

OBSAH

1.	SENZORICKÉ HODNOCENÍ VÍN	5
1.1	CHEMICKÁ ANALÝZA VÍNA	5
1.2	SENZORICKÉ HODNOCENÍ VÍNA	6
1.3	AROMA – VŮŇ VÍNA	7
1.4	CO CÍTÍME VE VÍNECH	9
1.5	CHUŤ VÍNA	10
1.6	NEGATIVNÍ PROJEVY VÍNA	11
1.6.1	<i>Seznam odchylek, chorob a vad vína pro senzorické hodnocení v Komisi Inspekce</i>	12
1.7	POPIS VÍNA	13
1.8	DRUHY DEGUSTACE	13
1.9	SKLENICE	14
1.10	AROMA A SKLENICE	15
1.11	TYPY SKLENIC	15
1.11.1	<i>Univerzální degustační sklenice (OIV)</i>	16
1.11.2	<i>Šumivá vína</i>	17
1.11.3	<i>Bílá a růžová vína</i>	18
1.11.4	<i>Červená vína</i>	19
1.11.5	<i>Přírodně sladká vína</i>	20
1.11.6	<i>Fortifikovaná vína</i>	20
1.11.7	<i>Kolik vína naléváme</i>	21
1.11.8	<i>Výběr sklenice</i>	21
1.12	ŘAZENÍ VÍN NA DEGUSTACI	21
1.13	PŘÍPRAVA VÍNA K HODNOCENÍ	22
1.14	PODMÍNKY PRO HODNOCENÍ A PROSTŘEDÍ DEGUSTACE	22
1.15	POTŘEBY A SPRÁVNÉ PODMÍNKY PRO DEGUSTACI	23
1.16	TEMPEROVÁNÍ A ODVĚTRÁVÁNÍ VÍN	24
1.17	POŽADAVKY NA DEGUSTÁTORA	25
2	HODNOTÍCÍ SYSTÉMY	26
2.1	DEGUSTACE – SENZORICKÉ HODNOCENÍ	26
2.2	HODNOCENÍ VÍNA	26
2.2.1	<i>Hodnocení vzhledu vína</i>	26
2.2.2	<i>Hodnocení vůně vína</i>	26
2.2.3	<i>Hodnocení chuti vína</i>	27
2.3	DEGUSTAČNÍ LÍSKY	28
2.3.1	<i>A) Degustační lístek 100bodového hodnocení tichých bílých vín</i>	29
2.3.2	<i>B) Degustační lístek 20bodového hodnocení tichých vín</i>	30
2.3.3	<i>C) Degustační lístek penalizačního hodnocení tichých vín</i>	30
2.3.4	<i>D) Degustační lístek 5bodového modelu hodnocení vín</i>	31
2.3.5	<i>E) Degustační lístek 100bodového hodnocení Mezinárodní unie enologů</i>	31
2.3.6	<i>F) Degustační lístek kombinovaného modelu 100-bodového hodnocení pro tichá vína</i>	32
2.3.7	<i>G) Degustační lístek modifikovaného 100bodového hodnocení pro tichá vína</i>	32
2.3.8	<i>H) Degustační lístek penalizačního hodnocení tichých vín</i>	33
2.3.9	<i>I) Degustační lístek penalizačního hodnocení šumivých vín</i>	33
2.3.10	<i>J) Degustační lístek 100bodového hodnocení pro tichá vína</i>	34

2.3.11	K) Degustační lístek 100bodového hodnocení pro šumivá vína	34
2.4	SYSTÉM PRO HODNOCENÍ VÍN – ELWIS	35
3	CHOROBY VÍN	36
3.1	BIRZA (KŘÍSOVATĚNÍ VÍNA)	36
3.2	OCTOVATĚNÍ VÍNA	36
3.3	NEŽÁDOUCÍ MLÉČNÉ A MANITOVÉ KVAŠENÍ	37
3.4	MÁSLOVÉ KVAŠENÍ	37
3.5	HOŘKUTÍ VÍNA	37
3.6	ZVRHÁVÁNÍ VÍNA	37
3.7	SLIZOVITOST	38
3.8	MYŠINA VÍNA	38
4	VADY VÍN	39
4.1	HNĚDNUTÍ VÍNA	39
4.2	MIKROBIOLOGICKÉ ZÁKALY	39
4.3	KOVOVÉ ZÁKALY	39
4.4	KRYSTALICKÉ ZÁKALY	40
4.5	PŘÍCHUŤ PO SULFANU H_2S A MERKAPTANECH A JEJICH ELIMINACE	41
4.6	PŘÍCHUŤ PO VZDUCHU	41
4.7	PŘÍCHUŤ PO DŘEVĚ	41
4.8	PŘÍCHUŤ PO PLÍSNI	41
4.9	PŘÍCHUŤ PO KORKU	42
5	SENZORICKÉ ZKOUŠKY	43
5.1	VÝCVIK A VÝBĚR SPECIALIZOVANÝCH EXPERTŮ POSUZOVATELŮ	43
5.2	PŘÍPRAVA VZORKŮ PRO SENZORICKOU ZKOUŠKU	45
6	LE NEZ DU VIN – VŮŇ VÍNA	49
6.1	O VÍŇĚ A JEHO VŮNÍCH	49
6.2	JAKÝ JE PŮVOD VINNÝCH AROMAT?	49
6.3	FAKTORY PODÍLEJÍCÍ SE NA VZNIKU VINNÝCH AROMAT	49
6.4	VŮŇ VÍNA - ZÁKLADNÍ VŮŇ	50
6.5	JAK ROZEZNÁVAT VŮŇ	52
6.6	VŮŇ VÍNA - NÁSTROJ PRO ZDOKONALOVÁNÍ SAMA SEBE	52
6.7	54 VŮNÍ VÍNA	53
7	LE NEZ DU VIN - VADY VÍNA	69
7.1	NÁSTROJE A INSTRUKCE	69
7.2	12 VAD VŮNÍ	70
7.3	CHARAKTERISTIKY JEDNOTLIVÝCH VAD	71
8	LE NEZ DU VIN - VŮŇ BARIKOVÝCH SUDŮ	79
8.1	12 VŮNÍ DUBOVÝCH SUDŮ	79
8.2	CHARAKTERISTIKA JEDNOTLIVