

Aromata a vůně od Toma Stevensona I.

Někde jsem četl, že kdyby se pouhých několik procent spotřebitelů přestalo chovat spotřebně, nic by nenakupovali, všechno si vypěstovali a spotřebovali či povyměňovali, tak by to destabilizovalo celosvětový ekonomický systém a ten by se mohl až zcela zhroutit. Proto mám tendenci pokaždé, když někdo v tomhle tržním světě něco poskytne všem a zadarmo, bez vychytralých postranních úmyslů, v tom vidět první vlaštovku pádu systému založeného na penězích. To je i případ **Toma Stevensona**, jistě i tuzemským nadšencům vína známého díky Světové encyklopedii vín. Ještě tak jsem rozuměl tomu, že zdarma zveřejní své degustační poznámky aktuálních šumivých vín ze Chamapagne - než by prošly tiskem, ztratily by z valné části na aktuálnosti, a co by se rychle neprodalo, zůstalo by v regálech těžkým ležákem. Kéž by takhle prozíravě uvažovali všichni spisovatelé o víně. Že ale takto zveřejní i své dlouhá léta sbírané poznámky o aromatech i spolu s rozsáhlým od odborníků čerpaným vědeckým rozbořem aromat, to pro mne zůstává dobročinným partyzánským činem non plus ultra. Přitom leckterý z jeho anglicky mluvících kolegů Vám zdarma umožní nahlédnout sotva na titulní stranu svého webu (čestnou výjimkou je staříčká a nemocný Clive Coates, kterému už zřejmě byznysu netřeba).

Nejdříve jsem si chtěl tento krásný text jen stáhnout pro svou potřebu jen v angličtině. Pak jsem ale sentimentálně podlehl vlně dobrovolného altruismu, a rozhodl se text pro potřeby webu ovine.cz přeložit a nabídnout ostatním. I když v mém případě je to spíš cosi jako splátka nebo výměnný obchod, protože tím jakoby vracím alespoň část toho, co mi tento blahodárny web dává.

Ponechal jsem názvy vůní i v anglickém překladu a podle něj i abecedně seřazené, neboť si od toho slibuji, že to celé bude také plnit funkci anglicko-českého slovníku pro případ setkání s anglickým textem či etiketou. Ke stažení je rovněž jako soubor ve Wordu bez předmluvy pro každodenní užití či k vlastním úpravám.

Přestože valná většina textu není jazykově ani obsahově příliš složitá a jelikož jsem vzděláním organický chemik, tak ani chemické názvosloví mi nepřišlo cizí, tak přeci jen je v textu pár míst, kde jsem dost váhal, jestli přesně rozumím tomu, co Tom Stevenson myslel, či jestli si to Tom Stevenson myslel správně. Uvedené části jsem proto opatřil svými poznámkami. Budu vděčný každému, kdo mi sporná i špatně pochopená místa přívětivým tónem lépe osvětlí. Též chemické názvosloví jsem naposledy potkal při mých studiích na univerzitě, což je už deset let. Laik to zřejmě neodhalí, ale dovedu si představit nějakou chybu, kterou erudovanější chemik v přepisu z anglického názvosloví do českého zaregistruje. Jinými slovy: ač mi byla zde v minulosti vytýkána nepřesnost, nemohu ji vyloučit ani v tomto případě, jakkoliv jsem se snažil překládat co nejpřesněji. Originální text naleznete na www.wine-pages.com/guests/tom/taste.htm.

Ačkoliv vnitřně nejsem přesvědčen, že poznání skrze exaktní vědu je jediná možná a vše vysvětlující cesta a že vínu ve výsledku lépe porozumíme skrze ochutnávací roboty a hmotnostní spektrografie, ačkoliv bych o některých věcech rád a vášnivě s Tomem Stevensonem polemizoval, i tak si myslím, že jde o mimořádně cenný a inspirující text nejen pro milovníky vína, ale i třeba pro lidi, které výroba vína živí, a pro které, doufám, bude i v něčem inspirativní.

V dnešním bonusu najdete obsáhlý článek, který jsme museli rozdělit na dvě části.

Zaznamenání specifických informací je disciplína, kterou by si měl každý opravdový degustátor vzít za svou povinnost, ale opakování některých věcí může být nudné. Vskutku při rozměrech některých ochutnávek může psaní jasných a srozumitelných poznámek pro každé víno činit obtíže dokonce i většině zanícených profesionálů. Na konci sedmdesátých let jsem přišel s řešením: ochutnávkový poznámkový notýsek, kde každá stránka obsahovala tyto opakující se informace. Jediné, co bylo potřeba, bylo zaškrtnout odpovídající kolonku a ve vteřině mohly být zaznamenány ty základní detaily. Navíc přidavné komentáře pak byly krátké, přesné a věcné.

Od té doby jsem notýsek vylepšoval a modifikoval a nyní ho mám dokonce profesionálně vytištěn pro mou osobní potřebu. Bloček vždy fascinoval lidi, kdekoliv jsem se s ním objevil. Obvyčně jsem byl dotazován, jestli by někde nebyl k zakoupení. Po vysvětlení, že ne, jsem byl pravidelně požádán, jestli by nemohla být jedna stránka okopírovaná pro jejich osobní potřebu. A tak jejich mnohé varianty obíhají prakticky v každém vinařském regionu na světě.

Již dávno jsem byl přesvědčován, abych dovolil notýsek vydat, aby i ostatní mohli systém používat. Nejdřív jsem si pomyslel: „*Panečku, to ze mě udělá boháče.*“, ale jen jsem si kdesi hřál a opatroval ten nápad. Ne, že by to mohl být bestseller, ale snad bych tím mohl pokrýt náklady na tisk mých knih. A tak se neustále bloček vyvíjel v něco, co by mohli používat i ostatní (ačkoliv toto je poprvé, co je publikováno). Tu část, která se vyvíjela nejvíce, jsem nazval můj *Mind-jogging list* (doslovně přeloženo Seznam běhu pro zdraví mého myšlení. Pozn. překladatele).

Většina nadšenců do vína pochopí inspiraci pro tuto část. Kolikrát jste pozvedli víno, okamžitě cosi rozeznali, a řekli si: „*Znám tuhle vůni... ale co to je?*“ Kdybych dostal penny pokaždé, když tohle dilema nutí degustátory odběhnout k dvacetiminutové diskusi, byl bych milionářem. Typicky všechny druhy návrhů nevedou nikam blízko cíle až do chvíle, kdy někdo kápne na to správné aroma, pokud máme to štěstí. To je pak takový pocit uspokojení jako když Vás někdo poškrábe na místě, kam si nemůžete dosáhnout.

Ať je to jak chce, neidentifikovatelné svrbění vůně může být jednoduše podrbáno: pokud se nad tím zamyslíte, aroma není problém, je to jen naše neschopnost k němu přiřadit to správné jméno. Přece jen ale to něco, co rozezná zvonek rozpoznání, musí být důvěrně známé. Nehledě na mučivé pátrání to se vši pravděpodobností bude nějaká každodenní vůně, nic obskurního, vzácného či esoterického.

Řešení, s kterým jsem přišel, bylo velmi jednoduché: sestavit si seznam ovoce, květin, koření, ořechů atd., aby až příště narazím na nějaké výrazné aroma, tak jen poběžím prstem dolů po tom příslušném seznamu, dokud si to můj mozek nespojí s tím, co to bylo. A víte co? Funguje to a funguje to i u každého, koho jsem náhodně potkal a byl postížen syndromem „*Tu vůni znám...*“

Víno obsahuje mnohé chemické sloučeniny, které mohou být přiřazeny ke každodenním vůním, a ty ani nemusí mít nic společného s vínem samotným (jako třeba *diacetyl* - viz BUTTER -máslu). Ale většina vín nenabízí jen jediné charakteristické aroma původně nespojované s vínem, a pár vín dokonce evokuje více než tři nebo čtyři. Kvůli květinovým románům v některých degustačních poznámkách byste pak mohli opomenout zamyslet se nad tím, že vydává opravdové aroma potpourri (směs sušených aromatických květin - pozn. překladatele). Avšak možnost mnoha aromat vyčnívajících jedno přes druhé je příliš vzdálená, aby musela být brána do úvahy. (To se mi skoro

nechce věřit :-)) - pozn. překladatele).

Jenom když jedna nebo dvě komponenty dominují, pak lze rozlišit charakteristické aroma. Dokonce i pak to každý nedokáže: každý máme odlišný práh, kdy tyto složky jsme schopni detekovat. Faktem je, že čím více aromátů mezi sebou soupeří, tím méně se stávají zřetelnými. Vezměte jakoukoliv degustační poznámku, která obsahuje tucet aromátů původně nespojovaných s vínem a použijte ji jako recept. Dejte všechny tyto ingredience do mixéru, důkladně emulgujte, a pak požádejte kohokoliv, ať přičichne a identifikuje všech dvanáct aromátů.

