

O NAŠOM VÍNE

Neformálne ekonomické fórum Hospodársky klub
Bratislava, Pálffyho palác

13. decembra 2012



Fedor Malík

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU
812 37 BRATISLAVA Radlinského 9
e-mail: fedor_malik@stuba.sk



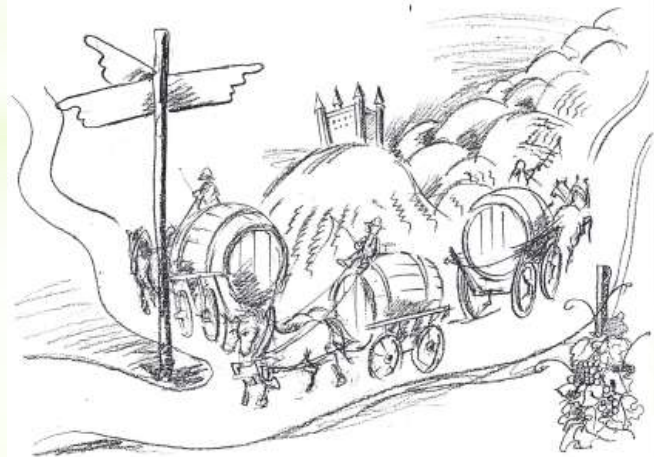
*Tézy prednášky

- *Naše víno v čase
- *Malá krajina – veľké vína?
- *Originalita slovenského vína
- *Naše zlato a Drotár Fedor



* Naše víno v čase

- **150 mil. rokov** – Nováky (Baňa Cígel') – otláčok listu viniča *Vitis hungarica nova*
- **7. – 6. stor.** – Smolenice (Molpír) – vínny krčah, 8 vinohradníckych nožov, Kelti
- **1. – 4. stor.** – Rimania, Marcus Aurelius Probus (276 – 282)
- **6. – 8. stor.** – Avarsko-slovanská symbióza
- **Veľká Morava** – Edrisiho opis Nitry, tri staroslovienske modlitby, Svätoplukov sud vína kniežaťu Bořivojovi (972)
- **14. storočie** – nemeckí kolonisti (tatársky vpád 1241)
- **15. storočie** – Bratislava – centrum stredoeurópskeho vinohradníctva a vinárstva
- **16. storočie** – víno ľudovým nápojom, Malé Karpaty – 150 000 hl vína
- **17. storočie** – vinice Malých Karpát na ploche 5000 ha
- **18. storočie** – Sv. Jur – z 1/3 plôch sa vyrábala samotok (Matej Bel)
- **19. storočie** – 1825 – J.E. Hubert, 1863 – Jakub Palugyay... fyloxéra (1882)



* Naše víno v čase

- **1897** – Brüder Westsik Modra – „Gutedel Tafel Traube“, veľká zlatá medaila v Londýne (The International Inventions Exhibition)
- **20. storočie** – Prvá slovenská výstava vín v Skalici (1911) – Dr. Pavel Blaho (211 vzoriek od 61 výrobcov) – zvíťazilo vajnorské 1907 (Juriga)
- **1927** – na Slovensku 8 482 ha viníc v 512 obciach (40 % samorodákov)
- **1930** – vyrobených 245 602 hl vína
- **1936** – 13 745 ha viníc, 314 737 hl (85 % biele), apríl 1936 – Slovenské vinohradnícke družstvo, podobne Nemci v Rači a Limbachu
- **1945** – SVD – má 91 členov, zásobuje Červenú armádu a do Čiech dodáva 630 vagónov vína
- **1947** – na Slovensku 12 913 ha viníc v 856 obciach
- **1951** – družstvo pohlcujú štátne vinárske závody
- **1952** – Celoštátna súťaž vína v Modre – 615 vzoriek – ani jeden súkromník
- **Obdobie socializmu** – takmer 30 000 ha viníc, masívna podpora štátu, absencia vzťahu k pôde, masívna výroba falzifikátov, popretínané rodinné väzby, vinohradníctvo „predbehlo“ vinárstvo...





