

Degustace, hodnocení a vady vína



ZÁKLADNÍ NÁZVOSLOVÍ

- Konzumace – běžné popíjení vína. O víně se prohodí pár slov. Víno je součástí setkání, slouží k uvolnění atmosféry. Významné je také párování vína s jídlem. Nejrozšířenější spotřeba vína – důvod proč se v dnešní době víno vyrábí.
- Degustace – ochutnávka. Ochutnávka pokrmů či nápojů, zpravidla prováděná za účelem posouzení, či ocenění jejich kvality.
- Hodnocení – Senzorické hodnocení vína. Hodnotí se organoleptické vlastnosti vína (pokrmů a nápojů) za účelem popisu jejich jakosti.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

- Smyslové hodnocení jakosti potravin a nápojů – zrak, čich, chuť, hmat.
- Nejstarší způsob hodnocení jakosti
- Běžně používaný systém hodnocení jakosti potravin a nápojů i v dnešní době.
- Analytické hodnocení potravin a nápojů – přístroji měříme obsahy jednotlivých látek.
- Porovnání obou systémů. Doplnují se, ale jeden druhého neumí nahradit.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ZRAK - VZHLED

- První kontakt s vínem. Barva určuje základní dělení vín.
- Bílé, červené, růžové, oranžové.
- Hodnotíme: barvu, čirost, jiskrnost, fluiditu.
- Bodově nejméně významná část, ovšem -
- Předsudky díky barvě.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ZRAK - VZHLED

- Barva - bílé, červené, růžové, oranžové. Každá barva vína má parametry odrážející technologický způsob výroby, odrůdu a věk vína.
- Čirot a jiskrnost. Dle legislativy mají být vína čirá, čistá a jiskrná. Problém u vín nefiltrovaných. Tyto body poté upravovat v návaznosti na další hodnocení.
- Fluidita. Viskozita – slzné kapky/mosty na skleničce. Podílí se na ní alkoholy, glycerol, cukry. Plnější / hustší vína.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ZRAK – VZHLED - VADY

- Ve vzhledu odhalujeme nejčastěji různé zákal
- Bílkovinový zákal
- Zákal biologického původu (kvasinky, bakterie)
- Kovové základy (železo, měď)
- Nedostatečná barva červeného vína
- Zbarvení bílých vín do růžova (pinking effect)

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ČICH - VŮNĚ

- Druhá část hodnocení vína.
- Bodově významnější, než vzhled vína.
- Celkově větší množství faktorů ovlivňující hodnocení.
- Hodnotíme: Intenzitu, čistotu, jemnost a kvalitu/harmonii vůně.
- Za vůni jsou zodpovědné tzv. těkavé látky. Tedy látky, které se z vína uvolňují (pomáháme zakroužením sklenic s vínem) a mohou se tak dostat na sliznici nosu, která je detekuje.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ČICH - VŮNĚ



SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ČICH - VŮNĚ



SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ČICH - VŮNĚ

- Intenzita vůně – první faktor, který nás při této části hodnocení ovlivní. Vína s intenzivní vůní, často s intenzivními prvky odrůdovosti, jsou na hodnocení jednodušší, než vína s nízkou intenzitou vůně. Ovšem výrazná intenzita vůně nemusí být vždy pozitivní.
- Čistota vůně – velmi důležitý faktor. Určuje jestli je víno zdravé, bez vad, a nebo s vadou, či chorobou. V tomto bodě je důležitý nejenom dobrý smysl (čich), ale jsou nezbytné i zkušenosti.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ČICH - VŮNĚ

- Jemnost vůně – faktor, který není uváděn ve všech hodnotících systémech. Jemnost vůně je kombinace intenzity a čistoty vůně, kdy jednotlivé složky vůně nevyčnívají, nejsou ostré a nepřekrývají ostatní.
- Kvalita / harmonie vůně – navazuje na jemnost. Vůně vína má být odrůdová, harmonická, tedy jednotlivé složky, které jsou typické, nemají být agresivní a dominantní. Jedná se tak o celkový dojem z vůně.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

ČICH – VŮNĚ - VADY

- Oxidace
- Přesíření vína.
- Těkavé kyseliny „těkavky“.
- Sirka.
- Problémy vzniklé kvašením, kde je základ problému prvek síra.
- „Tón koňského potu“ - Brettanomyces .

