

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

odpovídají, že jde především o to nejméně pokazit, co příroda připravila na vinici. I z kvalitních hroznů jde totiž ve sklepě udělat průměrné nebo dokonce nekvalitní víno. Ovšem i matičce přírodě se musí ve vinici pomáhat. Réva vinná totiž bez zásahu člověka rychle zplání. Jde původně o rostlinu, která se volně pnula po skaliskách či stromech. Až člověk ji stříháním a kultivací přinutil vydávat kvalitní hrozny a různým křížením a výběrem z divoké vitis vinifera vyšlechtit nejrozumnější odrůdy tak, jak je známe z vinohradů dnes.

Ne každá se ovšem hodí kamkoliv. A ve správné volbě té nejlepší odrůdy do konkrétní lokality je první krůček k budoucímu kvalitnímu vínu.



FOTO: M. ZBOROVSKÝ

Sklizeň ledového vína ve Velkých Pavlovicích



FOTO: J. STÁNEK



Sklep Venerie ve Valticích

V minulém období u nás šlo hlavně o kvantitu. Kvalita nikoho nezajímala. Rozhodující byly tuny sklizených hroznů z hektaru. Dnes se už stříháním na omezený počet oček na jednotlivých tažních předurčuje nižší, ale kvalitnější sklizeň. Někteří vinohradníci dokonce při vyšším nasazení hroznů neváhají některé ještě zelené otrhat, aby na ty zbývající dostali více živin, minerálů a cukru. Platí totiž nepřímá úměra, že čím je – u nás pochopitelně v klimaticky dobrém roce – menší úroda, tím jsou kvalitnější hrozny i víno z nich. Dalším důležitým faktorem pro přípravu kvalitního vína je zacházení s hrozny při sklizni, ve sklepě a technologie jejich zpracování. Čím je celý postup šetrnější, tím je víno kvalitnější. Moderní technologie dnes, pokud jsou dobře využívány, dokáží napomoci přírodním procesům přeměny hroznové šťávy ve víno.

Jak se víno hodnotí

Obrátit do sebe naráz dvoudečku vína je sice možné, ale krom dávky alkoholu takový postup nepřinese žádný zážitek. Při ochutnávání vína je třeba zapojit zrak, čich i chuť. Ostatně i sluch a hmat si přijdou na své.

Při oficiálních degustacích se používají sklenice schválené Mezinárodním úřadem pro vinařství a vinohradnictví (O.I.V.), které svým tvarem a velikostí umožňují dobré vyvinutí vůně. Nalévají se do jedné pětiny objemu (3 – 4 cl), aby ve sklenici zůstal dostatečný prostor pro uvolňování aromatických látek. Nevypatí se spěchat, na jeden vzorek se při mezinárodních soutěžích počítá se čtyřmi minutami pro hodnocení. Nemá cenu lámat rekordy v ochutnaných vzorcích. Aby hodnotitel mohl víno skutečně dobře posoudit, neměl by jich ochutnat na jeden záťah více než 25. Smyslové receptory člověka se totiž poměrně rychle unaví a po hodině, maximálně

hodině a půl, už toho mnoho nerozeznáte. Zajímavé je hodnotit jednu odrůdu stejného ročníku z různých vinařství nebo stejné víno z různých ročníků (horizontální a vertikální degustace). Při testování různých vín se většinou začíná jednoduššími bílými, pokračuje se v červených a končí opět bílými s vysokým obsahem zbytkového cukru, jako jsou vína ledová či slámová, a víny fortifikovanými.

Jako první se hodnotí vzhled vína. Víno se pozoruje proti plamenu svíčky nebo proti bílému pozadí. Poznáme tak nejenom čírost vína, ale také jeho barvu, která se liší podle odrůdy, stáří i vyzrálosti hroznů.

Po zakroužení sklenicí přichází na řadu čich. Podle vůně můžeme odhadnout odrůdu, vyzrállost vína i použitou technologii. Čistota vůně svědčí o tom, že víno je zdravé. Ve vůni rozeznáváme nejrozumnější tóny typické pro odrůdu i region. Najdeme stopy vůně různých druhů ovoce, rostlin, květů, koření, vůně minerální i živočišné. Víno naplní vůni sklenicí i po jejím vyprázdnění. Dobré příjemnou, špatné odpudivou.

Dalším smyslem, který zapojíme, je chuť. Nestačí jenom smočit špičku jazyka ve sklenice. Tam rozeznáme jenom sladkost. Po stranách jsou receptory vnímající slanost a kyselost a až u kořene jazyka vnímáme hořkost. Proto je potřeba doušek pěkně proválet po pube, aby byly do hodnocení zapojeny všechny chuťové buňky. Přítomnost tříslovin například poznáme svíravým pocitem na dásních. Po polknutí dobré víno dlouho v ústech doznívá, či vyvolává touhu po dalším doušku. Cinknutí sklenice či tichý hovor zapojí sluch a hmat vnímá tvar její stopky. Na své si při degustaci tedy přijdou všechny smysly, kterými je člověk obdařen. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz