

RECENZIA

Ján Farkaš: **TECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY OF WINE**

Gordon and Breach Science Publishers, New York, London, Paris, Montreux, Tokyo, Melbourne, 1988, 744 strán.

Vo vydavateľstve Gordon and Breach vychádza v jazyku anglickom kniha doc. Ing. Jána Farkaša, CSc., vedúceho vedeckého pracovníka Komplexného výskumného ústavu vinohradníkeho a vinárskeho v Bratislave, VSVV v Modre, *Technology and Biochemistry of Wine*, vo dvoch zväzkoch v rozsahu 744 strán.

Kniha nadväzuje na predchádzajúce vydania knihy: *Technológia a biochémia vína*, ktorá vyšla ako spoločné vydanie vydavateľstiev ALFA Bratislava a SNTL Praha roku 1973 a roku 1974 získala Cenu Medzinárodnej vinohradníckej a vinárskej organizácie (Office International de la Vigne et du Vin — O. I. V.) v Paríži, ako najlepšia kniha roka z vinárskeho odboru a Cenu Slovenského literárneho fondu v Bratislave za vedeckú a odbornú literatúru v kategórii technických vied. Roku 1980 bola kniha prepracovaná a vydaná Státním nakladateľstvom technické literatury (SNTL) v Prahe v jazyku českom, v rozsahu 870 strán. Roku 1983 vyšla prepracovaná ako *Biotechnológia vína* vo vydavateľstve ALFA Bratislava v rozsahu 984 strán.

Predkladané anglické vydanie je opäť prepracované a doplnené o najnovšie poznatky vedy a techniky, z klasickej i novodobej technológie a biochémie vína, opiera sa o autorove vlastné poznatky z výskumu a praxe, ako aj o výsledky výskumu domácich i zahraničných renomovaných vinárskych odborníkov.

Autor v 25 kapitolách podrobne uvádza všetky aspekty technológie a biochémie vína. Výrobu jednotlivých druhov a typov vín vo vinohradníckych oblastiach sveta, určovanie ich kvality a významu vína pre výživu človeka. Veľkú pozornosť venuje surovine, hroznu a muštu, ako aj spôsobom ich spracovania a ošetrovania. Uvádza najdôležitejšie mikroorganizmy, kvasinky, baktérie, plesne a enzýmy v mušte a víne, ich vplyv na vývoj vína, biochemické procesy a možnosti regulácie kvasného procesu a jablčno-mliečnej fermentácie. Podrobne uvádza vplyv oxidácie a redukcie na vývoj, zrenie a starnutie vína,

ako aj identifikáciu zákalov vo víne a metódy na odstránenie zákalov a chýb vína.

Objasňuje a teoreticky zdôvodňuje procesy prebiehajúce pri výrobe, zrení, starnutí a ošetrovaní vína. Dáva návody na uplatnenie vyriešených nových metód pri výrobe vína v praxi, s cieľom získať optimálnu kvalitu vína.

Kniha je doplnená veľkým počtom tabuliek, grafov, mikrofotografií a vyobrazení, ako aj rozsiahlym zoznamom literatúry a vecným registrom.

Publikácia je určená vedecko-výskumným pracovníkom, poslucháčom vysokých a stredných odborných škôl, ako aj pre vinársku prax, a potravinárskym odborníkom, ale aj všetkým tým, ktorí sa zaujímajú o vinársku problematiku.

Vincent Karovič