

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

Záhradnícka fakulta v Lednici

BAKALÁRSKA PRÁCA

Lednice 2018

Lucia Kopečková

Mendelova univerzita v Brně

Záhradnická fakulta v Lednici



Zahradnická
fakulta

Charakteristika vín s označením „Skalický rubín“

Bakalárska práca

Vedúci práce

prof. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.

Vypracovala

Lucia Kopečková



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatelka: **Lucia Kopečková**
Studijní program: Zahradnické inženýrství
Obor: Vinohradnictví a vinařství
Název tématu: **Charakteristika vín s označením "Skalický rubín"**
Rozsah práce: 30 stran

Zásady pro vypracování:

1. Zpracujte charakteristiku vína a legislativu vztahující se k vínům s označením "Skalický rubín".
2. Zpracujte charakteristiku odrůdy a viničních tratí, ze kterých je možné vyrábět víno s označením "Skalický rubín".
3. U vybraných vín s označením "Skalický rubín" proveďte analytické a senzorické hodnocení.
4. Na základě výsledků doporučte zlepšení v agrotechnice a technologii vína.



Seznam odborné literatury:

1. BRANCO, J M. – RIBÉREAU-GAYON, P. Handbook of enology. : The chemistry of wine stabilization and treatments. volume 2. Chichester, West Sussex, England. 2006. ISBN 97804700103962, 97804700103722. URL: <http://dx.doi.org/10.1002/0470010398>.
2. RIBÉREAU-GAYON, P. – BRANCO, J M. Handbook of enology. : The microbiology of wine and vinifications. volume 1. Chichester, West Sussex, England. 2006. ISBN 97804700103651, 97804700103411. URL: <http://dx.doi.org/10.1002/0470010363>.
3. BALÍK, J. *Vinařství : návody do laboratorních cvičení*. 3. vyd. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2006. 96 s. ISBN 978-80-7157-933-52011.
4. JACKSON, R S. *Wine tasting : a professional handbook*. 2. vyd. Burlington: Academic Press, 2009. 487 s. ISBN 978-0-12-374181-3.
5. JACKSON, R S. *Wine science : principles and applications*. 3. vyd. Burlington: Elsevier Acad. Press, 2008. 747 s. ISBN 978-0-12-373646-8.

Datum zadání bakalářské práce: říjen 2016

Termín odevzdání bakalářské práce: duben 2018

L. S.


Lucia Kopečková
Autorka práce


doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
Vedoucí ústavu




prof. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.
Vedoucí práce


prof. Ing. Robert Pohluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Čestné prehlásenie

Prehlasujem, že som bakalársku prácu na tému „Charakteristika vína s označením Skalický rubín“ vypracovala samostatne a všetky použité pramene a informácie sú uvedené v zozname použitej literatúry. Súhlasím, aby moja práca bola zverejnená v súlade s § 47 b zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách v znení neskorších predpisov a v súlade s platnou *Smernicou o zverejňovaní vysokoškolských záverečných prác*. Som si vedomá, že sa na moju prácu vzťahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavretie licenčnej zmluvy a využitie tejto práce ako školského diela podľa § 60 odst. 1 autorského zákona. Ďalej sa zaväzujem, že pred spísaním licenčnej zmluvy o využitie diela inou osobou (subjektom) si vyžiadam písomné stanovisko univerzity o tom, že predmetná licenčná zmluva nie je v rozpore s oprávnenými záujmami univerzity, a zaväzujem sa uhradiť prípadný príspevok na úhradu nákladov spojených so vznikom diela, a to až do ich skutočnej výšky.

V Lednici dňa.....

.....

Podpis

Pod'akovanie

Na začiatok by som chcela poďakovať vedúcemu mojej bakalárskej práce prof. Ing. Pavlovi Pavlouškovi, Ph.D, za vedenie mojej práce a za odborné rady, ktoré mi odovzdal. Ďalšie poďakovanie smeruje Ing. Michalovi Kumštovi a Ing. Božene Průšovej za pomoc s experimentálnou časťou mojej práce. Ďalej ďakujem Ing. Ľudovítovi Bráneckému za poskytnutie potrebných materiálov a konzultácií. Moje poďakovanie patrí aj môjmu otcovi Petrovi Kopečkovi, ktorý mi taktiež pomohol s mojou bakalárskou prácou. V neposlednej rade chcem poďakovať miestnym vinárom p. Ing. Jánovi Gajdovi, p. Ing. Vladimírovi Tokošovi, p. Alojzovi Masarykovi, p. Ľubošovi Horákovi, p. Ing. Ľudovítovi Horváthovi, p. Ing. Ľudovítovi Bráneckému, p. Ing. Michalovi Sřholcovi, p. Mgr. Tomášovi Ozáňovi a p. Ľudovítovi Burešovi za poskytnutie vzoriek vína a hrozna na experimentálnu časť bakalárskej práce.

OBSAH

1 ÚVOD.....	9
2 CIEĽ PRÁCE.....	10
3 LITERÁRNY PREHĽAD	11
3.1 História vinohradníctva a vinárstva v Skalici	11
3.1.1 Skalica a Veľkomoravská ríša	11
3.1.2 História Skalických vinohradov	11
3.1.3 Horenské právo.....	12
3.1.4 Fyloxéra	12
3.1.5 Skalické hospodárske a vinohradnícke družstvo	12
3.1.6 Čapovanie na radnici	13
3.1.7 Skalické víno v Prahe	13
3.2 Záhorie	14
3.3 Skalický vinohradnícky rajón	14
3.4 Skalické vinohradnícke lokality	14
3.5 Najčastejšie vysádzané odrody v Skalici	16
3.5.1 Frankovka modrá.....	16
3.5.2 Modrý Portugal.....	17
3.5.3 Svätovavrinské	18
3.6 Vintoperk.....	19
3.7 Klimatické a pôdne podmienky	19
3.7.1 Podnebie	19
3.7.2 Pôda	20
3.8 Vínna cesta Záhorie.....	20
3.9 Ochrana poľnohospodárskych výrobkov	21
3.9.1 Politika kvality Európskej únie	21
3.9.2 Chránené označenie pôvodu.....	22
3.9.3 Chránené zemepisné označenie	23
3.9.4 Zaručená tradičná špecialita	24
3.9.5 Osobitné ustanovenia pre určité poľnohospodárske výrobky v rámci Slovenskej republiky	25
3.10 Skalický rubín	25

3.10.1 Charakteristika vína.....	25
3.10.2 Pôvod.....	29
3.10.3 Špecifikácia	29
3.10.4 Skalický rubín a Chránené označenie pôvodu.....	35
4 EXPERIMENTÁLNA ČASŤ	37
4.1 Rozbor hrozna	37
4.1.1 Vzorky	37
4.1.2 Odber vzoriek	37
4.1.3 Príprava vzoriek.....	37
4.1.4 Stanovenie cukornatosti.....	37
4.1.5 Stanovenie pH	38
4.1.6 Stanovenie všetkých titrovateľných kyselín.....	38
4.1.7 Stanovenie asimilovateľného dusíka	39
4.1.8 Vyhodnotenie	40
4.2 Analytické a senzorické hodnotenie vína.....	41
4.2.1 Vzorky	41
4.2.2 Analytické hodnotenie.....	42
4.2.3 Senzorické hodnotenie.....	45
5 ZÁVER	56
6 SÚHRN	57
7 RESUMÉ	57
8 POUŽITÁ LITERATÚRA	58

1 ÚVOD

Vinič hroznorodý sa u nás pestuje už oddávna a je staršia ako samotné ľudstvo. Nápoj z nej bol považovaný za posvätný a hovorilo sa, že je to nápoj kráľov. Víno odjakživa patrilo k životu každého človeka. Vínom sa zapíjali víťazstvá i prehry a žiadna slávnosť, či udalosť sa bez neho neobišla. Víno sa takisto používalo aj ako liek. Vedť doteraz sa tvrdí, že má zázračné, antioxidačné účinky na zdravie človeka a hlavne červené.

Technológia výroby vína sa stále mení. Niektorí ľudia vymýšľajú nové technologické postupy a niektorí sa snažia zachovať tradície našich predkov. Niektorí dokonca majú svoje tradičné postupy v rámci svojej oblasti. Napríklad oblasť Tokaj, ktorá sa môže pýšiť dosiahnutím vysokej cukornatosti hrozna pre svoje priaznivé počasie, ktoré nikde inde na Slovensku nenájdeme. Takisto Skalický vinohradnícky rajón má svoju špecialitu v prevedení vína Skalický rubín, ktorý sa skladá prevažne z Frankovky modrej, ktorá má výborné dozrievacie schopnosti v tejto lokalite. Okrem Frankovky je víno Skalický rubín miešané s Modrým Portugalom a Svätovavríneckým, ktorým sa v tejto lokalite takisto výborne darí. Takto tradičné a oblastné vína a ostatné výrobky sa snažia ľudia ochraňovať pred ich falšovaním, ktoré sa uskutočňuje čoraz častejšie. Ochrániť niečo také bez žiadnych predpisov je priam nemožné, a preto nám Európska únia zabezpečuje prísnu ochranu kopírovania týchto výrobkov. Avšak proces k dosiahnutiu tejto ochrany je veľmi zdĺhavý. Občianske združenie Vína cesta Záhorie túto dlhú cestu prekonalo a vínu Skalický rubín vyslúžilo CHOP (Chránené označenie pôvodu) v rámci EÚ.

2 CIEĽ PRÁCE

Cieľom tejto bakalárskej práce bolo získať čo najviac informácií o histórii a súčasnosti vinohradníctva a vinárstva v Skalici, do čoho spadá aj Skalický rubín, ktorý je dominantou tejto práce. Cieľom bolo zostaviť literárny prehľad o histórii, súčasnosti, oblasti, Skalickom rubíne a ochrane poľnohospodárskych výrobkov na Slovensku a v rámci celej Európskej únie. Ďalej bolo cieľom spraviť experimentálnu časť, a to rozbor hrozna odrody Frankovky modrej na zistenie kvality dozrievania tejto odrody v rôznych skalických vinohradníckych lokalitách, analytické hodnotenie vybraných vzoriek vína Skalický rubín na zistenie splňania jeho danej špecifikácie a senzorické hodnotenie aromatického profilu na posúdenie rozdielnej kvality týchto vín.

3 LITERÁRNY PREHLAD

3.1 História vinohradníctva a vinárstva v Skalici

3.1.1 Skalica a Veľkomoravská ríša

Rozvoj kresťanstva v období Veľkomoravskej ríše významne prispel vinohradníctvu a vinárstvu (HRONSKÝ, 2001). Dôkazom o pestovaní vinohradov na území mesta Skalice za čias Veľkomoravskej ríše je pohrebisko Kopečnica v Zlatníckej doline, kde sa našli vinohradnícke nožnice z deviateho storočia, používané zrejme na rez viniča. Taktiež sa predpokladá, že sud s vínom, ktorý poslal kráľ Svätopluk kniežat'u Bořivojovi pri príležitosti narodenia jeho syna Spytihněva, mohol pochádzať z našich končín medzi Malými a Bielymi Karpatmi (DINKA, 2015).

3.1.2 História Skalických vinohradov

Skalica bola zo začiatku trhovou osadou, no obyvatelia prišli na to, že stráne kopcov sú veľmi vhodné na pestovanie viniča. Vysádzanie vinohradov sa pravdepodobne vo väčšom rozsahu začalo až v druhej polovici 15. storočia (BUCHTA, SLOBODA A VIESTOVÁ, 1968). No prvé písomné svedectvo je z roku 1217 a to darovacia listina Ondreja II., v ktorej sa hovorí o skalickom kraji ako o pustom a prázdnom území, kde nebol vidieť žiaden vinohrad. Objavili sa aj zmienky o vinohradníctve z 13. storočia v súvislosti s rodom Hunt-Poznanovcov, kedy sa začali objavovať donácie vinohradov a začal rásť záujem zemepánov o vinohradníctvo (MINĎÁŠ, 2011). Ďalšie písomné správy boli až v roku 1450, kedy arcibiskup a kardinál Dionýz zo Seče poslal list, v ktorom vyjadril súhlas o oslobodení od cirkevného desiatka vyklčované a obnovené vinohrady Novosady. Oslobodenie viníc však prebehlo až v roku 1624 (DINKA, 2015). Okrem vysádzania vinohradov v druhej polovici 15. storočia Skaličania riešili i problematiku, ako potrestať robotníkov, ak neodviedli svoju prácu vo vinohrade dôkladne alebo kto zo susedov si môže zobrať padlé jablko, ak spadlo na medzu ich majetkov, či môže vinohradník požiadať o odstránenie stromu na susedovom pozemku, ak škodí jeho vinohradu a podobne. Aby dostali odpovede na dané otázky, poslali v roku 1494 list priamo do Bratislavy (BUCHTA, SLOBODA A VIESTOVÁ, 1968). Kúpa a predaj vinohradov sa po prvý raz spomína v úradných listinách a dokumentoch od polovice 16. storočia. Písalo sa o pustom a neobrábanom mieste za Vysokým poľom nazývaným Novosady, kam prichádzali utečenci pred Turkami, ktorí sa tam chceli usadiť

a začať budovať gazdovstvo. V rokoch 1710-1711 sa v Skalici vysadilo najviac viníc (DINKA, 2015).

3.1.3 Horenské právo

Vinohradnícke, „horenské“, právo riešilo všetky spory čo sa týkalo vinohradov a súdilo priestupky, zločiny, ktoré boli vo vinohradoch vykonávané (BOKESOVÁ-UHEROVÁ, 1992). Právo upravovali Horní a horníci, ktorí dozerali na rešpektovanie týchto nariadení, sledovali prácu vykonávanú vo vinohradoch, výkon vinohradníkov, schvaľovali predaj a kúpu vinohradníckych polí a dohliadali prípadne na dovoz vína, na jeho cajchovanie, čapovanie, na celý priebeh vinobrania a proces vína a predovšetkým trestali krádeže hrozna z cudzích vinohradov (DINKA, 2015). Krádež bola trestaná smrťou, no našťastie v roku 1616 trest smrti zmenili na pokutu 25 zlatých a v roku 1629 na 100 zlatých (BOKESOVÁ-UHEROVÁ, 1992). Horenské právo koncom 19. storočia zaniklo.

3.1.4 Fyloxéra

Na prelome 19. a 20. storočia sa vo vinohradoch vyskytla fyloxéra (*Phylloxera vastatrix*), dovezená z Ameriky, ktorá zničila veľkú časť skalických vinohradov. Skalické hospodárske a vinohradnícke družstvo (SHaVD) založené v roku 1901 začalo s výsadbou nových vinohradov, zabezpečením odolných sadeníc, nákupov techniky a zháňania kvalitných postrekových látok a hnojív (DINKA, 2015). Začali sa používať štepné sadenice s americkým podpníkom.

3.1.5 Skalické hospodárske a vinohradnícke družstvo

Oficiálny názov pre tento spolok bol Skalické hospodárske a vinohradnícke družstvo so sídlom v Slobodnom kráľovskom meste Uhorskej Skalici. Družstvo bolo založené v roku 1901 s 5-člennou správnou radou. Funkciu predsedu vykonával JUDr. Ján Mitták s podpredsedom Jurajom Jurkovičom, pokladníkom Artúrom Mittákom, hospodárom Ľudovítom Hottmarom a účtovníkom a kontrolórom bol Ján Grünwald. Cieľom bolo združiť finančné prostriedky na náročnejšie investície, ako sú nové technológie, mechanizácie a postreky, ďalej rozšíriť nové poznatky a informácie o tomto smere. Aby spolok tieto ciele dosiahol, zaobstarával odborné knihy a časopisy, ktoré zapožičiaval ich členom. Usporiadávali prednášky, kupovali a zároveň predávali hospodárske a vinohradnícke potreby a produkty, zaobstarávali vinohradnícke stroje (ZAJÍČKOVÁ, 2001).

