
Několik rad pro začínající i pokročilé milovníky vína

Při čtení předchozích kapitol jste získali mnoho informací o révě a o víně všeobecně a o našich vinicích i vínech zvlášť. Je nyní na vás, jak je budete převádět do praxe denního života a jakým způsobem budete získávat své osobní zkušenosti s vínem.

Jak začít?

Pokud zatím nemáte větší zkušenosti a s vínem jste přicházeli do styku jen náhodně, pak je nevhodnější, když se necháte do světa vína uvést zkušenějšími přáteli, ale hlavně takovými, kteří mají vlohly pro to, aby vás klidně, zasvěceně a se zaujetím pro poznávání různých kvalit vína seznámili s rozlišováním základních vlastností tohoto nápoje. Kupříkladu je velmi poučné, když spolu s přáteli navštívíte takovou vinotéku, kde je možné ochutnat několik druhů vín a přitom ti zkušenější komentují vlastnosti každého vína. Zároveň nemusí každý člen takové komentované degustace kupovat sklenku s odměřenou dávkou vína. Je vhodnější, když se jedna dávka vína rozdělí na 3–4 osoby a raději se ochutná větší počet různých vín (6–10), aby bylo možné srovnávat a ukazovat na jednotlivých vínech šíři variability jednotlivých vlastností (čistoty, škály barev, aromatických látek, obsahu kyselin nebo tříslovin, plnosti chuti, délky trvání chuťového vjemu, harmonie apod.). Každé takové komentované degustaci je třeba dát určité zaměření. Pro začátek je nevhodnější ukázat na bílých, suchých vínech rozdíl mezi vínem stolním, jakostním známkovým, jakostním odrůdovým a mezi víny přívlastkovými stupňů kabinet, pozdní sběr a výběr. Přitom si zopakovat, na základě nařízení našeho zákona, jak vysoká muse-la být vyzrálост hroznů, z nichž byly jednotlivé kategorie vyrobeny. Současne si uvědomit, jak na vás působí rozdíl mezi třemi hlavními kategoriemi. Mezi vínem stolním, při jehož přípravě bylo použito nejvíce řepného cukru a které mívá nejméně extraktivních látek. Mezi vínem jakostním odrůdovým, které bylo jen méně přislazeno řepným cukrem a kde se v závislosti na odrůdě vyskytuje vyšší extraktivnost vína a současně zaplňují určité aromatické nebo kořenné látky chuťový vjem vína. A nakonec mezi vínem přívlastkovým, necukřeným, které má jemnou stavbu celkového projevu a mnohdy se zdá méně plné než víno jakostní. Taková vína jsou přitažlivá především pro svoji jemnou pitelnost. Podobné „výlety“ do vinoték s přáteli opakujte a snažte se postupně poznávat naše bílá odrůdová vína a zapamatovat si napřed vůně a chuti jednotlivých odrůd révy, potom poznávat rozdíl mezi původem téhož odrůdového vína z různých oblastí. Až nabudete určitého přehledu a poznáte, jaká vína vám nejlépe chutnají, pak si láhev takového vína kupte, nechte si ve vinotéce poradit, k jakým pokrmmům se hodí, a připravte pro sebe a své přátele malé po-sezení s jídlem doma připraveným a s vínem, které jste si vybrali. Sledujte, jak se

Uchovávaní vína

V době, kdy se vám stane víno běžnou potřebou, koníčkem, nikdy nestárnoucí láskou, zjistíte naráz, že byste nejen pro vlastní uspokojení, ale i pro prezentaci svého životního stylu měli mít doma menší řadu zajímavých vín. Pocítíte nutkání jakostní vína sbírat a vlastnit ve své sbírce rarity, kterými byste se mohli pochlubit a nebo čas od času opakovaným ochutnáním sledovat vývoj při zrání vám milých vín. Ale uchovávat víno v láhvích není snadné a jsou k tomu nutné určité podmínky. Nevhodnější je klidná místnost, kam neproniká světlo, kde je čisté ovzduší a kde se dá větrat. Teplota místnosti by měla být stálá, mezi

chuť jídla snoubí s vínem. Jistě bude zajímavější, když k určitému jídlu koupí každý z přátel podle vlastního uvážení víno jiné a pak se při stolování rozvine čilá debata o tom, které z vín je k pokrmu nevhodnější a kdo měl nejzdařilejší odhad. Byla by vskutku škoda, kdyby vaše první zkušenosti skončily u vín bílých. Měli byste stejně horlivě poznávat i vína červená a zjistit, zda nakonec nebudou pro váš organismus přijatelnější než bílá.

