 5 ani prekročiť hodnotu 7,5).

## **Odrody hrozna**

Rozhodujúcim je výber optimálnej odrody pre danú vinicu. Nenahraditeľnými sú tu historické skúsenosti.

## **Klíma/Lokálna klíma**

Najdôležitejšie oblasti na pestovanie viniča sú na severnej pologuli od 40° do 50° zemepisnej šírky a na južnej pologuli od 30° do 40° zemepisnej šírky. Kľúčovými podmienkami lokálnej klímy sú:

- svetlo (minimálne 1300 hodín slnečného svitu/rok),
- teplo (priemerné ročné teploty medzi 10 °C a 20 °C),
- zrážky (optimálne množstvo medzi 450 až 750 mm/rok).

Globálna zmena klímy hrá rolu, pokiaľ by významne menila podmienky lokálnej klímy v existujúcich vinohradníckych oblastiach. V budúcnosti sa dá očakávať rozvoj nových vinohradníckych oblastí s výsadbou vhodných odrôd. Tento proces bude trvať desiatky rokov.

## **Poloha vinice**

Samotná poloha vinice určuje jej lokálnu klímu. Najlepšie sú polohy na svahoch, podľa možnosti s orientáciou na juh. Výhodné sú aj svahy chránené lesným porastom pred vetrami, ako napríklad svahy jazerných a riečnych údolí.

## **Pôsobenie ľudského faktoru**

Kľúčovým je know-how vinohradníka a vinára využívajúceho historické skúsenosti a znalosti (veľakrát stáročné). Tie sa odrážajú vo výbere optimálnej odrody pre konkrétnu vinicu, v spôsobe viničného hospodárenia, v dosahovaní nízkych výnosov a v neposlednom rade pri zbere. Kvalitné víno dorobí len poctivý, pracovitý a svedomitý vinohradník/vinár.

## Viničné hospodárenie a práce vo vinici

Charakter viničného hospodárenia a komplex celoročných prác vo vinici sú kľúčové. **Kvalita budúceho vína totiž vzniká z 99 % vo vinici!**

V súčasnosti sa vinohrady obhospodarujú tromi typmi hospodárenia – integrovaným, organickým a biodynamickým.

### **Integrované (konvenčné) hospodárenie**

Pri pestovaní viniča sa uprednostňujú ekologicky bezpečnejšie postupy. Znižujú sa počty aplikácií fytosanitárnych prostriedkov a hnojív. Pri ochrane rastlín pred škodcami sa využívajú hospodársky, ekologicky i toxikologicky prijateľné metódy.

### **Organické (ekologické) hospodárenie**

Maximálne sa využívajú všetky informácie o pôde, rastlinách a všetkých zložkách ekosystému, vrátane prognóz a signalizácií chorôb a škodcov. Zakázané je používanie syntetických fungicídov, herbicídov, insekticídov, pesticídov. Výnimočne sú dovolené zásahy proti hubovým chorobám, ale len sírnatými a meďnatými prípravkami, ktoré sa prísne kontrolujú, a tiež rôznymi anorganickými prípravkami (vodné sklo) a prírodnými produktmi (výťažky z rastlín). Zakázané je používanie syntetických hnojív. Vo výžive viniča sa zdôrazňuje starostlivosť o oživenie pôdy, o jej biologickú aktivitu. Hnojenie neslúži k výžive rastlín, ale k stimulácii pôdy. Z hnojív sa povoľuje kompost a hnojivá organického pôvodu. V zásade sa hnojí 2x ročne. Ochrana rastlín spočíva v aplikácii síry, kremičitanu sodného a výluhov rastlín podľa záväzných receptúr. Proti škodcom sa používajú biologické spôsoby ochrany (feromónové lapače, podpora prirodzených nepriateľov, prírodné preparáty). Buriny sa regulujú mechanicky či termicky.

## **Biodynamické hospodárenie**

Svoj vznik datuje do dvadsiatych rokov 20. storočia. Ide o organické hospodárenie s využívaním vplyvov mesiaca (lunárnych fáz) a ostatných planét slnečnej sústavy. Podľa biologicko-dynamických kalendárov (lunárnych kalendárov) sa optimalizujú termíny vhodné pre výsadbu, hnojenie, rez, ale aj iné práce vo vinici. Docieluje sa zlepšovanie vnútornej odolnosti voči chorobám a škodcom. Zabezpečuje sa aj pozitívny efekt na farbu, kvalitu a množstvo plodov.

Pôda sa hnojí kompostom typu „Maria Thun“ (kravincový kompost), ktorý bol vyvinutý na očistenie vinice po predchádzajúcom konvenčnom hospodárení; aktivuje rozkladné a mikrobiálne procesy, prevzdušňuje pôdu a aj ju stabilizuje. Hnojí sa celá vinica, a to podľa potreby, počas celého roku. Používajú sa látky, ktoré ozdravujú pôdu a krajinu. Preferuje sa ručné obhospodarovanie. Využívajú sa kone ev. veľmi ľahké mechanizmy, ktoré nesmú stlačovať pôdu.

V súčasnosti sa za zlatý štandard považuje organické hospodárenie. Čoraz viac sa však presadzuje biodynamické hospodárenie (aj keď nie v úplne celom rozsahu podľa Rudolfa Steinera).

