

1. PODÁVANIE

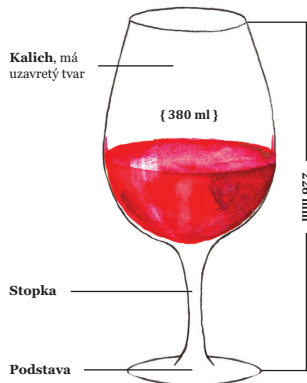
Na víno sa používa pohár na stopke s uzavretým kalichom, ktorý lepšie rozvinie a udrží arómy vína vo vnútri pohára a zároveň je víno vnímané ako hlbšie a vyváženejšie v porovnaní s tým podávaným v iných pohároch. Vinny kalich je vyrobený z olovnatého alebo bezolvnatého skla – olovnaté je jasnejšie a žiarivejšie než bezolvnaté a zároveň je aj pružnejšie – umožňuje výrobu rôznych tvarov pohárov a dekantérov. Riedel položil základy kalichového sklárstva, ktoré je účelové a zároveň krásne, vyrábané na základe Bauhausovho princípu dizajnu – funkcia predchádza forme.

DEGUSTAČNÝ POHÁR

Štandardný degustačný pohár má výšku 226 mm a objem 380 ccm (ml). Naplňte pohár do 1/4 alebo 1/3 objemu – presne po úroveň, kde sa pohár začína zužovať.

FLAŠA VÍNA

Štandardný objem je 0,75l (750 ml), no môžete sa stretnúť aj s menšími alebo väčšími fľašami, napríklad 0,25l, 0,375l – Demi, 1,5l – Magnum, 3l – Jeroboam, 6l – Imperial / Mathuselah, 9l – Salmanazar, 12l – Balthazar, až po 30l – Melchizedek.



PODÁVANIE VÍNA



"VEĽKÉ" ČERVENÉ VÍNO – 15°C až 18°C

Tvar pohára so širším okovom prináša lepšie zmiešanie so vzduchom, čím umožní vínu dýchať.

Staršie a vyreztejšie červené vína s komplexnou arómou ako napr. Pinot Noir, Bordeaux, Burgundské, Médoc, Rioja.



"MALÉ" ČERVENÉ VÍNO – 13°C až 14°C

Užší pohár nasmeruje buket k nosu.

Lahké červené vína ako napr. Beaujolais, Shiraz.



FORTIFIKOVANÉ VÍNO – 14°C

Menší pohár ako na víno, ale s guľatým dnom.

Umožňuje skoncetrovať arómy pre nos.

Portské, Madeira, Mistelle, Marsala.



SHERRY – 11°C až 14°C

Este menší pohár než na portské. Dokonale dodá kontrast ovocným arómam.

Jerez, Fino, Palomino, Manzanilla, Pale Cream, Amontillado, Dark Cream



"VEĽKÉ" BIELE VÍNO – 11°C až 12°C

Pohár o kúsok menší než pohár na červené víno, so širším dnom.

Pre barikované a archivé vína - Chardonnay, bielo Bordeaux, Burgundské.



"MALÉ" BIELE VÍNO – 10°C až 11°C

Tvar pohára uchováva arómu vína.

Aromatické svetlé vína, sauvignon blanc, rizling, gewürztraminer.



ROSÉ – 10°C

Veľké hrdlo nasmeruje víno na konček jazyka a zvýši tak jeho citlivosť na sladšiu a ovocnú chuť.



SLADKÉ A DEZERTNÉ VÍNO – 8°C

Zaoblený pohár napomáha vínu dostať sa k zadnej časti jazyka a úst.

Sladké nefortifikované vína, muškát, ľadové víno.



"VEĽKÉ" ŠUMIVÉ VÍNO – 7°C až 9°C

Dlhý šhly pohár zároveň mierne obľú pohár umožňujú komplexnejšie rozvinúť chuť.

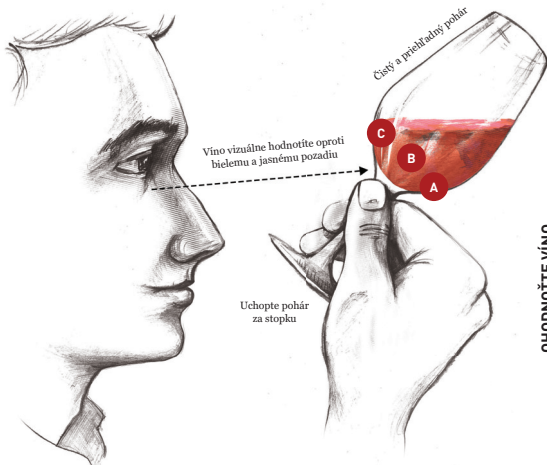
Šampanské, cava, najmä ročníkové.



ŠUMIVÉ VÍNO – 7°C až 9°C

Dlhý šhly pohár uchováva víno chladné, umožňuje vychutnanie bublinki.

Šampanské, cava, prosecco, vinho verde, asti spumante.