Teprve při kombinaci vína s jídlem, kdy sousta prokládáte častými a malými doušky vína, se vám začne otevírat svět nových, příjemných zážitků. Budete stolat klidněji, s rozvahou a zamyšlením nad kombinací vína a jídla. Začnete vymýšlet a zkoušet nová spojení, vyhledávat další vína a toužit po jejich poznávání. Svět vína je široký a nezapomeňte do něho vylákat i své nejbližší, manželku či manžela, odrostlejší děti, přátele. Víno je třeba poznávat ve společnosti. O víně se musí stále mluvit a jeho vlastnosti opakovaně hodnotit, neboť víno se nestále mění, stejně tak jako se mění bystrost vašich smyslů a nálady vaší duše. Víno nemůžete pít o samotě a velkými doušky, to byste si je znechutili. K vínu patří jídlo a dobrá společnost, která je ochotna vždy znova a znova víno hodnotit a diskutovat o něm, neboť kvalitní víno se chová stejně jako lidé a dovede jim sdělit mnohé svojí řečí náznačků, které se musí každý, kdo si je chce zamilovat, postupně naučit.

Jak pokračovat?

Abyste si rozšířili své názory na jakost a vlastnosti vín, musíte vyhledávat příležitosti, kde se vína ochutnávají a kde se o nich mluví. Jsou to kupříkladu prezentace vín pořádáné ve vinotékách nebo ve vinárnách či hotelích nejrůznějšímí vinařskýmí podniky. Vznikají porůznu kluby přátel dobrého vína. Staňte se jejich členy nebo sami takový klub založte. Velmi vhodné pro rozšíření obzoru jsou výstavy vín – místní, okresní, oblastní, kterých se pořádá v jarních měsících celá řada v moravských vinařských obcích. Vyvrcholením jsou Valtické vinné trhy pořádáné každoročně počátkem května ve Valticích na Břeclavsku. Na výstavách vín se můžete seznámit s místnímí vinaři a domluvit si s nimi návštěvu jejich vinného sklepa. Budete-li mít štěstí a narazíte na člověka sdílného, pak pro vás bude taková návštěva velkým zážitkem a jistě ji budete chtít zopakovat nebo vyhledáte další spojení v jiných oblastech a s dalšími vinaři. Cesty za vínem a připravenost vinařů návštěvy milovníků vína ve svých sklepech přijímat se pomalu opět uskutečňují a postupně budou dostávat novou náplň. Obsahují je i programy některých cestovních kanceláří. Při takových příležitostech se vám jistě naskytne možnost koupit si buď sudové nebo láhvové víno přímo u vinaře.

8–12 °C a vzdušná vlhkost by se měla pohybovat kolem 70–80 %. Opakované otřesy narušují procesy zrání vína. Je-li prostředí příliš chladné (5–6 °C), probíhá zrání vína příliš pomalu a těžko se dosáhne určitého optima. Při teplotě nad 12 °C se zrání urychluje a ve vínech nastupují nepřijemné oxidativní tóny. Vzduch musí být naprosto čistý, protože i přes korkovou zátku mohou do vína pronikat různé pachy. Určité procento vzdušné vlhkosti chrání korky před nadměrným vysycháním, které by mohlo způsobit větší výpar vína z láhvi, zvýšení přístupu vzduchu a tím urychlené stárnutí s nadměrnou oxidací vína.

Pro několikaleté uchování vína ve vlastním archivu není jakékoli víno vhodné. Naději na to, že se delším zráním vína na láhvi bude dále zvyšovat jeho jakost a že se při tom vytvoří jemné a chuťově velmi příjemné vazby mezi jeho obsahovými látkami, mají jen vína jakostní nebo přívlastková. I u nich záleží mnoho na odrůdě a na ročníku. Svého vrcholového vývoje při zrání v láhvi dosahují v prvním až třetím roce většínou vína odrůd: Veltlínské červené rané, Müller-Thurgau, Muškát moravský, Sylvánské zelené, Modrý Portugal. Většina ostatních u nás pěstovaných odrůd dosahuje vrcholového vývoje mezi třetím až šestým rokem. Pozdní sběry a výběry odrůd Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské, Sauvignon, Cabernet Sauvignon mívají svoje optimum mezi pátým a desátým rokem zrání. Pro archivování

musí být víno náležitě připraveno i tím, že se láhve uzavírají prvotřídními a dlouhými korkovými zátkami.