Když jsem přesně určoval jednotlivá charakteristická aroma, dostával jsem se do diskusí s enology o tom, co by mohlo být jejich možnou příčinou. A tak jsem začal seznam doplňovat aktivními chemickými sloučeninami zodpovědnými za jednotlivé vůně. Později jsem tyto látky přezkušoval a od té doby i začal studovat dokumentaci vztahující se k nim. Vysvětlující poznámky začaly narůstat.

Po patnácti letech tohoto putování jsem potěšen sdílet tento „Mind-jogging list“ s návštěvníky www.wine-pages.com. Připojil jsem vícejazyčné překlady (záchrana když se během celodenní náročné degustace zmitám v popisu bezového květu portugalskému enologovi) a tento seznam pak můžete vytisknout pro svou vlastní potřebu. Ještě upozornění: příklady aromátů, které jsem dal do seznamu, jsou spíše výsledkem mé vlastní přirozené zvědavosti než touhou někoho vzdělávat o něčem, co může být ovlivněno mnoha proměnnými. V neposlední řadě různými prahy vnímavosti, které všichni máme pro detekování těchto složek.

KVĚTINOVÉ VŮNĚ:

ACACIA - akát nebo akácie (slovník připouští obojí překlad a já si nejsem jist, jak moc se liší vůně zdejších bělokvetých akátů od vůně žlutých kulovitých květů akácie, z které se vyrábí arabská guma - pozn. překladatele).

Acacia (F) Akazie (G) Acacia (I) Acacia (S)

Květinové autolytické aroma právě odstřeleného šumivého vína.

Methyl p-tolyketon

APPLE BLOSSOM - rozkvetlá jablonoň

Fleur de pommier (F) Apfelblüten (G) Fiori di melo (I) Flor del manzano (S)

Mladý Riesling a Champagne.

anýzová kyselina, amylacetát

CARNATION - karafiát

Oeillet (F) Nelke (G) Garofano (I) Clavel (S)

Jedna ze čtyřech olfaktorických vad známých souhrnně jako „fenolický“ charakter, způsobená enzymatickou dekarboxylací dvou skořicových kyselin kvasinkami.

Vinyl-4-guajakol

ELDERFLOWER - bezový květ

Fleur de sureau (F) Holunderblüten (G) Fiore della bacca di sambuco (I) Flor del sauco del saúco (S)

Slušný výraz pro 'kočičí chcánky', tato extrémní forma bylinnosti může být nalezena v mnoha hroznech pokud jsou sklizeny nedozrálé, konkrétně Sauvignon Blanc, ale může také být u Sémillonu a Cabernetů.

Pyraziny.

FLORAL - květové

Floral, floraux (F) Blumenbukett (G) Sapore di fiori (I) Aflorado(S)

Všeobecně květinové aroma, obvykle lehké a osvěžující.

Linalol, 2-fenylethanol, methyl 2-methylpropanoát, různé aldehydy

FLOWERY- FRUITY - květinově-ovocné

Fleuri-fruité (F) Blumig-fruchtig (G) Fiorito-fruttato (I) Aflorado-afrutado (S)

Z hlediska vývoje vína může být toto popisováno jako „několik měsíců navíc lahvového zrání“ než květové

beta-damascenon, ethylhexanoát

GERANIUM - muškát, pelargonie

Géranium (F) Geranie (G) Geranio (I) Geranio (S)

Kyselina sorbová (konzervant který zabraňuje opětovnému začátku kvašení u sladkých vín, ale nemá žádný efekt na jejich bakteriální aktivitu) bez dostatečného množství oxidu siřičitého má sklon ke štěpení bakteriemi mléčného kvašení, což způsobuje silný muškátový odér (*2-ethoxy-3.5-hexadien*), ačkoliv i jiné substance mohou produkovat podobnou vůni, třeba ty, které vznikají během oxidace geraniolu (staré Asti).

Hexa-2,4,dienol, 2-ethoxyhexa-3,5-dien, glycyrrhizin, geraniol dehydrogenáza

LAVENDER - levandule

Lavande (F) Lavendel (G) Lavanda (I) Espliego (S)

Australské Rieslingy mají často lipový a levandulový charakter, ten druhý je často přisuzován přísadkům pektolytických enzymů k volným aromatickým terpenům ve víně.

Linalylacetát

LILAC - šeřík

Lilas (F) Flieder (G) Lilla (I) Lila (S)

Nacházen v některých bylinnějších červených a pepřnatých vínech z Rhône. Může být zesílen v odrůdě Muscadine.

alfa-terpineol

LILY OF THE VALLEY - konvalinka

Muguet (F) Maiglöckchen (G) Mughetto (I) Lirio del valle (S)

Gewürztraminer z Nového světa.

Linalol

LIME TREE (LINDEN) - lípa

Tilleul (F) Lindenbaum (G) Tiglio (I) Tilo (S)

Mladý Riesling.

Hotrienol

MAGNOLIA - magnólie

Magnolia (F) Magnolie (G) Magnolia (I) Magnolia (S)

Charakter odrůdy Muscadine ve skutečnosti nazývané Magnolia, toto výrazné květinové aroma může být též nalezeno ve vínech vyrobených z jiných hroznů.

Geranylaceton

ORANGE BLOSSOM - pomerančový květ

Fleur d'oranger (F) Orangenblüten (G) Fiori d'arancio (I) Azahar (S)

Mladistvý suchý Muscat

Anýzová kyselina, limonen, citronelol

ROSE PETAL - růžové plátky

Pétale de rose (F) Rosenblatt (G) Petalo di rosa (I) Pétalo de rosa (S)

Růžový oxid je částečně zodpovědný za květinovou stránku Gewürztramineru.

Cis-růžový oxid, geraniol, nerol, iron, citronelol, citronelylacetát, beta-damascenon, 2-fenylethanol

VIOLET - filaka

Violette (F) Veilchen (G) Violetta (I) Violeta (S)

Nacházený jako součást hedvábného závěru v mnoha červených vínech, konkrétně Malbecu a v menší míře ve vínech z Graves.

Ionony

OVOCNÉ A ZELENINOVÉ:

APPLE - jablko

Pomme (F) Apfel (G) Mela (I) Manzana (S)

Všudypřítomné ve svěžích mladých bílých vínech vyrobených z ne příliš přezrálých, ale též ne nutně nedozrálých hroznů.

Amyl nebo isoamyl acetát, ethylacetát, ethyl n-butanoát, fenylethylacetát, diethylmalonát, methyl-3-ethyl-butanoát, 1,5-dodekanolid

Viz též APPLE BLOSSOM - rozkvetlá jabloň, APPLE PEEL - jablečná slupka, GREEN APPLE - zelené jablko, STEWED APPLE - kompotované jablko

APPLE PEEL - oloupaná jablečná slupka

Pelure de pomme (F) Apfelschale (G) Buccia di mela (I) Piel de manzana (S)

Charakter jablečné dřeně.

Ethylhexanoát, n-hexyl, n-butanoát, hexylhexanoát

Viz též APPLE BLOSSOM - rozkvetlá jabloň, APPLE - jablko, GREEN APPLE - zelené jablko, STEWED APPLE - kompotované jablko

APRICOT - meruňka

Abricot (F) Aprikose (G) Albicocca (I) Albaricoque (S)

Klasický odrůdový charakter Viognieru, ale také nacházeno u Rieslingu, Champagne a jiných.
Meruňkové jádérko (noyau d'abricot) je mnohem komplexnější vůně .
1,4-decanolide, amylopropanoát

BANANA - banán

Banane (F) Banane (G) Banana (I) Plátano (S)

Amyl nebo isoamylacetát, též známý jako "Banánový olej" či "Hruškový olej", je charakteristický pro bílá vína z chladného regulovaného kvašení a pro červená vína, která prošla karbonickou macerací (např. Beaujolais Nouveau), zatímco pronikavější banánový charakter nacházený v pachuti jistých alsaských vín je předzvěstí kořenitosti lahvově zralých vín.

Amyl nebo isoamylacetát, ethylacetát, ethylbutyrát, 1-fenylethylacetát, 1,5-dodekanolid

BLACKBERRY - ostružina

Mûre (F) Brombeere (G) Mora di rovo (I) Zazzamora (S)

Vyzrálý Pinot Noir.

Ethylkaprylát, ethylhexanoát, ethylbutyrát, amylopropionát

BLACKCURRANT - černý rybíz

Cassis (F) Schwarze Johannisbeere (G) Ribes nero (I) Grosella negra (S)

Obyčejně atraktivní aroma, ale může být i merkaptanovou vadou, a v tom případě se černý rybíz později přemění v česnekový zápach.