3.1.6 Čapovanie na radnici

Skaličania mali víno radi už odjakživa. Svadby, narodeniny a rôzne veselice sa bez tohto zázračného moku neobišli. Preto malo mesto Skalica vysadené vlastné vinohrady a to v Kamencoch, Zlodejovciach, v Novosadoch a vo Vysokom poli. Následné vyrobené víno čapovali na radnici, kde okrem vlastného vína čapovali aj kupované. Na čapovanie dohliadali tzv. vajnheri. Obyčajní vinohradníci svoje víno mohli predávať až po skončení mestského výčapu (DINKA, 2015). Mestskí zamestnanci boli týmto vínom tiež odmeňovaní, a to hlavne pred vianočnými sviatkami (BOKESOVÁ-UHEROVÁ, 1992).

3.1.7 Skalické víno v Prahe

V roku 1933 mesto Skalica vydalo súhlas používať mestský znak pri predaji skalického vína a jeho prezentácii. Tomuto sa pričínili pán Alexander Bystrovič, ktorý sa spolu s pánom Emanuelom Kosíkom zaslúžili o veľkú propagáciu a dobré meno Skalického rubína na Morave i v Čechách. O Skalický rubín mali záujem najmä v Prahe, kde sa zaradil medzi tri najobľúbenejšie slovenské vína. Slovenské víno pražská klientela priam vyžadovala, a tak naše víno tromflo vína moravské i české (DINKA, 2015).



Obr. 1: Mestský znak používaný pri prezentácii a predaji vína Skalický rubín z roku 1933 (DINKA, 2015)

3.2 Záhorie

Mesto Skalica sa nachádza v západoslovenskom regióne s názvom Záhorie, ktorý takisto môžeme nazvať ako región cestovného ruchu. Zo severozápadu región ohraničuje rieka Morava, ktorá zároveň tvorí aj štátnu hranicu s Českou republikou a Rakúskom. Biele Karpaty a Myjavská pahorkatina ohraničujú Záhorie zo severu a z východu zasa Malé Karpaty. Na juhu sa rozprestiera Záhorská nížina a nadmorská výška mesta Skalice je 181 m (BUCHTA, SLOBODA A VIESTOVÁ, 1968). Záhorie oficiálne zahŕňa okres Skalica, okres Senica a okres Malacky. Dôležitými centrami sú Malacky, Senica, Skalica, Stupava, Šaštín-Stráže a Gbely. Záhorie je zároveň prvou nížinnou chránenou krajinnou oblasťou na Slovensku. Jej rozloha je cca 270 km².

3.3 Skalický vinohradnícky rajón

Do roku 1996 bolo na Slovensku 8 vinohradníckych oblastí. Najviac na západ bola oblasť Skalicko-záhorská so skalickým rajónom, ktorý mal 11 obcí, zakarpatským rajónom so šiestimi obcami a záhorským rajónom, ktorý mal až 21 obcí. V súčasnej dobe máme 6 vinohradníckych oblastí a práve skalické vinohrady patria do Malokarpatskej vinohradníckej oblasti, ktorej výmera viníc je asi 7660 ha, a tak predstavuje tretinu celkovej výmery viníc na celom Slovensku. Malokarpatskú vinohradnícku oblasť tvorí 12 rajónov: Záhorský, Stupavský, Bratislavský, Pezinský, Modranský, Dol'anský, Orešanský, Senecký, Trnavský, Hlohovecký, Vrbovský a predovšetkým náš Skalický rajón. Do Skalického rajónu zahrňujeme obce Mokrá Háj, Prietržka, Radimov, Štefanov, Koválov, Kopčany, Gbely, Holíč, Chropov, Koválovec, Lopašov, Popudiny, Močidl'any, Radošovce, Unín, Vrádište, Dubovce, Trnovec a Skalica (DRAHOŠOVÁ, 2002). Skalický rajón je najviac zameraný na pestovanie Frankovky modrej, ktorá je typická svojou rubínovo červenou farbou a jemnou vôňou pripomínajúcu škoricu (BUCHTA, 2001). Najviac pestované okrem Frankovky sú odrody Svätovavrinské, Modrý Portugal, Rulandské biele a Müller Thurgau.

3.4 Skalické vinohradnícke lokality

V Skalici sa nachádza niekoľko vinohradníckych lokalít, kde majú tunajší vinohradníci či mesto vysadené vinohrady. Najväčšou vysádzanou plochou v Skalici sú Novosady, kde je v dnešnej dobe vysadených 10 ha vinohradov s odrodovou skladbou Frankovka modrá, Modrý Portugal a Svätovavrinské, ktoré robia základ Skalického rubínu a Müller Thurgau. V lokalite Krátke Vysoké polia si budovali vinohrady skalickí

prist'ahovalci. Legenda o lokalite Dlhé Vysoké polia vraví, že búdu je možné prehrať v kartách ako sa to aj stalo zemanovi Pavlíkovi. Najbližšie položené k mestu Skalica sú Zlodejovce. Darmovise pomenovali po neoprávnene popravenom študentovi, ktorý si odtrhol stravec hrozna. Dukát, ktorý zaň dal, našli údajne až po jeho smrti. Na kopci, ktorý je stále močaristý napriek svojej nadmorskej výške, sa nachádza vinohradnícka lokalita Mokré Hory. Dokonca aj pasienky pre kravy boli po rozvoji vinohradníctva prebudované na vinohrady s názvom Kraví Hory. Špety majú najťažšiu ílovitú pôdu v Skalickom vinohradníckom rajóne. Pôda v lokalite Hliníky sa využívala napríklad ako materiál na výstavbu kostolov. Staré Hory ponúkajú jeden z najlepších honov na pestovanie viniča kvôli svojej južnej expozícii s kamenistou pôdou. Arómu pre typickú Skalickú frankovku nájdete v Kamencoch. V Parnafajtoch sa nachádzajú staršie mestské vinohrady. V lokalite Kolébky vinohradníci ako prví pripravili Skalický rubín, ktorý prezentovali na výstave v Prahe. Piesočnú naplaveninu nájdeme v Psíkoch. Hon na prudkom svahu majú Propaste. Kvalitné zloženie pôdy vhodnej aj na hrnčiarsku výrobu nájdeme práve v Kozinách. Podľa názvu Líštiny môžeme vyvodiť, že lokalita vytvárala vhodné podmienky pre život líšok. Povešť o lokalite Žebráky hovorí o časoch Husitov z roku 1450. Pomenovaná podľa kopca je lokalita Vintoperky, ktorá leží na najvyššie položenom honu (ŠKADROVÁ, 2010).



Obr. 2: Vinobranie vo vinohradníckej lokalite Novosady v roku 1970

3.5 Najčastejšie vysádzané odrody v Skalici

3.5.1 Frankovka modrá

Modrá odroda Frankovka modrá, u nás taktiež Lampart či Skalické červené, vo Francúzsku, Nemecku, Rakúsku, Rumunsku a aj v Rusku ako Limberger je vynikajúcou odrodou pre výrobu červených vín. Frankovka patrí medzi staré odrody a jej genetický pôvod stále nie je jasný. Dnešné identifikačné metódy založené na analýze DNA hovoria, že jedným z rodičov Frankovky je práve Heunisch. Nieкто hovorí, že jej pestovateľský pôvod patrí nemeckému franskému vinohradníctvu a siaha do 18. storočia, iní zase hovoria, že Frankovka pochádza z Dolného Rakúska, kde ju poznáme pod názvom Blaufränkisch. Ďalší názor je, že pochádza z Chorvátska a to podľa jej synonyma Limberger, ktorý je podobný chorvátskemu mestu Lemberg alebo ju rozšíril škôlkar menom Limberger a odroda bola po ňom pomenovaná. Vo Francúzsku ju môžeme poznať taktiež pod synonymom Leroux a to preto, lebo v roku 1870 počas nemeckej okupácie bola Frankovka dovezená do Alsaska, kde ju spopularizoval škôlkar menom Leroux. Frankovka je typickou odrodou pre Strednú Európu a je rozšírená v Rakúskom Burgenlande, v Dolnom Rakúsku v Prallenkirchen, v Maďarsku v okolí Egeru a Šoprone s názvom Kékfrankos, ďalej v Chorvátsku, Slovinsku, Nemecku a sčasti i v Srbsku. Pestuje sa aj na Morave, najmä vo veľkopavlovickej, bzeneckej, strážnickej oblasti a v Podluží, kde bývala najpestovanejšou odrodou, ale potom sa začali viac vysádzať odrody Modrý Portugal spolu so Svätovavrinským. Na Slovensku z historického hľadiska je najznámejšia račianska Frankovka, ktorá sa podávala na hostinách v kráľovskom dvore panovníčky Márie Terézie. Ďalším rajónom z pohľadu tradičnosti je Skalický vinohradnícky rajón, kde môžeme nájsť Skalický rubín, ktorý obsahuje okrem Frankovky aj Modrý Portugal a Svätovavrinské. Na výrobu červených vín je na Slovensku Frankovka modrá najpestovanejšou odrodou a zaberá 1176 ha z celkových vinohradov. Zaregistrovaná bola už v roku 1941. Frankovke sa darí najmä v teplých regiónoch na miernych svahoch a v ľahších piesočnato-hlinitých pôdach. Jej rast je mohutný a začína v prvej dekáde augusta. Je plodná, odolná voči zimným mrazom a menej odolná voči hubovitým chorobám. Frankovka nehnije, takže je možné ju ponechať na kroch až do úplného dozretia a pri priaznivom jesennom počasí dosahuje vysokej cukornatosti (Pospíšilová, Sekera a Ruman, 2005). Priemerný vek viníc, kde je Frankovka modrá vysádzaná, je 20 rokov (SEDLO A LUDVÍKOVÁ, 2014). Vína z Frankovky

modrej sú bohaté na polyfenoly, čo sú triesloviny a antokyány a patria k najlepším vínam Slovenského tradičného sortimentu (POSPÍŠILOVÁ, SEKERA A RUMAN, 2005).

3.5.2 Modrý Portugal

Vo Francúzsku túto odrodu možno nájsť pod názvom Portugais bleu, v Maďarsku pod názvom Oportó, v Nemecku a Rakúsku je synonymum tejto odrody Blauer Portugieser, v Rumunsku jednoducho Portugal, v Srbsku Portugizac crni a v Rusku ako Portugizer. Na území Slovenskej a Českej republiky sa tejto odrode hovorí Portugalské modré, Oporto, Portugal, Portugalka, Portugízel, Portugíz, Ranina, Skoré černé, Skorák, Černé rané alebo Černý šryk. Pôvod Modrého Portugalu nie je známy. Podľa jeho názvu by sme mohli usúdiť, že pochádza z Portugalska, no nie je to tak. Nenachádza sa ani v starých výsadbách v Portugalsku, i keď sa hovorí, že Modrý Portugal bol prenesený z Portugalska do ranného Vöslau grófom menom Fries v roku 1770. V roku 1992 sa špekulovalo, že Modrý Portugal je identický s odrodou Mureto, to potom zavrhlí portugalskí ampelografovia, ktorí neuznávajú prítomnosť žiadnej odrody, ani Mureto s Portugalom. V Maďarsku a Dolnom Rakúsku sa táto odroda pestuje už oddávna, odkiaľ sa ďalej rozšírila do okolitých krajín. V Nemecku tvorí asi 4 % z plochy vinohradov a pestuje sa najmä v Porýní-Falcku (4000 ha). Do Nemecka sa Portugal dostal v roku 1860 z Rakúska. Z Rakúska sa rozšíril aj k nám na Slovensko a Moravu, kde je pestovaný hlavne na Hustopečsku, v okolí Uherského Hradišťa a Kyjova. Modrý Portugal bol v roku 1935 na Morave vysádzaný v zastúpení 16,5% a v súčasnosti sa jeho zastúpenie vo vinohradoch ČR znížilo na 2,7 %. Ale stále, ako u i nás, tu tvorí základ odrodového sortimentu. Na Slovensku ho nájdeme hlavne v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti a to v Dolných a Horných Orešanoch, kde sa pestuje tradične. Známy je aj v okolí Hlohovca a najmä tvorí súčasť známeho Skalického rubínu. Modrý Portugal bol zapísaný do Listiny registrovaných odrôd roku 1941. Zber hrozna tejto odrody je uskutočňovaný na konci septembra. Portugal neskoro pučí a kvitne a listy skoro opadávajú. Ako odroda je nenáročná a dobre sa jej darí v svahovitých polohách a isto aj na rovinách. Nie je náročný ani na pôdu, má rád suché, štrkovité, piesočnaté, kamenisté, hlinité i slieňovité pôdy. Nevadí mu vysoký obsah vápnika, no nie je veľmi odolný voči zimným mrazom, takže mu nevyhovujú vlhké pôdy. Je málo odolný aj voči hubovitým chorobám, a to presne voči peronospóre, múčnatke, plesni sivej, červenej spále a čiernej škvrnitosti, ale za to odolný voči chloróze. Rast je silný, bujný s vysokou úrodou. Priemerný vek porastov Modrého Portugalu je 23 rokov. Vína spracované z tejto odrody sú skôr mäkké,

s menej intenzívnou farbou, veľmi príjemné, ľahké, vhodné na denný konzum k jedlám. Modrý Portugal sa hodí do zmesí s ostatnými odrodami, napríklad so Svätovavrineckým (POSPÍŠILOVÁ, SEKERA A RUMAN, 2005).

3.5.3 Svätovavrinecké

Svätovavrinecké, u nás hovorovo Svätý Vavrinec, Vavrinecké v Českej republike aj ako Svatovavřinecké, Vavřinec pochádza z Francúzska, kde ju môžeme poznať pod názvom Saint Laurent alebo Pinot Saint-Laurent. Práve názov Pinot Saint-Laurent a morfológické znaky tejto odrody dosvedčujú, že táto odroda patrí k skupine burgundských napriek tomu, že ju Galet v roku 1985 zo skupiny vylúčil. Čo sa týka najnovších genetických zistení, analýza potvrdzuje, že do rodiny burgundských jej pôvod patrí a to ako semenáč. Francúzsky šľachtiteľ a ampelograf Oberlin precizuje pravlasť Svätovavrineckého na Alsasko, kde sa od nepamäti pestuje pod názvom Schwarzer. Z Alsaska bola prenesená do Nemecka okolo roku 1870, kde sa následne rozširovala v jednom škôlkarskom podniku. Jeden z ďalších názorov je, že pochádza z oblasti Haut Médoc (Bordeaux) z obce Laurent alebo z obce St. Laurent v oblasti Var. Najpravdepodobnejšie ale je, že táto odroda pochádza zo severu Francúzska a jej názov je odvodený od termínu dozrievania hrozna, ktoré dozrieva na sviatok sv. Vavrinca. Svätovavrinecké je rozšírené v Rakúsku pod názvom Blauer Saint Laurent alebo Lorenztraube a takisto aj v Nemecku. V Českej republike je štvrtou najpestovanejšou odrodou a pestuje sa najmä v Čechách v roudnickej a mosteckej oblasti a brnenskej a bzeneckej na Morave. V ostatných vinohradníckych štátoch je táto odroda menej známa. Na Slovensko sa Svätovavrinecké dostalo z českých vinohradníckych oblastí pred asi 90 rokmi. Spolu s Frankovkou modrou patrí medzi najpestovanejšie odrody na výrobu červených vín. Odroda bola zaregistrovaná v roku 1941. Svätovavrinecké pučí, kvitne a jeho bobule mäknú v skorších termínoch a ako odroda je vhodná na pestovanie v severnejších okrajových vinohradníckych oblastiach. Nie je náročná na polohu z hľadiska dozrievania, každoročne spoľahlivo dozreje. Je náchylná na poškodenie mrazmi a treba ju vysádzať do polôh, kde sa tieto mrazy nevyskytujú. Ohľadne pôdy nemá veľké nároky, odrode sa ale lepšie darí v pôdach teplých, piesočnato-hlinitých s neprehnojeným dusíkom a s vyšším obsahom vápnika. Kvôli silnejšiemu rastu a lepšiemu príjmu dusíka z pôdy dochádza vo vlhkých polohách k sprchavaniu strapcov. Priemerný vek viníc s touto odrodou je až 28 rokov. Čo sa týka hubovitých chorôb, peronospóre odoláva viacej ako múčnatke. V šupkách bobule sa nachádza vysoký obsah

antokyánov, čo spôsobuje vysoký obsah trieslovín vo víne a pri vyšších kyselinách sú mladé vína drsné. Preto je potrebné dlhodobejšie vyzrievanie vín v drevených sudoch (POSPÍŠILOVÁ, SEKERA A RUMAN, 2005).