Pressburger Sylvaner

Eigenbau des **A. Lorchner**, Pressburg



Ryzlink

roč. 1929

Veritas slovenské vinné sklepy Trnavu



Mádovec

roč. 1931

Z viníc grófa Lónyay-ho

ŠTÁTNE VÝSKUMNÉ ÚSTAVY ZEMEDELSKÉ



V BRATISLAVE

Muškat



Trlinský výberok

E. Schmidt a spol.
BRATISLAVA

ŠTÁTNE VÝSKUMNÉ ÚSTAVY ZEMEDELSKÉ



V BRATISLAVE

Tramin

Slovenské vinohradnícke družstvo
v Pezinku.

Grinavské

Slovenské vinohradnícke družstvo
v Pezinku.

Račičtorfské veľlinské

Slovenské vinohradnícke družstvo
v Pezinku.

Sväto Jurské



dievčia hrozeň

bratia gottdiener, košice
pestovatelia tokajského a vyrábateľia šampaňského vína



IN VINO VERITAS

Dievči hrozeň

Leányka

Z viníc grófa Lónyay-ho



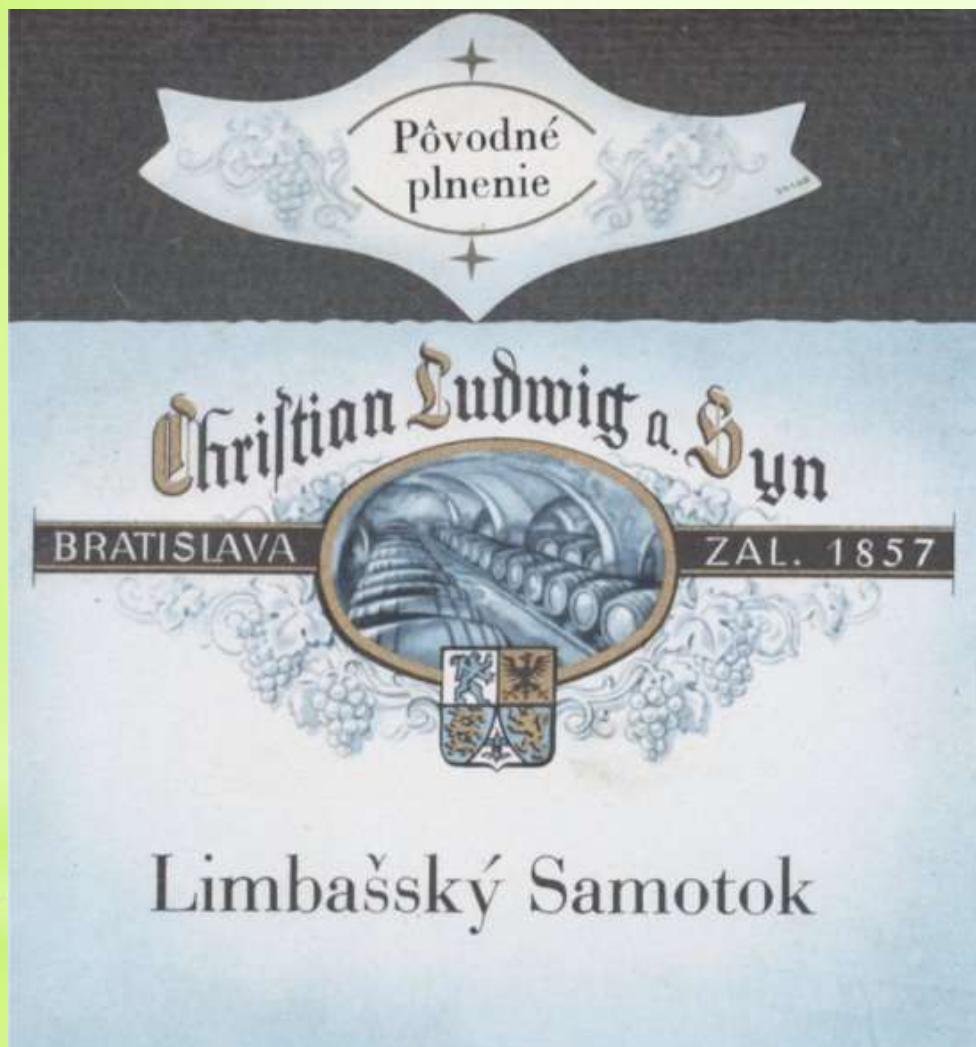
okajské pečienkové víno

bratia gottdiener, košice
pestovatelia tokajského a vyrábateľia šampaňského vína



seredňanské pečienkové víno

bratia gottdiener
pestovatelia tokajského
a vyrábateľia šampaňského vína
Košice





* Malá krajina, velké vína?

*Štruktúra nášho vinohradníctva a vinárstva

- **veľkí producenti** – zastrešení 2 veľkými asociáciami, 12 výrobcov (nad 200 000 l vína), 80 % produkcie