Ethylacetát, ethylformiát, Merkaptohexan-1-ol

BLUEBERRY - borůvka

Myrtille (F) Heidelbeere (G) Mirtillo (I) Mirtillo (S)

Též nazýváno jako bilberry nebo whortleberry, borůvky jsou mnohem měkčí, více navoněné, ale méně intenzivní než černý rybíz.

Pravděpodobně hexanoát

CHERRY - třešeň nebo višně

Cerise (F) Kirsche (G) Cilegia (I) Cereza (S)

Klasický Pinot Noir z chladného klimatu.

Benzaldehyd-kyanohydrin

CITRUS FRUIT - citrusy

Agrume (F) Zitrusfrüchte (G) Agrumi (I) Citricos (S)

Část ze svěží komplexity mnoha mladých bílých vín. Často více komplexní než jednotlivé citrusové plody.

Limonen, citronelol, linalol

CRANBERRY - brusinka

Canneberge (F) Preiselbeere (G) Ossidocco (I) Arándano (S)

Hodně v třešňo-malinových škálách ovocných vůní, brusinka může být nalezena v Syrahu z chladného klimatu nebo v bylinných Merlotech z Nového světa.

Furfural, 1-butanol

DRIED FRUIT - sušené ovoce

Fruits secs (F) Trockenfrüchte (G) Frutta secca (I) Frutas secas (S)

Nacházeno ve vínech ze sluncem vysušených hroznů (např. italské Recioto), též ve fortifikovaných jako třeba australský Muscat.

FIG - fík

Figue (F) Feige (G) Fico (I) Higuera (S)

Část komplexity některých vyzrálých jemných bílých vín.

Ethylpropionát, isobutylacetát

GOOSEBERRY - angrešt

Groseille à maquereau (F) Stachelbeere (G) Uva spina (I) Grosella espinosa (S)

Klasický odrůdový charakter Sauvignonu Blanc, zvláště pokud vyrostl v Marlborough na Novém Zelandu. Vyžaduje vyzrállost a relativně vysokou hladinu kyseliny vinné. Může být zdůrazněno schopnostmi kvasinek jako třeba Zymaflore VL3.

4MMP (4-merkaptó-4-methylpentan-2-on)

GRAPE - hroznové víno

Raisin (F) Traube (G) Uva (I) Uva (S)

Málo vinných hroznů má hroznovou chuť. Muscat bývá hlavní výjimkou.

Ethylkaprylát, ethylheptanoát, ethylpelargonát

GRAPEFRUIT

Pamplemousse (F) Pampelmuse (G) Pompelmo (I) Pomelo (S)

Nacházen v Gewürztramineru, Scheurebe někdy v Chardonnay.

Merkaptohexan-1-ol, nerol

GREENGAGE - ryngle

Reine-Claude (F) Reineclaudie (G) Regina Claudia (I) Claudia (S)

Chenin Blanc z Loiry.

4-MMP (4-merkaptó-4-methylpentan-2-on)

GREEN APPLE - zelené jablko

Pomme verte (F) Grüner Apfel (G) Mela verde (I) Manzana verde (S)

Nezralost, obyčejně v chuti, jako protiklad k hutnému a přesto vyzrálému ovocitému aroma jablka Granny Smith.

Jablečná kyselina, acetaldehyd, hexanoát

Viz též APPLE BLOSSOM - rozkvetlá jablkoň, APPLE - jablko, APPLE PEEL - jablečná slupka, STEWED APPLE - kompotované jablko

LEMON - citrón

Citron (F) Zitrone (G) Limone (I) Limón (S)

Naznačuje jednoduchou komerční kvalitu pokud není součástí mnohem komplexnější vůně, jako

třeba citrusy nebo citronově-dubové.

Kyselina citronová, neral, limonen, citral, linalol

Viz CITRUS FRUIT - citrusy, GRAPEFRUIT, LEMONY OAK - citrusový dub, LIME - limetka, ORANGE - pomeranč

LIME - limetka

Citron vert (F) Limone (G) Limetta (I) Lima (S)

Měkkčí, jemnější a komplexnější než citron; nacházená v australském Rieslingu a Sémillonu.

Nerol

LYCHEE - liči

Litchi (F) Litschi (G) Litchi (I) Lichi (S)

Část Gewürztraminerového odrůdového aroma, mezi růžovými plátky a kořením.

Cis-růžový oxid

MANDARIN - mandarinka

Mandarine (F) Mandarine (G) Mandarino (I) Mandarina (S)

Něžnější než pomeranč, ukazuje na větší komplexnost a finesu v Muscatu či Rieslingu.

Undekanol

MELON - žlutý meloun (to, čemu říkáme meloun my, je v angličtině „water melon“ nebo v Americe „citrus melon“. Pozn. překladatele)

Melon (F) Melone (G) Melone (I) Melón (S)

Žlutý meloun s tropickým ovocem může být součástí charakteru Chardonnay z teplého klimatu, ale s jablkem a hruškou to bude jednoduše nějaké škrobové amyl-aroma.

Trans 2,4-nonadienal, Amyl nebo isoamylacetát

MUSCAT - muškát

Muscat (F) Muskattraube (G) Moscato (I) Moscatel (S)

Toto svěží hroznové aroma muškátových hroznů je aromatická charakteristika, která může být nalezena i v jiných vínech než v těch vyrobených z muškátových hroznů.

kombinace geraniolu, linalolu a nerolu

ORANGE - pomeranč

Orange (F) Orange (G) Arancia (I) Naranja (S)

Mnoho bílých vín, konkrétně Muscat a Riesling. Fortifikovaná.

Limonen, citronelol, linalol, methyloktanoát, 2-undekanon

PASSION FRUIT - mučenka, neboli passiflora, neboli maracuja

Fruit de la passion (F) Passionsfrucht (G) Frutto della passione (I) Pasionaria (S)

Sauvignon Blanc z Nového světa.

Merkaptohexanol

PEACH - broskev

Pêche (F) Pfirsich (G) Pesca (I) Melocotón (S)

Vyzrálý Riesling, pocházející z Rheingau jako typický představitel Chardonnay z Nového světa.
Piperonal, undekalakton, ethylformiát, 1,4-dekanolid, 1,5-dekanolid

PEAR - hruška

Poire (F) Birne (G) Pera (I) Pera (S)

Amyl nebo isoamyl acetát, též známý jako "Banánový olej" či "Hruškový olej", je charakteristický pro bílá vína z chladného regulovaného kvašení a pro červená vína, která prošla karbonickou macerací (např. Beaujolais Nouveau).

Amyl nebo isoamylacetát, ethylacetát, fenylethyl acetát, 1,5-dodekanolid

PINEAPPLE - ananas

Ananas (F) Ananas (G) Ananas (I) Piña (S)

Částo nacházen v Chardonnay z Nového světa. Může též indikovat botrytické hrozny.

Ethylbutanoát, ethylkaprylát, ethylhexanoát, ethylbutyrát, methyl 3-methylthiopropionát, amypropionát

PLUM - švestka

Prune (F) Pflaume (G) Prugna (I) Ciruela (S)

Většinou spojována s červenými víny, konkrétně a Cabernet Sauvignonem a Syrahem.

Methylbutanoát

PRUNE - sušená švestka

Pruneau (F) Backpflaume (G) Prugna secca (I) Ciruela pasa (S)

Italská červená.

Methylbenzoát

QUINCE - kdoule

Coing (F) Quitte (G) Cotogna (I) Membrillo (S)

Klasické reduktivní aroma.

Dimethylsulfid, dimethyldisulfid

RAISIN - rozinky

Raisin sec (F) Rosine (G) Uva passa (I) Pasa (Sp)

Fortifikovaná vína, konkrétně Muscat. Zhrozinkovatělé hrozny!

RASPBERRY - malina

Framboise (F) Himbeere (G) Lampone (I) Frambuesa (S)

Bylinná a přitom ovocná, malina je klasický mladý Syrah z chladného klimatu. Též nalézána v Pinot Noir (poněkud teplejšího klimatu než s třešňovou vůní). U jiných odrůd může signalizovat příliš silný vzrůst („an over-vigorous canopy“ - jestli někdo ví, co to znamená, ať se mi ozve - Pozn. překladatele).

Kombinace ethylacetátu, ethylformiátu a různých kyselin a esterů

REDCURRENT - červený rybíz

Groseille rouge (F) Johannisbeere (G) Ribes rosso (I) Grosella roja (S)

Mladý Pinot Noir, pravděpodobně z chladného klimatu.