3.6 Vintoperk

V Skalici sa nachádza prírodná rezervácia Veterník, ktorú obyvatelia mesta Skalice poznajú skôr pod názvom Vintoperk. Ide o kopec, ktorý je súčasťou Skalického hájika a ten je zasa súčasťou Chvojnickej pahorkatiny. Vintoperk je vlastne vyvýšenou časťou reliéfu nad Skalicou s nadmorskou výškou 316 m. n. m. V roku 1983 bola táto prírodná rezervácia vyhlásená na ploche 18,5 ha. Nájdeme tu veľké množstvo vzácných rastlín, zvierat a najmä vtákov. Celé okolie Vintoperku je svahovité a od stredoveku sa tu pestuje vinič, a to najmä typická Skalická frankovka a odrody Modrý Portugal a Svätovavrinské, ktoré spolu s Frankovkou modrou tvoria významné tradičné skalické víno Skalický rubín (www.poskalicku.sk). Pôdu predstavuje prevažne čiernozem s obsahom piesku a ílu, je kamenitá a ťažko priepustná (www.goah.cz). Hovorí sa, že práve pôda na tomto kopci dodáva vínu rubínovo červenú farbu.

3.7 Klimatické a pôdne podmienky

3.7.1 Podnebie

Mesto Skalica sa nachádza v najzápadnejšom výbežku Slovenskej republiky a podnebím sa odlišuje od ostatných geomorfologických oblastí. Najbližšie má k oceánskemu typu podnebia. Najteplejšie počasie tu nájdeme v júli a najchladnejšie zasa v januári. Rozdiel teplôt medzi najteplejšími dňami a najchladnejšími je 20,2 °C. Priemerné mesačné teploty v jednotlivých mesiacoch sa menia a to vplyvom premenlivosti počasia, a tak môže dôjsť k tomu, že v niektorých rokoch je najchladnejším mesiacom december alebo február. Priemerná ročná teplota v Skalici je okolo 9 °C, čo znamená, že skalická oblasť patrí k najteplejším miestam Slovenska. Typické pre Skalicu sú časté vetry, ktoré sú zapríčinené konfiguráciou terénu. Tieto vetry vejú z juhu a pádom z vyšších polôh nadobúdajú na svojej intenzite, sú silné a trvajú aj niekoľko dní. Časté prúdenie vetrov spôsobuje prenos veľkého množstva sedimentov uložených na povrchu a dochádza k devalvácii pôdy. Vyskytujúce sa zrážky ovplyvňuje poloha a nadmorská výška. Množstvo priemerných ročných zrážok v Skalici sa pohybuje okolo 583 mm a najčastejšie dažde prichádzajú od západu (BUCHTA, SLOBODA A VIESTOVÁ, 1968).

3.7.2 Pôda

Pôda je výsledkom dlhodobého prirodzeného vývinu a jej rozmanitosť vznikla pomocou rôznych prírodných pomerov. Pri vzniku pôdy sa uplatňujú tieto pôdotvorné faktory: materská hornina, živočíšstvo a rastlinstvo, vodné pomery, klíma, svahovitosť, čas a iné. V Skalici a jej okolí rôznorodosť pôd ovplyvňovala práve spodná voda. Miesta, ktoré sa spodnou vodou nezalievajú, majú výbornú čiernozem s obsahom piesku a ílu, hnedozem alebo rendzinu. V menšom množstve tu môžeme nájsť i pôdy mačínové. V miestach zaliatych spodnou vodou sa nachádzajú menej kvalitné lužné a drnoglejové pôdy a nivná pôda glejová. Čiernozem, stredne ťažká pôda sa nachádza napríklad za Predmestím, pod Vysokými poľami alebo v Štvrtiach v Jazernom poli. Sú to najlepšie pôdy na pestovanie viniča, veľmi úrodné, ale trpia pre nedostatok vody v letných mesiacoch. Hnedozeme dávajú pravidelnú úrodu, ale sú nízkej kvality. Nájdeme ich napríklad vo Vysokých poliach. Rendziny sa nachádzajú v najvyšších položených oblastiach a vyznačujú sa malým množstvom humusu a malým obsahom vody. Mačínové pôdy sú suché a vhodné pre rastliny s hlbokým koreňovým systémom, a preto okrem viniča je vhodné pestovať v nej aj ovocné stromy. Lužné pôdy vznikli na vápenatých náplavoch Moravy a sú stredne hlboké. Vyskytujú sa vo vedľajších obciach Vrádište a Kátov. Drnoglejové a nivné pôdy glejové sú obrastené trávou a slúžia ako lúky v nive rieky Morava. Tieto pôdy je nutné odvodňovať (BUCHTA, SLOBODA A VIESTOVÁ, 1968).

3.8 Vínna cesta Záhorie

Na svete sa vyskytuje čoraz viac ľudí, ktorí vyhľadávajú turistické výpravy za vínom. Pre tento druh turizmu existujú vínne cesty a na Slovensku ich máme presne šesť. Najstaršou vínnou cestou je Malokarpatská vínna cesta, ďalej je Požitavská, Nitrianska kráľovská, Hontniaska, krásna Tokajská a naša zároveň najmladšia je Vínna cesta Záhorie. Vínnu cestu Záhorie môžeme charakterizovať ako občianske združenie na čele s predsedom Ing. Ľudovítom Bráneckým a členmi tohto združenia. Na vzniku občianskeho združenia má najväčší podiel Ing. Michal Srholec, ďalej Ing. Ľudovít Bránecký, pán František Salajka, pán Ľuboš Horák a pán Peter Kopeček. Oficiálny vznik VCZ je v roku 2003, kedy sa po revolúcii vyskytovalo stále viac ľudí so záujmom vyrábať víno a podnikáť s ním. Cieľom založenia Vínnej cesty Záhorie bolo obnovenie vinohradov, ktoré pomaly zanikali, podporiť ľudí v práci s nimi a zároveň výrobu vína. Na vznik združenia bolo potrebné získať finančné prostriedky na jeho zrealizovanie

a taktiež bolo potreba získať ľudí na jeho podporu, združiť vinohradníkov a vinárov, zaobstarat' služby cestovného ruchu a zapojiť do tohto projektu mestá a obce v okolí. V roku 2004 bol zrealizovaný prvý projekt, s ktorým sa začali v meste a okolí objavovať tabule, vznikali prvé propagačné materiály a prezentácie. Logo Vínnej cesty Záhorie sa začali objavovať na výstavách vín, získali sa prvé finančné prostriedky z Európskeho fondu pre regionálny rozvoj. Občianske združenie začalo robiť aktivity, formy vzdelávania, propagácie a publicity pre vinohradníkov, vinárov a samozrejme aj laikov. Od roku 2003 sa každý rok koná Svätenie mladých vín s ochutnávkou týchto vín. V roku 1998 sa konala prvá Celoštátna výstava vín s medzinárodnou účasťou, ktorá vzbudila veľký záujem a koná sa doteraz každým štvrtým rokom. Od 30. októbra 2010 sa taktiež každoročne koná tzv. Deň otvorených búd, kde účastníci môžu košťovať vína od miestnych vinárov a od roku 2015 zasa udalosť „Ve skalici na Hurbánka“. Predseda občianskeho združenia Vínna cesta Záhorie, Ing. Ľudovít Bránecký, má veľkú zásluhu na tom, že víno Skalický rubín dostalo ochrannú známku, a to presne chránené označenie pôvodu v rámci celej Európskej únie a Skalický trdelník zasa chránené zemepisné označenie (BRÁNECKÝ, 2018).



Obr. 3: Logo Občianskeho združenia Vínnej cesty Záhorie (BRÁNECKÝ, 2018)

3.9 Ochrana poľnohospodárskych výrobkov

3.9.1 Politika kvality Európskej únie

Cieľom Politiky kvality Európskej únie je v prvom rade rozvoj kvality jedinečných a tradičných poľnohospodárskych produktov a potravín, a v druhom rade podpora kultúrnych tradícií a regiónov, v ktorých sa práve tieto produkty vyrábajú. Tento systém bol vytvorený v boji proti falšovaniu produktov a zneužívaniu tradičných názvov, ktoré sa vypracovali na dobrej povesti tradičných regionálnych produktov. Pojem Politika

kvality EÚ, rozumieme ako zabezpečenie ochrany poľnohospodárskych produktov a potravín a podporu ich predaja. Tieto produkty alebo potraviny musia spĺňať dané kritéria, čo sa týka kvality a tieto stanovené parametre ich odlišujú od ostatných produktov a to svojimi presne určenými požiadavkami na ich zloženie v rámci surovín a technologického postupu výroby. Európska únia v rámci Politiky kvality EÚ ochraňuje, podporuje, rešpektuje, registruje a kontroluje produkty, ktoré radíme do troch skupín:

- **CHOP** - Chránené označenie pôvodu (Protected designation of origin, PDO)
- **CHZO** - Chránené zemepisné označenie (Protected geographical indication, PGI)
- **ZTŠ** - Zaručená tradičná špecialita (Traditional speciality guaranteed, TSG)

(www.mpsr.sk)

Chráneným označením pôvodu, chráneným zemepisným označením alebo zaručenou tradičnou špecialitou je možné chrániť poľnohospodárske produkty, potraviny, liehoviny, minerálne vody, remeselné výrobky, víno a iné výrobky (www.indprop.gov.sk).

3.9.2 Chránené označenie pôvodu

Výrobky s chráneným označením pôvodu (CHOP) sú charakterovo osvedčené, vyplývajúce výlučne zo sféry a predovšetkým schopnosti výrobcov v regióne výroby, s ktorým sú jasne späté. Všetky štádiá výroby výrobkov, potravín CHOP sa musia vykonávať v príslušnej oblasti. Chránené označenie pôvodu (CHOP) teda znamená daný názov regiónu, samostatného miesta alebo krajiny, v ktorej sa potravinársky alebo poľnohospodársky výrobok používa na opis a to s pôvodom v určitom regióne, samostatnom mieste alebo krajine, kde sa vyznačuje vlastnosťou alebo charakteristikou, ktoré sú v skutočnosti alebo výlučne spôsobené určitým zemepisným prostredím s jeho prirodzenými prírodnými alebo ľudskými faktormi a ktorého výroby, spracovanie a príprava sa odohráva v stanovenej zemepisnej oblasti (www.opotravinach.sk). Producenti výrobkov s CHOP sú povinní predložiť orgánom Európskej únie technickú špecifikáciu svojho výrobku spolu so senzorickým popisom a charakteristikou. Na overenie zhody výrobku s týmito uvedenými senzorickými vlastnosťami sa využíva „oficiálna kontrola“, ktorú vykonávajú nezávislé kontrolné subjekty po celej Európe. V súčasnej dobe neexistuje žiadna spoločná dohoda o tom, ako kontrolu vykonávať, no v niektorých štátoch je vykonávaná vládnymi úradníkmi a v iných zasa

súkromnými certifikačnými firmami (JOSE PEREZ-ELORTONDO et al., 2018). Slovenské výrobky s CHOP sú napríklad Stupavské zelé, Žitavská paprika alebo práve Skalický rubín (www.opotravinach.sk).



Obr. 4: Logo Chránené označenie pôvodu (www.cvtisr.sk)

3.9.3 Chránené zemepisné označenie

Chránené zemepisné označenie zahrňuje poľnohospodárske produkty alebo potraviny úzko spojené so zemepisnou oblasťou. V tejto oblasti sa musí vyskytovať aspoň jedna z fáz výroby, spracovania alebo prípravy, zatiaľ čo surovina používaná vo výrobe môže pochádzať z iného regiónu (DIAS AND MENDES, 2018). Chránené zemepisné označenie (CHZO) znamená názov regiónu, osobitného miesta alebo výnimočne krajiny, ktorý je využívaný na opis poľnohospodárskeho produktu alebo potravinárskeho produktu s pôvodom v danom regióne, osobitnom mieste či krajine. Vyznačuje sa osobitnou vlastnosťou, povestou alebo inými charakteristikami, ktoré má možnosť si pripísať danému zemepisnému pôvodu a ktorého výrobca alebo spracovanie, príprava sa uskutočňuje v určitej zemepisnej oblasti. Na Slovensku máme tiež niekoľko registrovaných poľnohospodárskych produktov a potravín v systéme Politika kvality EÚ ako CHZO. Patria tam výrobky napríklad ako Levický slad, Slovenská bryndza, Skalický trdelník a pod. (www.opotravinach.sk).



Obr. 5: Skalický trdelník



Obr. 6: Logo Chránené zemepisné označenie (www.cvtisr.sk)

3.9.4 Zaručená tradičná špecialita

Zaručená tradičná špecialita sa vzťahuje na poľnohospodárske výrobky a potraviny, ktoré sú vyrábané za použitia tradičných surovín alebo tradičných výrobných procesov alebo majú tradičné zloženie bez obmedzenia zemepisného pôvodu výrobkov (DIAS AND MENDES, 2018). Práve toto označenie sa nevzťahuje na pôvod produktov, ale poukazuje na ich tradičný charakter, jeho zloženie a spôsob výroby. To znamená, že pod tradičným špecifickým charakterom sa myslí taký súbor vlastností, ktorými sa líši od podobných produktov alebo potravín istej kategórie. Výrobok môžeme označovať ako „tradičný“ len v takom prípade, že jeho používanie na jednotnom trhu EÚ bolo preukázané a doložené počas minimálne takého dlhého obdobia, ktoré môžeme označovať ako jednu ľudskú generáciu, a to je aspoň 25 rokov. Slovenské produkty registrované v systéme Politika kvality EÚ ako Zaručená tradičná špecialita (ZTŠ) sú napríklad Tradičný lovecký salám, Bratislavský rožok, Ovčí hrudkový syr a pod. (www.opotravinach.sk)



Obr. 7: Logo Zaručená tradičná špecialita (www.cvtisr.sk)

3.9.5 Osobitné ustanovenia pre určité poľnohospodárske výrobky v rámci Slovenskej republiky

V rámci Slovenskej republiky sa poľnohospodárske výrobky a hlavne víno chránia podľa *čl. 118s nariadenia rady ES č. 1234/2007* o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) sú názvy vín, ktoré boli chránené podľa novej legislatívy. Povinnosťou členských štátov bolo zaslať na Komisiu technickú dokumentáciu (názov, ktorý sa má chrániť; meno a adresu žiadateľa; špecifikáciu produktu; jednotný dokument so zhrnutím špecifikácie produktu) a vnútroštátne rozhodnutie o schválení v danom termíne. Uvedené špecifikácie vypracoval Zväz výrobcov hrozna a vína na Slovensku.

Zaslané špecifikácie produktov pre chránené označenie pôvodu :

- Malokarpat/-ská, -ské, -ský
- Južnosloven/-ská, -ské, -ský
- Stredosloven/-ská, -ské, -ský
- Nitrian/-ska, -ske, -sky
- Východosloven/-ská, -ské, -ský
- Tokaj/-ská, -ské. -ský

Zaslané špecifikácie produktov pre chránené zemepisné označenie:

- Sloven/-ská, -ské, -ský

(www.mpsr.sk)

3.10 Skalický rubín

3.10.1 Charakteristika vína

Skalický rubín je tradičné skalické cuveé z modrých odrôd Frankovka modrá, Svätovavrinecké a Modrý Portugal, pričom podmienkou je, že množstvo Frankovky modrej musí mať zastúpenie minimálne 70 % z celkového vína. Skalický rubín je teda červené víno, ktoré je získané úplným alebo čiastočným alkoholovým skvasením hrozna a to z hrozna dopestovaného na registrovaných viniciach nachádzajúcich sa v katastrálnom území mesta Skalica alebo obcí Prietržka, Vrádište, Mokrá Háj, Radošovce a Popudinské Močidl'any, ktoré sa nachádzajú na päte kopca Vintoperk, čo je

cca 50 km². Skalický rubín má charakteristickú plnú chuť s vysokým obsahom tanínov, antioxidantov a červeno rubínová farba sa odvíja už od jeho názvu (BRÁNECKÝ, 2018). Značka Skalický rubín bola prvý raz medzinárodne zaregistrovaná a chránená v roku 1967 a odvtedy ju vlastnilo viacero subjektov (MIKULA, 2017). Vínna cesta Záhorie ako občianske združenie si splnila svoju významnú úlohu čo sa týka ochrany dedičstva vinohradníctva a vinárstva v Skalickom vinohradníckom rajóne zavŕšením registračného procesu ochrannej známky pre víno Skalický rubín na Slovensku a rovnako aj ako Chránené označenie pôvodu v rámci Európskej únie. V Európskej únii je zabezpečený vysoký stupeň ochrany tohto značkového vína a neobmedzuje pritom jeho výrobcov, pokiaľ dodržia schválenú špecifikáciu, ktorá je uverejnená a všetkým dostupná na úrovni vnútroštátnych a Európskych právnych predpisov (BRÁNECKÝ, 2018).



Obr. 8: Vyznačené územie pre pestovanie hrozna potrebné na výrobu vína Skalický rubín (BRÁNECKÝ, 2018)

	ÚRAD PRIEMYSELNÉHO VLASTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY VÝPISY Z OCHRANNÝCH ZNÁMOK
---	---

R 139/06, výpis OP; 2006-02-17

111 NUMBER **AO0042**
 151 DATE 22.11.1967
 841 ORIGIN SK
 REFERENCE arrêté n° 12.594/66-01/25 du 3 novembre 1966 du Ministère de l'industrie alimentaire
 540 APPELLATION **SKALICKÝ RUBIN**
 510 PRODUCTS Vins
 730 OWNER Alexander Čulen a synovia, Skalica, SK
 511 NICE CLASSIF. 33
 450 PUBLICATION N° 1 : mars 1968
 AREA OF PRODUCT. La région de Bratislava
 Výmaz z nár. registra - § 38, 1.12.2005

R 139/06, výpis; 2006-02-17

(111)	Číslo zápisu:	163292
(141)	Dátum zániku:	9. 2. 1997
(151)	Dátum zápisu:	13. 6. 1977
(156)	Dátum obnovy:	9. 2. 1987
(180)	Predpokladaný dátum uplynutia platnosti zápisu/obnovy:	9. 2. 1997
(210)	Číslo prihlášky:	49804
(220)	Dátum podania prihlášky:	9. 2. 1977
(450)	Dátum oznámenia o zápise ochrannej známky:	4. 2. 1998
	Vestník ÚPV SR č.:	02/1998
(531)	Medzinárodné triedenie obrazových prvkov známky:	18.3.3
(550)	Druh známky:	kombinovaná

(540) Reprodukcia:



(511) Medzinárodné triedenie tovarov a/alebo služieb:
33
 (511) Zoznam zatriedených tovarov a/alebo služieb:
33 - Značkové hroznové víno.
 (732) Majiteľ:
VínoProdukt, a. s., Barónka 1, 835 02 Bratislava-Rača, SK;
Právny stav:
 Ochranná známka zanikla uplynutím ochrannej doby.

Obr. 9: Písomná správa o zaregistrovaní ochrannej známky pre víno Skalický rubín z roku 1967 časť I (BRÁNECKÝ, 2018)

(550) Druh známky:

slovná

(540) Znenie: **SKALICKÝ RUBÍN**

(511) Medzinárodné triedenie tovarov a/alebo služieb:
31, 33

(511) Zoznam zatriedených tovarov a/alebo služieb:
31 - Čerstvé hrozno.
33 - Vína všetkých druhov.

(732) Majiteľ:
Čulen Alexander, PaedDr., Jedlíkova 4, 811 06 Bratislava, SK;

(740) Zástupca:
Hojčuš Peter, Ing., Patentová a známková kancelária, Osuského 1/A, 851 03 Bratislava 5, SK;

Právny stav:

Ochranná známka je platná.

R 139/06, výpis; 2006-02-17

(210) Číslo prihlášky: **242-2005**

(220) Dátum podania prihlášky: **14. 2. 2005**

(442) Dátum zverejnenia prihlášky po prieskume: **6. 10. 2005**

Vestník ÚPV SR č.: **10/2005**

(531) Medzinárodné triedenie obrazových prvkov známky: **25.1.15, 26.4.22, 6.7.4**

(550) Druh známky: **kombinovaná**

(591) Údaje o uplatňovaných farbách: **okrová, svetlohnedá, čierna, tmavohnedá, biela, červená, zelená**

(540) Reprodukcia:



(511) Medzinárodné triedenie tovarov a/alebo služieb:

33

(511) Zoznam zatriedených tovarov a/alebo služieb:

33 - Značkové víno červené.

(732) Majiteľ:

Mesto Skalica, Námestie slobody 10, 909 01 Skalica, SK;

Právny stav:

Konanie o prihláške bolo zverejnené.

Obr. 10: Písomná správa o zaregistrovaní ochrannej známky pre víno Skalický rubín z roku 1967 časť 2 (BRÁNECKÝ, 2018)

3.10.2 Pôvod

Skalický rubín sa na trhoch s vínom začal objavovať v dvadsiatych rokoch 20. storočia. Pôvod vzniku tohto vína nie je presný, ale datuje sa rok 1923 až 1924, čoho dokladom je jeho publikovanie v knihe „*Slovácko VII*“ z roku 1965. Ďalšou publikáciou je kniha s názvom „*Skalica v minulosti a dnes*“ napísaná v roku 1968, kde sa uvádzajú informácie o pestovaní modrých odrôd muštového viniča na výrobu vína so značkou Skalický rubín. Takisto slovenský lekár, politik, národný buditeľ a publicista MUDr. Pavol Blaho vo svojich knihách opisuje blahodarné účinky Skalického rubínu na zdravie človeka (BRÁNECKÝ, 2018).



Obr. 11: Prvá dochovaná etiketa pre víno Skalický rubín (DINKA, 2015)

3.10.3 Špecifikácia

Každý výrobca Skalického rubínu musí dodržiavať túto špecifikáciu :

Analytické vlastnosti

skutočný obsah alkoholu	najmenej 9,5 % obj.
obsah titrovateľných kyselín	najmenej 3,5 g/l
obsah bezcukorného extraktu	najmenej 16 g/l
celkový obsah oxidu siričitého	najviac 150 mg/l
* ak je zvyškový cukor viac ako 5 mg/l	najviac 200 mg/l
obsah zvyškového cukru	najviac 6 g/l
celkový obsah prchavých kyselín	najviac 1,2 g/l

Organoleptické vlastnosti

Čírosť – víno musí byť číre, sú povolené zriedkavé vlákna filtračnej hmoty, jemné kryštáliky vínneho kameňa alebo slabo vyzrážané farbivo.

Farba – víno musí mať rubínovo červenú farbu vyššej intenzity a pri starších ročníkoch môže byť farba menej intenzívna a dosahovať odtieň do hneda.

Vôňa – typická, ovocná, bez rušivých tónov, pri zrelosti vo fľaši môže pripomínať slivky až slivkový lekvár.

Chuť – čistá, plná a harmonická.

Cukornatosť hrozna pri zbere

Najmenej 16°NM (normalizovaného muštomeru), je povolené hrozno alebo hroznový mušt obohatiť, a to najviac do 24°NM podľa osobitného predpisu – nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

Osobitné enologické postupy

Spoločné ustanovenia – 100% hrozna použitého na výrobu Skalického rubínu musí bezvýhradne pochádzať z vymedzenej zemepisnej jednotky. Takisto spracovanie sa musí uskutočniť vo vymedzenej oblasti a to z dôvodu kontroly použitej suroviny a technologického spracovania. Fľaškovanie je možné uskutočniť mimo tohto územia, avšak len finálne víno, ktoré sa už nesmie po vyexpedovaní z prevádzky na danom území upravovať.

Spôsob výroby vína

Skalický rubín je zmesou povolených odrôd, ktorú je možné vyrobiť dvomi spôsobmi:

- a) Výroba vína zmiešaním príslušných odrodových vín vyrobených samostatne po ich technologickom spracovaní.
- b) Výroba vína alkoholovým kvasením odrôd čerstvého hrozna

Akostné víno

Tradičný výraz „akostné víno“ možno označiť len také víno, ak hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 16 °NM, najvyšší hektárový výnos neprekročil 17500 kg/ha, skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu a obohacovanie prebehlo podľa osobitného predpisu, a to najviac do 24 °NM.

Kabinetné víno

Tradičný výraz „akostné víno s prívlastkom kabinetné“ je možné použiť, ak bolo víno vyrobené z hrozna overeného kontrolným ústavom s cukrnatosťou minimálne 19°NM a najvyšším hektárovým výnosom 12000 kg/ha, víno nebolo nijak obohacované a chemicky konzervované s výnimkou použitia oxidu siričitého a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu.

Neskorý zber

Tradičný výraz „akostné víno s prívlastkom neskorý zber“ možno použiť, ak bolo víno vyrobené z hrozna overeného kontrolným ústavom s cukrnatosťou najmenej 21°NM a najvyšším hektárovým výnosom 12000 kg/ha, víno nebolo obohacované ani chemicky konzervované s výnimkou použitia oxidu siričitého a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu.

Výber z hrozna

Zaužívaný výraz „akostné víno s prívlastkom výber z hrozna“ možno použiť vtedy, ak bolo víno spracované z hrozna prevereného kontrolným ústavom a s cukrnatosťou aspoň 23°NM, ktoré sa získalo zo starostlivo vyberaných strapcov a najvyšším hektárovým výnosom 12000 kg/ha, víno nebolo obohacované, víno nebolo chemicky konzervované s výnimkou použitia oxidu siričitého a skutočný obsah alkoholu vo víne je najmenej 9,5 % objemu.

Spracovateľské technológie

Vyrábané vína sú vína prírodné a ich spracovateľská technológia sa usmerňuje aktuálnymi možnosťami producentov. Prípustné sú tradičné technológie výroby vína využívané najmä u malých výrobcov vín až po najprogresívnejšie technológie využívajúce najnovšie technické a technologické trendy vo vinárstve a vinohradníctve, ktoré sú v súlade s príslušnými predpismi platnými v SR a v EÚ.

Nepovolené úpravy vína

Pri výrobe Skalického rubína je zakázané počas alkoholového kvasenia pridávať do muštu taníny, nechať víno kvasiť, zrieť a skladovať v sudoch „barrique“. Pri výrobe vína a jeho technologickom spracovaní v hocikom technologickom kroku je zakázané do vína pridávať dubové chipsy „barrique“.

Požiadavky na označovanie vína

Označenie vína musí byť v súlade s nariadením *komisie (ES) č. 607/2009*, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia *Rady (ES) č. 479/2008*, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych výrobkov. Chránené označenie pôvodu podľa tejto špecifikácie je možné používať výhradne v dvoch variantoch:

- Skalický rubín
- SKALICKÝ RUBÍN

Vymedzenie príslušnej zemepisnej oblasti

Zemepisná jednotka na výrobu vína Skalický rubín má rozlohu cca 50 km², je ohraničená hranicami katastrálneho územia mesta Skalica a hranicami katastrálnych území obcí Mokry Háj, Popudinské Močidl'any, Prietržka, Radošovce a Vrádište.

Pôvod hrozna – hrozno používané na výrobu vína Skalický rubín musí byť dopestované na registrovaných vinohradoch, ktoré sa nachádzajú v katastrálnom území.

Výrobca – producentom vína Skalický rubín môže byť výrobca vína, ktorý má na území zemepisnej jednotky zriadenú prevádzku.

Hektárové výnosy

Úroda hrozna je jeden z hlavných a dôležitých faktorov, ktoré vplývajú na kvalitu vyrobeného vína. V súlade s platnou legislatívou sú dovolené takéto výnosy:

- na výrobu vína môže byť maximálny výnos 18 000 kg/ha,
- na výrobu vína s tradičným pojmom „akostné víno“ môže byť maximálny výnos 17 500 kg/ha,
- na výrobu vína s tradičným pojmom „akostné víno s prívlastkom“ môže byť maximálny výnos 12 000 kg/ha.

Označenie muštových odrôd, z ktorých sa víno vyrába

Zoznam odrôd hrozna použitých na výrobu vína Skalický rubín – Frankovka modrá, Svätovavrinecké, Modrý Portugal.

Pomer jednotlivých odrôd použitých na výrobu vína Skalický rubín – Skalický rubín je zmesou vyššie uvedených odrôd, pričom výsledná zmes musí obsahovať najmenej 70 % odrody Frankovka modrá.



Obr. 12: Logo Skalický rubín (BRÁNECKÝ, 2018)

Všeobecné požiadavky

Všeobecné požiadavky ustanovuje nariadenie *Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013* zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú *nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, a Zákon č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov.*

Uvádzanie údajov na etikete

Názov vína na etikete musí byť uvedený v súlade s požiadavkami na označovanie podľa tejto špecifikácie s istým slovným obsahom aj použitím malých a veľkých písmen. V danej časti etikety, kde je uvedený pôvod hrozna, je možné uvádzať aj menšiu zemepisnú jednotku, ktorou je názov obce alebo honu. Je možné mať na etikete uvedený zoznam použitých odrôd, z ktorých je toto víno vyrobené aj s uvedením príslušného percentuálneho podielu jednotlivých odrôd, ale uvádzanie tejto informácie na etikete nie je povinné.

Kontrolné orgány

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky - riadi a kontroluje výkon štátnej správy v oblasti vinohradníctva a vinárstva, posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín.

Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky v Bratislave - posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín, osvedčuje hrozno na účely výroby vína, vykonáva certifikáciu vinárskych produktov a vydáva certifikát pred ich uvádzaním na trh.

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky - vykonáva kontrolu dodržiavania špecifikácií vín s chráneným označením pôvodu a vín s chráneným zemepisným označením po ich uvedení na trh (EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EÚ).

Povinnosti pre výrobcov vína Skalický rubín

Každý vinár – výrobca tohto vína je povinný bezvýhradne spĺňať nasledovné požiadavky:

- dodržiavanie uvedenej špecifikácie,
- predávať víno vo fľašiach príslušného objemu,
- víno musí byť certifikované (v súčasnosti výhradne ÚKSÚP Bratislava).

Každý vinár – výrobca vína Skalický rubín, ktorý chce používať označenie víno s chráneným označením pôvodu musí:

- musí byť členom Občianskeho združenia Vínna cesta Záhorie,
- musí byť certifikovaný príslušným certifikačným orgánom na CHOP Skalický rubín,
- musí mať právo na používanie loga na etikete,
- smie používať termín až po úspešnej prvej certifikácii.

3.10.4 Skalický rubín a Chránené označenie pôvodu

Zápisnica pre registráciu Skalického rubínu ako chránené zemepisné označenie

Občianske združenie Vínna cesta Záhorie zvolalo pracovné stretnutie, ktoré sa konalo 26.10.2010 v Skalici, kde sa deväťčlenná komisia na čele s predsedom OZ Vínnej cesty Záhorie pánom Ing. Ľudovítom Bráneckým dohodla na určitých parametroch, teda špecifikácii vína Skalický rubín. Členmi komisie boli pán Ing. Michal Srholec, p. Peter Kopeček, p. Ľuboš Horák, p. Štefan Horák, p. Alojz Masaryk, p. Peter Macháček, p. Aleš Macháček a JUDr. Igor Chaloupka. Na dohodnutú špecifikáciu pán Ing. Ľudovít Bránecký spísal zápisnicu pre registráciu chráneného zemepisného označenia Skalický rubín (KOPEČEK, 2018).

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky a Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky

Po spísaní, bola špecifikácia 18.3.2014 spolu so žiadosťou o schválenie zaslaná na Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky (*vid' Obr. 16*). Dňa 9.4. 2014 sa na základe Štatútu Komisie na posudzovanie špecifikácii v budove Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky v Bratislave uskutočnilo rokovanie vybranej komisie na posúdenie špecifikácií Skalického rubínu. Po viacerých urgenciách bola špecifikácia pre chránené označenie pôvodu vína s názvom „Skalický rubín“ schválená Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR dňa 28. 4. 2014 (*vid' Obr. 17*). Po podaní prihlášky označenia pôvodu výrobkov, odoslaná dňa 21.7. 2014, bol neskôr Skalický rubín zverejnený vo Vestníku úradu priemyselného vlastníctva SR 9-2014-SK. Takto dostalo víno s označením Skalický rubín chránené označenie pôvodu v rámci Slovenskej republiky.

