

## Vinohradník a vinař / vinohradnice a vinařka (kód: 41-010-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
<b>Týká se povolání:</b>	Vinohradník a vinař
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Množení révy vinné	3
Výsadba sazenic révy vinné včetně ošetření po výsadbě	3
Péče o pokryv půdy ve vinici	3
Řez révy vinné	3
Zelené ruční práce v plodných vinicích	3
Hnojení révy vinné	3
Aplikace ochranných prostředků proti chorobám a škůdcům révy vinné	3
Řízení a obsluha traktorů a jiné mechanizace	3
Sklizeň hroznů	3
Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování	3
Kvašení a ošetřování mladých vín	3
Zrání vína, ošetření vína před filtrací a filtrace	3
Lahvování vína, skladování a distribuce	3
Senzorická analýza vína	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/vinohradnik-a-vinar#zdravotni-zpusobilost>).

Vhodné pracovní oblečení zejména pro práci ve sklepním hospodářství v kombinaci s požadavky na hygienu (potravinářská výroba - vyplývá z požadavků HACCP) si zajistí uchazeč sám.

V kompetenci **Výsadba sazenic révy vinné včetně ošetření po výsadbě** v kritériu a) uchazeč vyměří a vytyčí pozemek o rozloze 50 - 100 m<sup>2</sup>. V kritériu b) bude upravovat sazenici podle zadané technologie výsadby, a to rýčem nebo hydrovrtem nebo sazenici upraví pro výsadbu sazečem. V kritériu c) provede zelené práce na 25 keřích révy.

V kompetenci **Péče o pokryv půdy ve vinici** se jedná o plochu závislou na šíři meziřadí v délce 15 - 25 m.

V kompetenci **Řez révy vinné** v kritériu c) se jedná o 25 - 50 keřů.

V kompetenci **Zelené ruční práce v plodných vinicích** se jedná hlavně o zastrkávání letorostů do dvojdrátí, odstranění fazochů nebo osečkování letorostů, prakticky uchazeč předvede činnost na 15 - 25 m délky řádku ve vinici.

V kompetenci **Hnojení révy vinné** je praktické předvedení vymezené délkou řádku 15 - 25 m.

V kompetenci **Aplikace ochranných prostředků proti chorobám a škůdcům** je praktické předvedení vymezené délkou řádku vinice na 15 - 25 m. Uchazeč bude pracovat jen s přípravky běžně dostupnými pro malospotřebitele, protože v případě zkoušky ani výuky není toto použití pokládáno za „komerční profesní užití přípravků na ochranu rostlin“. Zkoušející také může modelově využít jen ve vodě rozpustné látky, které nepodléhají kontrolám a regulacím například potravinářskou barvou, manganistan draselný a podobně.

V kompetenci **Řízení a obsluha traktorů a jiné mechanizace** je praktické předvedení vymezené délkou meziřadí na 15 - 25 m. Volba pohonné jednotky závisí na poloze a sklonu konkrétní vinice.

V kompetenci **Sklizeň hroznů** v kritériu b) se pouze orientačně stanovuje minimální množství na zhruba 100 kg hroznů.

V kompetenci **Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování** v kritériu b) je množství pro úpravy moštu závislé na technologickém vybavení daného výrobce - minimálně je stanoveno na 50 l.

V kompetenci **Kvašení a ošetřování mladých vín** v kritériu b) a v kritériu c) je množství stanoveno na 50 - 100 l. Pro organoleptické zhodnocení kvality vína v kritériu d) budou dodrženy zásady vyplývající z pokynů a norem stanovených pro kompetenci Senzorická analýza vína specifikované v těchto pokynech níže.

V kompetenci **Zrání vína, ošetření vína před filtrací a filtrace** v kritériu b) je množství stanoveno na 50 - 100 l.

V kompetenci **Lahvování vína, skladování a distribuce** je rozsah v kritériích a) a b) stanoven na 12 lahví.

V kompetenci **Senzorická analýza vína** se jedná o senzorickou zkoušku, která se skládá z dílčích částí, tj. ověřování chuťových, čichových a zrakových schopností osob (uchazečů o zkoušku) pro posuzování vína zejména chuti, vůně, vzhledu, barvy a zákalu. V této souvislosti je třeba respektovat normy týkající se senzorického hodnocení vína ČSN ISO 8586-2,

ČSN ISO 8587:1993, ČSN 56 0032 část 2, dále zajistit, aby víno bylo podáváno do sklenic podle ISO 3591-1977 (E) v množství 50 ml, a to při teplotě 10 - 16 stupňů Celsia

v kritériu a) je povinný tento seznam chorob a vad vína (běžný při senzorických zkouškách): po oxidaci, po těkavých látkách, po myšíně, po pelargonii, po plísni, po oxidu siřičitém, netypická pro víno vyrobené z hroznů révy vinné, prázdná, zvodnělá, po korku, netypická, neodpovídající označení, po nežádoucích biologických procesech (např.: autolýza kvasnic, sirka, kvasinky rodu *Brettanomyces*, mléčné kvašení).

V kritériu b) se v souladu s výše zmíněnými normami využije systém Stobodového hodnocení (a jemu příslušné tabulky v české verzi) vydané mezinárodní unií Enologů (U.I.OE.).

Při přípravě na ověřování kompetencí je zapotřebí respektovat průběh vegetačního roku v zemědělství. Je třeba, podle stavu počasí a vývoje rostlin, kumulovat vše tak, aby jednotlivé kompetence mohly být ověřeny v nejpříhodnějším období. Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, ke kvalitě výsledné práce i k časovému hledisku zvládnutí jednotlivých operací.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Unie zaměstnavatelských svazů ČR

Svaz vinařů ČR

Zahradnická fakulta MENDELU se sídlem v Lednici

Vinařství Foukal Rakvice