RHUBARB - rebarbora (reveň)

Rhubarbe (F) Rhabarber (G) Rabarbaro (I) Ruibarbo (S)

Některé kvasinky (např. Lalvin 71B-1122) mají tendenci produkovat ovocitost podobnou rebarboře, speciálně ve vínech, které prošly karbonickou macerací.

STEWED APPLE - kompotované jablko

Pomme en compote (F) Apfelkompott (G) Mela cotta (I) Compota de manzana (S)

Výraznější než jednoduché škrobnaté jablečné aroma.

beta-damascenon

Viz též APPLE BLOSSOM - rozkvetlá jabloň, APPLE - jablko, APPLE PEEL - jablečná slupka, GREEN

APPLE - zelené jablko

STRAWBERRY - jahoda

Fraise (F) Erdbeere (G) Fragole (I) Fresa (S)

Kalsický vyzrálý Pinot Noir. Hybridy Castor a Pollux též voní po jahodách, ale to může být až únavné a přesycující.

Furaneol, ethylacetát, ethylbutyrát, ethylformiát, ethylhexanoát, methylcinamát

SUMMER FRUITS - červené bobulové ovoce, letní ovoce

Fruits rouges (F) Sommerfrüchte (G) Frutti di bosco (I) Frutas del bosque (S) (podle mne „frutti di bosco“ znamená spíš lesní ovoce - pozn. překladatele)

Buďto komplexnější nebo méně charakteristická směsice malin, jahod, ostružin a černého rybízu.

Ethylacetát, ethylbutyrát (jak může být směs dvou sloučenin komplexnější než směs sloučenin šesti u jahody trochu nechápu :-)) - pozn. překladatele)

TOMATO - rajče

Tomate (F) Tomate (G) Pomodoro (I) Tomate (S)

Vůně vyzrálých rajčat může být nalezena v některých bílých (Sylvaner) a červených (Merlot, Pinot Noir různá italská) vínech.

Trans-2-pentanal

TROPICAL FRUIT - tropické ovoce

Fruits tropicaux (F) Tropenfrucht (G) Frutta tropicale (I) Fruta tropical (S)

Obyčejnější bílá z Nového světa, konkrétně Chardonnay, ale může být též ve vínech ze světa „starého“, dokonce i v Champagne (od Sézanne).

beta-damascenon

ASPARAGUS - chřest

Asperge (F); Spargel (G) Asparago (I) Espárrago (S)

Přehnaně pyrazinový charakter často nacházený v Sauvignon Blanc, chřest se vyvíjí pouze stárnutím.

Ve víně bez pyrazinového charakteru to bude *dimethyldisulfid*.

2-Methoxy-3-isobutylpyrazin, dimethyldisulfid

BEETROOT - červená řepa

Betterave (F) Rote Beete (G) and Barbabietola (I) Remolacha (S)

Zemito-vegetální charakter, obvykle jako nějaká vada, Pinot Noir jako nejpravděpodobnější příjemce a geosmin (nalezený v řepě) nejpravděpodobnější viník.

Geosmin, 2,5-dimethylpyrazin, 3-isobutyl-2-methoxypyrazin, 2-ethyl-2,4-dimethylthiazol

BELL PEPPER - paprikový lusk

Poivron (F) Paprikaschote (G) Peperone (I) Pimiento (S)

Zelený pepř, sladká paprika, nové koření a kayenský pepř - toto je klasický charakter Sauvignonu Blanc a Cabernetu Franc, odvozený od pyrazinu. Též příznak bujného vzrůstu („canopy vigour“ - nejsem si jistý, že jsem přeložil správně - pozn. překladatele) u Cabernet Sauvignonu. Zemitější aroma paprikového lusku může připomínat TCA (2,4,6-trichloranisol - tzv. „korek ve víně“ - pozn. překladatele), ale může být i specifický methoxypyrazin (*2-methoxy-3-isopropylpyrazin*).

2-Methoxy-3-isobutylpyrazin

BROADBEAN - bob (obecný či koňský)

Fève (F) Bohne (G) Fava (I) Haba (S)

Typické aroma Sauvignonu Blanc, které leží mezi paprikovým luskem a čerstvým zeleným hráškem. Též nalezeno v Cabernet Sauvignonu.

2-Methoxy-3-isobutylpyrazin

CABBAGE - zelí nebo kapusta (jsme snad jediný národ, který má pro tyto zeleniny dvě různá slova?

Pozn. Překladatele)

Chou (F) Kohl (G) Cavolo (I) Col (S)

Merkaptanová vada nalezená v nefiltrovaných vínech, která nebyla vyrobena příliš hygienicky. Vařená kapusta (zelí) je pravděpodobně *methional*, který je zodpovědný za většinu reduktivních vad, zvláště u bílých vín.

Methional, methionol, methanethiol, DES (dimethylsulfid)

CAPSICUM - kayenský pepř (pálivé papričky)

Viz BELL PEPPER - paprikový lusk

CAULIFLOWER - květák

Chou-fleur (F) Blumenkohl (G) Cavolfiore (I) Coliflor (S)

Silněji vonící merkaptanová vada než kapusta (zelí). Odér vařeného kvěťáku pochází z *akroleinu* a jeho původ je z bakteriemi infikovaného vadného kusu.

Akrolein, 2-methylthio-ethanol

CELERY - celer

Céleri (F) Sellerie (G) Sedano (I) Apio (S)

Je kuriozitou kdykoliv je někde nalezen.

3-Butyliden

CORN-ON-THE-COB - kukuřičný klas

épi de maïs (F) Maiskolben (G) Pannocchia di granturco (I) Mazorca de maíz (S)

Kukuřičný klas přecházející v chřest je vada vázané síry („fixed-sulphur fault“).

DMS (dimethylsulfid)

CUCUMBER - okurka

Concombre (F) Gurke (G) Cetriolo (I) Pepino (S)

Méně vyzrálá verze žlutého melounu.

Trans-2-nonenal

GARLIC - česnek

Ail (F) Knoblauch (G) Aglio (I) Ajo (S)

Toto aroma se může vyvinout z přehnaně silného aroma černého rybízu, které je rovněž merkaptanová vada nebo vada vázané síry.

DES (diethylsulfid), DEDS (diethyl-disulfid), ethanethiol, thiofen

GARLIC TASTE - česneková chuť

Ailliacé (F) Knoblauchge-schmack (G) Sapore di aglio (I) Con sabor a ajo (S)

Pokud stejně, jak voní, i chutná po česneku, nebo ještě více, vada je pak určitě merkaptanová.

4-methylthiobutan-1-ol

GREEN PEPPER - zelený pepř

Viz BELL PEPPER - paprikový lusk

MUSHROOM - houby

Champignon (F) Champignon (G) Funghi (I) Champiñón (S)

Pokud je houbové aroma svěží a příjemné v uleželém Champagne, je to akceptovatelná charakteristika lahvového stárnutí, ale pokud je suché a zatuchlé, je to definitivně TCA - korková vada. V botrytickém víně může být houbový charakter kvůli neobyčejně vysokému obsahu 3-oktenolu.

TCA (2,4,6-trichloroanisol), 3-oktenol

ONION - cibule

Oignon (F) Zwiebel (G) Cipolla (I) Cebolla (S)

Merkaptanová vada nebo vada vázané síry („fixed-sulphur fault“). Různé možnosti, ale pokud je intenzivní a připálená, pak je to DMDS.

DES (diethylsulfid), DMDS (dimethyldisulfid), ethanethiol, s-ethylacetothioát

PEA - hrách

Petit pois (F) Erbse (G) Piselli (I) Guisante (S)

Aroma čerstvého zeleného hrášku nacházené v Sauvignonu Blanc je bližší bobu („broadbean“) než konzervovaný hrášek nebo chřest, ale vyvíjí se touto cestou lahvoým zráním.

2-Methoxy-3-isobutylpyrazin

POTATO - brambor

Pomme de terre (F) Kartoffel (G) Patate (I) Patata (S)

Aroma či chuť bramborových slupek je obvykle neprávem sváděno na TCA (korkovou vadu), ale bývá to spíš geosmin (zodpovědný za zemitou vůni v řepě) nebo pyrazin. Vařené brambory jsou

vadou vázané síry („fixed-sulphur fault“).

Geosmin, 2,5-dimethylpyrazin, methional 3-methyl-1-propanol

SAUERKRAUT - kyselé zelí

Choucroute (F) Sauerkraut (G) Crauti (I) Chucrut (S)

Mléčná vůně z nadměrného malolaktického kvašení.

Kyselina mléčná

SWEET PEPPER - sladká paprika (koření)

Viz BELL PEPPER - paprikový lusk

TRUFFLE - lanýž

Truffe (F) Tartufo (I) Trüffel (G) Trufa (S)

Je to součást komplexity jemných vín nebo sirná vada?