Chránené označenie pôvodu vína Skalického rubín v rámci Európskej únie

18.12.2014 bola adresovaná elektronická pošta z Úradu priemyselného vlastníctva SR pánovi Ing. Ľudovítovi Bráneckému, kde stálo, že dňa 17.12.2014 ÚPV SR zaslal Európskej komisii technickú zložku, a to žiadosť o zápis označenia pôvodu „Skalický rubín“. Žiadosť bola po preverení v lehote troch mesiacov zverejnená vo Vestníku úradu a každá fyzická a právnická osoba mohla v tejto lehote predložiť výhrady proti tejto žiadosti. Lehota na predloženie námietok uplynula 4.12.2014 a v tejto lehote neboli úradu

zaslané žiadne námietky, a preto ÚPV SR zaslal žiadosť o ochranu pre víno „Skalický rubín“ na ďalšie konanie Európskej komisii. 12. júla 2017 došlo v Bruseli k vykonaniu rozhodnutia komisie o uverejnení jednotného dokumentu v zmysle *článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013* a odkazu na uverejnenie špecifikácie produktu v súvislosti s pomenovaním v sektore vinohradníctva a vinárstva v Úradnom vestníku Európskej únie (Skalický rubín – CHOP). V Úradnom vestníku Európskej únie bol taktiež zverejnený jednotný dokument so špecifikáciou pre Skalický rubín (*vid' Obr. 18*). Vykonávacie nariadenie komisie EÚ dňa 14.12.2017 udelilo ochranu názvu „Skalický rubín“ (CHOP) – Chránené označenie pôvodu na základe *článku 99 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013* (*vid' Obr. 19*). Právoplatnosť ochrannej známky je od 5.1.2018.

4 EXPERIMENTÁLNA ČASŤ

4.1 Rozbor hrozna

4.1.1 Vzorky

Na rozbor hrozna bola použitá odroda Frankovka modrá, ktorá sa v Skalickom rubíne vyskytuje v najvyššom zastúpení. Analyzovali sa štyri vzorky hrozna pochádzajúcich zo štyroch rozličných skalických vinohradníckych lokalít. Na každú jednu vzorku bolo spravené jedno opakovanie.

1. Frankovka modrá, vinohradnícka lokalita Novosady, vek vinice je okolo 12 rokov
2. Frankovka modrá, vinohradnícka lokalita Psíky, vek vinice je okolo 20 rokov
3. Frankovka modrá, vinohradnícka lokalita Zlodejovce, vek vinice je asi 20 rokov
4. Frankovka modrá, vinohradnícka lokalita Žebráky, vek vinice je okolo 30 rokov

4.1.2 Odber vzoriek

Dňa 15.10.2018 boli odobrané vzorky z vinohradov daných skalických vinohradníckych lokalít. Na jednu vzorku sa použilo 100 ks bobúľ. Bobule boli zberané z niekoľkých riadkov od seba vzdialených. Hrozno nebolo napadnuté chorobami ani poškodené škodcami alebo inými faktormi.

4.1.3 Príprava vzoriek

Vzorky sa pripravili nasledovne. Zo strapcov hrozna sa získalo 100 ks bobúľ, z ktorých sa zmerala hmotnosť. Z bobúľ bol získaný mušt, ktorý sa ďalej analyticky meral. Stanovila sa cukornatosť muštu, pH, všetky titrovateľné kyseliny a asimilovateľný dusík.

4.1.4 Stanovenie cukornatosti

Cukor v mušte stanovujeme pomocou hustoty (hustomery), zistením priamej koncentrácie cukru (muštomery) alebo na základe merania indexu lomu svetla (refraktometer).

V každej vzorke bol cukor v mušte zmeraný refraktometrom v °Brix a výsledná hodnota bola prepočítaná na °NM (normalizovaný muštomer). Normalizovaný muštomer udáva, koľko kg cukru je v 100 l muštu.

$NM^{\circ} - Brix^{\circ} \cdot 1,158 - 4,26$

4.1.5 Stanovenie pH

Hodnota pH znamená záporný dekadický logaritmus aktivity vodíkových kationov obsiahnutých vo víne alebo mušte. Hodnotu pH stanovujeme vhodným milivoltmetrom, kalibrovanými tlmivými roztokmi o známom pH na základe merania potenciálu sklenenej elektródy, ktorá závisí na aktivite vodíkových kationov, vzhľadom k referenčnej kalomelovej elektróde (BALÍK, 2004).

Každá vzorka bola zmeraná v mušte, v odmernej kadičke s objemom 25 ml pomocou pH-metru, kde bola hodnota pH vyobrazená na digitálnej obrazovke.



Obr. 13: Prístroj na meranie hodnoty pH - pH meter

4.1.6 Stanovenie všetkých titrovateľných kyselín

Všetkými titrovateľnými kyselinami vo víne sa rozumie suma voľných kyselín prchavých (okrem kyseliny uhličitej), neprchavých a kyslých solí, ktoré sa dajú zneutralizovať titráciou hydroxidom sodným poprípade draselným. Všetky titrovateľné kyseliny sa stanovujú pomocou pH-metru, ktorý sa kalibruje pri 20°C podľa návodu k prístroju na štandardný tlmivý roztok o pH 7 (BALÍK, 2004).

Do titračnej kadičky sa pipetou odmeralo 10 ml muštu, následne sa pridalo 10 ml destilovanej vody a vložilo sa magnetické miešadlo. Do zmesi sa ponorila kombinovaná elektróda na meranie pH a za stáleho miešania sa pomaly pridával z byrety 0,1 mol.l⁻¹ roztok NaOH, aby sa pH rovnalo hodnote 7 pri teplote 20°C. Výsledná hodnota bola vyobrazená na digitálnej obrazovke.

x – všetky titrovateľné kyseliny

a – ml spotrebovaného 0,1.l⁻¹ roztoku NaOH

f – faktor 0,1 mol.l⁻¹ roztoku NaOH

x – a . f . 0,75 (g/l)



obr. 14: Nástroj na stanovenie všetkých titrovateľných kyselín pH-meter

4.1.7 Stanovenie asimilovateľného dusíka

Do titračnej kadičky sa pipetou odmeralo 10 ml muštu, následne sa pridalo 10 ml destilovanej vody a vložilo sa magnetické miešadlo. Do zmesi sa ponorila kombinovaná elektróda na meranie pH a za stáleho miešania sa pomaly pridával z byrety 0,1 mol.l⁻¹ roztok NaOH. Až pH dosiahlo hodnotu 7 pri teplote 20°C sa pridal formaldehyd a výsledná hodnota bola vyobrazená na digitálnej obrazovke pH-metru.

x – množstvo asimilovateľného dusíku

a – spotreba NaOH

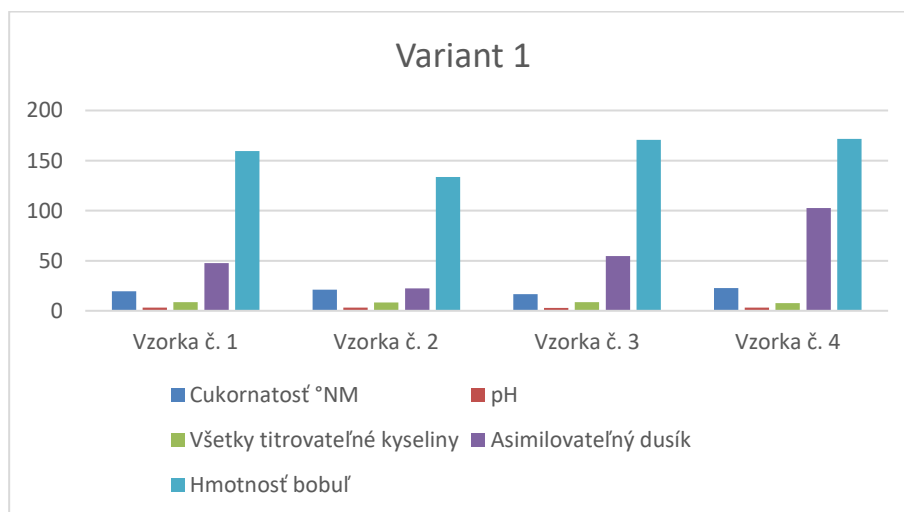
f – faktor NaOH

$$x = (a - 0,58) * f * 140 \quad (\text{mg/l})$$

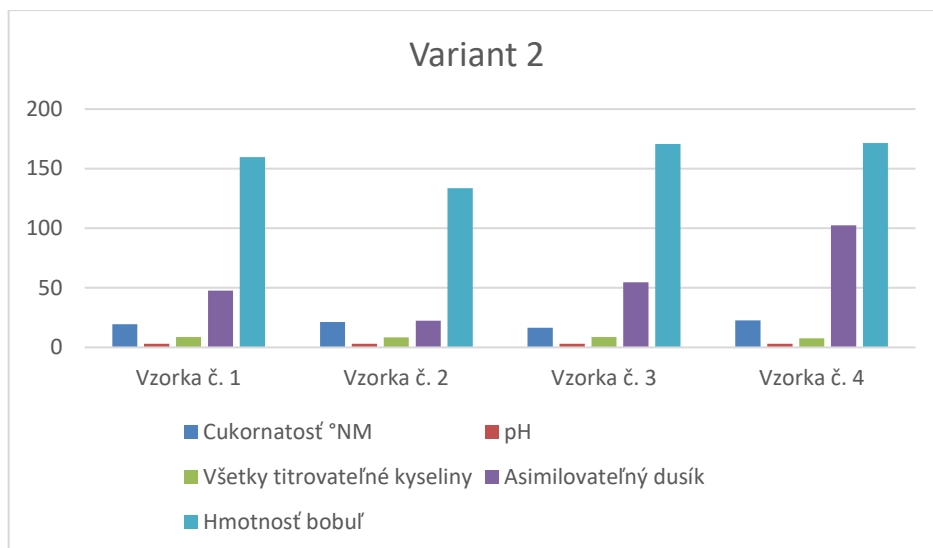
4.1.8 Vyhodnotenie

	Cukornatosť (°NM)	pH	Všetky titrovateľné kyseliny (g.l ⁻¹)	Asimilovateľný dusík (mg.l ⁻¹)	Hmotnosť bobúľ (kg)
Variant 1					
Vzorka č. 1	21,2	3,05	8,12	56,16	134,3
Vzorka č. 2	21,6	3,1	9,37	57,57	125,6
Vzorka č. 3	16,4	2,95	9,04	51,59	167,9
Vzorka č. 4	21,7	3,16	7,41	115,13	171
Variant 2					
Vzorka č. 1	19,4	3,07	8,73	47,74	159,6
Vzorka č. 2	21,2	3,12	8,39	22,46	133,5
Vzorka č. 3	16,5	3,01	8,71	54,76	170,8
Vzorka č. 4	22,7	3,14	7,64	102,5	171,5

Tab. 1: Výsledky analytického rozboru hrozna



Graf 1: Výsledky analytického rozboru hrozna – Variant 1



Graf 2: Výsledky analytického rozboru hrozna - Variant 2

Z vyhodnotení sa môže posúdiť, že najvyššiu cukornatosť a najvyššie pH dosiahlo hrozno z vinohradníckej lokality Žebráky, kde je najväčšie množstvo asimilovateľného dusíka. Všetky titrovateľné kyseliny sú nižšie než u ostatných vzoriek a hmotnosť bobúľ je zasa vyššia. Najväčšie množstvo kyselín malo hrozno z vinohradníckej lokality Psíky s priemernou cukornatosťou. Hrozno z tejto lokality malo najmenšie množstvo asimilovateľného dusíka a nízku hmotnosť bobúľ. Najmenšiu cukornatosť a najnižšie pH dosiahlo hrozno z vinohradníckej lokality Zlodejovce. Priemerné hodnoty malo hrozno z vinohradníckej lokality Novosady. Záverečné vyhodnotenie je, že Frankovke modrej sa v Skalici veľmi dobre darí vo vinohradníckej lokalite Žebráky.

4.2 Analytické a senzorické hodnotenie vína

4.2.1 Vzorky

Na analytické a senzorické hodnotenie bolo použitých 10 vzoriek vína Skalický rubín a 2 vzorky vína Skalická frankovka priamo zo Skalice:

1. Skalický rubín, Vysoké Pole, 2016, suché
2. Skalický rubín, Tokoš Vladimír, 2016, suché
3. Skalický rubín, Víno Masaryk, 2016, suché
4. Skalický rubín, Srholec Michal, 2016, suché
5. Skalický rubín, Vinárstvo Kopeček, 2016, suché
6. Skalická frankovka, Vinárstvo Kopeček, 2016, suché

7. Skalická frankovka, Víno Masaryk, 2015, suché
8. Skalický rubín, Vinohradníctvo a vinárstvo Horák, 2015, suché
9. Skalický rubín, Víno Horváth, 2015, suché,
10. Skalický rubín, Víno Bureš a spol., 2015, suché
11. Skalický rubín, Ľudovít Bránecký, 2015, suché
12. Skalický rubín, Winterberg winery, 2013, suché

4.2.2 Analytické hodnotenie

Dňa 23.11.2017 sa robilo analytické hodnotenie vína Skalický rubín a Skalická frankovka. Meralo sa pH, všetky titrovateľné kyseliny, hustota, alkohol, extrakt, zvyškový cukor, voľná, celková a viazaná siera.

Stanovenie hustoty

Hustota pri teplote 20°C je pomer hmotnosti látky k jeho objemu pri teplote 20°C. Vyjadruje sa v kg.m^{-3} alebo g.ml^{-1} . Hustota vína je hustota pri teplote 20°C korigovaná na obsah celkového oxidu siričitého (BALÍK, 2004). Hustota sa stanovuje pomocou kalibrovaného pyknometra.

Pri stanovovaní hustoty sa kalibrovaný pyknometer najprv vypláchol skúšanou vzorkou. Po vypláchnutí bol pyknometer naplnený, uzavretý zátkou a temperoval sa vo vodnom termostate pri teplote 20°C asi 30 minút. Po 30 minútach sa usadlé kvapky na vnútornej strane hrdla nad značkou odsali filtračným papierom. Celý pyknometer sa dôkladne osušil, uzavrel zátkou a ponechal stáť v blízkosti analytickej váhy. Po 30 minútach sa stanovila hmotnosť pyknometru so vzorkou bez zátky v gramoch na štyri desatinné miesta.

Stanovenie alkoholu

Z vína obsiahnutom v pyknometre po predchádzajúcom stanovení jeho hustoty sa vydestiloval alkohol a pyknometricky sa stanovila jeho hustota (destilátu). Koncentrácia prítomného alkoholu vína v % obj. sa vyhládala v tabuľke.

Stanovenie celkového extraktu

Celkový extrakt vína je suma neprchavých, vo víne rozpustných látok, ktoré ostanú po odstránení prchavých látok z vína (BALÍK, 2004).

Celkový extrakt sa stanovil nepriamo z relatívnej hustoty destilátu a relatívnej hustoty vína, korigovanou na obsah prchavých kyselín.

Stanovenie redukujúcich cukrov

Redukujúce cukry obsiahnuté vo víne sú všetky cukry s ketónovou alebo aldehydickou funkčnou skupinou, ktoré za varu priamo redukujú alkalicko-mednatý roztok.

Redukujúce cukry vo víne sa stanovovali pomocou školského zariadenia FTIR spektrofotometer ALPHA.

Stanovenie oxidu siričitého

Voľný oxid siričitý – do titračnej banky s objemom 250 ml bola pipetou odmeraná vzorka 50 ml testovaného vína. Do vína sa pridalo 10 ml 16 % roztoku H_2SO_4 a 5 ml 0,5 % škrobového mazu a následne sa titrovalo 0,02 mol . 1^{-1} roztokom jódu do modrého sfarbenia.

Celkový oxid siričitý – do titračnej banky s objemom 250 ml bolo odmerané množstvo 25 ml 1 mol. 1^{-1} NaOH a pipetou 50 ml testovaného vína. Po 15 minútach sa pridalo 15 ml 16 % roztoku H_2SO_4 a 5 ml 0,5 % škrobového mazu a ihneď sa titrovalo 0,02 mol. 1^{-1} roztokom jódu do opäť modrého sfarbenia.

