

# VÍNO A JEHO VŮNĚ

Aromatické skupiny	Struktura	Čistota	Intenzita	Oxidační chyby	Redukční chyby
Květnatá	Nepříjemná	Pochybná	Slabá	Unavené	Redukované
Ovocná	Hrubá	Vadná	Fádní	Zlomené	Uzavřené
Rostlinná	Obyčejná	Nemocná	Chudá	Skrčené	Vůně kvasinek
Koření	Jednoduchá	Vyčpělá	Uzavřená	Rozžvýkané	Vůně obalu
Balzamická	Příjemná	Zlomená	Hluchá	Vyčpělé	Merkaptanu
Živočišná	Jemná	Přesná	Diskrétní	Oxidované	Česneku
Kouř a pražení	Subtilní	Jasná	Udušená	Spečené	Zahnívající
Minerální	Elegantní	Upřímná	Aromatická	Přepálené	Hnijící
Jódová	Vytříbená	Zdravá	Otevřená	Žluklé	Vůně síry
Cukrářská	Ušlechtilá	Čistá	Výrazná	Maderisované	Pach zkaženého vejce
Mléčná	Komplexní	Ryzí	Buketní		
			Silná		
			Intenzivní		
			Vyvinutá		
			Vyzrálá		
			Těžkopádná		

## Vůně akátového květu:

- Primární – linalol, kyselina cynamická

## Vůně zimolezu, jasmínu, šeríku, konvalinky, květu oranžovníku...

- Primární – neupřesněné aldehydy, možná i hydroxycitronelal

## Drobné žluté a zelené květy:

- Květ lípy: - primární - fernesol
- Květ kručinky – terciární – estery kyseliny octové

## Květ jasmínu:

- Primární – acetát benzolový
- Terciární – když se víno vyvinulo v lahvi – mění se na vůni přezrálého ovoce – acetát parakresilový

## Čerstvý květ růže:

- Primární – skupina terpenických olejů: linalol – nerol – geraniol

## Uvadlý květ růže:

- Terciární – alkohol fenyl ethylový

## Květ fialky:

- Sekundární (plus vliv terroiru) – beta-ionon

## Čerstvý, aromatický hrozen:

- Primární – terpenické oleje

**Sušený, aromatický hrozen:**

- Vůně terciární – 3-mercaptohexyl

**Citrusové plody:**

- Pomeranč – primární – terpeny (limonene)
- Citrón – primární – terpeny (citronelol, citral)
- Grep – primární – terpeny (mentofuran)

**Rudá třešeň:**

- Sekundární – benzaldehyd (vzniká při jablečně mléčné fermentaci = „malo“)

**Malina:**

- Sekundární – frambinone

**Jahoda a červený rybíz:**

- Sekundární – aldehyd hexadecilový a furaneol (v případě jahodového džemu) – malo
- Rybíz: - primární – typický pro vína rosé – substance neznámá

**Černý rybíz:**

- Ovoce - sekundární – substance vznikající při malo fermentaci
-

**Vůně datle:**

- Typická vůně přezrálých a passerillovaných (sušených) hroznů, uchovávaných na viniční hlavě, nebo sušených na slámě – chemická substance není známá.

**Sušená švestka:**

- Klasická terciární vůně – benzaldehyd (vůně pecky, macerované třešně v alkoholu)

**Lískový oříšek a mandle:**

- Lískový oříšek – terciální a současně sekundární, vznikající biosyntézou (jako máslo)
- Mandle čerstvá – primární vůně – rostlinná – souvisí s třápinou
- Mandle grilovaná – terciální – lehká oxidace

**Vlašský ořech:**

- Terciální – sotolon (hydroxy-3-dimetyl-4,5 2(5H) furanon)

**Mango, litchi, granátové jablko:**

- Litchi: primární – monoterpenové alkoholy (nérol, geraniol, linalol)
- Mango a granátové jablko – sekundární – molekuly síry – ležení na kvasinkách – decalacton, 1,3trans-5,6 undecatriene

**Banán:**

- Sekundární – acetát isoamylový

**Ananas:**

- Sekundární – butyrat etyl a butyrat isoamylový (acetáty)

**Bazalka, anýz, kopr:**

- Sekundární – anethol, metyl-chavicol

**Tymián, bobkový list, rozmarýn:**

- Terciální – cinéol, eucalyptol a deriváty těkavých fenolů (vinylfenol)

**Máta peprná a eukalyptus:**

- Terciální – mentol, carvone, cinérol (pro eukalyptus)

**Vervena a melisa:**

- Primární – citral, isomery limonenu, citronel

**Tabák:**

- Terciální – školení vína – rozklad karotenových substancí

**Čaj:**

- Terciální – ušlechtilé třísloviny - thein

**Vůně dřeva:**

- Terciální- kyseliny galová, vanilová, elagová – syringaldehyd, hydroxymetyl furfural

**Vůně tlení, humusu:**

- Terciální – geosmin syntetizovaný mikroskopickou houbou. Vůně nesmí být dominantní!