V domácí vinotéce uchováváme láhve vždy ležmo a klademe je do přihrádek dřevěných nebo kovových polic podle určitého systému, který nám umožňuje rychlou orientaci a vyhledání určité láhve, aniž bychom museli pohybovat mnoha jinými. Je-li sklepní místnost vlhčí, pak musíme počítat s tím, že to bude mít negativní vliv na etikety láhví, které se časem rozpadnou a stanou se nečitelnými. Dají se chránit přelepením průhlednou lepicí páskou. Orientaci může usnadnit nalepení samolepicích štítků s pořadovým číslem na dno láhve. K tomu si pak pořídíme seznam, kde pod jednotlivými pořadovými čísly jsou zapsána nejdůležitější data každého vína: opsaná z etikety, dále datum nákupu vína, případně cena a poznámky o jakosti vína zjištěné při pití jednotlivých lahví téhož druhu v různých časových odstupech.

Jak víno nakupovat a jak s nakoupeným zacházet?

První zkušenosti s vínem vám přinesly zlepšení orientace a jistě pro vás už nebude tak obtížné přistoupit ve vinotéce nebo v obchodě s potravinami k policím s vyrovnanými řadami láhví vína a po důkladném přečtení etiket si udělat úsudek o tom, co se v té které láhvi asi skrývá. Napřed se zajímáme o kategorii vína (stolní, jakostní, přívlastkové), potom o odrůdu nebo známku, pak o oblast, obec a viniční trať. Přečteme si ročník a uvědomíme si jeho jakost. Nakonec nás musí zajímat výrobce, případně číslo výrobní šarže a datum plnění. Samozřejmě že nezapomeneme zjistit, jedná-li se o víno suché, polosuché nebo polosladké a kolik obsahuje alkoholu. Vidíte, že etiketa je dobrým vodítkem a že při výběru vína nesmíte ztrácet trpělivost ani propadat neoprávněně studu, že si tak dlouho vybíráte. Za vaše peníze máte právo na plnou informaci, kterou některé firmy ještě prohlubují tím, že na láhve lepí další etiketu, která obsahuje podrobné údaje o původu, případně o technologii přípravy vína. Výhodou nákupu ve specializované prodejně je možnost získat další informace od obsluhujícího personálu, s nímž je dobré občas zavést rozhovor a vyptávat se. I když vám vždy neporadí konkrétně, můžete se dozvědět mnoho zajímavého kolem vína.

Nyní mě mnozí přeruší otázkou: „A co cena?“ Máte pravdu, mnohdy rozhodne i cena. Ale nakupovat víno jen podle ceny není možné. Kvalita nejlevnějších vín, zvláště v tetrapaku, je často podřadná. Jsou to vína z jižní Evropy, většinou určená pro svou nízkou jakost k vypálení na technický líh. Ročně se jich v Evropské unii musí pomoci destilace odvádět z trhu s vínem 20–30 milionů hektolitřů, aby neklesly ceny stolního vína tak hluboko, že by hrozilo zhroucení trhu se stolním vínem a vinaři vyrábějící taková vína by své rodiny neuživili. Taková vína mají velmi nízkou dietetickou hodnotu a bohužel zvyšují jen návykovost na alkohol, protože se vzhledem k nízké ceně konzumují ve větších množstvích. Doprávejte si raději vína méně (1, nejvýše 2 litry na osobu týdně), ale kvalitního. Tím bych ale nechtěl říci, abyste stolní víno nepili vůbec. K jednoduchým pokrmům běžného dne si vybírejte pokud možno suché, české nebo moravské stolní víno v litrových láhvích nebo i sudové od poctivého vinaře. Porovnávejte ceny i kvality stolních vín a brzy si zvyknete na to „svoje“ stolní víno.