Viazaný oxid siričitý



Obr. 15: Destilačná aparátúra

x – viazaný oxid siričitý

a – celkový oxid siričitý

b – voľný oxid siričitý

$$x = a - b$$

Stanovenie polyfenolov

Metóda je založená na oxidácii rastlinných trieslovín a farbív odmerným roztokom manganistanu draselného a schopnosti aktívneho uhlia adsorbovať ich na svoj povrch. Ich koncentrácia sa stanoví z rozdielu spotreby na všetky prítomné látky schopné oxidácie manganistanom draselným a na látky zvyšné po úprave vína aktívnym uhlím (BALÍK, 2004).

Polyfenoly boli zmerané školským zariadením s automatickým biochemickým analyzátorom MIURA ONE.

Vyhodnotenie

Vzorka	pH	Všetky titrovateľné kyseliny (g.l ⁻¹)	Hustota (g.l ⁻¹)	Alkohol (% obj.)	Celkový extrakt (g.l ⁻¹)
1	3,8	5,72	0,9925	12,49	23,3
2	3,27	6,26	0,9918	12,62	21,7
3	3,73	5,95	0,9914	12,93	21,9
4	3,71	5,75	0,9922	15,28	29
5	3,78	5,78	0,9933	12,64	26
6	3,7	6,03	0,9925	12,67	23,7
7	3,52	6,66	0,9927	13,04	25,6
8	3,68	6,14	0,9923	12,95	25,1
9	3,71	7,06	0,9934	15,46	34,1
10	3,84	5,19	0,9930	14,39	29,9
11	3,64	5,96	0,9924	13,7	24,9
12	3,55	6,68	0,9940	12,7	27,7

Tab. 2: Výsledky analytického hodnotenia pH, všetkých titrovateľných kyselín, hustoty, alkoholu a celkové extraktu

V tabuľke č. 2 je možné vidieť, že najvyššie množstvo kyselín, alkoholu, celkového extraktu a najväčšiu hustotu má vzorka č. 9. Najvyššie pH a zároveň najnižšie množstvo kyselín má vzorka s č. 10. Najnižšie pH a najnižší celkový extrakt má vzorka č. 2 a najnižší alkohol vzorka č. 1. Výsledné hodnoty vzoriek okrem celkovej extraktu sa medzi sebou veľmi nelíšia, čo môžeme vidieť aj na grafe č. 3.

Vzorka	Redukujúce cukry g.l ⁻¹	Voľný oxid siričitý mg.l ⁻¹	Celkový oxid siričitý mg.l ⁻¹	Viazaný oxid siričitý mg.l ⁻¹	Polyfenoly m.mol ⁻¹
1	0	18	63	45	6,5
2	0	10	45	35	7,4
3	0,63	26	62	36	9,2
4	0	45	100	55	5,3
5	0,45	45	110	67	2,8
6	0,34	42	90	48	4,3
7	0,28	21	61	40	5,8
8	0	20	37	17	7,8
9	1,5	24	32	8	7
10	0,89	12	56	44	7,6
11	1,24	29	79	50	5,9
12	1,91	36	95	59	6,4

Tab. 3: Výsledky analytického hodnotenia redukujúcich cukrov, voľného, celkového a viazaného oxidu siričitého a polyfenolov

Tabuľka č. 3 zobrazuje, že najväčšie množstvo redukujúcich cukrov bolo vo vzorke vína č. 12. Najväčšie množstvo voľného oxidu siričitého bolo vo vzorke č. 4 a vzorke č. 5 a najmenšie vo vzorke č. 2. Celkový obsah oxidu siričitého sa v najväčšom zastúpení nachádza vo vzorke č. 5 a v najmenšom vo vzorke č. 9. Naviazaný oxid siričitý je najviac vo vzorke č. 5 a najmenej vo vzorke č. 9. Najvyšší obsah polyfenolických látok sa nachádza vo vzorke č. 3 a najmenší vo vzorke č. 5.

4.2.3 Senzorické hodnotenie

Dňa 10. 11.2017 prebehlo senzorické hodnotenie vína Skalický rubín a Skalická frankovka, kde sa hodnotila intenzita aromatického profilu (vid' Tab. 18). Na hodnotení sa podieľalo 10 hodnotiteľov. Z výsledných hodnôt sa spravila štatistika a to priemer,

jeho smerodajná odchýlka a homogénne skupiny vyjadrujúci rozdielnosť medzi jednotlivými arómami.

Vzorka	Priemer farby	Homogénne skupiny	Priemer čírosti	Homogénne skupiny
1	$7,7 \pm 1,2517$	a	$9,1 \pm 0,8756$	a
2	$8,2 \pm 1,7512$	abc	$9,4 \pm 0,6992$	a
3	$7,9 \pm 1,7288$	ab	$9,2 \pm 1,3984$	a
4	$8,9 \pm 1,1005$	bc	$8,1 \pm 2,4698$	a
5	$9,1 \pm 0,9944$	c	$8,4 \pm 2,4129$	a
6	$8,8 \pm 1,2293$	abc	$8,9 \pm 1,4491$	a
7	$8,5 \pm 1,3540$	abc	$9,1 \pm 1,4491$	a
8	$7,9 \pm 0,8756$	ab	$9,2 \pm 0,9189$	a
9	$8,8 \pm 1,3166$	abc	$9 \pm 1,3333$	a
10	$8,6 \pm 1,0750$	abc	$8,6 \pm 1,5776$	a
11	$8,5 \pm 1,3540$	abc	$8,5 \pm 1,9003$	a
12	$9 \pm 0,4714$	bc	$8,3 \pm 2,2632$	a

Tab. 4: Výsledky senzorického hodnotenia – farba a čírosť

V tabuľke č. 3 je možné vidieť, že najvýraznejšia farba bola pri vzorke č. 5 a najmenej výrazná bola pri vzorke č. 1. Homogénne skupiny nám taktiež preukazujú, že vzorky č. 2 a 5 sa najviac líšia od ostatných vzoriek. Z hľadiska čírosti medzi vzorkami nie je viditeľný rozdiel, no najčírejšie pôsobila vzorka č. 2 a menej číre bolo víno pri vzorke č.4, kde je ale zasa viditeľná slabšia intenzita farby. Všetky vzorky boli z hľadiska farby bez žiadnej vady alebo choroby a z hľadiska čírosti zasa bez veľkého výrazného zakalenia.

Vzorka	Priemer vône	Homogénne skupiny	Priemer alkoholu	Homogénne skupiny
1	7,6 ± 1,0750	bc	6,3 ± 1,2517	a
2	6,9 ± 1,1738	bc	6,6 ± 1,1738	a
3	7,7 ± 0,8233	c	6,5 ± 1,6499	a
4	5,4 ± 2,5906	a	6,3 ± 1,7670	a
5	7,8 ± 0,7888	c	7 ± 0,9428	a
6	7,4 ± 1,2649	bc	7,1 ± 0,8756	a
7	7,2 ± 1,3166	bc	6,8 ± 1,0328	a
8	7 ± 0,6667	bc	6,9 ± 0,8756	a
9	7,5 ± 0,9718	bc	6,7 ± 1,2517	a
10	6,7 ± 1,2517	bc	6,9 ± 0,5676	a
11	6,5 ± 1,3540	ab	6,5 ± 0,9718	a
12	7,3 ± 1,1595	bc	7,1 ± 0,7379	a

Tab. 5: Výsledky senzoričského hodnotenia – vôňa a alkohol

Tabuľka č. 4 ukazuje, že najvyššia intenzita vône je pri vzorke č. 5 a najnižšia pri vzorke č. 4. Z homogénnych skupín je možné vyčítať, že vzorka č. 3, 4 a 5 sú z hľadiska intenzity vône odlišné od ostatných vzoriek. Najvyšší alkohol bol pri vzorke č. 6 a pri vzorke č. 12 a zasa najnižší pri vzorke č. 1 a pri vzorke č. 4.

Vzorka	Priemer sladkosti	Homogénne skupiny	Priemer trieslovín	Homogénne skupiny
1	3,1 ± 2,3781	a	5,4 ± 0,6992	a
2	3,2 ± 2,4000	a	5,4 ± 1,5055	a
3	3,6 ± 2,1187	a	6,3 ± 1,4944	a
4	3,9 ± 1,9120	a	5,2 ± 0,9189	a
5	3,1 ± 1,7920	a	5,9 ± 2,0248	a
6	2,6 ± 2,1187	a	5,5 ± 2,0138	a
7	3,6 ± 2,3664	a	6,2 ± 1,8738	a
8	3,3 ± 1,8288	a	5,1 ± 1,5951	a
9	3,1 ± 1,9120	a	5,6 ± 0,9661	a
10	3,7 ± 2,3594	a	6 ± 1,7638	a
11	2,6 ± 1,7764	a	5,8 ± 2,0976	a
12	3 ± 2,3570	a	4,8 ± 2,4404	a

Tab. 6: Výsledky senzoričského hodnotenia - sladkosť a triesloviny

Tabuľka č. 5 zobrazuje, že vzorka č. 4 mala najvyššiu sladkosť a vzorka č. 6 a vzorka č. 11 zasa najnižšiu. Vzorky sa medzi sebou líšia minimálne, čo ukazujú aj homogénne skupiny. Najviac trieslovín obsahovala vzorka č. 3 a najmenej vzorka č. 12. Tak ako v sladkosti medzi vzorkami nie sú značné rozdiely.

Vzorka	Priemer perzistencie	Homogénne skupiny	Priemer tela	Homogénne skupiny
1	$6,3 \pm 0,6749$	abc	$6,3 \pm 0,6749$	ab
2	$5,9 \pm 1,1972$	ab	$5,8 \pm 1,0328$	a
3	$6,9 \pm 1,1972$	bc	$7,2 \pm 1,0328$	cd
4	$5,7 \pm 0,9189$	a	$6,4 \pm 1,1738$	abc
5	$6,7 \pm 1,4944$	abc	$7 \pm 1,0541$	bcd
6	$6,2 \pm 1,4757$	abc	$6,3 \pm 1,0593$	ab
7	$7 \pm 1,1547$	c	$7,3 \pm 0,6749$	d
8	$6,3 \pm 1,3375$	abc	$6,4 \pm 0,6692$	abc
9	$7 \pm 1,2472$	c	$6,9 \pm 1,3703$	bcd
10	$6,8 \pm 1,2293$	bc	$7 \pm 1,0541$	bcd
11	$6,8 \pm 1,0328$	bc	$6,7 \pm 0,9487$	bcd
12	$6,6 \pm 1,0750$	abc	$7 \pm 1,0541$	bcd

Tab. 7: Výsledky senzorického hodnotenia - perzistencia a telo

V tabuľke č. 6 je možné vidieť, že najdlhšiu dochuť, teda perzistenciu, má vzorka č. 7 a vzorka č. 9 a naopak najkratšiu vzorka č. 4. Tieto vzorky sa zároveň odlišujú svojimi hodnotami od ostatných vzoriek. Najväčšie telo má vzorka č. 2 a najmenšie vzorka č. 7. Tieto vzorky sa viditeľne líšia od ostatných vzoriek.

Vzorka	Priemer ostružín	Homogénne skupiny	Priemer čerešní	Homogénne skupiny
1	$4,6 \pm 2,4585$	a	$5,5 \pm 1,0801$	b
2	$4,8 \pm 2,0976$	a	$5,4 \pm 1,9551$	b
3	$5,2 \pm 2,4855$	a	$4,7 \pm 2,4060$	ab
4	$4,3 \pm 2,1108$	a	$3,2 \pm 3,0111$	a
5	$5,6 \pm 1,6465$	a	$4,4 \pm 2,5906$	ab
6	$5,2 \pm 1,8738$	a	$4,9 \pm 1,9120$	ab
7	$5,5 \pm 2,6352$	a	$5,7 \pm 2,2136$	b
8	$4,5 \pm 2,4608$	a	$4,8 \pm 2,0440$	ab
9	$5,2 \pm 2,0976$	a	$4,5 \pm 1,6499$	ab
10	$4,6 \pm 2,6331$	a	$4,7 \pm 2,0575$	ab
11	$4,4 \pm 2,1705$	a	$4,7 \pm 1,8886$	ab
12	$5 \pm 2,2608$	a	$4,9 \pm 2,5144$	ab

Tab. 8: Výsledky senzoričského hodnotenia - ostružiny a čerešne

V tabuľke č. 7 je vidieť, že najväčšie zastúpenie ostružín má vzorka č. 5 a najmenšie vzorka č. 4. Homogénne skupiny ukazujú, že hodnoty vzoriek sa medzi sebou veľmi nelíšia. Čerešne sa najviac vyskytovali vo vzorke č. 7 a najmenej vo vzorke č. 4.

Vzorka	Priemer višní	Homogénne skupiny	Priemer sušeného ovocia	Homogénne skupiny
1	$5,8 \pm 1,2293$	a	$3,1 \pm 2,2828$	a
2	$5,8 \pm 1,6193$	a	$3,9 \pm 2,9981$	a
3	$5,4 \pm 2,5906$	a	$4,8 \pm 1,8738$	a
4	$3,9 \pm 2,6013$	a	$2,8 \pm 1,9322$	a
5	$5,4 \pm 2,5033$	a	$3,6 \pm 2,5906$	a
6	$5,2 \pm 2,3476$	a	$3,9 \pm 1,9120$	a
7	$5,8 \pm 1,0328$	a	$4,7 \pm 1,8886$	a
8	$4,7 \pm 1,3375$	a	$3,8 \pm 1,9322$	a
9	$5,2 \pm 2,2010$	a	$4 \pm 2,5820$	a
10	$4,3 \pm 2,7909$	a	$3,5 \pm 2,9533$	a
11	$4,6 \pm 1,8974$	a	$4,1 \pm 1,8529$	a
12	$5 \pm 3,1623$	a	$3,8 \pm 3,0840$	a

Tab. 9: Výsledky senzoričského hodnotenia - višne a sušené ovocie

Tabuľka č. 9 zobrazuje, že nie sú viditeľné žiadne veľké rozdiely medzi danými hodnotami obsahu višní vo vzorkách vína a ani žiadne veľké rozdiely medzi hodnotami obsahu sušeného ovocia. Višne sú najviac cítiť vo vzorke č. 1., vzorke č. 2 a vzorke č. 7. Vo vzorke č. 4 sú višne cítiť najmenej a takisto aj sušené ovocie. Vo vzorke č. 3 je sušené ovocie cítiť najviac.