Dimethylsulfid

VEGETAL - rostlinné, vegetální, zeleninové

Végétal (F) Vegetal (G) Vegetale (I) Vegetal (S)

Ačkoliv to nezní ve spojení s vínem atraktivně, vegetální charakter může být jak negativní, tak pozitivní.

Trans-2-hexenol

HERBÁLNÍ, BYLINNÉ, PRYSKYŘIČNÉ A KOŘENITÉ:

ANISEED - anýz

Anis (F) Anis (G) Anice (I) Anís (S)

Toto kořenité-bylinné aroma může být nalezeno ve vínech téměř jakéhokoliv stylu.

Anethol

BASIL - bazalka

Basilic (F) Basilikum (G) Basilico (I) Albahaca (S)

Často ve vínech z Provence, Španělska a Itálie.

BLACK PEPPER - černý pepř

Poivre noir (F) Schwarzer Pfeffer (G) Pepe nero (I) Pimienta negra (S)

Klasický Syrah. Pravděpodobně pyrazinový charakter nafouknutý hroznovou zralostí. Různé pyraziny?

Viz též WHITE PEPPER - bílý pepř

BLACKCURRANT LEAF - list černého rybízu

Viz CURRANT LEAF - rybízový list

CAMPHOR - kafr

Camphre (F) Kampfer (G) Canfora (I) Alcanfor (S)

Předčasně zestárlá červená.

Vitispiran

CHIVE - pažitka, šnitlík

Ciboulette (F) Schnittlauch (G) Erbe cipollina (I) Cebolleta (S)

Merkaptanová vada.

4-Methylthiobutan-1-ol

CINNAMON - skořice

Cannelle (F) Zimt (G) Cannella (I) Canela (S)

Skořicové stopy lze najít jak v červených (konkrétně v Syrahu a Cabernetu Sauvignon) tak v bílých (Gewürztraminer, francouzský Sauvignon Blanc) vínech.

Cinnamaldehyd

CLOVE - hřebíček

Girofle (F) Nelke (G) Garfano (I) Clavo (S)

Často součást kořenité komplexity propůjčené toustovaným dubovým sudem. V hřebíčku byl nalezen eugenol.

Eugenol, 4-vinylguajakol

CURRANT LEAF -rybízový list

Feuille de groseille (F) Johannisbeer-blatt (G) Foglia del ribes (I) Hoja de la grosella (S)

Velká říznost a/nebo nedozrálост, speciálně u Cabernet Sauvignonu, Sauvignonu Blanc a Sémillonu.

Merkaptopentan-2-on, různé pyraziny

EUCALYPTUS

Eucalyptus (F) Eukalyptus (G) Eucalyptus (I) Eucalipto (S)

Pravděpodobně nacházené v australských červených z hroznů, které vyrostly v bezprostřední blízkosti eukalyptových stromů, ale může být nalezeno i v mnoha jiných červených z Nového světa, konkrétně v kalifornských Cabernetech.

Eukalyptol

FENNEL - fenykl

Fenouil (F) Fenchel (G) Finocchio (I) Hinojo (S)

Nalezen v mnoha bílých i červených.

Anethole

GINGERBREAD - zázvor

Pain d'épice (F) Lebkuchen (G) Pan di zenzero (I) Pan de jengibre (S)

Klasické aroma lahově vyztáleného Gewürztramineru.

GRASSY - travnaté

Herbeux (F) Grasig (G) Erbosa (I) Herbosa (S)

Kombinace zralosti a svěžesti v Sauvignonu Blanc, Colombardu atd.

Hexanediol, cis-hexenal, různé pyraziny

HERBACEOUS - herbální, bylinná, rostlinná

Herbacé (F) Krautig (G) Erbaceo (I) Herbáceo (S)

Zřetelná bylinnost je příznakem nedozrálosti nebo příliš bujného růstu („over-vigorous canopy“), ačkoliv umírněná bylinnost může některým vínům dodat atraktivní rozměr (Sauvignon Blanc, Colombard, Petit/Gros Manseng, Cabernet Sauvignon/Franc atd.).

Různé pyraziny

HERBAL - bylinkové

Viz specifická BASIL - bazalka, MINT - máta, PEPPERMINT - mentol, TARRAGON - estragon

MINT - máta

Menthe (F) Minze (G) Menta (I) Menta (S)

Mnoho červených z Nového světa, konkrétně Napa Cabernet Sauvignon.

I-karvon

PEPPERMINT - máta peprná, mentol, „peprmit“

Menthe poivrée (F) Pfefferminze (G) Menta piperita (I) Hierbabuena (S)

Silnější, palčivější verze máty, je méně běžná, ale může být v některých australských Shirazech.

Menton, mentol, mentylacetát

PEPPERY - pepřnaté

Viz specifická BLACK PEPPER - černý pepř, PEPPERY-HERBACEOUS - pepřnatě bylinná, WHITE PEPPER - bílý pepř

PEPPERY HERBACEOUS - pepřnatě-bylinné

Poivrée-herbacé (F) Pfefferig-krautig (G) Pepato-erbaceo (I) Pimienta-herbácea (S)

Méně tvrdá forma chuti třapin, tato charakteristika může být v červených, která kvasila neodstopkovaná, jako třeba Pinot Noir, a dokonce v Champagne.

Hexanol, hexenaly, různé pyraziny

PINE - borovice

Pin (F) Kiefer (G) Pino (I) Pino (S)

Borová pryskyřice přidávaná do Retsiny.

alfa-pinen, alfa-terpineol, terpinolen

SPEARMINT - máta kadeřavá či klasnatá

Menthe verte (F) Grüne Minze (G) Menta verde (I) Menta verde (S)

Červená z Nového světa.

I-karvon; karvakrol

SPICY - koření

Epicé (F) Würzig (G) Piccante (I) Picante (S)

Ač obecný termín, kořenitost je velmi specifická vinná charakteristika, která se zvýrazňuje lahrovým zráním, Naproti tomu taniny ze slupek dávají kořenitosti palčivý, kontaktní dojem v závěru. Hlavně Gewürztraminer, ale též Pinot Gris. Eugenol se vyskytuje v bobkovém listu, hřebíčku a novém koření.

Cinamaldehyd, eugenol, 4-vinylguajakol, anethol, methylsalicylát, hexenaly, různé pyraziny and terpeny.

viz specifická CINNAMON - skořice, CLOVE - hřebíček, GINGERBREAD - zázvor, SMOKY-SPICY - kouřově-kořenité

STALKY - třapiny

Goût de rafle (F) Kammig (G) Sapore di picciolo (I) Entallecido (S)

Zelená, taninově-bylinná suchost, která může být někdy chybně zaměněna za TCA (korkovou pachut').
Hexanol, hexenaly

STEMMY - stopky

Viz STALKY - třapiny

TARRAGON - estragon (pelyněk kozalec)

Estragon (F) Estragon (G) Estragone (I) Estragón (S)

Jistá vína z Provence.

TOMATO LEAF - rajčatový list

Feuille de tomate (F) Tomatenblatt (G) Foglia del pomodoro (I) Hoja del tomate (S)

Výrazné aroma Sauvignonu Blanc, jehož šťáva byla úmyslně zoxidována před kvašením
2-isobutylthiazol

WHITE PEPPER - bílý pepř

Poivre blanc (F) Weißer Pfeffer (G) Pepe bianco (I) Pimienta blanca (S)

Na prach suchý chuťový vjem bílého pepře je nejnámější u špičkových Grüner Veltliner z rakouského Wachau.

DUB, MLÉKÁRNA, OŘECHY A DALŠÍ AROMATA:

Toto je zdaleka nejobsáhlejší oddíl a náhodou obsahuje většinu vad a nevídaných aromat.

ACID DROPS - kyselé bonbóny

Viz PEARDROPS - tvrdé dropsy

ALMOND - mandle

Amande (F) Mandel (G) Mandorla (I) Almendra (S)

Pokud není zrovna malou součástí komplexního aroma, mandle může být dosti jednoduché a nudné aroma.

Acetoin, acetofenon, benzaldehyd, furfural, 5-methyl- furfural

Viz specifické BITTER ALMOND - hořká mandle

AUTOLYSIS - autolýza

Viz Vysvětlující poznámky

BAND-AID - náplast

Pansement adhésif (F) Heftpflaster (G) Cerotto (I) Tiritta (S)

Výrazný odér náplasti (někdy přirovnávaný k chirurgickým obvazům nebo nemocničnímu pachu) je přirozeně se tvořící těžký fenol vzniklý enzymatickou dekarboxylací kvasinkami.