Občas si dopřejte jakostní odrůdové víno, ale vždy myslíte na to, s jakým pokrmem ho budete kombinovat. Nenechávejte nic náhodě, spojení vína a jídla je třeba vždy předvídat, aby vám byl odměnou dokonalý požitek a radost ze správné volby. Nákup vína je vždy otázkou dobré orientovanosti o současné situaci na trhu,

o tom, jakou průměrnou jakost lze od určitých výrobců očekávat, a samozřejmě otázkou zaměření na určitou potřebu. Dávejte přednost nákupu ve specializovaném obchodě, kde je možné vína ochutnat, a pak si určitě vyberete správně. Nezapomeňte, že ke slavnostním příležitostem patří i vína nejvyšší kvality – přívlastková.

S nakoupeným vínem jednáme obezřetně jako s malým dítětem. Sudové víno převažíme jen v opletených skleněných demižonech nebo v nerezových transportních nádobách. Plastovým nádobám se vyhýbejte, protože jen málokterá je z plastu, který má potravinářský atest pro silně kyselé tekutiny, jakou je víno. Nejspíše by to mohla být nádoba z tvrdého plastu nebo PET láhev od pitné vody. Nádoby musí být před plněním vínem důkladně vymyty horkou vodou, případně s přidavkem sody, a dokonale vypláchnuty studenou vodou. Otevřené víno rychle pojímá ze stěn nádoby nebo z okolí nejruznější cizí vůně, včetně pachu z plesnivé korkové zátky, kterou jste omylem demižon uzavřeli. Po šetrném převozu můžete víno ponechat v demižonu jen po tu dobu, dokud je až po zátku plný. Jakmile demižon načnete, musíte bezpodmínečně a okamžitě víno z načatého demižonu stočit pomocí vypařené gumové hadičky do pečlivě vymytých láhví a zazátkovat vypařenými korkovými zátkami, případně korunkovými uzávěry s korkovou vložkou. Láhve pak uchovávejte ležmo ve studeném a tmavém sklepě. Nesmějí být vystaveny účinkům slunečního světla.

Stejně tak obezřetně a bez velkých otřesů dopravíme láhve s vínem nakoupené v obchodě do svého bytu. Vyhlédneme si pro ně nejlépe suchý, chladný (do 15 °C) a tmavý sklep, kde je položíme na podlahu. Tam je teplota nejnižší a nejstejnomyšlnější a pravděpodobně tam bude při skladování i nejméně otřesů, které víno nesnáší. V městských bytech lze bílé víno přechodně umístit ležmo v nejnižší části chladničky a červené uložíme do uzavřeného kartonu na nejchladnějším místě některé z místností. Pokud si to můžete dovolit, opatříte si vychlazenou domácí vinotéku, která pojme kolem 100 láhví, rozložených do různě vychlazených oddělení podle nároků na skladování různých druhů vín. V takovém zařízení jsou teploty stabilní a na vývoj vína to má dobrý vliv. Kromě toho to má i tu výhodu, že můžete kdykoliv z takové skříňe vyjmout láhev vína vychlazeného na správnou teplotu a nabídnout nenadálé návštěvě.

Jak víno předkládat ?

Čtením literatury o víně a prověřováním svých znalostí při praktickém styku s vínem a vinaři se z vás postupně stává dobře informovaný milovník vína, který se může svými znalostmi pochlubit před přáteli. Uspořádejte pro ně pohoštění s několika chody buď doma, nebo v restauraci, která má bohatý vinný lístek. Příležitost

Posuzování jakosti vína

Ten, kdo se delší dobu vínem zabývá a měl možnost ochutnat větší množství nejruznějších vín, poznává postupně i velké jakostní rozdíly mezi jednotlivými viničky téže odrůdy v závislosti na výrobcích, na oblastech původu, na ročnících apod. Během času se učí o jakosti vyjadřovat slovně a k tomu by měl mít určitou slovní zásobu týkající se jednotlivých vlastností vína.

Čistota vína v pozitivním smyslu: jiskrné, čiré, čisté – v negativním smyslu: se závojem, mlhovina, matné, kalné, zložené, slepé.

Barva vína kromě vyjádření barevného tónu v pozitivním smyslu: odpovídající, což znamená odrůdě či typu vína – v negativním smyslu: slabá, nízká, vysoká.

Vůně vína co do čistoty projevu pozitivně: čistá – negativně: nečistá, nepříjemná, plísňová, zatuchlá, po korku, po sýru, po kyselém zelí.