Vzorka	Priemer zaváraného ovocia	Homogénne skupiny	Priemer vlašského orecha	Homogénne skupiny
1	$5 \pm 2,3094$	ab	$1,8 \pm 1,3166$	ab
2	$4 \pm 2,9059$	ab	$1,1 \pm 1,1972$	a
3	$4,6 \pm 2,9889$	ab	$0,9 \pm 0,9944$	a
4	$2,7 \pm 2,1628$	a	$1,5 \pm 1,3540$	a
5	$3,5 \pm 2,7183$	ab	$2,7 \pm 2,4060$	ab
6	$3,4 \pm 2,2211$	ab	$1,6 \pm 1,6465$	a
7	$4,5 \pm 2,7988$	ab	$0,9 \pm 0,8756$	a
8	$4,5 \pm 2,9533$	ab	$1,5 \pm 1,8409$	a
9	$5,3 \pm 2,4967$	b	$1,6 \pm 1,2649$	a
10	$4,8 \pm 2,8206$	ab	$1,2 \pm 1,4757$	a
11	$3,9 \pm 2,2828$	ab	$1,3 \pm 1,4181$	a
12	$5,2 \pm 2,4855$	ab	$2,1 \pm 2,2828$	a

Tab. 10: Výsledky senzorického hodnotenia - zavárané ovocie a vlašský orech

V tabuľke č. 10 je možné vidieť najvyššiu intenzitu zaváraného ovocia pri vzorke č. 9 a najnižšiu pri vzorke č. 4. Pri vzorke č. 4 je vidieť, že hodnota je veľmi rozdielna od ostatných vzoriek, čo dokazujú aj homogénne skupiny. Vlašský orech bol najviac cítiť vo vzorke č. 5 a najmenej vo vzorke č. 3 a vo vzorke č. 7

Vzorka	Priemer kávy	Homogénne skupiny	Priemer rumu	Homogénne skupiny
1	$3 \pm 1,4142$	c	$1,7 \pm 2,0575$	abc
2	$1 \pm 0,6667$	a	$1,2 \pm 1,6865$	ab
3	$1,7 \pm 1,6364$	ab	$1,4 \pm 1,2649$	abc
4	$1,8 \pm 1,5492$	abc	$1,9 \pm 1,7920$	abcd
5	$2,2 \pm 1,2293$	abc	$1 \pm 0,9428$	a
6	$1,1 \pm 1,1972$	a	$0,7 \pm 0,8233$	a
7	$1,3 \pm 0,9487$	ab	$2,6 \pm 1,2649$	cd
8	$3 \pm 2,1602$	c	$3,2 \pm 2,5298$	d
9	$1,9 \pm 1,4491$	abc	$2,5 \pm 1,3540$	bcd
10	$2,5 \pm 1,7159$	bc	$1,8 \pm 1,3984$	abc
11	$1,1 \pm 1,1972$	a	$1,4 \pm 1,2649$	abc
12	$1,5 \pm 0,9718$	ab	$1,7 \pm 1,4181$	abc

Tab. 11: Výsledky senzoričného hodnotenia - káva a rum

V tabuľke č. 11 je zaznamenané, že intenzita kávy v daných vzorkách je veľmi rozličná. Najvyšší obsah kávy je vo vzorke č. 1 a vzorke č. 8 a najmenší obsah vo vzorke č. 2. Takisto aj hodnoty kávy sa líšia od ostatných. Vo vzorke č. 8 je rum cítiť najviac a vo vzorke č. 6 zasa najmenej.

Vzorka	Priemer dreva	Homogénne skupiny	Priemer dechtu	Homogénne skupiny
1	$3,9 \pm 1,5951$	c	$1,5 \pm 2,2236$	a
2	$2,4 \pm 2,2211$	a	$1,1 \pm 1,8529$	a
3	$4,5 \pm 2,6771$	b	$1,5 \pm 2,5055$	a
4	$3,9 \pm 1,9120$	ab	$2,2 \pm 2,2010$	a
5	$4,1 \pm 2,3781$	ab	$1,5 \pm 2,1213$	a
6	$3,3 \pm 2,4060$	ab	$1,4 \pm 2,4129$	a
7	$3,6 \pm 1,8379$	ab	$1,8 \pm 1,6193$	a
8	$2,9 \pm 1,2867$	ab	$1,2 \pm 1,8135$	a
9	$4,1 \pm 2,0790$	ab	$1,2 \pm 1,8738$	a
10	$2,9 \pm 1,7920$	ab	$1,6 \pm 1,7764$	a
11	$2,5 \pm 2,0138$	a	$1 \pm 1,5635$	a
12	$3,2 \pm 2,2010$	ab	$2 \pm 2,4037$	a

Tab. 12: Výsledky senzorického hodnotenia – drevo a decht

V tabuľke č. 12 je možné vidieť, že najviac dreva je cítiť vo vzorke č. 3 a najmenej vo vzorke č. 2. Hodnoty dechtu nie sú až tak veľké a rozdielne, čo je vidieť z homogénnych skupín. Najvyššia hodnota je pri vzorke č. 4 a najnižšia pri vzorke č. 11.

Vzorka	Priemer korenia	Homogénne skupiny	Priemer bylín	Homogénne skupiny
1	$4 \pm 2,3094$	b	$2,4 \pm 1,5776$	a
2	$2,2 \pm 1,6865$	a	$1,9 \pm 1,9120$	a
3	$2,8 \pm 2,5055$	ab	$2,1 \pm 2,5582$	a
4	$2,8 \pm 1,8135$	ab	$2,3 \pm 2,1628$	a
5	$2,6 \pm 1,7127$	ab	$2,1 \pm 2,3310$	a
6	$2 \pm 1,5635$	a	$2,3 \pm 2,3594$	a
7	$2,4 \pm 2,0111$	ab	$2,4 \pm 1,9889$	a
8	$2,5 \pm 2,4608$	ab	$2 \pm 2,4037$	a
9	$1,9 \pm 1,2867$	a	$2,1 \pm 1,5239$	a
10	2 ± 2	a	$1,4 \pm 2,1705$	a
11	$1,8 \pm 1,4757$	a	$1,2 \pm 1,8738$	a
12	$2,6 \pm 2,9889$	ab	$2,2 \pm 3,2249$	a

Tab. 13: Výsledky senzorického hodnotenia – korenie a bylinky

Tabuľka č. 13 ukazuje, že najviac korenistá je vzorka č. 1 s vysokým rozdielom viditeľných aj z homogénnych skupín a najmenej korenistá je vzorka č. 11, tiež s veľkým rozdielom. Hodnoty byliniek vo vzorkách nie sú až tak rozličné a najviac sú cítiť vo vzorke č. 1 a vo vzorke č. 9 a najmenej vo vzorke č. 10.

Vzorka	Priemer kvetov	Homogénne skupiny	Priemer živočíšnych tónov	Homogénne skupiny
1	$2,1 \pm 1,7920$	b	$1,9 \pm 1,8529$	ab
2	$1,6 \pm 1,9551$	a	$1 \pm 1,2472$	a
3	$1,4 \pm 2,2211$	ab	$1,5 \pm 2,1213$	a
4	$0,9 \pm 1,4491$	ab	$5,6 \pm 1,7127$	c
5	$1 \pm 1,6330$	ab	$1,5 \pm 1,5092$	a
6	$1,1 \pm 1,4491$	ab	$1,2 \pm 1,6193$	a
7	$1,8 \pm 2,0976$	ab	$2 \pm 1,9437$	ab
8	$1,1 \pm 1,5951$	ab	$2,1 \pm 1,8529$	ab
9	$1,2 \pm 1,9889$	ab	$1,2 \pm 1,1353$	a
10	$0,6 \pm 1,0750$	ab	$3,3 \pm 2,8694$	b
11	$0,4 \pm 0,6992$	a	$3,5 \pm 1,7159$	b
12	$1,1 \pm 1,5951$	ab	$2,5 \pm 1,7795$	ab

Tab. 14: Výsledky senzorického hodnotenia - kvety a živočíšne tóny

Tabuľka č. 14 zobrazuje rozdielnosť hodnôt kvetov vo vzorkách a vysokú rozdielnosť hodnôt živočíšnych tónov. Kvety sa najviac vyskytujú vo vzorke č. 1 a najmenej vo vzorke č. 11. Animálne tóny majú najväčšie zastúpenie vo vzorke č. 4 a najmenšie vo vzorke č. 2

Vzorka	Priemer údeniny	Homogénne skupiny	Priemer lekárenských tónov	Homogénne skupiny
1	$1,8 \pm 1,3984$	a	$0,4 \pm 0,5164$	a
2	$0,9 \pm 0,8756$	a	$1 \pm 1,4142$	a
3	$0,9 \pm 0,9944$	a	$0,9 \pm 1,8529$	a
4	$2 \pm 0,5635$	a	$0,9 \pm 1,1972$	a
5	$1,2 \pm 1,2293$	a	$0,3 \pm 0,4830$	a
6	$1,4 \pm 1,6465$	a	$0,3 \pm 0,4830$	a
7	$1,2 \pm 1,4757$	a	$0,3 \pm 0,4830$	a
8	$1,5 \pm 1,7795$	a	$0,4 \pm 0,9661$	a
9	$1 \pm 1,0541$	a	$1 \pm 1,8257$	a
10	$1,2 \pm 1,2293$	a	$0,7 \pm 1,0593$	a
11	$1,4 \pm 1,0750$	a	$0,4 \pm 0,6992$	a
12	$1,4 \pm 1,0750$	a	$0,7 \pm 1,0593$	a

Tab. 15: Výsledky senzorického hodnotenia - údenina a lekárenské tóny

V tabuľke č. 15 je možné vidieť, že údené tóny a lekárenské tóny vo víne neboli cítiť vo veľkej miere. Najviac údeniny bolo cítiť vo vzorke č. 1 a najmenej vo vzorke č. 2 a vzorke č. 3. Lekárenské tóny boli najviac cítiť vo vzorke č. 2 a vo vzorke č. 9 a v najmenšom množstve cítiť vo vzorke č. 5., vzorke č. 6 a vo vzorke č. 7.

Vzorka	Priemer zeleniny	Homogénne skupiny	Priemer marcipánu	Homogénne skupiny
1	$0,6 \pm 0,6992$	a	$0,6 \pm 0,6992$	ab
2	$0,6 \pm 1,2649$	a	$1 \pm 1,8856$	abc
3	$0,3 \pm 0,4830$	a	$0,4 \pm 0,6992$	a
4	$2,2 \pm 2,8206$	bc	$0,9 \pm 0,5164$	a
5	$0,5 \pm 0,8498$	a	$0,6 \pm 0,9661$	ab
6	$0,6 \pm 1,2649$	a	$0,3 \pm 0,4830$	a
7	$0,3 \pm 0,4830$	a	$0,8 \pm 0,9189$	abc
8	$1 \pm 1,5635$	ab	$1,6 \pm 1,5776$	c
9	$0,2 \pm 0,4216$	a	$1,4 \pm 1,5776$	bc
10	$2,4 \pm 2,4585$	c	$0,7 \pm 0,8233$	abc
11	$0,7 \pm 0,8233$	a	$0,4 \pm 0,6992$	a
12	$1 \pm 1,3333$	ab	$1,2 \pm 1,3166$	abc

Tab. 16: Výsledky senzorického hodnotenia - zelenina a marcipán

Tabuľka č. 16 zaznamenáva malé hodnoty zeleniny a marcipánu vyskytujúcich sa vo vzorkách vína. Tieto hodnoty sa od seba veľmi líšia. Najväčšie množstvo zeleniny je viditeľné vo vzorke č. 10 a najmenšie vo vzorke č. 9. Marcipán je najviac cítiť vo vzorke č. 8 a najmenej vo vzorke č. 6.

Vzorka	Priemer veku	Homogénne skupiny	Priemer kvality	Homogénne skupiny
1	$8,6 \pm 0,6992$	e	$7,7 \pm 0,6749$	def
2	$6,6 \pm 2,0656$	ab	$5,1 \pm 1,1005$	a
3	$7,7 \pm 1,1595$	bcde	$7,1 \pm 1,5239$	cde
4	$6,2 \pm 2,9364$	a	$5,4 \pm 2,2211$	ab
5	$8,3 \pm 0,6749$	cde	$8,6 \pm 0,8433$	f
6	$7,9 \pm 0,7379$	cde	$7,6 \pm 1,0750$	def
7	$8,4 \pm 0,8433$	de	$8,1 \pm 0,9944$	ef
8	$7,4 \pm 0,9661$	bcd	$7,4 \pm 0,6992$	cde
9	$7,9 \pm 1,1005$	cde	$8,1 \pm 0,8756$	ef
10	$7,3 \pm 1,0593$	abcd	$6,4 \pm 0,9661$	bc
11	$7,2 \pm 1,0328$	abc	$6,7 \pm 1,2517$	cd
12	$7,6 \pm 0,5164$	bcde	$7,6 \pm 0,5164$	def

Tab. 17: Výsledky senzorického hodnotenia - vek a kvalita

Tabuľka č. 17 ukazuje, že všetky vzorky dosiahli dobrú kvalitu a vzorky odpovedajú svojmu veku. Svojím vekom od skutočného sa najviac líšila vzorka č. 4 a najmenej vzorka č. 1. Najvyššiu kvalitu dosiahla vzorka č. 5.

5 ZÁVER

Táto práca sa zaoberá predovšetkým charakteristikou vína Skalický rubín. Jeho pôvodom, špecifikáciou a udelenou ochrannou známkou CHOP. Práca je doplnená o históriu vinárstva a vinohradníctva v Skalici, jej oblasťou, najčastejšie pestovanými odrodami v tejto oblasti a jej pôdnymi a klimatickými podmienkami. Práca ďalej zahŕňa ochranu poľnohospodárskych výrobkov v rámci Slovenskej republiky a Európskej únie. Okrem literárnej časti sú v práci popísané a vyhodnotené experimentálne pokusy, a to rozbor hrozna Frankovka modrá a analytické a senzorické hodnotenie vína Skalický rubín a Skalická frankovka.

Rozbor hrozna odrody Frankovka modrá ukazuje, že najlepšie podmienky pre pestovanie tejto odrody sú v skalickej vinohradníckej lokalite s názvom Žebráky.

Analytické hodnotenie preukázalo, že všetky vína spĺňajú uvedenú špecifikáciu tohto vína a hodnoty sú primerané ku kvalite. Senzorické hodnotenie ukázalo, že vzorka č. 1 bola skorej korenistá, bylinná s miernou arómou kávy. Vzorka č. 2 mala zo všetkých vzoriek najväčšie telo s ovocným charakterom a vôňou marcipánu. Vo vzorke č. 3 je cítiť vysoká intenzita dreva, víno je plné trieslovín s chuťou sušeného ovocia. Vzorka č. 4 má sladšiu chuť a vo vône je cítiť trocha animálnych tónov. Kvalita bola najvyššie obodovaná pri vzorke č. 5, kde okrem ovocia je cítiť aj vlašský orech a farba a vôňa majú vysokú intenzitu. Vo vzorke č. 6 bol cítiť vysoký obsah alkoholu s ovocnou arómou a vyššou intenzitou farby. Ovocný charakter s najdlhšou perzistenciou je vo vzorke č. 7. Vo vzorke č. 8 bol cítiť rum, čiže vyšší obsah alkoholu, a chuť bola sladšia s trieslovinami a prídavkom marcipánu. Vzorka č. 9 mala tiež dlhú perzistenciu a ovocnú arómu zmiešanú s kávou. Káva prevládala aj vo vzorke č. 10, kde okrem toho boli cítiť v malej miere aj animálne tóny. Z každého niečo bolo vo vzorke č. 11 s vyššou intenzitou farby. Málo trieslovín je vo víne vzorky č.12, čo je spôsobené ročníkom. Všetky vzorky boli bez žiadnych väd a dobrej kvality.

6 SÚHRN

Bakalárska práca sa zaoberá vínom Skalický rubín, jeho charakteristikou, pôvodom, špecifikáciou a udelenou známkou CHOP. Je popísaná oblasť, v ktorej sa odrody, ktoré toto víno tvoria, pestujú a klimatické a pôdne podmienky tejto oblasti. Ďalej je popísaná história vinohradníctva a vinárstva v Skalici. Experimentálna časť sa zaoberá rozborom hrozna odrody Frankovka modrá, analytickým a senzorickým hodnotením vína Skalický rubín.

Výsledky týchto pokusov ukazujú, že Frankovke modrej sa najlepšie darí v skalickej vinohradníckej lokalite s názvom Žebráky, že všetky vzorky vína Skalický rubín boli bez žiadnej vady s analytickými hodnotami odpovedajúcimi danej špecifikácii vína Skalický rubín a charakterovo dobrej kvality.

Kľúčové slová: Skalický rubín, chránené označenie pôvodu, špecifikácia, tradícia

7 RESUMÉ

Bachelor thesis deals with wine Skalický rubín, its characteristics, origin, specification and given a mark of protected designation of origin. It describes the area where the varieties, that make up this wine grow and climatic and soil conditions of this area. The history of viticulture and winery in Skalica is also described. The experimental part deals with analysis of the grape variety Blaufränkisch, analytical and sensory evaluation of the Skalický rubín wine,.

The results of these experiments show that Blaufränkisch is best grown in the Skalica viticulture area, called Žebráky, that all samples of the Skalický rubín wine were without any faults, with analytical values corresponding to the specifics of the Skalický rubín wine and a good quality character.

