

Hodnocení vína

O tom, jak provádět hodnocení vína, bylo napsáno již mnohé. Vždy je však nejdůležitější **vlastní zkušenost**, získaná degustací a porovnáním co největšího množství různých vín, výrobců, oblastí, zemí, porovnáním vlastního hodnocení s hodnocením odborníků v literatuře, na výstavách atd. Důležité je vědět, co v kterém víně hledat a samozřejmě jej ochutnat a zapamatovat, člověk se musí kromě studia do vína prostě "propít". Není to však jednoduchá záležitost, ale jsou-li vína dobrá, přátelé při sklence příjemní a znalí a přistupujeme-li k degustaci maximálně zodpovědně a soustředěně, je to činnost nanejvýše povznášející.

Obecně lze říci, že jsou hodnoceny tři základní vlastnosti vína: **vzhled, vůně a chuť**. Z těchto atributů vycházejí všechny systémy bodového hodnocení vína, ať již založené na udělování trestných bodů, nebo naopak na bodování směrem vzhůru, tj. čím více bodů, tím lépe. Tento druhý způsob je u nás užíván při většině degustací a soutěží a to **20-ti bodový systém** nebo **100 bodový systém**. Při 20-ti bodovém hodnocení je víno hodnoceno na desetiny bodu, kdy 20 bodů je maximum, při stobodovém hodnocení potom na celé body s maximem 100 bodů. Ještě před několika lety byl u nás rozšířenější systém dvacetibodový, ale v poslední době se stále více prosazuje, především na větších akcích (Grand Prix Vinex, Top 77 atd.), systém 100 bodový. Existuje několik různých 100 bodových systémů, některé odlišují bodování bílých a červených vín apod., ale tyto rozdíly nejsou podstatné.

My používáme následující tabulku, navrženou Doc. Ing. E. Postbieglem, CSc., vycházející z návrhu Mezinárodní unie enologů.

Tabulka hodnocení vín

TICHÁ VÍNA HODNOCENÍ		vynikající	velmi dobré	dobré	uspokojivé	nedostatečné
Vzhled	čírost	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

Způsob vlastního bodování je zřejmý z tabulky, kdy pro jednotlivé bodované vlastnosti vína je udělován zde popsán počet bodů.

Součet pak dává bodové hodnocení celého vína.

Podle počtu dosažených bodů lze vína rozdělit do následujících kategorií:

- 90 - 100** vynikající víno
- 82 - 89** velmi dobré víno
- 72 - 81** dobré víno
- 62 - 71** průměrné víno
- < 61** podprůměrné víno

Potřeby pro degustaci

Sklenice: základním požadavkem na sklenici je to, aby byla ve spodní části širší a směrem vzhůru se uzavírala. My používáme klasické degustační sklenice (viz obr.) a to jak pro vína bílá, tak i červená, i když pro červená vína je možné a běžné používat sklenice širší i "baňatější" zvláště pro starší ročníky. Naprosto nevhodné jsou tzv. "koštovačky", malé půldecové sklenky bez nožičky používané ve většině moravských sklepích, kde jsou spíše cítit prsty degustátora, než hodnocené víno.

Při vlastní degustaci se sklenka naplní nanejvýše do 1/4 svého objemu, tak aby plocha vína byla ve sklenice co největší. Proto aby se ještě zvýšila (a tím i množství vůně) se během degustace sklenkou krouží.

Typ pro začátečníky: zkuste se sklenkou kroužit tak, že je položena na stole - pravděpodobnost rozlití je podstatně menší, poté vnořte nos do sklenice a zhluboka nadechněte.



Tabulka Pro vlastní hodnocení je dobré mít u sebe předtištěnou tabulku pro hodnocení vína. My jsme Vám ji připravili v Excelu, a je možné si ji [zde stáhnout](#) na Váš počítač.

Slovník Slovní vyjádření hodnocení vína je velice složité a nikdy nenahradí vlastní degustační zkušenost. Některé výrazy jako: "překryté sírou" atd. je třeba zažít s vínem. Přesto existuje určitý okruh výrazů, které se při hodnocení vína používají. Chystáme se takový seznam vytvořit a umožnit Vám i jeho použití.

Postup hodnocení:

Při vlastním hodnocení po nalití vzorku je důležitý i pro celkové hodnocení první dojem ještě před ochutnáním, to znamená vzhled a vůně, jaký je "nástup" vína.

Víno by mělo být čiré, jiskrné, barva by pak měla odpovídat odrůdě a stáří (obecně čím starší víno, tím tmavší).

Ve vůni opět vedle intenzity hodnotíme její čistotu, harmonii a odrůdovou typičnost.

Před hodnocením chutě k vínu krátce přivoníme (již bez hodnocení, jen pro doplnění chutě - dojem chuti je vždy ovlivněn vůní) a víno ochutnáme, přičemž vtáhneme přes víno do úst trochu vzduchu, aby se na zadní části hrdla zvýraznily těkavé vlastnosti vína. Zde hodnotíme opět především harmonii, ale také perzistenci chutě a dohromady celkový dojem.