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

CHUŤ

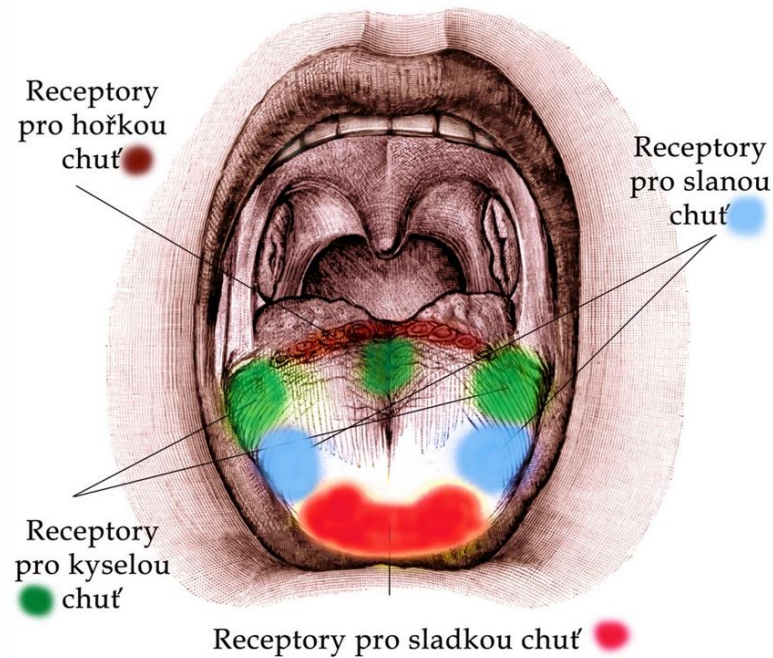
- Třetí část hodnocení. Bodově nejvýznamnější.
- Hodnotíme: Intenzitu, jemnost, kvalitu a perzistenci / délku chutě.
- Čtyři základní chutě: Sladká, slaná, kyselá, hořká.
- Jsou doplněny: Umami (glutamátová) kovová, minerální, svíravá.
- Stejně jako u vůně se na výsledku podílí velké množství látek.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

CHUŤ

ROZMÍSTĚNÍ CHUŤOVÝCH RECEPTORŮ VE SLIZNICI JAZYKA

zdravi.ao-institut.cz



SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

CHUŤ

- Intenzita chuti – udává nám, jak silně jednotlivé složky chuti vnímáme. Intenzitu chuti ovlivňuje více faktorů. Kvalita vína, způsob zpracování, odrůda. I zde platí, že extrémně intenzivní části chuti, mohou být ve výsledku negativní. Například výrazná sladkost, kyseliny, taniny...
- Jemnost / čistota chuti – hodnotíme zdravotní stav, kvalitu jednotlivých prvků chuti, odrůdovost.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

CHUŤ

- Kvalita / harmonie – kvalitou bychom měli hodnotit jednotlivé prvky chuti. Jejich balanc a následnou harmonii. Soulad kyselin a cukrů, zakomponování taninů, jemné odrůdové hořké tóny, slanost / mineralitu.
- Délka / perzistence – po polknutí vína vyčkáváme a pozorujeme jakou chuť víno v ústech zanechalo. Navazuje na harmonii. Délka dochuti a její harmonický projev je intenzivnější u kvalitních vín. Mladá, lehká vína mají kratší délku, než plnější archivní vína. Velký význam má také sladkost – velmi sladká vína zanechávají dlouhý vjem.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

CHUŤ - VADY

- Oxidace / přesíření.
- Pachuť po korku.
- Myšina.
- Tón koňského potu“ – Brettanomyces.
- Vady související s tříslovinami.
- Vady související s Jablečno/mléčným kvašením.