Keywords: Skalický rubín, protected designation of origin, specification, tradition

8 POUŽITÁ LITERATÚRA

BALÍK J., 2004: *VINAŘSTVÍ: Návodý do laboratorních cvičení*. 1. Brno: Mendelova univerzita v Brně ISBN 978-80-7157-933-5

BOKESOVÁ-UHEROVÁ M., 1992: *Skalica*. 1. Skalica: Mestský úrad Skalica, 84 s. ISBN 80-900978-1-2

BRÁNECKÝ Ľ., 2018: *Osobná konzultácia*. Skalica: 10.3

BRÁNECKÝ Ľ., 2018: *Skalický rubín, víno s chráneným označením pôvodu v Európskej únii*. Skalica: Vínna cesta Záhorie

BRÁNECKÝ Ľ., 2018: *Skalický rubín – víno z CHOP*. Skalica. 26.1

BUCHTA J., SLOBODA J., VIESTOVÁ Z., 1968: *Skalica: V minulosti a dnes*. 1. Bratislava: Obzor, vydavateľstvo kníh a časopisov

BUCHTA Ľ., 2001: *Turistický sprievodca Skalickými vinohradmi*. Skalica: Vína cesta Záhorie ISBN 80-967924-5-8

CEDULOVÁ A., *Mé obľíbené miesto z pohľadu geografa*. www.goah.cz [online]. Dostupné z WWW: <https://www.goah.cz/pracezaku/cedulova.pdf>

CENTRUM ROZVOJA ZNALOSTÍ O POTRAVINÁCH N.O., *Tri stupne označovania v Politike kvality EÚ*. www.opotravinach.sk [online]. Dostupné z WWW: <http://www.opotravinach.sk/sciences/view/Tri%20stupne%20ozna%C4%8Dovania%20v%20Politike%20kvality%20E%C3%9A>

DIAS C., MENDES L., 2018: *Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG): A bibliometric analysis*. Food Research International. 2018. 492 s. ISSN 0963-9969

DINKA P., 2015: *Skalické budy: Príbehy o vinohradníkoch a víne*. 1. Bratislava: Vydavateľstvo Spolku slovenských spisovateľov ISBN 978-80-8061-838-4

DRAHOŠOVÁ V., 2002: *Historické korene vinohradníctva na Záhorí: Záhorie*. 2002. č. 4, s. 5,6. ISSN 1335-7840

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA (EÚ)., *Špecifikácia: ŽIADOSŤ O ZÁPIS: článok 94, ods.2 „SKALICKÝ RUBÍN” CHOP (x)*

HRONSKÝ V., 2001: *Slovenské vína*. Bratislava: Belimex, 9 s. ISBN 80-85327-86-4

JOSE PEREZ-ELORTONDO F., ETAIO I., SYMONEAUX R., COULON-LEROY C., MAITRE I., ZANNONI I M., 2018: *Current status and perspectives of the official sensory control methods in protected designation of origin food products and wines*. Food control. 2018. 159 s. ISSN 09567135

KOPEČEK P., 2018: *Osobná konzultácia*. Skalica: 20.1

KUBIŠ M., et al., 2018: *Veselé Vianoce a PF 2018!* www.cvtisr.sk [online]. Dostupné z WWW: http://nptt.cvtisr.sk/sk/o-portali/aktuality/vesele-vianoce-a-pf-2018.html?page_id=4825

MIKULA J., 2017: *Skalický rubín z vinárstva Kopeček*. Vinotéka. 2017. č. 1, s. 34 ISSN 1337-9003

MINDÁŠ M., 2011: *Vinohradníci bez hraníc*. 1. Skalica: Alfaprint, s. r. o, 4 s. ISBN 070-80-970317-2-5

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A VIDIEKA ROZVOJA SLOVENSKEJ REPUBLIKY., *Čo je to politika kvality Eú?* www.mpsr.sk [online]. Dostupné z WWW: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=1>

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A VIDIEKA ROZVOJA SLOVENSKEJ REPUBLIKY., 2014: *Rozhodnutie o schválení špecifikácie pre chránené označenie pôvodu vína s názvom „Skalický rubín“*. Bratislava: 28.4.2014

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A VIDIEKA ROZVOJA SLOVENSKEJ REPUBLIKY., *Špecifikácie vín chránených označení pôvodu (CHOP) a chránených zemepisných označení (CHZO)*. www.mpsr.sk [online]. Dostupné z WWW: <http://www.mpsr.sk/index.php?start&navID=934&navID2=934&sID=40&id=7226>

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A VIDIEKA ROZVOJA SLOVENSKEJ REPUBLIKY., 2014: *Žiadosť o schválenie špecifikácie pre chránené zemepisné označenie pôvodu Skalický rubín*. Bratislava: 19.3.2014

POSPÍŠILOVÁ D., SEKERA D., RUMAN T., 2005: *Ampelografia Slovenska*. Modra: Výskumná a šľachtiteľská stanica vinárska a vinohradnícka Modra, n. o., ISBN 80-96-9350-9-7

ŠKADROVÁ J., 2010: *Mapa Skalických vinohradníckych lokalít*

Úradný vestník Európskej únie., 2017: *Udelenie ochranného názvu CHOP pre Skalický rubín*. Brusel: 15.12.2017

Úradný vestník Európskej únie., 2017: *Vykonávacie rozhodnutie o uverejnení špecifikácie vína Skalický rubín v Úradnom vestníku Európskej únie*. Brusel: 12.7.2017

ÚRAD PRIEMYSELNÉHO VLASTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY., 2009: *Označenia pôvodu výrobkov a zemepisné označenia výrobkov*. www.indprop.gov.sk [online]. Dostupné z WWW: <https://www.indprop.gov.sk/?ochrana-oznacenia-povodu-a-zemepisneho-oznacenia>

Veterník (Vintoperk). www.poskalicku.sk [online]. Dostupné z WWW: <http://www.poskalicku.sk/kam-ist/prirodne-divy/veternik-vintoperk/>

ZAJÍČKOVÁ M., 2001: *Skalické hospodárske a vinohradnícke družstvo: Záhorie*. 2001. č. 4, s. 7,8. ISSN 1335-7840

ZOZNAM OBRÁZKOV

Obr. 1: Mestský znak používaný pri prezentácii a predaji vína Skalický rubín z roku 1933 (DINKA, 2015).....	13
Obr. 2: Vinobranie vo vinohradníckej lokalite Novosady v roku 1970.....	15
Obr. 3: Logo Občianskeho združenia Vínnej cesty Záhorie (BRÁNECKÝ, 2018)	21
Obr. 4: Logo Chránené označenie pôvodu (www.cvtisr.sk).....	23
Obr. 5: Skalický trdelník.....	23
Obr. 6: Logo Chránené zemepisné označenie (www.cvtisr.sk).....	24
Obr. 7: Logo Zaručená tradičná špecialita (www.cvtisr.sk)	24
Obr. 8: Vyznačené územie pre pestovanie hrozna potrebné na výrobu vína Skalický rubín (BRÁNECKÝ, 2018).....	26
Obr. 9: Písomná správa o zaregistrovaní ochrannej známky pre víno Skalický rubín z roku 1967 časť 1 (BRÁNECKÝ, 2018).....	27
Obr. 10: Písomná správa o zaregistrovaní ochrannej známky pre víno Skalický rubín z roku 1967 časť 2 (BRÁNECKÝ, 2018).....	28
Obr. 11: Prvá dochovaná etiketa pre víno Skalický rubín (DINKA, 2015).....	29
Obr. 12: Logo Skalický rubín (BRÁNECKÝ, 2018).....	33
Obr. 13: Prístroj na meranie hodnoty pH - pH meter	38
Obr. 14: Nástroj na stanovenie všetkých titrovateľných kyselín pH-meter.....	39
Obr. 15: Destilačná aparátúra	43
Obr. 16: Žiadosť o schválenie špecifikácie pre chránené zemepisné označenie pôvodu Skalický rubín (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky)	63
Obr. 17: Schválenie špecifikácie pre chránené označenie pôvodu vína Skalický rubín (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky)	64
Obr. 18: Uverejnenie špecifikácie vína Skalický rubín v Úradnom vestníku Európskej únie (Úradný vestník Európskej únie)	65
Obr. 19: Dokument o udelení ochranného názvu CHOP pre víno Skalický rubín (Úradný vestník Európskej únie)	66

ZOZNAM TABULIEK

Tab. 1: Výsledky analytického rozboru hrozna	40
Tab. 2: Výsledky analytického hodnotenia pH, všetkých titrovateľných kyselín, hustoty, alkoholu a celkové extraktu	44
Tab. 3: Výsledky analytického hodnotenia redukujúcich cukrov, voľného, celkového a viazaného oxidu siričitého a polyfenolov	45
Tab. 4: Výsledky senzorického hodnotenia – farba a čírosť	46
Tab. 5: Výsledky senzorického hodnotenia – vôňa a alkohol	47
Tab. 6: Výsledky senzorického hodnotenia - sladkosť a triesloviny	47
Tab. 7: Výsledky senzorického hodnotenia - perzistencia a telo.....	48
Tab. 8: Výsledky senzorického hodnotenia - ostružiny a čerešne	49
Tab. 9: Výsledky senzorického hodnotenia - višne a sušené ovocie	49
Tab. 10: Výsledky senzorického hodnotenia - zavárané ovocie a vlašský orech	50
Tab. 11: Výsledky senzorického hodnotenia - káva a rum.....	51
Tab. 12: Výsledky senzorického hodnotenia – drevo a decht	52
Tab. 13: Výsledky senzorického hodnotenia – korenie a bylinky	52
Tab. 14: Výsledky senzorického hodnotenia - kvety a živočíšne tóny.....	53
Tab. 15: Výsledky senzorického hodnotenia - údenina a lekárenské tóny	54
Tab. 16: Výsledky senzorického hodnotenia - zelenina a marcipán.....	54
Tab. 17: Výsledky senzorického hodnotenia - vek a kvalita	55
Tab. 18: Aromatický profil Frankovky modrej na senzorické hodnotenie vína Skalický rubín	67

ZOZNAM GRAFOV

Graf 1: Výsledky analytického rozboru hrozna – Variant 1	40
Graf 2: Výsledky analytického rozboru hrozna - Variant 2.....	41

PRÍLOHY



Kráľovská 16, 909 01 Skalica
Mobil: +421 908 139 871
www.vcz.sk
e-mail: vcz@vcz.sk

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR	
Dátum: 19-03-2014 2	
Ev. číslo:	Číslo spisu:
Prílohy/isty:	Vybavuje:

Ministerstvo pôdohospodárstva
a rozvoja vidieka SR
sekcia poľnohospodárstva
Doborvičova 12
821 66 Bratislava

V Skalici 18. 3. 2014

Vec: Žiadosť o schválenie špecifikácie pre chránené zemepisné označenie pôvodu Skalický rubín

Obraciame sa na Vás so žiadosťou o odsúhlasenie špecifikácie produktu prírodné víno červené s názvom „Skalický rubín“ v zmysle § 23 zákona NR SR 313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve.

Značkové víno Skalický rubín má dlhoročnú tradíciu a v určitom období malo aj svoju registrovanú značku. Nakoľko sa jedná o regionálny produkt, ktorého držiteľom názvu nemôže byť žiadna fyzická ani právnická osoba, chce naše Občianske združenie Vinna cesta Záhorie byť nositeľom úlohy registrácie CHZO v zmysle Nariadenia rady (ES) č. 491/2009. V zmysle uvedeného nariadenia Vás žiadame o odsúhlasenie špecifikácie tohto produktu, ktorej písomné vyhotovenie prikladáme k tejto žiadosti.

V prípade potreby doplnenie alebo úpravy tejto žiadosti môžete kontaktovať priamo štatutárneho zástupcu občianskeho združenia, ktorým je:

Ing. Ľudovít Bránecký – predseda OZ VCZ
tel. kontakt: 0903 726 907
e-mail: vcz@vcz.sk

S pozdravom

Ing. Ľudovít Bránecký
predseda združenia



Kráľovská 16
909 01 SKALICA
IČO 37 848 345

Obr. 16: Žiadosť o schválenie špecifikácie pre chránené zemepisné označenie pôvodu Skalický rubín (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky)

Bratislava 28. 04. 2014
Číslo: 2883/2014-510

ROZHODNUTIE

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“), ako vecne príslušný ústredný orgán štátnej správy podľa § 37 ods. 2 písm. d) zákona č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon č. 313/2009 Z. z.“), v súlade s § 5 zákona č. 71/1967 Zb. o správnom konaní v znení neskorších predpisov (ďalej len „správny poriadok“), na základe žiadosti občianskeho združenia Vínna cesta Záhorie so sídlom na adrese Kráľovská 16, 909 01 Skalica, IČO 37 846 345 (ďalej len „žiadateľ“), doručenej dňa 19. 03. 2014 listom zaregistrovaným pod číslom 8525/2014 a v zmysle § 23 ods. 1 zákona č. 313/2009 Z. z. rozhodlo takto:

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

s c h v a ľ u j e

špecifikáciu pre chránené označenie pôvodu vína s názvom

„Skalický rubín“

v rozsahu plnenia podmienok priloženej špecifikácie, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou podanej žiadosti.

O d ô v o d n e n i e :

Žiadateľ doručil na ministerstvo dňa 19. 03. 2014 žiadosť o schválenie špecifikácie pre chránené označenie pôvodu vína s názvom „Skalický rubín“.

Komisia na posudzovanie špecifikácií (ďalej len „Komisia“), zriadená ministerstvom podľa § 23 ods. 2 zákona č. 313/2009 Z. z., sa zišla na svojom zasadnutí dňa 09. 04. 2014 za účelom prerokovania podanej žiadosti. Rokovanie Komisie sa uskutočnilo v zmysle štatútu vydaného vo Vestníku MP SR č. 41, časťka 10 z 25. mája 2009 a na základe vyjadrení všetkých členov bola predložená žiadosť jedomyseľne odsúhlasená.

Nakoľko žiadosť obsahovala všetky náležitosti požadované podľa článku 94 ods. 2

*Obr. 17: Schválenie špecifikácie pre chránené označenie pôvodu vína Skalický rubín
(Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky)*

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 12. júla 2017

o uverejnení jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v Úradnom vestníku Európskej únie [Skalický rubín (CHOP)]

(2017/C 224/04)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

- (1) Slovensko v súlade s časťou II hlavou II kapitolou I oddielom 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 zaslalo žiadosť o ochranu názvu „Skalický rubín“.
- (2) V súlade s článkom 97 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, článku 97 ods. 1 a článkoch 100, 101 a 102 daného nariadenia sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť predkladanie námietok podľa článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) daného nariadenia a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku uskutočnené počas predbežného vnútroštátneho postupu na preskúmanie žiadosti o ochranu názvu „Skalický rubín“ mali uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom „Skalický rubín“ (CHOP) sa nachádzajú v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do dvoch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti ochrane názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 12. júla 2017

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Obr. 18: Uverejnenie špecifikácie vína Skalický rubín v Úradnom vestníku Európskej únie (Úradný vestník Európskej únie)

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/2328

zo 14. decembra 2017,

ktorým sa udeľuje ochrana názvu „Skalický rubín“ (CHOP) na základe článku 99 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 99,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 97 ods. 2 a 3 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 Komisia preskúmala žiadosť Slovenska o zápis názvu „Skalický rubín“ a následne ju uverejnila v *Úradnom vestníku Európskej únie* ⁽²⁾.
- (2) Komisii nebola v zmysle článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 oznámená žiadna námietka.
- (3) V súlade s článkom 99 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by mal byť názov „Skalický rubín“ chránený a mal by sa zapísať do registra uvedeného v článku 104 uvedeného nariadenia.
- (4) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Týmto sa udeľuje ochrana názvu „Skalický rubín“ (CHOP).

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

Obr. 19: Dokument o udelení ochranného názvu CHOP pre víno Skalický rubín (Úradný vestník Európskej únie)

Vzorka č. :	min									max
<i>Farba</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Čírosť</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Vôňa</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Alkohol</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Sladkosť</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Triesloviny</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Perzistencia</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Telo</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Ostružiny</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Čerešne</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Višne</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Sušené ovocie</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Zavárané ovocie</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Vlašský orech</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Káva</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Rum</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Drevo</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Decht</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Korenie</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Bylinky</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Kvet</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Živočišne tóny</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Údenina</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Lekárske tóny</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Zelenina</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Marcipán</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Vek</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Kvalita</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Tab. 18: Aromatický profil Frankovky modrej na senzorické hodnotenie vína Skalický rubín