- **strední a malí producenti** – neorganizovaní, celkový počet cca 200 (10 000 – 100 000 l vína)
- **celková produkcia** – ročne cca 350 000 hl – t.j. 0,15 % celosvetovej produkcie hroznového vína
- **export** v homeopatických množstvách
- **import** vína – cca 350 tisíc hl ročne
- **spotreba** na hlavu – 12,5 l (pivo 75 l)





*Víno na Slovensku - trendy & štýly

- suché, ľahšie, ovocné, ovocno-aromatické produkty reduktívnej technológie
- hitom posledných rokov prírodne sladké vína: bobuľové výbery (TA), hrozienskovoé výbery (TBA), slamové vína (nad 27 °NM), ľadové vína
 - prvé slamové víno sa vyrobilo na Slovensku až v r. 2002; hitom medzi ľadovými vínami je „ľadový“ Alibernet...
- barikové biele sa presadzujú výnimočne
 - Karpatská Perla, Mrva Stanko, Fedor Malík & syn. – Veltlínske zelené, Chardonnay, Tramín červený, Pinot gris...
- biovína
 - bioprodukcia hrozna, biovýroba vína (Natural Domin & Kušický, Veľký Krtíš)
- jednoznačne sa presadzujú 100 % odrodové vína



*Trendy a štýly



*ružové – 2 – 3 % spotreby

- spotreba za posledných päť rokov narástla (letný mok, aperitív) – hitom je odroda Cabernet Sauvignon

