

Jak voní víno

POJMENOVÁNÍ TOHO, CO VE VÍNĚ CÍTÍME

Dříve než se vína napijeme, je dobré k němu důkladně přivonět. Už tento počín nám o něm ještě před ochutnáním mnohé napoví.

Aroma vína sestává ze tří složek: primární, sekundární a terciární. O vynikajícím víně pak hovoříme jen tehdy, pokud jsou všechny tyto složky harmonicky spojeny. Primární vůně přebírá víno z hroznů a poskytují mu charakteristické odrůdové aroma. Sekundární vůně pocházejí z fermentačního a kvasného procesu, zatímco terciární vznikají v průběhu zrání vína.

Ke sklenici s vínem přičichneme třikrát ve zhruba dvouminutových intervalech. Čichové buňky totiž potřebují chvíli na regeneraci a uzavření, aby mohly reagovat na další vjemy. Prvním přivoněním k čerstvě nalité sklenici určíme primární aroma – charakterizuje odrůdu a odráží se v něm ovocné, květinové a rostlinné tóny. Sekundární aroma vyhodnotíme při mírném roztočení vína ve sklenici a následném přičichnutí. Popisuje způsob výroby vína (např. vůně kvasinek u vín sur lie). Terciární aroma určujeme až po napití. Víno v ústech provzdušníme a přes nosohltan vnímáme uvolněné vůně. Vytváří se během zrání vína v láhvi, proto při jeho identifikaci musíme nechat víno nadechnout. Po čichové analýze získáme informace o odrůdě (odrůdách), typu vína, zemi původu, stáří a hlavně o jeho zdraví.

Co ve vůni hledat

Možná se při ochutnávání vína setkáte s „experty“, kteří se nepoučenou společnost snaží oslnit záplavou slov, co všechno ve víně cítí. Každý jedinec má však čichový orgán jinak



FOTO: SUDIROL MARKETING

vybaven, a tak zatímco jeden spolehlivě rozezná i ty nejjemnější nuance, jiný stěží odhalí základní tóny.

Běžné skutečnosti odpovídá následující členění, které se užívá při degustacích i sommelierských soutěžích v Česku i ve světě:

Květinové tóny – květy akátu, černého bezu, chryzantémy, růže, fialky, lipového květu, jasmínu, levandule, kosatce, narcisu...

Citrusy – citron, pomeranč, mandarinka, grapefruit, cedr...

Čerstvé ovoce – jablko, hruška, meruňka, švestka, kdoule, broskev, višně, třešně...

Exotické ovoce – banán, ananas, papája, mango, liči...

Lesní a bobulové ovoce – malina, lesní jahody, moruše, červený i černý rybíz, borůvka, ostružina, angrešt, jalovec...

Sušené plody a ovoce – švestky, fíky, vlašské ořechy, mandle, lískové oříšky, hrozinky, kaštiny, datle...

Marmelády a džemy – švestková, meruňková, třešňová, jablečná povidla

Rostlinné tóny – posečená tráva, zelené listy, seno, mech, ořechové skořápky, houby, kvasnice, zelí, paprika, mořské řasy, nezralé ovoce...

Voňavé byliny – anýz, bazalka, fenýkl, šalvěj, tymián, majoránka, máta, čajové lístky, rozmarýn...

Aromatická dřeva – borovice, jalovec, lékořice, smrk...

Koření – anýz, černý, bílý a červený pepř, hřebíček, zázvor, šafrán, vanilka, muškátový oříšek...

Kouřové tóny – káva, kakao, karamel, toasty, čokoláda, chlebová kůrka, tabák, pražené mandle...

Živočišné tóny – kůže, zvěřina, koza, pižmo, ambra...

Éterové tóny – vosk, mýdlo, kyselé mléko a zelí, acetyl...

Vadné tóny – hnilobné tóny, ostré rostlinné aroma, shnilé vejce, cibule, koňský pot, louh, květák, korek, plíseň, ocet, mokré peří, mokrá pes, dehet, umělá hmota...

Zkušenosti praví, že nejlépe se trefíme, když vůni vína pojmenujeme po tom prvním, co nás napadne. To se také nejvíce blíží skutečnosti. Zajímavý termín pro vadné tóny vymyslel moravský vinař Miloš Michlovský: náčiňová hadra (dlouho používaný hadr na nádobí). ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz