

Aromata a vůně od Toma Stevenson

Květinové vůně:

ACACIA – akát nebo akácie (slovník připouští obojí překlad a já si nejsem jist jak moc se liší vůně zdejších bělokvětých 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-tolyl keton

APPLE BLOSSOM – rozkvetlá jablň

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 čtyř 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 β -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-ethoxy hexa-3,5-dien, glycyrrhizin, geraniol dehydrogenáza

LAVENDER - levandule

Lavandé (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 Rhôny. Může být zesílen v odrůdě Muscadine.
 α -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, β-damascenone, 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-dodecanolid
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 jádro (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 lahově 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) Schwarzea 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)

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

Pravděpodobně hexanoát

CHERRY – třešeň nebo višeň

Cerise (F) Kirsche (G) Ciliegia (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) Ossicocco (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 vyzrálost a relativně vysokou hladinu kyseliny vinné. Může být zdůrazněno schopnostmi kvasinek jako třeba Zymaflore VL3.

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

GREEN APPLE – zelené jablko

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

Nezralost, obvykle 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) Zitron (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)

Měkčí, 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-undekanol

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, undekalaktol, 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, ethyl acetát, fenylethylacetát, 1,5-dodekanolid

PINEAPPLE - ananas

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

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

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

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

REDCURRANT – 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.
β-damascenone
Viz též APPLE BLOSSOM – rozkvetlá jablonoň, 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 „fruttti di bosco“ znamená spíš lesní ovoce – pozn. překladatele)
Budťo 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).
β-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-methoxy-pyrazin, 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 lusků může připomínat TCA (2,4,6-trichloranisol – tzv. „korek ve víně“ – pozn. překladatele), ale může být i specifický methoxy-pyrazin (*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 tyhle 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 květáku 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 kuriositou 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

Aillicé (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) Champiňón (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 neobvykle 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 pyrazine. 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 součástí 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 vyztárlého 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 nedozrálости 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

Poivré-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.
α-pinen, α-terpineol, terpinolen

SPEARMINT – máta kadeřavá či klasnatá

Menthe verte (F) Grüne Minze (G) Menta verde (I) Menta verde (S)
Červená z Nového světa.
l-karvon; karvakrol

SPICY - koření

Epicé (F) Würzig (G) Piccante (I) Picante (S)
Ač obecný termín, kořenitost je velmi specifická vinná charakteristika, která se zvyrazňuje lahovým 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 pachutí).
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 nejznámější 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 aromátů.

ACID DROPS – kyselé bonbóny

Viz PEARDROPS – tvrdé drosy

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) Tirita (S)
Výrazný odér náplasti (někdy přirovnávaný k chirurgickým obvazům nebo nemocničnímu pachu) je přirozeně se tvořící těkavý 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.
Sirovodík 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 bíno vyzrává 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 uleželé 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-tolymethyl keton

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, DEES (diethyldisulfid), 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 - podmásí, BUTTERSCOTCH – mléčná karamela

BUTTERMILK - podmásí

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 mléčnókaramelové 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 aromát 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 extrémy kartonové vůně může být TCA (korková vada).

TCA (2,4,6-trichloroanisole)

CEDARWOOD - cedr

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

Čistě subjektivní termín pro buket spojený s lahovou vyzrálostí vína, které bylo předtím školené 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, lakton 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, tmavých a hustých červených vínech, obvyčejně 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* (δ -nona-lakton) 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 methylací 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-methylisborneol, 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 nejhorsší provinilec)

DUSTY - prach

Viz CHALK DUST – křídový prach

EARTHY - zemitost

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

Zemité 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 příchutí zeminy! *Geosmin, 2,5-dimethylpyrazin, 2-ethyl-2,4-dimethylthiazol, TCA (2,4,6-trichloroanisole), 3-isobutyl-2-methoxy-pyrazin*

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 přichuť 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 nenavvyklému patru únavný.

Methylanthranilát, 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 přichuť 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)

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

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

HONEY - med

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

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

Fenylctová kyselina, fenethylacetát, skořicová kyselina, 2-fenylethanol

HORSE - kůň

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

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

Ethyl-4-fenol

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

Régilisse (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 nepříjemné, 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 vypsané hnusně páchnoucí složky!
Methanol, methional, methanethiol, DES (diethylsulfid), thiofen, akrolein, DMS (dimethylsulfid) 2-methylthio-ethanol, DEES (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 těžkých siriých komponent. *Ethylmethionát, Okt-1-en-3-on (kovově-houbové), Okt-1-en-3-ol (kovově houbové), 4-(methythio)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 *ethylaktát* z bakteriální nákazy.