4-vinylfenol

BARNYARD - dvorek

Viz HORSE - kůň

BEER-LIKE - pивní

Goût de bière (F) Bierartig (G) Gusto di birra (I) Acervezado (S)

Kvasniční pивní odér může být výsledkem nedostatečného přetáčení.

Sírovodík v koncentraci blízké prahu vnímání

BISCUITY - sušenka, keks, čajové pečivo

Biscuité (F) Keksartig (G) Biscottato (I) Galetta (S)

V Champagne je sušenkovost díky acetalu produkovaného autolýzou, kdy víno vyžrává na kvasinkách.

Acetal, heptenal

BITTER ALMOND - hořké mandle

Amande amère (F) Bittermandel (G) Mandorla amara (I) Almendra amarga (S)

Benzaldehyd zodpovědný za charakter hořkých mandlí se přirozeně nachází ve vínech, speciálně v těch, která jsou šumivá nebo prošla karbonickou macerací. Ale tyto přirozené hladiny nejsou lidským patrem detekovatelné. A pokud jsou, bude zdroj mimo víno, jako třeba špatně aplikovaná epoxidová vrstva na vnitřku kvasných tanků.

Benzaldehyd

BLUE CHEESE - sýr s modrou plísní

Viz STILTON (Stilton je jeden z nejlepších anglických sýrů - pozn. překladatele).

BRAZIL NUT - paraořechy

Noix du Brésil (F) Paranuss (G) Noce del Brasile (I) Nuez del Brasil (S)

Klasicky uleželý blanc de blanc ze Champagne.

BREAD - chléb

Pané (F) Brot (G) Crosta di pane (I) Pan (S)

Chlebovitost je příznakem zrání po odstřelu (degoržáži) v kvalitních vínech ze Champagne, ale není to autolytický charakter sám o sobě.

Diacetyl, undekalakton, p-tolymethylketon

BRIOCHE - brioška (menší sladké pečivo různých tvarů)

Brioche (F) Brioche (G) Brioche (I) Brioche (S)

Podobné chlebu, ale se sladkým dojmem, který je dán pravděpodobně dávkou komponent.

Diacetyl, undekalakton, p-tolymethylketon

BUBBLE-GUM - žvýkačka

Chewing-gum (F) Kaugummi (G) Goma masticare (I) Chicle (S)

Banálnější než dropsy („peardrops“), toto škrobnaté aroma je produktem karbonické macerace v červených vínech nebo příliš chladného kvašení bílých. Kéž by nikdy nebylo dopuštěno v jemných vínech a ten nudný charakter dokonce ani v tom nejlevnějším tovaru.

Amyl nebo isoamylacetát, ethylacetát, fenylethylacetát, 1,5-dodekanolid

BURNT MATCH - vypálená zápalka

Allumette brûlée (F) Verbranntes Streichholz (G) Fiammifero bruciato (I) Cerilla quemada (S)

Relativně svěží vůně volné síry - v porovnání s vázanou, toto aroma napovídá nedávno nalahvované víno. Mělo by vyprchat po několikerém zakroužení vinnou sklenkou.

Volná síra

BURNT RUBBER - spálená guma

Caoutchouc brûlé (F) Verbrannter Gummi (G) Gomma bruciata (I) Caucho quemado (S)

Téměř vždy těžká merkaptanová vada.

2-Merkaptoethanol, thiofen-2-thiol, DEDS (diethyldisufid), 2-furanmethanethiol

Viz též RUBBER - guma

BUTTER - máslo

Beurre (F) Butter (G) Burro (I) Mantequilla (S)

Diacetyl je vedlejší produkt malolaktického kvašení a též náhodou bývá používán v potravinářském průmyslu k tomu, aby margarínovou chuť udělal máslovější (protože diacetyl je dominantní aromatickou molekulou nalezenou v samotném másle).

Diacetyl, ethyllakát, acetoin

Viz též BUTTERMILK - podmáslí, BUTTERSCOTCH - mléčná karamela

BUTTERMILK - podmáslí

Petit-lait (F) Buttermilch (G) Latticello (I) Suero de manteca (S)

Příliš dominantní malolaktické kvašení. (Viz BUTTER - máslo).

Diacetyl, ethyllaktát, acetoin

BUTTERSCOTCH - mléčný karamel („toffifé“)

Caramel au beurre (F) Butterscotch (G) Caramella di zucchero e burro (I) Dulce de azúcar terciado con mantequilla (S)

Ačkoliv je běžně spojováno s velkými v dubu školenými Chardonnay, která prošla (připustíme, že možná nadměrně) malolaktickým kvašením a promícháváním kalů, zjevné mléčněkaramelové aroma může být též nalezeno i v jiných odrůdách a vínech, které se nikdy nedotkly dubu.

Diacetyl, ethyllaktát, acetoin

CANDLE-WAX - svíčkový vosk

Cire de bougie (F) Kerzewachs (G) Cera della candela (I) Cera de vela (S)

Svíčkový vosk je nadměrně používán k popisu, na druhou stranu to pravděpodobně může být omluveno pro nadměrné množství svíček v některých sklepích. Aroma, které po sobě zanechávají, je nejzřetelnější (na rozdíl od lanolinu, nejpoužívanějšího k popisu pro ty, kdo se odvolávají na substanci bez zápachu!).

Ethylkaproát, ethylkaprylát

CANDY - bonbón

Bonbon (F) Bonbon (G) Confetto (I) Bombón (S)

Další škrobnaté aroma.

Viz PEARDROP - dropsy.

Amyl nebo isoamylacetát, ethylacetát, fenylethylacetát, 1,5-dodekanolid

CANDYFLOSS - cukrová vata

Barbe à papa (F) Zuckerwatte (G) Zucchero filato (I) Algodón de azúcar (S)

Rozměr cukrové vaty v jednom či více aromátů letního ovoce může být nalezen v některých rosé, načervenalých (nebo původem z Nového světa) blanc de noir vínech, když obsahují jisté množství zbytkového cukru.

3-hydroxy-4,5-dimethyl-(5H)-furanon

CARAMEL - karamel

Caramel (F) Karamell (G) Caramello (I) Caramelo (S)

Může být dominující diacetyl (viz BUTTER - máslo), ale též aroma různých produktů zrání v dubu a/nebo promíchávání kalů. Jisté těkavé laktony (*4-hexanolid*) mají též karamelovou vůni. *Maltol* a *cykloten* mají karamelové aroma typu připáleného cukru a patří mezi substance vznikající během vypalování dubových sudů. Další vedlejší produkt vypalování sudů, *dihydromaltol* má aroma praženého karamelu.

Diacetyl, ethyl 4-hydroxybutyrát, maltol, cykloten, furaneol, 4-hexanolid, dihydromaltol

CARDBOARD - lepenka

Carton (F) Karton (G) Cartone (I) Cartón (S)

Suchý, prachově-papírový odér může být natáhnut se sklenic, skladovaných v lepenkových krabicích. Spíše do lepidla jdoucí zápach vlhké lepenky je pravděpodobně merkaptanová vada, ale doposud neidentifikovaná. Mezi těmito dvěma extrémami kartonové vůně může být TCA (korková vada).

TCA (2,4,6-trichloroanisol)

CEDARWOOD - cedr

Cèdre (F) Zedernholz (G) Cedro (I) Cedro (S)

Čistě subjektivní termín pro buket spojený s lahovou zralostí vína, které bylo předtím školeno či kvašeno v dubu, často používaného dubu. Klasický charakter klaretu (myšleno ve významu „bordeaux claret styl“ - pozn. překladatele).

CHALK DUST - křídový prach

Poussière de craie (F) Kreidestaub (G) Polvere del gesso (I) Polvo de yeso (S)

Aroma křídového prachu a/nebo i chuť je na vzestupu v mnohých stylech vína, ačkoliv jeho původ je neznámý. Ale prašný jako kostel/sklep, to je TCA (korková vada).

CHEESE - sýr

Fromage (F) Käse (G) Formaggio (I) Queso (S)

Obecné sýrové aroma může být acetát merkaptanu, laktin odvozený od ethanolu a máselné kyseliny

(zodpovědné za sýrovou stopu) nebo bakteriální vada.

S-ethylacetothionát, 4-butanolid, hexan-2,3-dion, nonanová (pelargonová) kyselina

CHOCOLATE - čokoláda

Chocolat (F) Schokolade (G) Cioccolato (I) Chocolate (S)

Obyčejně nacházená ve velkých, temných a hustých červených vínech, obvykle při relativně vysokém pH, ale též charakteristika vyzrálého Champagne.

2,6-dimethylpyrazin

COCOA - kakao

Cacao (F) Kakao (G) Cacao (I) Cacao (S)

Není ani tak čokoládové jako spíš práškové, pražené aroma nacházené v cappuccinu (ne nezbytně s tím kávovým elementem).