Vůně vína co do intenzity projevu pozitivně: výrazná, intenzivní, decentní, jemná, ušlechtilá, zdrženlivá – negativně: neutrální, nevýrazná, juchtovina, petrolejová, stařina, sprostá, oxidativní, zvětralá.

Vůně co do kvality projevu: vinná, květinová (růže, fialka, akát, lípa, polní kvítí), ovocná (ostružina, malina, jahody, angrešt, černý rybíz, višně, jablko, broskev, ananas, banán, kdoule, meloun, citron, grep, hrozinky, fíky), kořenitá

(skořice, hřebíček, pepř, máta, směs koření), **vegetativní** (tráva, zelená paprika, eukalyptus, zelená fazole, chřest, olivy, seno, sláma, čaj, tabák, houby), **látková** (med, karamel, máslo, čokoláda, melasa, chléb, dub, kouř, káva, půda, prach), **chemická** (petrolej, benzín, křemen, guma, mýdlo, rybina, ocet), **odrudová** muškátová (Muškát žlutý, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Irsay Oliver), travnatá, kopřivová (Sauvignon blanc, Scheurebe, Cabernet Sauvignon), broskvová (Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, případně Ryzlink rýnský), angrešťová (Sylvánské, Ryzlink rýnský), luční kvítí (Veltlínské zelené, Modrý Portugal), lípová (Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Rulandské bílé), mandlová (Veltlínské zelené, Rulandské modré), křemenitá (Chardonnay), růžová (Tramín), višňová (Svatovavřinecké), černý rybíz (Cabernet Sauvignon), švestková (vyzrálé Rulandské modré) atd.

Chuť vína podle **plnosti** pozitivně: bohaté, robustní, plné, extraktivní, kompaktní, dlouhé, dobře strukturované, jemné, subtilní – negativně: prázdné, krátké, lehké, řídké, široké, ploché. Podle obsahu **alkoholu** pozitivně: alkoholické, ohnivé, středně těžké, nízkoalkoholické, lehké – negativně: pálivé, lihovitě.

Podle obsahu **kyselin** pozitivně: živé, svěží, pikantní, měkké, hladké, kulaté, kyselina zdůrazněna, kyselina ocelová, jadrné – negativně: kyselé, nezrale kyselé, ostré, agresivní, tvrdé, špičaté, hranaťé, fádňí, tupé.

se k tomu vždy najde. Pokuste se sestavit k předkládaným pokrmům odpovídající doprovod vámi navržených vín.

Předpokládejme malou domácí oslavu. Hosty uvítáte nejlépe sklenkou suchého sektu (brut). Připravíte si sektové sklenky – dlouhé a úzké flétny. Musíte je velmi pečlivě vymýt s použitím odmašťovacího prostředku, pečlivě vypláchnout a vysušit. V dokonale čisté a suché sklenice perlí sekt bohatě a dlouho. Chcete-li mít perlení zvláště bohaté, pak nepatrně narušíte zdrsněním malou plošku povrchu skloviny na nejnižším místě vnitřku sklenky. Z drsného místa se pak perlení odvíjí v úzkém, bohatém proudu a na hladině se vytváří kolem stěn sklenky pěnová koruna. Láhev sektu vychladíme na 6 °C a při otevírání napřed odstraníme okrasný obal hrdla láhve, pak uvolníme drátěný košíček zabezpečující zátku rozkroucením smyčky proti směru hodinových ručiček. Přitom přidržujeme palcem druhé ruky zátku, aby nevyletěla. Je-li sekt správně vychlazen, stává se to jen zřídka. Košíček odložíme a uchopíme pevně zátku jednou rukou. Druhou rukou držíme láhev za tělo a počneme láhvi mírně otáčet (nikoliv zátkou). Jakmile se zátka v hrdle láhve uvolní, cítíme, že je vytlačována z láhve ven. Držíme ji pevně a velmi pomalu dokončíme její vysunutí z hrdla tak, aby se při otevření láhve ozvalo jen malé zasyčení. Otevírání sektu se zvukovým efektem a vystřelením zátky je snobské a nesvědčí o odbornosti. Někdy je sektová zátka tak pevně přilehlá k hrdlu láhve, že se nám nepovede zátkou pootočit. Pro takové případy si můžeme ve vinotéce opatřit sektové kleště, pomoci nichž zátkou opatrně pootočíme. Sekt se nalévá do sklenek tak, aby příliš nepěnil. Sektovou sklenku nakloníme v úhlu 45° proti hrdlu láhve a sekt lijeme po stěně. Tím zůstává většina oxidu uhličitého ve víně a perlení je pak bohaté. Na rozdíl od vín klidných se nalévá sektová sklenka téměř plná, protože není třeba šumivým vínem ve sklenice před napitím zatočit, aby se uvolnily aromatické látky. Z šumivého vína je vynáší oxid uhličitý.

Než se všichni hosté sejdou, rozvine se při sklenice sektu rozhovor v hale, kam můžeme eventuálně připravit i malý, lehký zákusek k sektu. Až jsou všichni přítomni, usadíme je ke stolu. Začne se podávat předkrm a ten můžeme nadále doprovázet tímto suchým sektem, zvláště když chceme na úvod pronést slavnostní přípitek. V tom případě si vezmou hosté sektové sklenky s sebou ke stolu. K lehkým, studeným předkrmům se jinak výborně hodí mladá, svěží, bílá vína s výraznější kyselinou – Ryzlink vlašský nebo rýnský, tenké Chardonnay. Zvolíme-li takové víno, pak pro ně máme připraveny sklenky tulipánového tvaru s okrajem vyhnutým směrem ven. Z takové sklenky vytéká víno do úst v tenkém proudu, který se soustřeďuje na střed jazyka, kde kyselost tak intenzivně nevnímáme. Ze sklenky s okrajem širokým a sevrženým poněkud dovnitř se víno rozleje naráz po celém jazyku i po jeho stranách,

kde hlavně vnímáme kyseliny, čímž může být nadmírou kyselého pocitu harmonie narušena. Vychlazenou láhev s mladým, bílým vínem otevíráme před hosty, obvykle u servírovacího stolku, tedy bezprostředně před naléváním. Hrdlo láhve bývá překryto ochrannou fólií, kterou je možno odstranit pomocí odtrhovací pásky. Pokud tam taková páska není, odřízneme vršek fólie těsně pod ztlustlou částí hrdla ostrým nožičkem, který je součástí číšnícké vývrtky nebo si ve vinotéce koupíme speciálně tvarovaný ořezávač fólií. Vrchní odříznutou část fólie odložíme na připravený talířek, očistíme papírovým ubrouskem hrdlo láhve a povrch korkové zátky, zabodneme špičku vývrtky číšníckého nože do středu zátky a zavrtáme ji tak hluboko, abychom zátku zcela neprovtali, neboť by se mohl korek odrolit do vína. Pak vysuneme pákovou opěrku nože do strany, opřeme ji o okraj hrdla láhve a vzniklou jednoramenou pákou povytáhneme korek z hrdla. Pak ho již lehce vytáhneme přímým tahem. Znovu otřeme ubrouskem vrchní a vnitřní stranu ústí hrdla láhve, nalijeme napřed malé množství vína sobě do sklenky, abychom eventuální odrolky korku nenalévali hostům, a ochutnáme malý doušek vína. Zjistíme tak, je-li víno v pořádku a zda v něm není pachůt po korku. Kdybychom našli pachůt po korku ve víně, pak láhev odložíme a vezmeme další láhev. Někdy se může stát, že se nám korek při vytahování rozdrolí a úlomky napadají do vína. Pak je nejlepší víno dekantovat přes nálevku se sítem do karafy a servírovat je z karafy. Je-li víno v pořádku, naléváme hostům tak, že sklenky plníme bílým vínem maximálně do poloviny obsahu a vínem červeným jen do třetiny, protože červená vína potřebují větší oksylení. Při nalévání se přiblížíme hrdlem láhve k okraji sklenky hosta, ale nesmíme se při tom hrdlem láhve sklenky dotknout. Je to zvláště nebezpečné u velmi tenkostěnných sklenek, jejichž okraj bychom mohli vyštípnout. Když končíme plnění sklenky, nadzvedneme hrdlo láhve a při tom láhvi rychle pootočíme. Tak zabráníme ukápnutí vína na ubrus. Naléváme vždy z pravé hostovy strany, neboť host má i napravo od svého talíře postaveny sklenky na bílé a červené víno a sklenku na vodu. Jakmile jsme ukončili nalévání a láhev oddálili od hostovy sklenky, otřeme vnější stranu hrdla láhve látkovým ubrouskem, který držíme v levé ruce. Naposled nalijeme víno do své sklenky a láhev postavíme na servírovací stolek. Mezitím, než jsme víno všem hostům nalili, ohlásíme nahlas, jaké víno naléváme (odřůdu nebo známku, jakostní kategorii, původ, ročník, výrobce), případně své zkušenosti s vínem nebo popis viniční trati, kde se réva pěstuje, a pěstitelské podmínky nebo zajímavosti z technologie nalévaného vína. Až hosté víno ochutnají, rozproudí se o něm diskuse, která pokračuje během jídla a pití vína. Pokud je zapotřebí dolít některému hostu, obslužíme ho sami. Doléváme jen tenkrát, když sklenku zcela vyprázdnil.