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

Viz též BUTTERMILK - podmásli

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, plišňový 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 zřidkavý odér byl kdysi připisován přeměně *skořicových kyselin* v *ethyfenoly* kmeny *Brettanomyces*, ale ty jsou teď činné 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-tetrahydroxyridiny

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 nocte (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 (krémové dubové), coffee-oak (kávové dubové), lemony-oak (citronové 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 (občejně 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 dvojité zabaleno a odesláno do laboratoře na senzorickou 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 aromatu laku na nehty.

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

PEBBLE – oblázek

Caillou (F) Kiesel (G) Ciottolo (I) Guijarro (S)

Ani ne tak nějaká chuť, ani aroma, ale reminiscence na slinici efekt probíhající při cucání hladkého oblázku.

PETROL - benzín

Essence (F) Benzin (G) Benzina (I) Gasolina (S)

Každý, kdo přepouštěl hadičkou benzín z auta, bude znát toto klasické lahvové zralé aroma Rieslingu, které nemá nic společného s chutí nebo vůní opravdového benzínu, ačkoliv kdysi bylo vyzkoumáno, že takzvané benzínové aroma je jedno z nejsnadněji rozpoznatelných a nejméně hádkami propíraných z vinných charakteristik.

TDN (trimethyldihydronaftalen)

PLASTIC - plast

Plastique (F) Plastik (G) Plastica (I) Plástico (S)

Plastové a polyethylenové nepříjemné pachutě nejsou tak zřídka. Pravděpodobně *benzothiazol* nebo nenasycené olefiny.

POLYTHENE - polyethylen

Viz PLASTIC - plast

POPCORN

Pop-corn (F) Popcorn (G) Popcorn (I) Palomitas de maíz (S)

Nalezen v Banyuls, Portském a některých Bordeaux.

Thiazol

RANCIO (styl fortifikovaných vín, která se dávají do dřevěných sudů plněných jen ze tří čtvrtin a vystavených na slunci po dobu nejméně dvou let – pozn. překladatele)

Rancio (F) Rancio (G) Rancio (I) Rancio (S)

Charakteristika francouzských na Grenache založených a různých australských fortifikovaných vínech. Tradiční "rancio" charakter je způsoben teplem vyvíjejících se těkavých sirných sloučenin.

DMDS (dimethyldisulfid)

ROTTEN EGG – zkažené vejce

Oeufs pourris (F) Faule Eier (G) Ovo marcio (I) Huevosto putrefactos (S)

Zápach zkažených nebo natvrdo vařených vajec je obvyčejně způsoben kvašením moštů s nedostatkem dusíku, což způsobuje, že jisté enzymy pak produkují sirný plyn.

H₂S (sirovodík)

RUBBER - guma

Caoutchouc (F) Gummi (G) Gomma (I) Goma (S)

Téměř vždy těžká merkaptanová vada.

Sirouhlík, 2-methylthio-ethanol, ethanethiol

Viz též BURNT RUBBER – spálená guma

SHERRY

Vin de Xérès (F) Sherry (G) Sherry (I) Jerez (S)

Pokud to není přímo v Sherry nebo jiném záměrně oxidovaném fortifikovaném víně, sherry aroma bude téměř vždy způsobené určitou hladinou *acetaldehydu*, nadměrnou a nestabilní ve vínech s méně než 17% alkoholu. Ale přeci jen jsou i jiné sloučeniny, které za jistých okolností způsobují sherry aroma, jako například lakton *sotolon* v botrytických vínech.

Acetaldehyd, acetal, sotolon (4.5-dimethyl-3-hydroxy-2-furanon), 4-karboethoxy-4-butanolid

SKUNK

Mouffette (F) Skunk (G) Moffetta (I) Mofeta (S)

Jednou prožítý, silně pryskyřičný zápach skunka je nikdy nezapomenutelný. Je to tak trochu jako kocoří pachová značka, jen o několik stupňů vyšší a ve víně s velmi těžkou merkaptanovou vadou.

Dimethylethanthiol

SMOKY - kouřové

Fumé (F) Rauchig (G) Affumicato (I) Ahumado (S)

Komplexita, která může být odrůdová (např. Syrah, Baco Noir), ale pravděpodobněji to bude nějaký těkavý dubový fenol jako třeba *guajakol* nebo některý z jeho derivátů, zvláště pokud je sud silně vypálen a víno nebylo stáčeno, čiřeno nebo filtrováno.

