

Jak si vychutnat víno?



Láska na druhý pohled

Znalci tvrdí, že pokud někdo prohlašuje, že mu víno nechutná, nejspíš nenašel to správné. **Chuť vína ovlivňuje kromě toho, jak ho podáváme, i mnoho dalších faktorů, nejen odrůda vinné révy, ze které se vyrábí, ale i podnebí, ve kterém vyrostlo, počasí, jaké v tom roce panovalo, a také to, jak je víno staré (i když ne vždy platí, že čím je víno starší, tím je lepší).** V neposlední řadě **o kvalitě vína mnohé napoví i cena.** Od krabicového zázraky nečekejte.

Pokud se chcete přidat mezi ty, kteří ve víně našli lásku na celý život, sommeliéři (tedy nápojoví odborníci) radí začít s lahodnějšími nasládlějšími druhy z oblastí bohatých na sluníčko. Jsou to vína bohatá na cukry, působí výrazným dojmem, jsou voňavá, mazlivá.

Naše chutě se vyvíjejí, a tak se s největší pravděpodobností stane, že po čase nám tato harmonie mezi cukrem a kyselinkou zevšední a začneme zkoušet jiná vína, která jsou jemnější, a my v nich můžeme objevovat nové a nové tóny. Chuťové pohárky hrají hlavní roli při posuzování kvality vína. **Usrkněte ze sklenky trochu, převalujte na jazyku - čím déle vydrží příjemný pocit v ústech, tím je víno kvalitnější.**

Vyberte správné sklo

Výběr skla může celkovému dojmu z vína pomoci nebo jej naopak úplně zkazit. Obecně vzato se **víno podává ve sklenicích na stopce.** To proto, aby se při uchopení a držení v rukou nezahřívalo. Navíc se

vyhne se nevzhledným otiskům prstů na baňce. **Sklo by mělo být průzračné, hladké a nebroušené, aby v něm vynikla barva vína.** Objem sklenic se pohybuje kolem 250 ml, ovšem samotný nápoj naléváme pouze v množství 70 až 80 ml, aby bylo možno s ním zakroužit a lépe vnímat jeho chuť i aroma.

Sklenice na červené víno musí být větší a baculatější než její kolegyně na víno bílé. Širší plocha totiž **dovoluje vínu rozvinout svou chuť.** Zúžený konec skleničky navíc umožňuje aroma déle udržet. Pro bílá a růžová vína je vhodné vybírat menší sklenky tulipánového tvaru, díky němuž si uchová správnou teplotu. Ideální sklenky na sekt či šampaňské jsou tenkostěnné a mají tulipánový nebo flétnový tvar, v němž se udrží potřebná teplota, vůně i perlivost. Oblíbené otevřené nízké mističky na sekt nejsou z tohoto důvodu vhodné.

Jakou teplotu má mít víno při podávání?

Servis bílých vín se odvíjí podle jejich plnosti. **Čím plnější je chuť, tím vyšší musí být také teplota.** Mladá jakostní vína by měla mít teplotu mezi 10 a 12°C. Podchlazenější vína nedovolují uvolnit vonné látky a nápoj se nám pak může zdát fádňí, bez chuti a vůně. Vyšší teplota naopak zvýrazňuje chuť alkoholu a víno je neharmonické.

U červených vín se doporučuje podávání mezi 14 a 16°C, kdy se chuť ideálně rozvíjí. Těžší či sladší červená vína snesou i vyšší teplotu blížící se pokojové (16 – 19°C). Víno potřebuje čas a citlivý přístup, v žádném případě proto víno nechladte ledem nebo se jej nesnažte rychle ohřát (pokud nezamýšlíte vytvořit vánoční svařák).

Otevíráme láhev, pozor teď

Otevření vína není tak jednoduchou záležitostí, jak by se mohlo zdát. **Některá vína si totiž zaslouží tzv. vydýchání,** a potřebují proto otevřít dříve než před podáváním. Odborníci takový přístup doporučují **zejména pro těžká červená a sladká bílá vína.**

Podávání vína často provází také dekantace. Jedná se o proces, kdy se víno z lahve přelévá do karafy za účelem provzdušnění a “rozvonění”. V případě archivních vín dekantováním zabránujeme vlití vinných usazenin do sklenic. Při takové přípravě vína se vyplatí nespěchat a je více než vhodné použít světlo svíčky, abyste usazeninu v lahvi odhalili včas.

A jak se správně lahev otevírá? Po odstranění obalu z hrdla lahve navrtáme korkovou zátku v jejím středu. Nesmíme ji ovšem provrtat skrz! Po jejím vyjmutí hrdlo jemně otřeme ubrouskem a malé množství vína odlijeme do své skleničky. Zkontrolujeme, zda je víno v pořádku, a rozlíváme jej do dalších skleniček.

Stejně jako jídlo, také víno naléváme hostům z pravé strany a končíme u své sklenice. Pro snazší nalévání bez kapek můžeme použít nalévací fólii nebo složený ubrousek kolem hrdla lahve.

Vzhled vína napoví

Víno v dobrém stavu by mělo být pěkně čiré, nezakalené, nezamlžené. V současné době se upouští od intenzivní filtrace vín, a tak se můžete především u červených setkat s tím, že **na dně láhve sedlinka.** Tato **usazenina není chuti na závadu,** jen musíme být při nalévání opatrní a **nerozlévat láhev až do dna.** U bílých vín se zas na dně mohou vyskytovat **bezbarvé krystalky, které tvoří neškodný vinný kámen.** V mladých vínech se občas objevují **nezávadné bublinky oxidu uhličitého.** Pozor, bublinky má také jakékoli

červené nebo bílé víno, které **začíná kvasit**. To ale doprovází **neomylná octová pachut'**.

Barva vína vypovídá o jeho stáří, původu, odrůdě, způsobu fermentace a zrání. Bílá vína s věkem přecházejí od takřka průsvitné žlutavé barvy, někdy se slabým zelenkavým nádechem, po sytě zlatavou a tmavší odstíny. U červených vín je to naopak. Tam, kde bílé víno věkem tmavne, červené ztrácí barvu ve formě sedimentu. Platí také, že v čím chladnějších podmínkách hrozny zrály, tím je výsledný nápoj bledší a naopak. Proto má řada červených vín tmavý, až inkoustový odstín.

A ta vůně!

Myslíte, že vás šálí smysly, když přivoníte ke sklence s vínem a ucítíte například **maliny, černý rybíz, ale třeba také fialky, dokonce i zelenou papriku, posečenou travu?** Na tom není nic podivného, v hroznech jsou přece stejné sloučeniny jako v dalších rostlinách, které nás obklopují. A tak například právě ty zelené papriky "voní" často z cabernetu sauvignon. Jen málo vín skutečně nabízí vůni po čerstvě utržených hroznech. Jsou převážně vyrobená z muškátových odrůd.

Aromatické látky pocházejí jednak z hroznů dané odrůdy, ale vznikají také při výrobě. V bílých vínech, která prošla jablečno-mléčným kvašením, proto můžete rozpoznat **dokonce vůni másla či smetany**. Při zrání vysoce jakostního vína v láhvi se pak rozvinou další aromatické látky. V takových bílých vínech poté můžete objevit **vůni medu, ale i toastů, pražených oříšků a u jemného starého ryzlinku i petroleje** V červených **náznačky sušeného ovoce, potpourri**, ale dokonce **i závan stodoly, hub či zvěřiny**. Tehdy začíná zkušený degustátor se svitem v očích hovořit o buketu vína. Žádná z těchto zvláštních vůní by neměla převládat, ale jako součást buketu může vínu dodat na přitažlivosti.

Šumivé víno (nejen) na konec roku

S blížícím se koncem roku většina z nás přemítá o nákupu sektu či šampaňského pro novoroční oslavy. Při nákupu je potřeba všimnout si složení společnosti, kterou hodláme šumivým vínem oblažít. **Dámy preferují polosuché (demi sec) a polosladké nápoje (demi doux), popř. netradiční varianty růžového sektu (rosé). Pánům může být naopak více po chuti sekt suchý (extra brut, brut a sec).**

Doporučená teplota pro podávání je mezi 4 a 8°C. Při otvírání šumivého vína mějte po ruce bílý plátěný ubrousek, kterým lahev lépe uchopíte. Zatímco většina laiků ocení hlasité otevření lahve, profesionální sommeliéři se snaží o co nejtišší a nejelegantnější uvolnění zátky.

Naše tipy na závěr:

- host by si nikdy neměl víno dolévat sám;
- **sklenici nikdy neplníme** vínem až **po okraj**;
- **bílé víno se nemá dolévat do skleničky se zbytkem nápoje** kvůli udržení teploty;
- sekt se kromě jahod doporučuje podávat s kvalitní hořkou čokoládou;
- při nalévání se hrdlo lahve nesmí dotknout skleničky.