

JAK SPRÁVNĚ VYPLNIT HODNOTÍCÍ TABULKU

TOP SOMMELIERSKÝ VÝBĚR



Hodnotící systém vín podle 100bodové stupnice patří v současnosti k **nejrozšířenější variantě hodnocení vín** u většiny profesionálních soutěží a degustací. Tento způsob hodnocení vína bere v potaz tři základní parametry: **vzhled, vůni a chuť vína**. Způsob bodování je založen na ohodnocení jednotlivých parametrů a následném prostém součtu všech hodnot.

Kategorie vín podle dosažených bodů:

BODY	HODNOCENÍ
100 - 96	mimořádné víno
95 - 90	vynikající víno
89 - 85	velmi dobré víno
84 - 80	dobré víno
79 - 70	průměrné víno
70 - méně	podprůměrné víno

Jak správně vyplnit hodnotící tabulku - vzor:

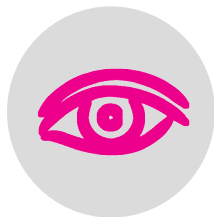
TICHÁ VÍNA HODNOCENÍ		VYNIKAJÍCÍ	VELMI DOBRÉ	DOBŘE	USPOKOJIVĚ	NEDOSTATEČNĚ
VZHLED	ČIROST	5	4	3	2	1
	BARVA	10	8	6	4	2
VŮNĚ	INTENZITA	8	7	6	4	2
	ČISTOTA	6	5	4	3	2
	HARMONIE	16	14	12	10	8
CHUŤ	INTENZITA	8	7	6	4	2
	ČISTOTA	6	5	4	3	2
	HARMONIE	22	19	16	13	10
	PERZISTENCE	8	7	6	5	4
CELKOVÝ DOJEM		11	10	9	8	7

TOP SOMMELIERSKÝ VÝBĚR

VINAŘSTVÍ:
Vinařství Hrozinka
ODRŮDA: *Modrý portugál*
ROČNÍK: *2007*

BODY CELKEM: *94*

POPIS JEDNOTLIVÝCH PARAMETRŮ HODNOCENÍ



VZHLED

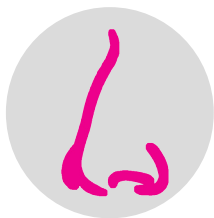
Zhodnocení vína zrakem je důležité pro určení barvy, čirosti a viskozity vína. Pro tento soubor veličin se používá termín vzhled.

ČIROST

Zdravé víno se projevuje naprosto **čistou a křišťálovou průzračností**, v optimálním případě prochází světlo čistým vínem a provádí efekt jiskrnosti. Naopak nezdravé víno se projevuje kalnou neprůzračností.

BARVA

Základní rozdělení na červené, bílé a růžové víno je třeba dále **rozlišit odstínem a hloubkou barvy**. **Pro bílá vína platí: čím je víno starší, tím je tmavší.** Naopak **pro červená vína platí: čím je víno starší, tím je světlejší.** Růžová vína se jako mladá projevují světle růžovou barvou, která se během vyžívání postupně mění na barvu lososovou.



VŮŇĚ

Vůně vína se dělí na primární aroma (svěží, šťavnaté, květinové, ovocné, kořenité tóny), sekundární aroma (vzniká při fermentaci nebo jablečno-mléčné fermentaci, typické jsou vůně banánu, vlašských ořechů, medu, hřebíčku, skořice) a terciální aroma (vzniká při zrání vína, typické jsou vůně vanilky, kůže, lékořice, čokolády, kávy). Víno může obsahovat až 1000 vůní.

INTENZITA

Představuje soubor chuťově aromatických vjemů vína.

Rozlišujeme **sedm stupňů hodnocení intenzity**:

1. neintenzivní víno, velmi lehký projev
2. jemná intenzita
3. střední intenzita

4. vyšší střední intenzita
5. vysoká intenzita
6. velmi vysoká intenzita
7. extrémní intenzita.

ČISTOTA

Čistotu vůně vína můžeme rozdělit do dvou základních skupin. První skupinu tvoří **vůně pozitivního charakteru**. Tyto se mohou projevovat od svěžích ovocných a květinových tónů přes zemité tóny, např. čerstvých artyčoků, sklepu nebo nafty, až po živočišné vůně, např. masa, zapařené srsti nebo zvěřiny. Základní skupinu **negativních vůní tvoří vady vína**, mezi které patří nejčastěji pach po korku, tóny zvětralosti, plísňe, zatuchlosti nebo tzv. myšiny.

HARMONIE

Harmonie vůně je **celkový poměr mezi intenzitou vůně a čistotou vůně**. V ideální podobě jsou obě tyto složky ve vzájemném souladu a ani jedna z vlastností vína výrazněji nepřevládá.

CHUŤ

Chuťové vnímání je dáno chuťovými pohárky umístěnými v ústní dutině. Nejdůležitějším orgánem pro určení chutě je jazyk, který díky svým receptorům dokáže rozpoznat nejen základní chutě - sladkou, slanou, kyselou a hořkou, ale i pomocí hmatových buněk dokáže rozpoznat svíravost, drsnost, nebo naopak měkkost a plnost testovaného vína. Kromě základních chutí rozlišujeme ještě chuť glutamátovou (umami), kovovou, varnou a adstringentní (svíravou).



INTENZITA

Intenzita vína **značí prvotní dojem**, který získáváme při styku vína s ústní dutinou. V obecné rovině platí, že **čím je intenzita chutě vína silnější a delší, tím je víno lepší**. Naopak plytká a krátká chuť značí víno méně kvalitní.

ČISTOTA

Čistota chutě vína ukazuje obsah a přítomnost **typických a příjemných chuťových charakteristik** dané odrůdy.

HARMONIE

Harmonie chutě značí poměr všech znaků chutě vína – tedy **čistotu chutě a intenzitu chutě**. Oba tyto faktory by měly být v ideálním případě **ve vzájemném souladu** a vzájemně nepřevládat.

PERZISTENCE VÍNA

Perzistence znamená tzv. **dochuť vína**. Perzistence se měří v kaudáliích neboli sekundách. Jedna kaudálie se rovná jedné sekundě. Měření dochutě začíná v okamžiku polknutí vína. **Čím je dochuť vína delší, tím je víno kvalitnější**.

CELKOVÝ DOJEM

Po zhodnocení vína zrakem, čichem, hmatem a chutí přichází udělení známky za celkový dojem. Harmonie jednotlivých veličin, délka s dochutí vína a globální výraz velmi ovlivní celkové resumé.