Guajakol, 4-ethylguajakol

SMOKY-SPICY – kouřově kořenité

Fumé-épice (F) Rauchig-würzig (G) Affumicato piccante (I) Ahumado-picante (S)

Čistě technicky je to senzoričká vada, ale může dodat komplexitě atraktivní element.

4-ethylguajakol

SMOKY-TOASTY-BURNT – kouřově toustově spálené

Fumé-pain-grillé brûlé (F) Rauchig-toastig-verbrannt (G) Affumicato-tostato-bruciata (I) Afumado-tostado-quemado (S)

Komplexní aromata vytvořená těkavými fenoly formovanými ve víně štěpením ligninu z nového dubového dřeva.

Guajakol a různé guajakolové fenoly (allyl nebo isoeugenol; ethyl, methyl, propyl a vinyl), syringol, methyl syringol

SOAPY - mýdlovité

Savonneux (F) Seifig (G) Sapore di sapone (I) Jabonoso (S)

Vjem mýdlovitosti může být jen mladistvý charakter bílých vín, které se budou vyvíjet k lepšímu. Konkrétně se to vztahuje na ještě nehotové Rieslingy, ale může se též použít na Chenin Blanc a jiné odrůdy. Příliš výrazná mýdlovitost je senzoričká vada.

Kaprylát, kaproát, ethylkaprát

STABLES - stáje

Viz HORSE - kůň

STILTON (Stilton je proslulý anglický sýr s modrou plísní, tuzemci si mohou představit vůni sýru Niva, i když chuťově je to poněkud nesrovnatelná kategorie – pozn. překladatele)

Stilton (F) Stilton (G) Stilton (I) Stilton (S)

Ne tak vzácné jak byste si mohli myslet, všechny sloučeniny vypsané dole byly nalezeny ve víně a též náhodou budou ti nejdůležitější přispěvatelé aroma a chuti sýrů s modrou plísní.

Diacetyl, 2-methylpropanal, 3-methylbutanal, ethylbutanoát, ethylhexanoát, methional, dimethyltrisulfid, Heptan-2-on, 2-nonanon

SWEATY - pot

Moïte (F) Schweißig (G) Sudato (I) Sudado (S)

Nevábná jakoby lidská upocenost může být produktem řadou sloučenin.

Butanová kyselina (kyselina máselná), pentanová kyselina (kyselina valerová), oktanová kyselina (kyselina kaprylová), hexanová kyselina (kyselina kapronová), 2-methylbutanová kyselina, 3-butanová kyselina

SWEATY SADDLES – zpocené sedlo

Selles moïtes (F) Schweißige Sättel (G) Selle sudate (I) Silla de montar sudada (S)

Tento odér byl považován za odrůdovou charakteristiku specifickou pro Shiraz vypěstovaný v Hunter Halley až do té doby, kdy bylo široce vysvětleno jako vada. Po nějakou dobu se o něm uvažovalo jako o merkaptanové vadě, ale odér zpocného sedla (též popisovaný jako dvoreček, stáje nebo konina) je nyní pokládán za specifickou vadu těkavých fenolů způsobenou mikroorganismy *Brettanomyces*.

Ethyl-4-fenol

TAR - dehet

Goudron (F) Teer (G) Catrame (I) Alquitrán (S)

Možná odrůdová charakteristika (Nebbiolo), ale je pravděpodobnější, že víno vyzrávalo v silně vypáleném dubu a zřejmě nebylo stáčeno, školené nebo filtrováno.

Guajakol, 4-ethylguajakol

TEA - čaj

Thé (F) Tee (G) Tè (I) Té (S)

Podivné aroma nacházené v některých bílých vínech.

2,4-dimethylthiazol

TERPENY

Viz [Vysvětlující poznámky](#)

TOASTY - toust

Pain-grillé (F) Toastig (G) Tostato (I) Tostado (S)

V sudu kvašených, nebo v sudu zrajících, vínech je toustovitost způsobena těkavými fenoly tvořenými štěpením dubového ligninu, zatímco ve vínech, která nikdy nebyla v kontaktu s dubovým toastem, je to též aroma lahvé zralosti (jako v nerezové vykvašené Champagne, Chardonnay, Sémillon, atd.). Toustovitost se může též objevit v mladých botrytických vínech, která nikdy neviděla dub (to je způsobené nedřevitým laktonem známým jako *sotolon*).

