

## Jak správně vyplnit hodnoticí tabulku

Hodnoticí systém vín podle 100 bodové 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. Při používání 100 bodové hodnoticí tabulky je v zásadě jedno, o jaké víno se jedná, včetně odrůdy. Zároveň není úplně důležité, zda například v nose cítíme vůni citrusů nebo fialek, ale jde spíše o harmonii jednotlivých složek, čistotu a celkovou strukturu vína.



vzorek číslo:	název vína, ročník:
1.	Chateau Bzenec Terroir Collection Ryzlink rýnský 2014

		5	4	3	2	1	poznámky:
		vykající	velmi dobře	dobře	dostatečně	nedostatečně	
VZHLED	čirost	5					čisté
	barva	10	8	6	4	2	citronová barva se střední intenzitou
VŮNĚ	intenzita	8	7	6	4	2	střední intenzita
	čistota	6	5	4	3	2	čistá, zdravá
	harmonie	16	14	12	10	8	harmonická, sadové ovoce
CHUŤ	intenzita	8	7	6	4	2	střední intenzita, příjemná mineralita
	čistota	6	5	4	3	2	čistá
	harmonie	22	19	16	13	10	velmi dobré bílé víno
	perzistence	8	7	6	5	4	střední dochuť
Harmonie - celkový dojem		11	10	9	8	7	svěží víno, potenciál 2–4 roky
		100	86	72	56	40	BODY CELKEM: 85

podpis:

*David Malý*

## 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. Jiná čirost však bude u vín bílých a vín červených, kde nám barva trochu „stíží“ průchod světla. Nicméně toto nemá vliv na hodnocení.

#### 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. Je třeba tedy přihlídnout ke stáří (ročníku) vína a podle toho hodnotit. V zásadě platí, že pokud barva nemá nějakou odchylku od normálu (např. výrazně nahnědlá barva bílého vína, což může značit oxidaci), hodnotíme barvu vždy plným počtem bodů, tj. 10 body.

## VŮNĚ

*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. Je třeba také vzít v úvahu pojem „pozitivní“ intenzita, což znamená, že ve víně bychom měli hledat především pozitivní tóny. Může se stát, že ve vůni najdeme velmi intenzivní tón např. kvašeného zelí, to je ale negativní vůně, takže přestože je velmi intenzivní, budeme bodovat sniženě.

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

Je však zřejmé, že intenzita vůně bude odlišná u odrůd s nižší aromatickou (např. Veltlínské zelené) a jiná bude u aromatických odrůd (např. Pálava či Tramín červený). Pokud známe odrůdu předkládaného vzorku, hodnotíme intenzitu v rámci odrůdy. Pokud tedy máme vynikající Veltlínské s krásnou intenzitou, nebudeme zbytečně ubírat body, protože předchodí Tramín byl intenzivnější.

### 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, plísně, 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 chuti je jazyk, který díky svým receptorům dokáže rozpoznat nejen základní chuti – 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 chuti vína silnější a delší, tím je víno lepší**. Naopak plytká a krátká chuť značí víno méně kvalitní. I zde je třeba si však uvědomit onu pozitivitu intenzity, tedy pokud v chuti objevíme intenzivní kyselinku, která není zcela v souladu s ostatními složkami vůně, nemůžeme bodovat tzv. naplno, tedy 8 body.

## Čistota

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

## Harmonie

Harmonie chuti značí poměr všech znaků chuti vína – tedy **čistotu chuti a intenzitu chuti**. Oba tyto faktory by měly být v ideálním případě **ve vzájemném souladu** a jeden nad druhým by neměl nepřevládat.

## Perzistence

Perzistence znamená tzv. dochuť vína. Perzistence se měří v kaudáliích neboli sekundách. Jedna kaudálie se rovná jedné sekundě. Měření dochuti začíná v okamžiku polknutí vína. Čím je dochuť vína delší, tím je víno kvalitnější. Opět je třeba vzít v úvahu pozitivní dochuť.

## 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.*

## INTERPRETACE VÝSLEDKŮ

*Podle celkového počtu získaných bodů pak víno hodnotíme dle následující tabulky:*

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