Z bílého vína můžeme mít optimální požitek jen tenkrát, má-li odpovídající tep-

*Podle obsahu **cukru** pozitivně: suché, polosuché, při lahodě, se zbytkem cukru, ušlechtilá sladkost, malvaz – negativně: příliš sladké, lepkavé, výrazný zbytek cukru.*

*Podle **tříslovin** pozitivně: sametové, tříslovité, trpké, taniny jemné, taniny sladké, taniny dobře strukturované – negativně: svíravé, drsné, adstringentní, škrablavé, hořké, třapina. Podle **harmonie** pozitivně: dokonalé, elegantní, harmonické, komplexní, rafinované, vyvážené, charakteristické, solidní, pitelné, vyzrálé, vyrovnané, výrazné, zemité, rustikální, prosté, poctivé – negativně: malé, neharmonické, hrubé, nedokonalé, nevýrazné, nečisté, rohaté, unavené, němé, rozbité.*

*Podle **stáří** pozitivně: mladé, vyškočené, zrající, zralé, láhvově zralé, jemná stařinka – negativně: nehotové, kvasný tón, moštové, unavené, prošlé, stařina, juchtovina, odumřelé, za zenitem, odkvetlé, přestárlé.*

Základní chuťový test vám ukáže, jak citlivou chuť máte. Připravíte si 4 roztoky: sladký, kyselý, slaný a hořký. Potom se budete snažit v zakryté zkoušce, při níž vám bude roztoky podávat druhá osoba, aniž byste znali, o jaký roztok se jedná, správně určit chuťovou vlastnost roztoku. Zkoušku vykonáte nejprve se základním ředěním. Až si chuti dobře procvičíte, zředíte roztoky přidavkem destilované vody na poloviční koncentraci a vyzkoušíte citlivost své chuti znova. Procvičte se vzájemně se svými přáteli, bude to zábavnější.

Vždy rozpustíme zvlášť v jednom litru destilované vody:

Sladký roztok: 6 g rafinovaného řepného cukru (krystal)

Kyselý roztok: 0,6 g kyseliny citronové

Slaný roztok: 0,8 g stolní soli

Hořký roztok: 4 mg krystalického kofeinu nebo i chininhydrochloridu.

Jednoduché bodové hodnocení jakosti vína vám pomůže k přípravě na bodování podle složitějších systémů:

Vůně:	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0 = ...
Chuť:	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0 = ...
Harmonie:	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0 = ...
Součet	: 3 = průměr									

Degustátor jen zakroužkuje bodovou hodnotu. Skrutátor vypočte průměr bodovacího lístku a průměr ze všech lístků.

lotu. Aby se teplota vína v načaté láhvi déle udržovala, je vhodné postavit láhev na servírovacím stolku do stolního chladiče. Je to válcovitý obal z pálené, neglazované hlíny nebo válec z plexiskla s dvojími stěnami. V takových chladičích udrží láhev delší dobu správnou teplotu. Někdy to mohou být i chladiče aktivní, do nichž se vkládají desky s chladicím médiem, které jsme napřed vychladili v mrazicím boxu chladničky. Vína červená do chladičů nevkládáme a pro vyžralá vína bobulových výběrů nepoužíváme chladiče aktivní, neboť je vhodnější, aby se takové víno při poněkud vyšší teplotě postupně otevřelo.

Jak stolování pokračuje dalšími chody, předkládáme k nim odpovídající vína. Bílá, plná vína starších ročníků otevřeme alespoň dvě hodiny před stolováním, necháme je vydechnout a pak přivedeme na správnou teplotu v chladniče. Zátku vždy připojíme na talířku na servírovací stolek, aby si ji mohli hosté prohlédnout. Stejně tak otevíráme vína červená, běžného ročníku, určitou dobu před stolováním.