Sotolon (4.5-dimethyl-3-hydroxy-2-furanon), guajakol a různé guajakolové fenoly (allyl nebo isoeugenol, ethyl, methyl, propyl a vinyl), syringol, methyl syringol

TOBACCO - tabák

Tabac (F) Tabak (G) Tabacco (I) Tabaco (S)

Často nacházen ve vyrálých červených, konkrétně v klaretech (míněno v typu Bordeaux klaret – poznámka překladatele).

3-oxy-a-ionol, β-damascenon, hydroxy-β-damascenon

TOFFEE – mléčná karamela

Caramel (F) Toffee (G) Caramella (S) Caramelo (S)

Méně krémové než karamel, více oxidativnější.

VANILLA

Vanille (F) Vanille (G) Vaniglia (I) Vainilla (S)

Pravděpodobně *vanilin* z nového dubového sudu, ačkoliv je též nacházen v korku, Různé na *vanilinu* založené sloučeniny mají též vanilkové aroma a náznak vanilky může být způsoben i nepříbuznými sloučeninami přítomnými ve víně, které nevidělo ani dub ani korek. *Ethylvanilin* má silnější vanilkové aroma a je znám v průmyslu ochucovadel jako Bourbonal (u nás je přeci jen dostupnější tzv. vanilkový cukr, jehož syntetická etylvanilinová vůně je běžně zaměňována s vanilkou, silně doporučuji si dát tu práci a za drahý peníz si na porovnání sehnat opravdový vanilkový lusk – pozn. překladatele). Kořenitě vanilkové aroma je obvykle méně zřetelné, komplexnější než prostá vanilka a pravděpodobně kvůli jedné nebo více z tří posledně jmenovaných sloučenin dole. DDMP má vanilko-cukrové aroma a je produktem Mailardových reakcí během vypalování dubových sudů. DDMP je též nalezeno v soje a vzniká při pečení cukroví (zvětšuje jeho aroma).

Vanilin, vanilylacetat, acetovanilonethylvanilat, methylvanilat, guajakol, furylaceton, 4-ethylguajakol, DDMP (2,3-dihydro-2,5-dihydroxy-6-methyl-4-H-pyran-4-on)

Viz též OAK

VINEGAR - ocet

Vinaigre (F) Essig (G) Aceto (I) Vinagre (S)

Toto je klasická vada těkavých kyselin (volatile acidity nebo "VA" fault). Vaření se sweet & sour sauce je nejrychlejší cestou k naučení tohoto aroma (pro našince ocet, nejlépe vinný nearomatizovaný – pozn. překladatele). Malé množství těkavých kyselin přidává na ovocitosti vína a dokonce relativně vysoké hladiny jsou považovány za akceptovatelné pro některé styly vín (botrytická vína, kanadská ledová vína atd.), ale rozpoznání těkavých kyselin jakékoliv hladiny může zkazit požitek z jinak velmi atraktivního vína. Někteří vinaři záměrně zvyšují jejich hladinu k pozvednutí ovocitého aroma, což je omluvitelné pro levná vína, ale nebezpečné znamení pro vína, u kterých se předpokládá stárnutí.

kyselina octová, ethylacetát

VOLATILE PHENOLS – těkavé fenoly

Viz [Vysvětlující poznámky](#)

WALNUT – vlašský ořech

Noix (F) Walnuss (G) Noce (I) Nuez (S)

Často nacházen v Meursaultu a Champagne z Côte des Blancs, speciálně když stárne.

Sotolon (4.5-dimethyl-3-hydroxy-2-furanon)

WAX & HONEY – vosk a med

Cire & miel (F) Wachs & Honig (G) Cera & miele (I) Cera y miel (S)

Mladistvý medový charakter s dojmem vosku je způsoben ethylestery mastných kyselin, jejichž koncentrace se redukuje stárnutím.

Ethy hexanoát, ethyloktanoát, ethyldekanoát

WET DOG – zmoklý pes

Chien mouillé (F) Nasser Hund (G) Cane umido (I) Perro húmedo (S)

Takzvaný mokrý pes nebo "wet wool" – mokrá vlna je teplem generovaná těkavá sirná vada zahrnující Retro-Michaelovu reakci *methionalu*, který je tepelně nestálý a rychle se mění v *akrolein* and *methanethiol*, a ty jsou zodpovědné za tzv. odér zmoklého psa a silnější zápach vařeného kvěťáku.

