

Helena Baker,
Chodouň 82, 267 51 Zdice,
tel: +420 606 751 845
email: helena@bakerwine.cz

Běžné vady vína

Stalo se vám již někdy, že jste si zakoupili láhev vína popsanou na etiketě jako "buketně čisté a svěží víno s jemně květnatou, medovou vůní připomínající rozkvetlou lípu, plnou, harmonickou chutí a dlouhou perzistencí" a po otevření jste měli dojem, že zavání po kleci s křečkem, kterou vaše děti zapoměly vyčistit?

Existuje mnoho nedostatků a nemocí vína způsobených špatnou technologií, o kterých již bylo mnohé napsáno. Soustřeďme se tedy jen na ty nejběžnější vady, se kterými se jako konzumenti můžete setkat každodenně v restauracích či při nákupu vína u samotného výrobce či překupníka. V každém případě, jestliže správně určíte chybu či nedostatek, je třeba na ně upozornit a požádat o náhradu. Zkušený sommelier vám v takovém případě jistě dá za pravdu a víno zajisté vymění.

Korkové víno neznamená, že v něm budou plavat kusy korku, ale přítomnost chemické sloučeniny nazvané **2,4,6-trichloroanisole** (zkratka TCA). Ta má za následek pachut', kterou mnozí přirovnávají ke ztuchlině, starým ponožkám nebo již výše zmíněným obydlím křečků a ve víně se dá rozpoznat v různých ředěních. Velmi korkové víno, ač není zdraví nebezpečné, je zcela znehodnocené a nepitelné. Nezbyvá než vyměnit láhev a kontaminované víno vylít. Jistě si dovedete představit zklamání hostitele, jenž schovává k té nejslavnější příležitosti tu jedinou láhev drahého vína, co si kdysi někde pořídil k účelům archivace a najednou - horor! Já osobně znám takový případ a nepotřebujete být žádný matematický génius, abyste se si nemohli vyčíslit způsobenou škodu. Onen provinilec totiž nebyl nikdo jiný než slavné víno z Pomerolu v oblasti Bordeaux - Pétrus ročník 1979!

Avšak na druhou stranu, nepatrnou korkovitost rozpozná jen zkušený degustátor, proto se může stát, že vám může být korkové víno nabídnuto úmyslně a obchodník bude jen doufat, že si ničeho nevšimnete. Pro vylepšení vašich sensorických schopností rozpoznat kontaminaci vína vadným korkem si můžete udělat následující test. Až budete mít jednou k dispozici víno se silnou pachutí po plesnivém korku, označte si pět skleniček čísly od 1 do 5. Vzorek č.1 bude 100% znehodnocené víno, vzorek č. 5 bude zcela normální, zdravé víno stejné značky. Do vzorků č. 2 až 4 nalijte zdravé víno s určitým množstvím kontaminovaného vína v proporcích od jedné kávové lžičky až po dvě polévkové lžíce a poté všechny vzorky porovnejte.

TCA se vyluhuje do vína po lahvování. Často také nečisté dubové sudy mohou víno podobným způsobem znehodnotit. Příčiny dosud nejsou přesně známy, i když mezinárodní projekt nazvaný Quercus, tento problém nedávno podrobně studoval. Odhaduje se, že plíseň může vznikat již při růstu korkové kůry nebo dokonce i při samotném výrobním procesu korků. Proto se doporučuje vinařům nakupovat korky pouze od renomovaných výrobců. Některá vinařství ve Francii, USA a Austrálii (australská firma Penfolds totiž konstatovala, že jedna jediná kávová lžička této substance dokáže znehodnotit roční produkci vína v celé Austrálii!), se po zkušenostech se špatnou kvalitou pravých korků, uchýlila k používání

plastových zátek podobným korku. Nezbyvá než čekat, zdali dlouhodobé působení těchto plastových uzávěrů nebude mít na jejich vína jiné neblahé účinky.

Maderizované neboli zoxidované víno se lehce pozná u mladých bílých vín tmavším, růžovo-oranžovým nádechem, zatímco červená vína budou zbarvená do hněda. Víno bude mít vysoký obsah těkavých kyselin lehce rozpoznatelných ve vůni (viz. těkavé neboli zoctovatělé víno níže) a na patře bude mdlé a nepříjemné, jinými slovy přestárlé až mrtvé. Oxidace vína je způsobena reakcí kyslíku s různými komponenty. Nepatrný kontakt se vzduchem jak u bílých, tak u červených vín bývá často žádoucí, jenže se musí kontrolovat. U některých druhů vín jako jsou např. Madeira, Vin Santo, Rancio, žluté (vin jaune) či slámové víno (vin de paille) je oxidační proces záměrný. Avšak v nekontrolovaném případě vzniká oxidáza s nežádoucími efekty. To se stává zpravidla během vinifikace, ať již v tanku, v sudu nebo až po lahvování v láhvi, což je způsobeno špatně doléhajícími zátkami. V prvních případech vinař ještě může víno ošetřit, ale zoxidovanou láhev, kterou jsme si zakoupili je třeba reklamovat.

