

# Jak správně degustovat víno



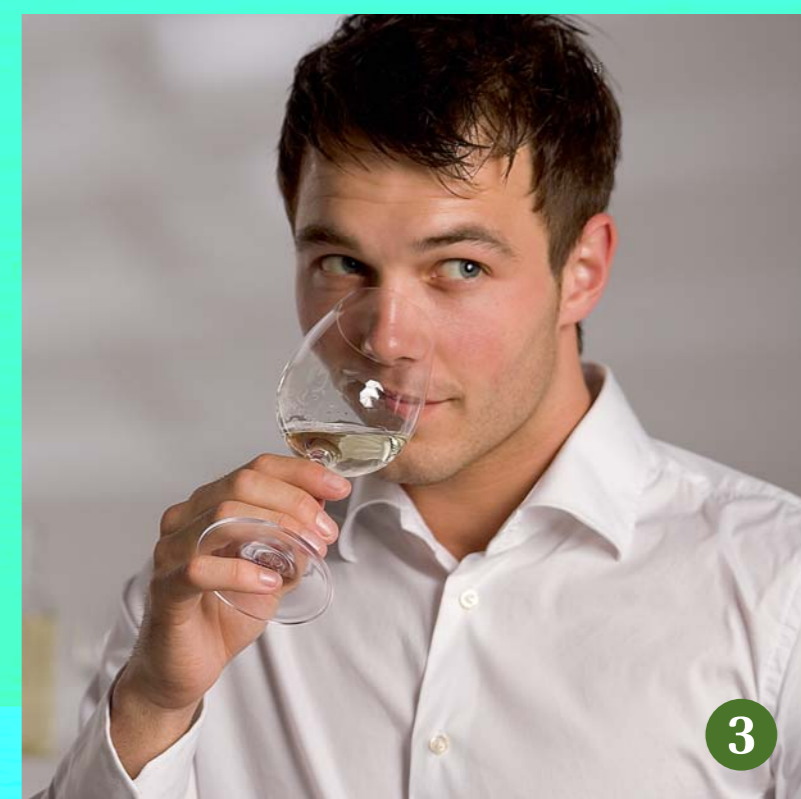
vína z Moravy  
vína z Čech



1



2



3



4



5



6

**1 Vzhled – seznámení s vínem.** Zrakem posuzujeme čistotu, barvu a viskozitu vína. Víno by mělo být čiré, bez jakýchkoliv matných či zakalujících tónů. Barva vína vypovídá o jeho stáří, původu, odrůdě, způsobu zpracování a také o vyzrállosti hroznů. Sklenici držte za stopku nebo za patu, jediné tak objektivně posoudíte kvalitu daného vína.

**2 Vůně – práce se sklenicí.** Předtím než si k vínu přivoníte, je potřeba sklenici zakroužit. Tímto elegantním pohybem zajistíte provzdušnění vína, zvýšení koncentrace aromatických látek ve sklenici a také zjistíte na vnitřní straně sklenice viskozitu vína. Viskozita závisí zejména na obsahu extraktu vína, alkoholu a zbytkového cukru.

**3 Vůně – přičichnutí.** Čich je možná nejdůležitějším smyslem při hodnocení vína. Při posuzování vůně je potřeba vsunout nos hluboko do sklenice. Jedním silnějším nadechnutím zachytíte maximum aromatických látek a snažte se je identifikovat. Nejdůležitější je první dojem po nadechnutí, kdy máte čichové buňky nejcitlivější. Při častém přivonění dochází k snížení citlivosti vašich čichových receptorů. Každé víno má své typické aromatické látky, které jsou dány odrůdou, fermentací a zráním vína v sudu a láhvi.

**4 Chuť – ochutnání.** Do úst si vezměte asi tolik vína, kolik by se vešlo na polévkovou lžici a posuzujte jej dle několika hledisek. V chuti hodnotíme intenzitu chuťového vjemu – bezprostředně poté, co se víno dostane do úst, čistotu chuti – přítomnost či nepřítomnost rušivých tónů, kvalitu chuti – obsah a harmonii příjemných a typických chutí vína a také dochuť – délku trvání chuťového vjemu po polknutí nebo vyplivnutí.

**5 Chuť – technika.** Víno v ústech hezky pováležte po celém jazyku tak, aby se dostalo na všechny chuťové pohárky, tedy čtyři základní chuťové směry: sladkou, slanou, kyselou a hořkou. Poté si můžete přisrknout trochu vzduchu, tím se uvolní další aromatické látky, které jsou vnímány i v nose. Doba, po kterou byste měli mít víno v ústech, je cca 10 sekund.

**6 Chuť – závěr.** Po posouzení všech chuťových vjemů máte dvě možnosti co udělat s vínem v ústech. První možnost hojně využívá degustátory je, že ho vyplivnete do nádoby pro tento účel stvořené, z důvodů koncentrace a profesionálního přístupu. Druhá možnost je polknout a vychutnávat si požitek z výborného vína až do konce. Po vyplivnutí či polknutí vína sledujeme dochuť a perzistenci. Chuťové pohárky můžete neutralizovat pramenitou vodou nebo bílým pečivem.

## Slovníček degustátora

**Aroma vína** – Aroma vína je soubor látek přírodního původu pocházející z hroznů, které jsou obsaženy ve víně a které lze sensoricky zachytit při čichové a chuťové zkoušce.

**Cuveé** – Víno, pro jehož výrobu bylo použito dvou nebo více odrůd révy vinné či ročníků.

**Dekantace** – Oddělení čistého vína v láhvi od usazeného depotu (usazenin v láhvi) přelitím do karafy nebo jiné nádoby.

**Dochuť vína** – Je soubor tónů chuti, které vystoupí až na závěr celkového chuťového vjemu a které mohou být odlišné od vjemu počátečních.

**Extrakt** – Veškeré látky zůstávající po odpaření vody a alkoholu z určitého množství vína – cukry, kyseliny, minerální látky, třísloviny, barviva, glycerin, bílkoviny. Množství extraktu kolísá podle odrůdy, ročníku a vyzrállosti hroznů.

**Hutné víno** – Víno pevné struktury, dostatečného extraktu, vyrovnané viskozity, výraznějšího charakteru. O velmi hutných vínech se říká, že se dají kousat.

**Jiskra vína** – Výraz pro nejvyšší čistotu vzhledu vína.

**Kořenité víno** – Víno bohaté na aromatické látky připomínající koření (skořice, vanilka, lékořice ...).

**Kulaté víno** – Víno s dostatečnou plností, která je projevem vyššího obsahu alkoholu, extraktu a úměrných kyselin se jeví jako velmi vyrovnané ve všech složkách a přitom žádná nevyniká.

**Láhvová zralost** – Po naláhování se víno v láhvi dále vyvíjí do stavu optimální zralosti, což závisí na odrůdě, jakostní kategorii, teplotě uložení a kvalitě i délce korkové zátky.

**Ovocité víno** – Víno s příjemným charakterem ve vůni i v chuti připomínající ovoce.

**Perzistence** – Délka dochuti, tedy jak dlouho cítíme chuťový vjem po polknutí vína.

**Ročník vína** – Pro jakost vína má rozhodující vliv nejen odrůda, poloha, půda, způsob zpracování hroznů, ale i rok sklizně hroznů a jeho povětrnostní podmínky během vegetace a hlavně v jejím závěru.

**Rízené kvašení** – Řízené kvašení je soubor opatření v technologii výroby, které vedou k co nejvyšší kontrole a ovlivňování všech procesů při kvašení.

**Robustní víno** – Velmi extraktivní, plné víno s vyšším obsahem alkoholu.

**Sametové víno** – Hebké, hladké, jemné, většinou červené víno, příjemně pitelné díky vyzrállosti tříslovin.

**Svěží víno** – Svěží jsou většinou mladá vína, která obsahují zbytky oxidu uhličitého a mají dostatečné množství příjemných kyselin a primárních aromatických látek, které svěžest podtrhují.

**Vinný kámen** – Vzniká reakcí kyseliny vinné s draslíkem. Vysráží se během kvašení moštu a pokračuje ve víně. Může se vysrážet i ve víně naláhvovaném, což není závadou v chuti vína; naopak bývá známkou vyššího extraktu a šetrného zpracování.

**Vyvážené víno** – Plné víno, u kterého jsou všechny složky v dokonalé harmonii.

**Zbytkový cukr** – Je cukr, který neprovasil a zůstal ve víně. Podle výše zbytkového cukru se rozeznává víno suché, polosuché, polosladké a sladké.