Akrolein, methanethiol

YEASTY – kvasnice, droždí

Levuré (F) Hefig (G) Di lievito (I) Levadura (S)

Komplexní od kvasnic odvozená aromata, jako ta, vytvářená během autolýzy v jemném Champagne jsou velmi žádaná, ale ne zrovna přímo kvasnice, které nejsou vítané v žádném víně, včetně Champagne.

Viz též BREAD-chléb

Vysvětlující poznámky:

To je čistě pro referenci, takže není potřeba se do toho ponořovat, pokud zrovna nechcete uživatelsky přátelské vysvětlení některého z následujících termínů:

YEAST AUTOLYSIS – autolýza kvasinek, MAILLARDOVA REAKCE, MERKAPTANY, OSTATNÍ TĚKAVÉ SIRNÉ SLOUČENINY, PYRAZINY, TERPENY a TĚKAVÉ FENOLY.

YEAST AUTOLYSIS – autolýza (rozklad) kvasinek

Úplný rozklad kvasinek ve většině vín není vítaný, ale je zásadní pro Champagne. Po remuáži (postupně opatrné strhávání kvasničních kalů směrem k hrdlu lahve – pozn. překladatele) může Champagne před tím, než je sediment odstraněn, prodělat určité období zrání. Výhody kontaktu s kvasinkami se odvozují právě od autolýzy, což je vlastně enzymatický rozklad buněk mrtvých kvasinek. Nastává několik měsíců po sekundárním kvašení, trvá něco mezi čtyřmi až pěti lety, ačkoliv i více než deset let je možných, a:

1. uvolňuje redukující enzymy, které brzdí oxidaci, tudíž snižuje potřebu oxidu siřičitého.
2. absorbuje jisté základní kvasinkové živiny, což je hlavní důvod, proč dosáží líkér v Champagne nevede k dalšímu kvašení.
3. zvyšuje obsah aminokyselin a dalších dusíkatých látek, které jsou prekurzory jedinečného 'champagne' charakteru, včetně akátu (akácií?) podobnému aroma a finesy zaznamenaných v právě odstřeleném Champagne, a komplexu lahvových aromat vyvinutých po odstřelení (degoržáži) – viz Maillardova reakce.
4. produkuje acetaly, což pravděpodobně přidává sušenkovou nebo brandy podobnou komplexitu.
5. produkuje mannoprotein MP32, který snižuje srážení kyseliny vinné.

Jakmile je autolýza ukončena, tak pokud šumivé víno je ponecháno na svých kalcích, zůstane zcela svěží v porovnání s tím samým vínem degoržovaným dříve. Ale čím déle je ponecháno v tomto stavu, tím rychlejší vývoj v něm proběhne po odstřelení (degoržáži). To je proto, že čím jsou šumivá vína starší, tím citlivější se stávají na náhlý šok při vystavení vzduchu během degoržovacího procesu.

MAILLARDOVA REAKCE

Běžně spojována s tou částí zhrozkujícího efektu, která ztmavuje sušené ovoce. Důležitost Maillardovy reakce (MR) pro vývoj vinných aromat je právě podrobována zkoumáním. Například je integrální součástí vypalovacího procesu při výrobě sudů a tím přispívá k mnoha aromátům blízce spojeným s dubem a promícháváním kvasničních kalů. Nicméně jako nejzajímavější aspekt zkoumání MR se v tento okamžik jeví její důležitost ve spojování dosážího líkéru šumivého vína. MR je nyní shledávána zodpovědnou pro mnohá komplexní aromata, která se vyvíjejí po degoržáži. To zahrnuje i reakci mezi cukrem z dosážího líkéru a aminokyselinami vytvářenými (a modifikovanými) během autolýzy. Již víme, že některé z vedlejších produktů MR jsou zodpovědné za toustově-pražená vanilková poddegoržážová aromata, ale přesně které aminokyseliny jsou prekurzory kterých specifických aromat, to ještě musí být stanoveno. Většina výsledků zatím ukazuje na *cystein* coby hlavní prekurzor, ale musí být odvedeno ještě spousta práce.