### **Práce vo vinici**

Práce vo vinici sú prakticky celoročné a závisia od životného cyklu viniča (*Vitis vinifera*). Ten začína na jar rašením, kvitnutím, opelením (vinič je samoopelujúci) a tvorbou plodov. Pokračuje rastom bobúľ v júni a v júli s následným zrením v auguste a septembri. Jednotlivé cykly záležia na druhu odrôd. Od druhu odrôd závisí aj hustota výsadby (v koreňoch na hektár). Pohybuje sa od 4 000 k/ha po 10 000 k/ha. Platí, že čím hustejšia výsadba, tým lepšie pre kvalitu budúceho vína. Hustejšia výsadba si však vyžaduje viac manuálnej práce.

Po vysadení je vinič pripravený po 3 – 5 rokoch urobiť hrozno na výrobu vína. Ak je potrebné nahrádzať vinič, nikdy by k tomu nemalo prísť v celej

vinici naraz. Nový vinič by mal pochádzať z očiek sesterského viniča z tej istej vinice.

## **Rez viniča**

Rez je cieľavedomé každoročné skracovanie alebo odstraňovanie nadzemných častí viniča. Cieľom rezu je vytvoriť ideálny kompromis medzi plochou listov a množstvom strapcov. Rezom sa reguluje úroda a redukujú výnosy. Ide teda o snahu znižovať kvantitu a veľkosť (strapcov) a zvyšovať kvalitu (hroznových bobúľ). Rez zároveň znižuje riziko chorôb, rezné rany však treba chrániť – najlepšie natieraním biodynamického tmelu, ktorý zároveň urýchľuje hojenie.

Obvykle sa rez vykonáva od polovice januára do polovice apríla. Skúsení vinohradníci sa usilujú rez vykonávať čo najneskôr.

Spôsob rezu závisí na potenciáli plodnosti jednotlivých odrôd. Rozlišujeme krátky rez na 2-3 očká a dlhý rez na minimálne 5 očiek.

## **Viazanie**

Viazanie nosných prútikov sa uskutočňuje po reze viniča (väčšinou v mesiacoch marec, apríl). Podľa druhu odrody sa plodové prútiky pevne naviažu (na drôty alebo koly – systém Guyot, Royat, Rhein-Hessen...). Na strmých svahoch, kde sa používajú koly pre každý vinič, sa plodové prútiky viažu do tvaru srdca. Vinič tvaru „gobelet“ (čaša vína) si viazanie nevyžaduje.

## **Vedenie hrozna**

Čím je hrozno ďalej od zeme, tým je menej vystavené akumulovanému teplu sálajúcemu zo zeme a viac je ochladzované prúdením vzduchu. Vtedy sa kyseliny v hrozne odbúravajú pomalšie (hrozno má vyšší obsah kyselín). Nízke vedenie podporuje odbúravanie kyselín a je vhodné pre kvalitné červené vína. Stredné vedenie je kompromisom (ekonomicko-kvalitatívnym).

## Zelené práce

Pomocou zelených prác sa reguluje úroda, spomaľuje rozvoj chorôb, urýchľuje vyzrievanie hrozna a čiastočne ovplyvňuje aj vplyv počasia a klimatických podmienok na dozrievanie hrozna.

Zelenými prácami sú:

Podlom – odstraňovanie nepotrebných letorastov zo starého dreva (ker viniča sa tým prerieduje, pričom sa podporujú v raste ponechané letorasty).

Práca s listami – zasúvanie a vyvážovanie letorastov, vylamovanie zálistkov, skracovanie vrcholov letorastov a odstraňovanie spodných listov. Prebytočné výhonky a listy sa odstraňujú. Presvetlenie hrozna má pozitívny vplyv na obsah a zloženie kyselín a fenolických látok. Odstraňovanie listov v strapcovej zóne pomáha nielen ochrane viniča, ale slúži aj k zvýšeniu kvality – pokiaľ sa vykoná na konci rastovej periódy.

Preriedovanie – odstraňovanie strapcov – cieľom je zlepšiť zrenie strapcov (znížením ich počtu) a zvýšiť kvalitu budúceho vína. Redukciu/preriedenie strapcov robíme tak, že na jeden letorast necháme jeden stravec – zvyčajne spodný alebo lepšie vyvinutý. Malé alebo slabo vyvinuté bobule sa zo strapca vystrihávajú alebo sa časť strapca dokonca odstráni, v záujme dosiahnuť vyššiu kvalitu bobúľ zostávajúcich na strapci. Dosiahneme tým nižšiu úrodu, ale vyššiu cukornatosť (o 2-3° NM).

Zazeleňovanie a iné práce – vykonávajú sa medzi radmi vysadeného viniča, závisia však od charakteru pôdy (stupňa úrodnosti a schopnosti zadržiavať vlahu). K iným prácam patrí napr. výsadba ruží na začiatku a konci viničného radu, ktoré fungujú ako indikátor hubových ochorení.

## Ochrana viniča

Ochrana viniča a hrozna je nevyhnutná stále. Cieľom však je, aby sa minimalizovala a bola ekologická – buď v zmysle organického alebo biodynamického hospodárenia. V biologicko-dynamickom hospodárení sa používajú výťažky z rebríčka obyčajného, rumančeku kamilkového, prhlavy dvojdomej, púpavy lekárskej, valeriány lekárskej a prasličky roľnej.