



Jak ochutnávat


Je třeba říci, že ochutnávání vína je velmi individuální záležitost, ani odborníci se ne vždy shodnou. Přesto existují obecná pravidla, jak při degustaci postupovat. Těch se můžete a samozřejmě nemusíte držet.


Zpočátku několik praktických rad:

Pozvaní vinaři nám představí něco kolem 150 - 250 vzorků vína. Je zřejmé, že nelze všechny ochutnat, že je nezbytné učinit nějaký výběr.


 **Zaměřte se na odrůdu:** Preferujete nějakou odrůdu? Zkuste ji přechutnat od více vinařů. Má to své kouzlo, zjistíte, že např. Vaše oblíbená odrůda chutná pokaždé jinak. Jak je to možné? Ptejte se vinařů i sami sebe.


 **Zaměřte se na vinaře:** O řadě z nich jste jistě slyšeli, pili jejich vína, některé znáte méně. Zkuste se zaměřit na vína několika z nich. Každému vyhovuje jiný styl. Příští rok poznáte další...

 **Degustační vzorek je skutečně vzorek,** tj. takové množství vína, které není ani příliš malé ani příliš velké (dejme tomu něco kolem 0,02); množství, které umožní konkrétní víno trochu pochopit a přitom u něj neskončit.

 **Při vstupu si zakoupíte žetony v hodnotě á 5,- Kč.** Vzhledem k tomu, že některá vína jsou levnější a některá dražší, tak ne všechny vzorky mají stejnou nominální hodnotu. A to je jistě dobrá zpráva: vinaři nám nabídnou i taková vína, za která s velkým očekáváním dáme rádi těch bločků i více.


 **Vybírejte si, doporučuje se tak do 20 vzorků.** Ale i to je velmi individuální. V každém případě ochutnávání vína není závod...


 **Mezi vzorky je dobré udělat si příjemné pauzičky na diskusi s přáteli, vinaři, sami se sebou.** Zejména výraznější vzorky zapít vodou pro osvěžení chuti, občas opláchnout skleničku. Případně si dopřát malé občerstvení, které si bude možno v přilehlých prostorách sálu také zakoupit.


 **Nedoporučuje se před a během degustace kouřit, pít např. kávu, jíst ostrá jídla a používat výrazné parfémy apod.** Nicméně nejsme v pozici profesionálních degustátorů, ti ostatně všechny vzorky vplyvují, my se chystáme především strávit příjemné odpoledne ve společnosti dobrých vinařů a jejich vín...


Řazení jednotlivých vzorků

Pokud se nechcete zatěžovat následujícími doporučeními, zcela se vyplatí spolehnout se na samotné vinaře. Ti nejlépe svá vína znají a budou Vám je prezentovat v optimálním pořadí.

 **Podle tzv. zbytkového cukru** je dobré se držet posloupnosti suché, polosuché, polosladké, sladké. I v tomto případě je vhodné řadit výrazně sladší vína až na úplný konec bez ohledu na barvu.

 **Podle barvy** je již zažitě schéma napřed bílá poté růžová a červená. Ani tato zvyklost není dogma, nicméně je vhodnější začít lehkým suchým bílým a těžší (více alkoholická) červená, zejména barikovaná, vína ochutnat až v závěru.

 **Podle odrůd.** Tradiční je řazení podle jejich aromatickosti. Např. suchý ryzlink vlašský, veltlínské zelené či neuburské lze obtížně ocenit po výrazných aromatických odrůdách jako je např., Sauvignon, Tramín červený, Pálava apod. Ale i zde řada výjimek potvrzuje pravidlo, právě zde je dobré vyzpovídat vinaře a nechat si poradit - a nebo experimentovat.

 **Podle ročníků.** Obvykle ochutnáváme mladší vína s jejich výraznější ovocností před staršími, kde se již objevuje zejména tzv. stařinka, ale to spíše platí pro situaci, kdy se zaměřujete na vína jedné či více si blízkých odrůd.

Užijte si to.

PaedDr. Ladislav Makovec