

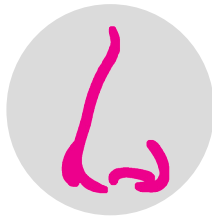
JAK SPRÁVNĚ DEGUSTOVAT VÍNO

TOP SOMMELIERSKÝ VÝBĚR



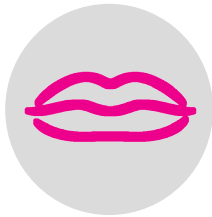
VZHLED VÍNA

Vzhled vína hodnotíme vždy za použití **kvalitního** normalizovaného **osvětlení**. Víno zásadně podáváme v dobře **vyleštěné, čisté sklenici**. K hodnocení používáme techniku průhledu vůči světlu. Čírost a barvu vína nejlépe zhodnotíme průhledem daného vzorku **přes světelný bod na bílé pozadí**.



VŮŇ VÍNA

Vůni začneme posuzovat **hned po nalití vína bez míchání**, poté sklenici řádně **zavíníme**, tedy provedeme promíchání vína zakroužením sklenic a necháme víno provzdušnit. Tímto procesem dochází k zvýšení koncentrace aromatických látek ve sklenici. Při tomto kroku rovněž můžeme posuzovat viskozitu vína při ulpívání vína na stěnách sklenice. Pro správné zhodnocení vůně je **nejdůležitější první dojem**. Proto je důležité vsunout **nos hluboko do sklenice** a provést dostatečně dlouhý první nádech u stěny sklenice. V tento moment jsou čichové receptory nejvíce citlivé a zachytí největší počet aromatických látek.



CHUŤ VÍNA

Při posuzování chuti vína si **do úst vezmeme malé množství vína**, poté víno **poválíme po celém jazyku** tak, aby se dostalo na všechny chuťové pohárky, tedy základní čtyři chuťové směry: **sladkou, slanou, kyselou a hořkou**. Poté můžeme přisrknout trochu vzduchu, který pomůže uvolnit další aromatické látky. Víno bychom měli ochutnávat asi **10 vteřin**, tato doba stačí k posouzení všech chuťových vjemů. Poté máte možnost víno polknout a vychutnat si tak jeho požitek až do konce, nebo víno vyplivnout do speciální nádoby, ať už z profesionálních důvodů nebo důvodů koncentrace. Mezi jednotlivými vzorky vín je vhodné užít neutralizačního sousta (bílé pečivo) doplněného pramenitou vodou.

PRO SPRÁVNOU DEGUSTACI JE VŽDY NUTNÉ POUŽÍT SPRÁVNÉ SKLENICE A DODRŽET SPRÁVNOU TEPLOTU PODÁVÁNÍ A KONZUMACI VÍN.

(zdroj: Národní vinařské centrum, o. p. s.)

Správná teplota podávání a konzumace vína:

DRUH VÍNA	DOPORUČENÁ TEPLOTA PRO PODÁVÁNÍ	DOPORUČENÁ TEPLOTA PRO KONZUMACI
ŠUMIVÁ VÍNA	4-6 °C	7-9 °C
BÍLÁ VÍNA SUCHÁ	5-7 °C	9-11 °C
BÍLÁ VÍNA SLADKÁ	10-12 °C	13-15 °C
RŮŽOVÁ VÍNA	7-9 °C	11-13 °C
ČERVENÁ VÍNA MLADÁ	10-12 °C	14-16 °C
ČERVENÁ VÍNA ZRALÁ	14-16 °C	16-18 °C
ČERVENÁ VÍNA, KTERÁ ZRÁLA NA DUBOVÝCH SUDECH	15-17 °C	18-20 °C

Typy sklenic pro jednotlivé druhy vína:

PORT	SHERRY COPITA	ČERVENÉ „BORDEAUX“	ZÁKLADNÍ BÍLÉ	ŠUMIVÉ	ČERVENÉ „BOURGOGNE“	BÍLÉ „BOURGOGNE“
						