Dekantování vína

V láhvově zralých vínech starších ročníků se může vytvořit sraženina (depot). U bílých vín to bývají jen průsvitné krystalky vinného kamene, které jakost vína nijak nesnižují a protože jsou těžké, zůstávají u dna láhve a nemusíme se obávat, že bychom je při opatrnějším nalévání vylili hostům do sklenek. U červených vín obsahuje depot jednak pevnější částice vysráženého barviva, ale i jemné částičky vysrážených tříslovin. Tato sraženina červených vín je hořké chuti a je nepoživatelná. Abychom ji nenalévali do sklenek, musíme čistý podíl vína slít – dekantovat – do karafy nebo do skleněného džbanu. Ale dekantace starších červených vín má ještě další důvod. Aby se chuťové i aromatické látky takových vín rozvinuly do příjemné podoby, potřebují okysličení. Otevřeme-li pouze láhev a necháme ji určitou dobu otevřenou, je plocha hladiny vína v úzkém hrdle příliš malá na to, aby se obsah láhve dostatečně okysličil. Při dekantaci přijde do styku se vzduchem celý obsah láhve a okysličení je intenzivnější. Většinou to působí u starších červených vín pozitivně. Jsou jen málo četné výjimky, kdy se může celá struktura červeného vína kyslíkovým šokem zcela zhroutit. Ale někdy se nám jen zdá, že jsme dekantací vínu uškodili, když ho ochutnáme před dekantací a bezprostředně po ní. Necháme-li dekantované víno 2–3 hodiny v klidu, teprve potom se rozvine do nové krásy.

Pro dekantaci si můžeme víno připravit, když víme několik dní předem, že ho budeme servírovat. Vybranou láhev ve sklepě postavíme a sraženina rozprostřená po stěně, na níž láhev ležela, se postupně přemístí na dno láhve. Pak se nám taková láhev dobře přenáší i otevírá. Jestliže jsme nevěděli, kdy budeme láhev otevírat, pak

musíme mít dekantální košíček, do něhož se dá láhev položit poněkud šikmo s nadzdvíženým hrdlem. Pokládání do košíčku musí být velmi opatrné a strana láhve s usazeným kalem musí zůstat i v košíčku vespod, jinak by se kal zvířil. Láhev v košíčku přineseme zavčas do místnosti, aby se víno vytemperovalo na přijatelnou teplotu. Pro dekantaci si připravíme skleněnou karafu, kterou postavíme nejlépe na kovový podnos, vedle ní krátkou svíčku ve svícnu, která poskytne světelný zdroj a prosvítí láhev s vínem v místě, kde se začíná zužovat a kde se musí při slévání kalící částičky zachytit. Proto musí být plamen svíčky dostatečně nízko pod hrdlem karafy. Odzátkujeme láhev s červeným vínem v šikmo ležící poloze v košíčku, zapálíme svíčku a nejprve lijeme pozvolna víno do hrdla karafy držíce košíček za ucho. Protože se láhev může v košíčku nevhodně pohnout, je lepší vyjmout láhev z košíčku a držet ji v ruce. Přitom sledujeme nad plamenem svíčky pohyb kalu v láhvi. Slévání ukončíme, když se kal dostal nebezpečně blízko k hrdlu láhve. Prázdňou láhev odložíme na servírovací stůl a svíčku zhasneme. Protože se většinou dekantují jen archivní červená vína, která ležela dlouhou řadu let ve sklepích a čekala na slavnostní okamžik otevření, je pro milovníka vína celý proces dekantace zážitkem, který musí náležitě vychutnat i spolu se svými přáteli a sehrát toto malé divadlo s náležitou pompou.

Hodnota celkového průměru

- 4,50–5,00 = vynikající víno
- 3,50–4,49 = velmi dobré víno
- 2,50–3,49 = dobré víno
- 1,50–2,49 = dostačující kvalita vína
- 0,50–1,49 = nedostatečná kvalita vína
- 0 bodů = víno zjevně vadné,
nelze hodnotit

Vyzkoušejte s přáteli bodové hodnocení! Přejeme vám příjemnou zábavu a upevnění vašich poznatků v hodnocení jakosti vín.