Těkavé neboli zoctovatělé víno se dá rovněž lehce rozpoznat, jelikož nápoj bude mít zřetelnou vůni a charakter octa nebo acetonového ředidla a na patře bude působit štiplavě. Tato vada je způsobena přítomností kyseliny octové a její sloučeniny ethylacetátu a vzniká pomocí octových bakterií, které mohou být obsaženy ve vzduchu i ve víně, kde reagují s alkoholem. Kyselina octová je ve velmi malém množství rovněž někdy blahodárná, např. u vín z oblasti Sauternes, Tokaje či u výběrů ze suchých rozinek (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese - TBA) napadené ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*, kde má vyšší obsah těkavých kyselin (volatile acidity - VA) komplementární účinky k botrytickému charakteru vína. Avšak přítomnost lehce identifikovatelného acetonového pachu ve víně je všeobecně považována za nenapravitelnou vadu. Míchat naoctovatělé víno se zdravým se nevyplácí, protože je to bezúčelné a zdravé víno nakazí.

Přesířené víno je charakterizováno svým ostrým, štiplavým útokem na nosní dutinu připomínajícím čerstvě škrtnutou zápalku. Oxid siřičitý se ve vinařství používá od nepaměti pro své antioxidační a konzervační účinky. Bez něj by víno bylo unavené, mdlé a bez dlouhé životnosti. Avšak při nadbytečném přesíření může absolutně negativně dominovat ve vlastnostech vína. Existuje stále větší procento lidí s astmatickými a alergickými problémy, u kterých silně zasířené víno může vyvolat nepříjemné reakce. Proto se v celém světě obsah volné a vázané síry ve víně přísně kontroluje podle příslušných zákonů. V USA je výrobce nebo dovozce dokonce povinen uvést na etiketě mimo jiných varovných upozornění (např. škodlivých účinků alkoholu pro zdraví a těhotné ženy) také upozornění, že víno obsahuje siřičitany (Contains Sulfites).

Sírka neboli víno se zápachem po sirovodíku (H_2S) se ve víně vyznačuje pachem a pachutí (pokud by snad pobízelo k napití!) po zkažených vejcích. Často též sirovodík reaguje s jinými látkami ve víně, které pak vytvářejí merkaptany. Tyto substance jsou rozpoznatelné svými nepříjemnými pachy po spálené gumě, hnojící zelenině, kapustovém vývaru či mokré psí srsti. Sirovodík vzniká během kvasného procesu a to činností kvasinek. Množství vyprodukovaného sirovodíku je závislé na typu kvasinek, ale také na podmínkách ve sklepě během fermentace, jako je teplota a přítomnost dusíku. Tato nemoc vína je vyléčitelná, pokud vinař víno včas ošetří. Vysoká koncentrace sirovodíku ve vzduchu je pro člověka nebezpečná, ve víně však tak malé množství není ohrožující, ovšem jen v případě, že by pukavec byla vaše oblíbená vůně!

Myšina (franc. *tourne*, nebo také *souris*) je nepříjemná pachut' po myších, která zůstává dlouho na jazyku. Většinou se vyskytuje jen u sudových vín následkem bakteriální kontaminace.

Křisovatění (franc. *piqûre*) je nemoc způsobená kvasinkami, které rozkládají alkohol na ocet a přitom vytvářejí na po- vrchu mázdrovitý povlak - křís.

Hořknutí (franc. *amertume*) je způsobeno bakteriemi, které napadají kyselinu vinnou a přitom způsobují hořknutí a ztrátu barvy - zvrhnutí vína.

Zákaly (franc. *casse*) např. bílkovinný a kvasničný zákal se projevuje opalizujícím vzhledem, závojem, či usazeninou v podobě prášku na dně lahve. Zákaly způsobené kontaminací železa nebo mědi (iron casse, copper casse) se vyznačují kovovou či inkoustovou pachutí.

Krystalický zákal je naopak úplně neškodný, který vzniká vysrážením vinného kamene. Je to v podstatě vnan sodný a vnan draselný, které se usazují na dně lahve díky své specifické hmotnosti. Pokud se s tímto nedostatkem setkáme, znamená to víceméně známku dobrého vinařství než důvod k reklamaci. Někteří vinaři dnes předcházejí tomuto jevu silným zchlazením vína kdy se kámen vysráží ještě než je víno nalahvováno.

Perlení v jinak tichém víně, kromě stylů jako jsou např. portugalské Vinho verde nebo francouzský Muscadet-sur-lie, většinou nevěští nic dobrého, hlavně u červených vín. Znamená to zpravidla, že se víno znovu rozkvasilo nebo je jinak nestabilní. V poslední době (převážně při procesu řízeného kvašení bílých vín, kdy mošt kvasí při relativně nízké teplotě) se však víc a více setkáváme s jevem, kdy přítomnost nepatrných bublinek oxidu uhličitého CO₂ je naopak ve víně žádoucí a zachovává víno čerstvé a svěží. Není to absolutně důvod ke stížnosti. Pokud vám tato svěžest vadí, stačí otevřít láhev půl hodiny před konzumací, během které bublinky uniknou.