*červené 25 – 30 % spotreby

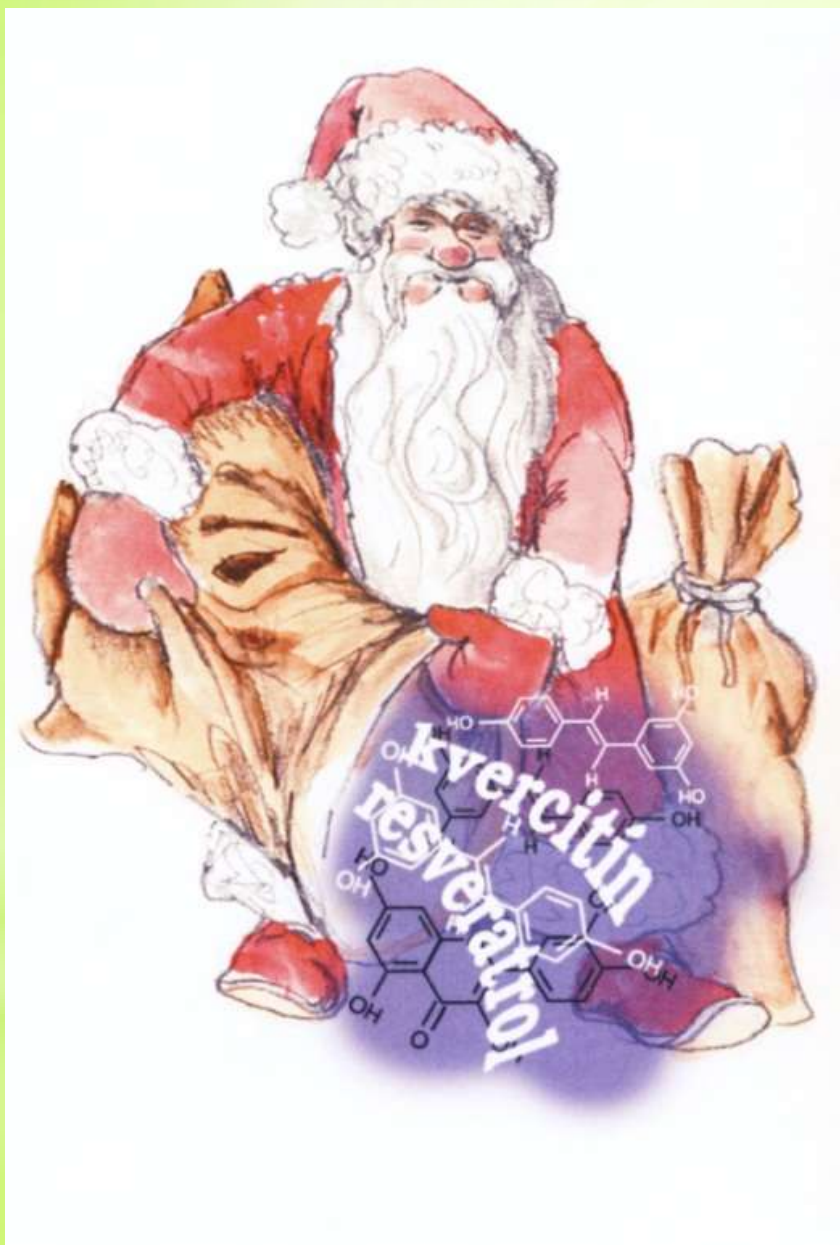
- technológie červených vín oproti bielym „pokuľháva“
- trendy predlžovať proces zrenia a nefľašovať ho skôr ako po roku
- napriek tomu časť spotrebiteľov vyhľadáva i mladé červené (sviatok sv. Kataríny – „svätokatarínske“ červené – Modrý Portugal, Pinot noir, Svätovavrinecké)
- viac ako u bielych sa presadzujú barikové produkty (bariky francúzske, slovinské, talianske, maďarské...) a kupáže (cuvée) z modrých odrôd (vtipné názvy: Enem, Sami máme málo, Sahral noir, Môže byť...)

* Originálne víno

je plodom „genius loci“, plodom lokality, ku ktorej sa viaže všetko s tým spojené - podnebie, pôda, človek, tradícia, lokálne praktiky, autochtónne odrody, vinifikačné postupy, spôsoby zberu...

- I. Apropos - spôsoby zberu - neznižuje originalitu produktu kombajnový zber?
- II. Apropos - neznižuje originalitu interšpecifická odroda?
- III. Apropos - nezvyšuje originalitu víno z autochtónnych odrôd?
- IV. Apropos - môžeme za originálny produkt považovať vína z priamoplodiach odrôd viniča (naše samorodáky z Hontu a Záhoria)?
- V. Apropos - do akej miery je panenská odroda originálna a zároveň kvalitná?
- VI. Apropos - je biodynamické vinohradníctvo cestou k originalite? (A či skôr k šarlatánstvu?)

Slovenská legislatíva - prikazuje, čo je dovolené a čo je zakázané; prečo by sa potom nemohol pod Malými Karpatami vyrábať malokarpatský masláš a forditáš?





P.S. Nepovedal som vám všetko...