2-methylbutanal

COCONUT - kokosový ořech

Noix de coco (F) Kooksnuss (G) Noce di cocco (I) Coco (S)

Kokosové aroma, tak převládající v americkém dubu a odvozené z tzv. „whisky laktonů“ se nalézá ve všech typech dubu. Kvasný lakton *4-nonanolid* (delta-nonalakton) má též silné kokosové aroma.

3-methyl-4-oktanolid, 4-nonanolid, methylnonanoát

COFFEE - káva

Café (F) Kaffee (G) Caffè (I) Café (S)

Běžné, od dubu odvozené aroma (konkrétně, ale ne výhradně, když jsou použity středně vypálené dubové čipsy). Též součást komplexity velmi kvalitního vyzrálého Champagne.

2-furanmethanethiol

CORKY - korkové

Bouchonné (F) Korkig (G) Sapore di tappo (I) Acorchado (S)

Původně se věřilo, že je to výsledek penicilinové nebo aspergillové kultury v korku, ale tyto infekce jsou extrémně vzácné. Různé chloroanisoly jsou nyní pokládány za zodpovědné, s TCA v čele jako hlavním viníkem. Původně se myslelo, že je to výhradně nechtěný vedlejší produkt sterilizace korku chlorem, TCA však od té doby byl identifikován v surovině v korkových dubech, v dubových sudech, dřevěných paletách a dřevěných střeších. Jelikož je TCA silně těkavý a může vzniknout methylocí TCP (2,4,6-trichlorofenol), je možné najít „korek“ ve víně uzavřeném šroubovacím uzávěrem.

TCA (2,4,6-trichloroanisol), TeCA (2,3,4,6-tetrachloroanisol), 1-okten-3-on, 1-okten-3-ol, 2-methylisoborneol, geosmin

DIRTY DISHCLOTH OR FLOORCLOTH - špinavý hadr na nádobí nebo na podlahu

Lavette sale (F) Schmutziger Spüllappen (G) Strofinaccio per i piatti sporco (I) Sucio bayeta (S)

V mladém bílém víně to hrozí tímto rozpadem, toto je charakteristika Untypischer Alterungs (UTA) nebo Atypical Ageing (ATA) - atypického stárnutí, fenoménu spojovaného s tím, když vinný keř trpí stresem během období sucha. To zabraňuje vstřebávání dusíku a způsobuje vzrůst hladiny rostlinného hormonu zvaného indolactová kyselina (IAA). Ten se pak štěpí na *aminoacetofenon* a nepříjemně páchnoucí indoly. Vyšší hladiny UV záření na vinici mohou mít podobný efekt. ATA může

mít také pach podobný naftalínu.

Aminoacetofenone, různé indoly (skatol bývá ten nejhorší provinilec)

DUSTY - prach

Viz CHALK DUST - křídový prach

EARTHY - zemitost

Terreux (F) Erdig (G) Terra (I) Con sabor a tierra (S)

Zemitý charakter není čistý, tudíž je to nedostatek. Není to "goût de terroir" - chuť terroiru, která ve svém původním smyslu znamená vyjádření terroiru neboli celkového prostředí k růstu, ne jednoduše příchut' zeminy!

Geosmin, 2,5-dimethylpyrazin, 2-ethyl-2,4-diimethylthiazol, TCA (2,4,6-trichloroanisole), 3-isobutyl-2-methoxypyrazin

Viz též BEETROOT - červená řepa, POTATO - brambor

EGG - vejce

Viz ROTTEN EGG - zkažené vejce

FARMYARDY - dvoreček

Viz MANURE - hnůj

FLINTY - křemen, pazourek, křesací kámen

Pierre à fusil (F) Feuersteinartig (G) Selce (I) Pedernal (S)

Spolu s mineralitou příchut' nebo aroma pazourku je běžně spojováno s půdou, ale nejpravděpodobněji je to kombinace odrůdových charakteristik a pyrazinů z ranných sklizní nebo příliš vitálního růstu.

FOXY - liščina

Foxé (F) Fuchs-geschmack (G) Odore di volpe (I) Zorro (S)

Tento velmi výrazný a parfémový charakter jistých domorodých severoamerických hroznových odrůd může přijít nenavýklému patru únavný.

Methylantranilát, 2-amino-acetofenon, ethyl-2-merkaptopropionát, ethyl-3-merkaptopropionát

GAS - plyn

Odeur de gaz (F) Geruche de gas (G) Odore di gas (I) Olor a gas (S)

Zápach domácího (zemního) plynu je vzácný a nejméně příjemný z reduktivních vad. Domácí (zemní) plyn je původně bez zápachu, ale je do něj přidáván methylmerkaptan, aby případné úniky byly snadněji zpozorovatelné.

Methyl-2-tetrahydrothiofenon

GASOLINE - benzín

Viz PETROL - benzín (gasoline je spíš americký výraz, petrol britský; zřejmě jemný anglický humor - pozn. překladatele)

GOAT - kozina

Chèvre (F) Ziege (G) Capra (I) Cabra (S)

Kozí příchut' je nečistá ochablost, která původně začíná tam, kde končí mladé víno, a pracuje celou svojí cestu rovnou k ústí lahve. Zdá se, že se vyskytuje více v bílých než v červených vínech, když má víno nízkou kyselinku, vyšší pH a nízký alkoholový potenciál, a víno budí dojem, že hrozny mohly být napadeny neušlechtilou plísní.

Dekanová kyselina(kyselina kaprinová), oktanová kyselina (kyselina kaprylová), hexanová kyselina (kyselina kapronová)

HAY - seno

Foin (F) Heu (G) Fieno (I) Heno (S)

Toto aroma by mohlo být popsáno jako nečisté a určitě odvádí pozornost od ovoce.

Linaloloxid

HAZELNUT - lískový oříšek

Noisette (F) Haselnuss (G) Nocciola (I) Avellana (S)

Součást komplexity vyzrálého bílého burgundského a Champagne. Pražený lískový oříšek je aroma *2-acetylthiazolu*, poprvé identifikovaného ve víně nedávno, v roce 2000.

Undekalakton, 4-methylthiazol, trimethylpyrazin, 2-acetylthiazol, diacetyl

HONEY - med

Miel (F) Honig (G) Miele (I) Miel (S)

Klasická charakteristika lahvévé zralosti mnoha bílých vín, speciálně Rieslingu, Sauternes, Champagne. Jakýsi mladistvý medově-ovocitý charakter může být někdy nalezen v mladých vínech (Viz WAX & HONEY - vosk&med).

Fenylactová kyselina, fenethylacetát, skořicová kyselina, 2-fenylethanol

HORSE - kůň

Cheval (F) Pferd (G) Cavallo (I) Caballo (S)

Koňský odér (též přirovnávaný k stájím, chlívům („stables“), zpocenému sedlu („sweaty-saddle“) a dvorku („barnyard“)) je těkavý fenolový defekt způsobený mikroorganismy rodu *Brettanomyces*, jinak známých pod zkratkou 'Brett'.

4-ethylfenol

JAM, JAMMY - džem, marmeláda

Confiture, Trop cuit (F) Marmeladig (G) Marmellata (I) Mermelada (S)

Většinou nacházené v červených vínech z teplého/horkého regionu, ale může být i z chladnějšího regionu ve výjimečně horkém ročníku. Džemovitost je zřídka nacházena v jemném víně ať je jakéhokoliv původu.

KEROSENE - letecký benzín

Viz PETROL - benzín

LEATHER - kůže

Cuir (F) Leder (G) Pelle (I)Cuero (S)

Součást komplexity mnohých jemných červených, zvláště určitého stáří, ale nikdy by nemělo

dominovat na úkor ovoce. Může být někdy suchý, téměř hmatatelný, vjem *ethanolu* (alkohol) právě začínající vykukovat skrze ovocitost.

LIQUORICE - lékořice

Réglisse (F) Lakritze (G) Liquirizia (I) Regaliz (S)

Jistá koncentrace vůně je často nacházena v sladkých bílých vínech, která byla vyrobena z hroznů scvrklých díky passerilláži (sluncem vysušených) jako protiklad k botrytis.

Glycyrrhizin

LIGHT-STRUCK - světlem dotčené (?)

Goût de lumière (F) Luftton (G) Gusto di luce (I) Gusto de luz (S)

Tato charakteristika je více reduktivní než oxidativní, tedy blíže k "rancio" a maderizaci než "sherry".

DMDS (dimethyldisulfid)

MACAROON - sněhová pusinka

Macaron (F) Makrone (G) Maccherone (I) Macarrón (S)

Komplexní, sušenkovější verze kokosu, často nacházená v dobře skladovaném starém Champagne.

