

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

brý vinný ocet. V USA vypočítali, že 98 procent (!) všech nákupů vína je zkonsumováno v následujících 24 hodinách. Pokud přijdete do obchodu a vidíte, že tam mají vystavená i drahá vína nastojato v teplotě hodně nad 20 °C, nechte si zajít chuť a kupujte tam, kde mají klimatizované boxy a lahve leží. Takový velký humidor na víno mají například v Makru v pražských Stodůlkách. Když jsou lahve uloženy kolmo, zátky vysychá a smršťuje se. Tím umožní přístup vzduchu k vínu a jeho oxidaci a znehodnocení.

Jak poznat vadné víno

V restauraci odmítněte víno, které vám přinesli odzátkováné. Nejčastější vadou vína, která může postihnout i ty nejdražší a nejrenomovanější značky, je takzvaný korek. Víno je cítit po zátce – dá se to srovnat s „vůní“ zplesnivělé mokré lepenky. I přes velmi pečlivou přípravu korkových zátek se stává, že v některé zůstanou bakterie, které potom ve sebe bují a zamoří víno. Proto je dobré po odzátkování ke korku přičichnout. V lepších restauracích je samozřejmostí, že vám korek po odzátkování lahve předloží na talířku. Po ochutnání vína většinou hned poznáte, že nečistá vůně korku je cítit i v něm. Takovou lahev vraťte. Dokonce by vám ji měl vyměnit i slušný obchod.

Dobrý dojem z vína ale může pokazit i sklenička. Že by měla být čistá, je samo-

zřejmost, ovšem na špatném dojmu po ochutnání se může podepsat i nadměrné použití čistících prostředků či jejich skladování. Cizí pach nepochází z vína, ale ze skleničky. Proto je dobré před nalitím očichat i skleničku. I když to pro nezkušené vypadá divně, že si první malinko nalije hostitel či číšník a ochutnává ještě před tím, než nalil hostům, je to to nejlepší, co vás může v restauraci potkat. Zabrání se tak tomu, aby se do skleniček dostalo vadné víno. V restauraci navíc musí dostat ochutnat ten, kdo víno objednal, a teprve po jeho schválení může být víno naléváno ostatním. Je třeba zapojit zrak, čich i chuť a tak zjistit, jestli víno, které chcete pít, je skutečně v dobré kondici.

Správná teplota

Na většině etiket je dnes už uvedeno, jaká je optimální teplota při podávání. Staré zažitě, že červené víno by mělo mít pokojovou teplotu, sice platí, ale ne pro teplotu 30 stupňů. Toto doporučení vzniklo v době, kdy teplota v komnatách byla pod dvacet stupňů. U bílých vín počítejte s tím, že i když je máte správně vychlazené, v okamžiku, kdy víno nalijete do skleničky, jeho teplota okamžitě o několik stupňů stoupne. Proto je lepší ho mít mírně podchlazené a lahev uchovávat v nádobě s ledem.

Například mladé Beaujolais se podává chladnější jako růžové víno. Čím je červené víno hutnější a těžší, tím může být teplota vyšší. Silně podchlazené víno ztrácí chuť i vůni a zastírá i případné vady, které vyniknou až se víno ohřeje.

Není sauvignon jako sauvignon

Pokud si koupíte či objednáte víno z odrůdy, kterou ještě neznáte, můžete být nemile překvapeni nezvyklou chutí či vůní, která je však pro tu kterou odrůdu typická. Ovšem i známé a „napité“ odrůdy mohou v tom nejlepším slova smyslu přinést řadu překvapení. Je totiž pochopitel-



Informace

Doporučené teploty podávání

Šumivá vína 4 – 7 °C	Růžová vína 10 – 12,5 °C
Bílá vína 7 – 10 °C	Červená vína 15 – 18 °C

ně rozdíl mezi chutí sauvignonu odněkud z jižních oblastí a z Moravy. A oba mohou být skvělé. Je proto dobré se zúčastňovat nejrozličnějších ochutnávek a prezentací a poznávat tak a objevovat neskutečně bohatý a pestrý svět vína. Už Goethe doporučoval nepít jenom jeden druh vína, ale osvěžovat si smysly celou pestrou škálou. I zkušenému vinaři se totiž může stát, že se natolik vpije do svého vína, že mu žádné jiné nechutná.

Víno chce čas

Každé trošku starší víno potřebuje po odzátkování čas, aby se otevřelo. Některá červená vína se proto otvírají i hodiny před tím, než se budou podávat. Můžete si i doma udělat malý pokus a ochutnat ve stejný okamžik dvě tožná červená vína – jedno otevřené v okamžiku testu a druhé třeba hodinu před tím.

Když nemáte čas víno otvírat dlouho před konzumací nebo jste v restauraci, kde nemohli tušit, co si budete přát, a navíc by víno nemělo otvírat bez vaší přítomnosti, nastoupí dekantace. Víno se přelévá do karafy a tím provzdušňuje a zároveň se zabráni tomu, aby se do skleniček dostal případný sediment, který se u starších vín vysráží na dnu lahve. ■

Téma připravil
LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



Na trhu je již dostatek typů speciálních skříní na uchovávání vín.

FOTO: ARCHIV