MERKAPTANY

Obecně chápány jako odporně páchnoucí sloučeniny, ale jako většina skupin vonných sloučenin, i merkaptany (thioly) mohou být stejně tak dobré jako špatné. Některé jsou dokonce zásadní pro to, o čem věříme, že je odrůdový charakter určitých hroznů (např. 4MMP). Pozitivní kvality merkaptanů mohou záležet na typu merkaptanu, na hladině v jaké se nachází, na zmírňujících efektech jiných vonných sloučenin nebo kombinací kteréhokoliv z těchto faktorů.

Typy merkaptanů

Nejběžnějšími merkaptany ve víně jsou methylmerkaptan (*methanthiol*) a ethylmerkaptan (*ethanthiol*). To jsou typické odporně páchnoucí sloučeniny. *Methanthiol* například má pach zahrávající stojaté vody a je aktivní sloučeninou v zápachu z úst, zatímco *ethanthiol* má ostře cibulový zápach. Nicméně některé merkaptany jsou zodpovědné za extrémně příjemná vinná aromata. Například 4MMP neboli *4-merkapto-4-methyl-pentan-2-on* je obecně známý jako sloučenina zodpovědná za odrůdový charakter Sauvignonu Blanc (ačkoliv ne bez řádné příměsi pyrazinu a vyzrálé kyselosti), zatímco *merkaptohexanol* může být libě vonící černý rybíz, grapefruit nebo mučenka (marakuja) a *thiofen-2-thiol* (poprvé detegovaný ve víně v roce 2000), *2-furanmethanthiol* a *2-furfurylthiol* mohou mít všichni aroma pražené kávy.

Hladina výskytu

V závislosti na hladině výskytu některé odporně páchnoucí merkaptany se mohou proměnit v pozitivní přínos ke komplexu aromat nacházených ve víně. *Thiofen-2-thiol* například může vonět jednoduše spáleninou, což může, nebo nemusí, být odpuzující, ale ve vyšších koncentracích se odér stává více podobný spálené gumě, která je rozhodně ďábelská. Přesto v nižších koncentracích *thiofen-2-thiol* může též vykouzlit nádherné aroma čerstvě pražené kávy. Koncentrace je však věcí osobních prahových hladin, které mohou kolísat až desateronásobně v běžné populaci (mnohem více pak mezi těmi, kdo jsou téměř anosomičtí – nemají čichový smysl – a těmi s vysoce citlivým čichovým vnímáním). Navíc jelikož některé vonné sloučeniny mají absolutní práh tisíckrát nižší ve vodě ve srovnání s vínem, je zde jasně obrovský rozdíl mezi hladinami vnímání té samé sloučeniny v řekněme lehkém bílém víně a tělnatém červeném.

OSTATNÍ TĚKAVÉ SÍRNÉ SLOUČENINY

Všechny sírné sloučeniny včetně merkaptanů jsou rozděleny do dvou základních kategorií: lehké -"light" (bod varu pod 90°C) a těžké- "heavy" (bod varu nad 90°C). (mám pocit, že se tyto termíny u nás spíše překládají jako vysokovroucí a nízkovroucí – pozn. překladatele). Obě skupiny mohou být odporně páchnoucí. Jsou zde výjimky, ale jak říká pravidlo vztyčeného/k zemi mířícího palce, lehké těkavé sírné sloučeniny mají mnohem nižší práh vnímání (obvyčejně méně než jednu miliontinu neboli ppm) než ty těžké (většinou mezi 50 a 1200ppm). Jediné důležité výjimky tohoto pravidla, co se vína týče, jsou lehký *dimethylsulfid* (5ppm) a těžký *dimethyldisulfid* (2.5ppm). Nicméně zatímco *dimethylsulfid* má aroma kdoule a lanýže, *dimethyldisulfid* kdoule a chřestu. Mohlo by se diskutovat nad jejich přítomností přispívající k pozitivním tónům komplexity vína, tudíž překrývání jejich prahových hodnot je čímsi akademickým.

Co se týká většiny nepříjemně páchnoucích sírných sloučenin, vyžaduje jen ty nejnepatrnější množství lehkých sloučenin k tomu, aby to víno zkazilo. Jsou obvyčejně produkovány kvasinkovým metabolismem po skončení kvašení ve vínech školených na kvasinkových kalech, ale mohou být odstraněny během vínotvorného procesu (nejnověji metodou zavádění čerstvých kalů - Lavigne, 1996). Těžké redukční vady jsou mnohem méně časté, hlavně pro potřebu mnohem větších koncentrací, tedy tyto sloučeniny byly zatím studovány jen zřídka. Jsou též produkovány kvasinkovým metabolismem, ale jejich hladina se nezvyšuje po skončení kvašení. Pokud se přece objeví, tak jako tak je víno zničeno, kvůli jejich nízké těkavosti.

Lehké -"Light"-sírné sloučeniny

Akrolein "Wet dog"-zmoklý pes
Sirouhlík Rubber-guma
Diethylsulfid syrová cibule, česnek, spálená guma
Dimethylsulfid Quince-kdoule, truffle-lanýž
1,1-Dimethylethanthiol Skunk
Ethanthiol cibule, guma
Sirovodík Rotten eggs-zkažená vejce
Methanthiol zahrávající stojatá voda, zápach z úst

Těžké -"Heavy"- sírné sloučeniny

Benzothiazol Rubber-guma
Dimethyldisulfid kdoule, chřest
Ethylmethionát Metallic - kovové
2-Merkaptoethanol Burnt rubber – spálená guma
Methional pronikavě vařený květák
Methionol vařená kapusta
Methionylacetát Mushroom - houby
Methyl-2-tetrahydrothiofenon zemní plyn
2-Methylthio-ethanol Cauliflower - květák
4-Methylthio-butanol Earthy - zemitost

PYRAZINY

Jedna z nejdůležitějších skupin aromatických sloučenin, speciálně methoxypyraziny, které mají typické zelené, listové, travnaté charakteristiky skrze bell-pepper – paprikový lusk, green pea – zelený hrášek a asparagus - chřest. Stávají se méně hojnými s hroznovou zralostí a jsou považovány za důležitý prvek odrůdového charakteru Sauvignonu Blanc (viz 4MMP v MERKAPTANECH výše). Dimethylpyraziny jsou více čokoládovější, do pražených ořechů a můžou být dokonce jako syrové rajče, ačkoliv ethyl-*n*-methylpyraziny jsou mnohem více zemité.

TERPENY

Též zvané terpenoidy. (To není přesné, terpenoidy je větší skupina látek zahrnující nejen terpeny, ale i sloučeniny terpenového původu, ale s jinými, přesmyklými či rozbouranými skelety – pozn. překladatele) *isopentenyl pyrofosfát* (IPP) je pětiuhlíková isoprenová jednotka, z které jsou všechny terpeny postaveny. (Opět klasická zkomolenina vzniklá opisováním odborných hesel neodborníky. Osobně příliš nechápu význam těchto pro laika nepochopitelných vět v tomto populárním textu. Snad to má vtisknout punc vědeckosti – poznámka překladatele). Tím jsou všechny terpenové skelety násobky pěti (5, 10, 15, 20 atd.) a každá skupina je pojmenována podle počtu uhlíků: hemiterpeny (5), monoterpeny (10), sesquiterpeny (15) a tak dále až ke karotenoidy (40), po nichž už jsou všechny shrnuty do jedné položky jako polyisoprenoidy.

Ačkoliv terpeny byly nalezeny ve většině odrůd, vyšší koncentrace těchto sloučenin se nachází v odrůdách jako Gewürztraminer, Muscat, Riesling a různých německých křížencích, které je dělají tak aromatické. V rostlinné říši je více než 400 přirozeně se vyskytujících terpenických sloučenin, ale pouze 40 jich bylo nalezeno v hroznech či víně, a relativně málo z nich je důležitými složkami aroma. Například charakteristické aroma odrůdy Muscat, nejvíce terpeny obtěžkané odrůdy, je způsobeno kombinací pouze tří terpenických alkoholů: *geraniolu*, *linaloolu* a *nerolu*, a z nich *geraniol* je sledován jako nejdůležitější. Až na jednu, nejdůležitější terpenické sloučeniny ve vinných aromatech jsou monoterpeny:

Jednoduché uhlovodíky

Limonen Používaný ve voňavkářském průmyslu. *Limonen* je jednou ze základních součástí aroma bergamotu a pomerančového i citronového oleje. Může být velmi pryskyřičné.

Myrcen nejvíce bylinně pryskyřičný z jednoduchých uhlovodíkových vinných terpenů, nalezen v anýzovém květu, koriandru, chmelu, zázvoru, skořici, muškátovém oříšku, kardamonu, bobkovém listu, bazalce, rozmarýnu, šalvěji, máte peprné, zelené paprice, černém pepři a grapefruitu.