2. VIZUÁLNE HODNOTENIE

Prezeranie vína často vytvára pocity očakávania chuti a arómy, ktoré budú nasledovať neskôr.

A FARBA

Zafarbenie a intenzita farby

B PRIEZRAČNOSŤ

Víno by malo byť žiarivo čisté. Matnosť, rozmazanosť či zahmlenosť označuje víno neprijateľnej kvality. Ak vo víne vidíte plávajúce čiastočky, okamžite ho odmietnite. Výnimkou sú jemné usadeniny šupiek hrozna, ktoré sa môžu vyskytnúť na dne fľaš vyzretých červených vín.

C VISKOZITA, BUBLINKY

Všímajte si konzistenciu vína a intenzitu perlenia pri šumivých vínach.

OHODNOTTE VÍNO

3. HODNOTENIE ARÓMY

Víno najprv oňajte, ako prvé sa uvoľňujú tie najprchavejšie vône. Potom ním v pohári zatočte a objavte ďalšie vône.

POKAZENÉ / „ZLOMENÉ“ VÍNO

Necharakteristické, nepríjemný alebo octový zápach napovedá, že víno už oxidovalo, obsahuje octovú kyselinu, prípadne má kontaminovaný korok.



OKAMŽITE PRIVOŇAJTE K ROZVÍRENÉMU VÍNU

Staršie vína môžu mať arómy korenia, dreva a kože.

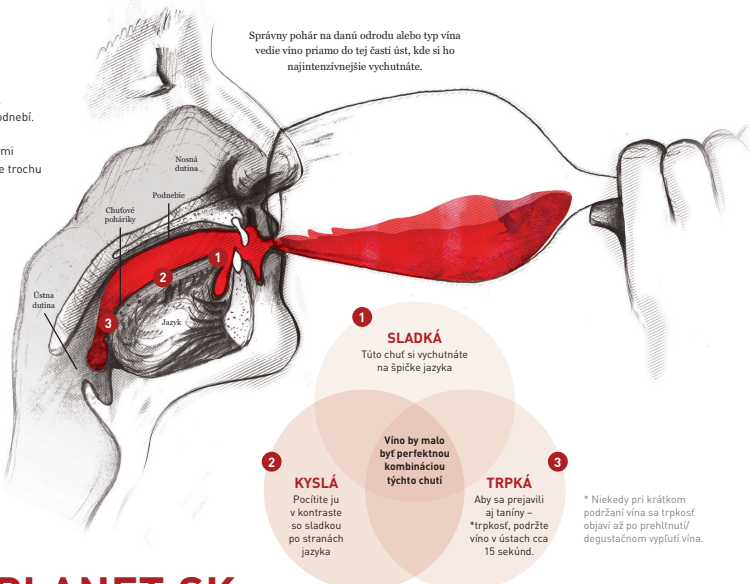


4. CHUŤ V ÚSTACH

Odpíte si trochu – jeden malý dúšok, cca 10 ml postačí. Poguľajte víno v ústach, na jazyku a podnebí.

Víno použite aby ste ochutnali taníny a privretými perami (môžu byť aj mierne našpuhlené) nasajte trochu vzduchu. Tým sa uvoľnia prchavé zložky vína.

Správny pohár na danú odrodu alebo typ vína vedie víno priamo do tej časti úst, kde si ho najintenzívnejšie vychutnáte.



1 SLADKÁ

Túto chuť si vychutnáte na špičke jazyka

2 KYSLÁ

Pocítte ju v kontraste so sladkou po stranách jazyka

Víno by malo byť perfektnou kombináciou týchto chutí

3 TRPKÁ

Aby sa prejavili aj taníny – *trpkosť, podžite víno v ústach cca 15 sekúnd.

* Niekedy pri krátkom podržaní vína sa trpkosť objaví až po prehltnutí degustáčnom vyplúaní vína.

FARBY VÍN

ŠEDO-ŽLTÁ Pinot grigio	CIBULOVÁ ŠUPKA Rosé champagne
ZELENO-ŽLTÁ Sauvignon blanc, verdejo	LOSOSOVÁ Rosé syrah
BLEDO-ŽLTÁ Colombard, grüner veltliner	MALINOVÁ Rosé grenache, white zinfandel
CITRÓNOVO-ŽLTÁ Riesling, gewürztraminer	MEDENÁ Aged grenache
SVETLO-ZLATÁ Chenin blanc	TEHLOVOČERVENÁ Mature pinot noir, aged bordeaux
ZLATO-ŽLTÁ Chardonnay, viognier, sémilion	RUBÍNOVÁ Young pinot noir, tempranillo
ZLATÁ Dessert wines, manzanilla	GARNÁTOVÁ ČERVENÁ Cabernet sauvignon, merlot, nebbiolo
HNEDO ŽLTÁ Sherry, mature white burgundy	VIŠŇOVÁ Sangiovese, zinfandel
JANTÁROVÁ Vin Santo, Tokaji	FIALOVÁ Barbera, amarone
HNEDÁ Málaga, Marsala	ČIERNO-ČERVENÁ Shiraz, vintage port