SENZORICKÁ ANALÝZA VÍNA

CELKOVÝ DOJEM

- Celkový dojem je poslední částí hodnocení vína
- Degustátor se zamyslí nad vjemy, které vstřebal ve třech předchozích částech. Vyhodnotí je a poté uděluje poslední body.
- Tato poslední část většinou kopíruje předchozí části. Víno s vysokým hodnocením ve vzhledu, vůni a chuti má většinou pozitivní dojem a to platí i naopak.

PODMÍNKY HODNOCENÍ VÍNA

- Degustátor / hodnotitel
- Sklenice
- Degustační prostředí
- Příprava vzorků pro degustaci / hodnocení
- Teplota

Hodnocení vína – praktická část

100 - bodové hodnocení I.

Komise:	Hodnotitel:		Vzorek:	Kategorie:		Ročník:	
<i>Víno šumivé</i>		Vynikající	Velmi dobré	Dobré	Uspokojivé	Nedostatečné	Poznámky
Vzhled	<i>Čiřost</i>	5	4	3	2	1	
	<i>Barva</i>	10	8	6	4	2	
	<i>Perlení</i>	10	8	6	4	2	
Vůně	<i>Intenzita</i>	7	6	5	4	3	
	<i>Čistota</i>	7	6	5	4	3	
	<i>Kvalita</i>	14	12	10	8	6	
Chuť	<i>Intenzita</i>	7	6	5	4	3	
	<i>Čistota</i>	7	6	5	4	3	
	<i>Kvalita</i>	14	12	10	8	6	
	<i>Perzistence</i>	7	6	5	4	3	
Celkový dojem		12	11	10	9	8	
Vyřazeno			Podpis			Body celkem	

Hodnocení vína – praktická část

20 - bodové hodnocení

		Vynikající	Velmo dobré	Dobré	Uspokojivé	Neuspokojivé
Vzhled	Čírost	2	1,8	1,4	0,9	0,5
	Barva	2	1,8	1,5	0,9	0,5
Vůně	Čistota	1	0,8	0,5	0,3	0,1
	Intenzita	1	0,8	0,5	0,3	0,1
	Harmonie	2	1,8	1,5	0,9	0,5
Chuť	Čistota	1	0,8	0,5	0,3	0,1
	Intenzita	1	0,8	0,5	0,3	0,1
	Harmonie	2	1,8	1,5	0,9	0,5
Celkový dojem		8	7	5	3	1
Suma		20	17,4	12,9	7,8	3,4

Hodnocení vína – praktická část

Slovní popis

- ▶ Hodnocení vína bez číselného vyjádření. Jedná se o komplexní popis vína, kdy hodnotitel / degustátor víno představí tak, aby měly další osoby ucelenou představu o vínu.
- ▶ Používá se při popisu vína na webových stránkách vinařství, vinětech lahví, prezentačních dokumentech vinařství, nebo při degustaci / představení ve vinařství.
- ▶ Výrazná inkoustová, až neprůhledná barva s lehkým zákalem (nefiltrováno). Vůně výrazně kabinetová, přecházející z vyčinené kůže do drobného, tmavého, lesného ovoce a černého rybízu. Chuť je plná, sametově hebká. Jemné třísloviny doprovází čokoládové tóny a hutná povidla. Velmi dlouhá dochuť.

Závěr

- Hodnocení vína je disciplína, která jde brát seriózně a provádět na vysoké profesionální úrovni.
- Naprosto zásadní u ochutnávání vína, je ale spokojenost konzumenta.
- A tak i vína, která mají drobnou vadu, nebo nejsou vysoce bodově hodnocena, mohou dělat radost, když sednou do vkusu jednotlivce.