Terpenoidní alkoholy

Ty jsou nejběžněji nalézány terpenoidními sloučeninami ve víně a jsou přítomny v hroznech ve vzrůstajících množstvích s jejich dozráváním.

Citronelol nalezen v zahradní růži, muškátu, zázvoru, černém pepři, bazalce, máte peprné a kardamonu. Též hraje podpůrnou roli *citronelalu* v aroma citronového eukalyptu.

Eugenol, nejbylinkovější aroma ze všech terpenoidních alkoholů, je nacházen v bobkovém listu, hřebíčku a novém koření.

Farnesol Zatímco všechny ostatní terpenové sloučeniny důležité pro hroznové a vinné aroma jsou monoterpenové sloučeniny, *farnesol* je sesquiterpenický alkohol (má 15 uhlíkových atomů). *Farnesol* je nacházen v lipovém oleji a je součástí aroma zahradních růží.

Geraniol nalezen v muškátovém oříšku, zázvoru, bazalce, rozmarýně, šalvěji, kardamonu a grapefruitu. *Geraniol* je jeden ze tří terpenických sloučenin nejvíce zodpovědných za aroma muškátu jako vinné odrůdy.

Hotrienol má aroma lípy, ale hladiny vyšší než 30 ug/l indikuje předčasné stárnutí, pravděpodobně kvůli špatným skladovacím podmínkám.

Linalool též psán jako *linalol*, je nalezen v levanduli, bergamotu, jasmínu, bazalce, rozmarýně, šalvěji, anýzovému květu, skořici, hřebíčku, muškátovém květu, koriandru, kardamonu, zázvoru, černém pepři a mandarince. Je jedním ze tří terpenických sloučenin nejvíce zodpovědných za aroma muškátu jako vinné odrůdy.

Nerol nalezen v pomerančovém květu, zázvoru, bazalce, kardamonu, máte a mandarince. Je jedním ze tří terpenických sloučenin nejvíce zodpovědných za aroma muškátu jako vinné odrůdy.

Terpenoidní aldehydy

Citronelal nalezen v zázvoru, černém pepři, muškátu a mátě peprné. *Citronelal* je v naprosté míře citronově pryskyřičného charakteru, reprezentuje minimálně 82% citronového eukalyptového oleje.

Geranial nalezen ve skořici, hřebíčku, zázvoru, bazalce a mátě peprné.

Terpenoidní kyseliny

Geraniová kyselina nalezena v kardamonu a mátě peprné.

Terpenoidní estery

Geranyl acetát nalezen v citronové trávě, koriandru, muškátovém oříšku, skořici, mátě a samozřejmě v pelargonii.

Linalyl acetát nalezen v levanduli, bergamotu, jasmínu, skořici, kardamonu, zelené paprice, bazalce, rozmarýnu, šalvěji a mátě peprné.

Terpenoidní oxidy

Růžový oxid nalezený v bulharské růži, ale může být i v zelených, pelargonii podobných vůních.

TĚKAVÉ FENOLY

Obecně jsou považovány za vady, ačkoliv *ethyl-4-guajakol* a v menší míře *vinyl-4-guajakol* mohou přispívat k vinnému buketu jako jeho atraktivní součásti, a tento pozitivní efekt se může měnit od odrůdy k odrůdě (např. *vinyl-4-guajakol* je chápán jako defekt u Kerneru, ačkoliv je brán za jednu z příčin odrůdového charakteru Gewürztramineru v pozitivním smyslu). Nejméně jedna třetina všech testovaných francouzských vín měla těkavé fenoly nad prahem vnímání, proto nemohou být vždy tak špatné. Množství ethyl a vinyl fenolů přítomných ve víně vzrůstá hrubšími metodami lisování (zejména na kontinuálních lisech), nedostatečným odkalením, speciálními kmeny kvasinek a v menší míře zvýšením kontaktu se slupkami. Některé kvasinky jako Zymaflore VL1 jsou speciálně vyvinuté, aby produkovaly víno bez jakýchkoliv fenolických pachutí, ačkoliv jsou, tak trochu zmatečně, známé jako *Poff* (phenol off-flavour – fenolická pachutí) kmeny.

Ethyl-4-guajakol viz **Smoky-spicy** - kouřově-kořenité

Ethyl-4-fenol viz **Stables** - stáje, **horsey** - koňské, **sweaty-saddles** – koňské sedlo

Vinyl-4-guajakol **Carnation** - karafiát

Vinyl-4-fenol **Band-Aid (sticking plaster)** - náplast