**Kapradí:**

- Terciální – hlavně u vyzrálých vín odrůdy chardonnay – organické kyseliny, aldehydy a fenolové komponenty

**Vůně hub a podhoubí:**

- Terciální – substance morillo (1-oktén 3-ol)

**Zelená paprika:**

- Primární, před fermentační – méthoxy-izobutyl pyrazin (neutrální nosič vůně)

**Santalové dřevo:**

- Terciální – množství jednotlivých molekul z: barrique, kořenité vůně některých odrůd, substance coumarine z třapiny....

**Pryskyřice, včelí vosk:**

- Pryskyřice: vůně je pravděpodobně ovlivněna terroir, syntetizujícím primární a fermentační látky (limonen, myrcen, delta-3-carene, beta-caryophyllen)
- Včelí vosk: vůně terciální – cumarinové deriváty, lněný olej, 4-hydroxyetylfenol.

**Lékořice:**

- Terciální – glycyrrhizine (tento tón rozeznáme hlavně v retroolfakci)

**Vanilka:**

- Terciální – vaniline, vanilat etylový

**Skořice:**

- Terciální – alkohol cinamový, aldehyd cinamový

**Pepř a muškátový ořech:**

- Pepř: substance piperin, uvnitř kuličky pepře
- Vůně pepře – sesquiterpeny, pinen, limonen, a hlavně phellandren (vliv i odrůda – syrah a terroir)
- Muškátový ořech – vůně terciální

**Kůže a šťáva z pečeného masa:**

- Oba aromatické tóny jsou terciální – reaktivita aminových kyselin, proteinů a cukrů

**Kočičí moč:**

- Primární – často ve stejné tónině jako vůně hlohu. Typická pro odrůdu Sauvignon. Rozeznáváme je, až když je hrozen lisován. Substance vzniká současně s aktivitou kvasinek – 4-méthoxy-2-metyl-2-mrcaptobutan

**Vůně zvěřiny:**

- Terciální – vinyl fenol, paracresol, isovalerat, inodol

**Cibetka:**

- Terciální – inodol, civeton, scatol – ve vysokých hodnotách je nežádoucí, chybná, způsobená aktivitou kvasinek brettanomyces – těkavé fenoly (ethyls fenols)

**Čokoláda:**

- Terciální – vývoj vín a jejich školení, které jsou na bázi odrůdy grenache noir na bázi aldehydových substancí – actylpyrrol

**Káva:**

- Terciální – těkavé molekuly typu pyrazines

**Grilovaný bílý chléb:**

- Primární – „pečený hrozen“ – pyrazinové substance
- Sekundární – kvašení a školení ve středně vypálených sudech – kyselina methylthiolpropionová, mercaptoetanol (deriváty síry)

**Karamel:**

- Terciální – školení v sudech – vanilin a vanilat etyl

**Kouř a spálené dřevo (saze):**

- Kouř – primární – etylgaiacol
- Spálené dřevo – terciální – créosol

**Minerální vůně: Křesací kamínek a křída:**

- Křesací kamínek - primární (součást rostlin) – cyclotene
- Vápník, bróm, křemík, hořčík. - terciální – deriváty kyseliny propionové, poráženy a sírany

**Vůně jódu (jeho soli):**

- Koncentrace v některých rostlinách – z půdní skladby – někdy z hroznů napadených plísněmi

**Vůně medu:**

- Sekundární – alkohol fenyl etylový, butyl a izobutyl- fenyl acetát

**Čerstvý chléb, brioška a vánočka:**

- Sekundární (často z rozkladu kvasinek) – maltol a isomaltol

**Vůně čerstvého másla:**

- Sekundární (jablečnou-mléčné kvašení) – daktyl, kyselina butylová

Všeobecně jsou v tomto přehledu uváděny vůně, které se ve vínech vyskytují nejčastěji. Jsou rozeznatelné při přímé olfakci, v některých případech jsou rozeznatelné při retro-olfakci.

Hynek Vich