Pravděpodobně 4-nonanolid s acetalem

MADERISED - maderizované

Maderisé (F) Madeirisierent (G) Maderizzato (I) Amaderado (S)

Více reduktivní než "sherry", maderizace však rovněž není vítaná v nefortifikovaném víně.

DMDS (dimethyldisulfid)

MAILLARD REACTIONS - Maillardovy reakce

Viz [Vysvětlující poznámky](#)

MALT - slad

Malté (F) Malz (G) Malto (I) Malta (S)

Nevítané, spíše než nepřijemné, vinné aroma, nejběžnější výskyt sladového aroma je v šumivém víně, které bylo buďto příliš dlouho na kvasinkách nebo které prodělalo ne příliš ideální autolýzu.

3-methylbutanol; 3-hydroxy-2-methyl-4-pyron (maltol)

MANURE - hnůj

Fumier (F) Dung (G) Letame (I) Abono (S)

Kdysi bylo považováno za "great Burgundy smells of shit" (Hanson, 1982) (z mnoha důvodů odmítám přeložit - poznámka překladatele), ale nyní je nahlíženo jako totálně neakceptovatelné. Vskutku, jak asi nehygienická musí výroba vína být, že bez pochyby má za potřebí všechny ty níže vypsane hnusně páchnoucí složky!

Methanol, methional, methanethiol, DES (diethylsulfid), thiofen, akrolein, DMS (dimethylsulfid) 2-methylthio-ethanol, DEDS (diethylsulfid), 4-methylthiobutan-1-ol

MARGARINE - margarín

Viz BUTTER - máslo

MARSH-MALLOW (i když to znamená i „proskurník lékařský“, zřejmě půjde i u nás známý druh gumózních bonbónů - pozn. překladatele)

Guimauve (F) Marshmallow (G) Caramella soffice e gommosa (I) Bombón de merengue blando (S)
Jakési pražené marshmallow aroma může být nalezeno v levných vínech školených v americkém dubu.

Ethyl 3-hydroxybutyrát

MARZIPAN - marcipán

Pâte d'amandes (F) Marzipan (G) Marzapane (I) Mazapán (S)

Někdy nacházen v mladistvém Champagne a Chenin Blanc, ačkoliv též schopné vynořit se v mnoha jiných bílých vínech.

Acetoin, furfural

MERCAPTAN - merkaptan

Viz [Vysvětlující poznámky](#)

METALLIC - kovové

Métallique (F) Metallisch (G) Metallico (I) Metálico (S)

Pokud ne skutečně kontaminované kovem, toto výrazné aroma bude výsledkem těkavých sirných komponent.

Ethylmethionát, Okt-1-en3-on (kovově-houbové), Okt-1-en-3-ol (kovově houbové), 4-(methylthio)butan-1-ol (kovově-bylinné)

MILKY - mléčné

Lacté (F) Milchig (G) Lattiginosa (I) Lechoso (S)

Obyčejně odvozené od *acetoinu*, který je produkován buďto jako vedlejší produkt alkoholického kvašení nebo redukcí diacetylu. Kyslé mléko je ethyllaktát z bakteriální nákazy.

Acetoin, 5-nonanolid, 1-methylbicyklo (3.3.0) 2,4 dithioxaoktan

Viz též BUTTERMILK - podmáslí

MOTHBALL - naftalín

Viz DIRTY DISHCLOTH OR FLOORCLOTH - špinavý hadr na nádobí nebo na podlahu

MOULDY - plíseň

Moisi (F) Modrig (G) Ammuffito (I) Mohoso (S)

Má vlhčí vjem než musty - zatuchlina. Ačkoliv obě mohou pocházet z infikovaných korků nebo dužin sudů, plísňový zápach může být též z plísně vyvinuté následkem přeplňování lahví.

TCA (2,4,6-trichloroanisol)

Viz též CORKED - korek, MUSTY - zatuchlina

MOUSE - myšina

Souris (F) Maus (G) Topo (I) Ratón (S)

Tento relativně zřídka odér byl kdysi připisován přeměně *skořicových kyselin* v *ethyfenoly* kmene *Brettanomyces*, ale ty jsou teď činěny zodpovědnými za běžnější barnyard - dvorek, stables - chlévy, horsy - konina, sweaty-saddles - koňské sedlo a podobné vůně. Ačkoliv přítomnost *Brettanomyces*

nemůže být v některých případech vyloučena, ne *Brettanomyces*, ale *Lactobacillus* je příčinou myšiny, a *acetamid*, ne *skořicová kyselina*, je jejich cílem. Složky, které způsobují myšinu, se mohou objevit pouze za přítomnosti *ethanolu* (alkohol) a *lysinu*.

Acetyl-tetrahydropyridiny

MUSTY - zatuchlina

Goût d'évent (F) Muffig (G) Odore di stantio (I) Enmohecido (S)

Má sušší vjem než mouldy - plíseň. Ten rozdíl je jako mezi suchou zatuchlinou kostela a vlhce plesnivým sklepem. Ačkoliv obojí mohou být z infikovaných korků a sudových dužin, zatuchlina může též pocházet z hroznů napadených botrytidou (pravděpodobněji to bude šedá plíseň než hnědá).

TCA (2,4,6-trichloroanisol)

Viz též CORKED - korek, DUSTY - prach, MOULDY - plíseň

NAIL-POLISH - lak na nehty

Vernis à ongles (F) Nagellack (G) Smalto per unghie (I) Quitaesmalte (S)

Na extrémním konci aromatického spektra „peardrops aroma“, zápach rozpouštědla používaného v laku na nehty a odlakovači může být zaznamenán u většiny intenzivně „na pátý rychlostní supeň“ karbonicky macerovaných Beaujolais Nouveau.

Ethyl, amyl nebo *isoamylacetát*

Viz PEARDROPS

NUTTY - ořechy

Goût de noisette (F) Nussig (G) Di noce (I) De nuez (S)

Pravděpodobně acetal z autolýzy, pokud jde o Champagne, ale též běžnější složka v mnoha jemných bílých vínech, zvláště vyzrálých.

5-nonanolid, acetal

Viz specifická BRAZILNUT - para ořech, HAZELNUT - lískový ořech, WALNUT - vlašský ořech

OAK - dub

Chêne (F) Eiche (G) Quercia (I) Roble (S)

Tento termín je stejně obecný jako i významově prázdný. Pokuste se definovat typ dubovosti, jako creamy-oak (krémově dubové), coffee-oak (kávově dubové), lemony-oak (citronově dubové), spicy-oak (kořenitě dubové), sweet oak (sladce dubové) a vanilla-oak (vanilkově dubové). Budou pravděpodobně způsobené kombinací *vanilinu*, *diacetylu* a čehokoliv zodpovědného za bližší určení aroma. **Dubové vady:** S výjimkou TCA (trichloroanisolu - korkové vady), většina je způsobena nedostatečným vypálením, kterému se tím nepodařilo odstranit různé *karbonyl* sloučeniny, které jsou zodpovědné za nepříjemné odéry jako plíseň, žluklost, aroma rostlinné a čerstvých pilin (obvykle způsobených *trans-2-nonenalem*, někdy s *3-okten-1-onem*, *trans-2-oktenolem*, *1-dekanalem*).

Vanilin, 3-methyl-4-oktanolid

Viz též CEDARWOOD - cedrové dřevo

OZ CLARKE'S T-SHIRT - triko Oz Clarka (Oz Clarke je významný vinný publicista - www.ozclarke.com - pozn. překladatele.)

Tee-shirt de Oz (F) T-Shirt von Oz (G) Maglietta di Oz (I) Camiseta de Oz (S)

Nalezeno na dně Oz Clarkovy skříňky tři týdny po squashovém zápase, triko bylo dvojitě zabaleno a odesláno do laboratoře na sensorickou analýzu.

Smrtelná kombinace TCA (2,4,6-trichloroanisolu), 2-methylisoborneolu a geosminu

PEANUT - burský oříšek, burák, arašíd

Cacahuète (F) Erdnuss (G) Arachide (I) Cacahuete (S)

Nalezeno v Banyuls, Portském a některých Bordeaux.

Thiazol

PEARDROPS - tvrdé dropsy hruškovitého tvaru různých ovocných příchutí

Bonbon de poire (F) Birnenbonbons (G) Peardrop (I) Periforme (S)

Mnohem banálnější dokonce i než hruška, ploché a jednoduché, bude, nebo by být mělo velmi levné, pravděpodobně spíše karbonická macerace než řízené kvašení za nižších teplot (tedy spíše červené víno než bílé) a nejpravděpodobněji ethylacetát než cokoliv jiného, směřuje až k aroma laku na nehty.

Amyl nebo isoamylacetát, ethylacetát, fenylethylacetát, 1,5-dodecanolid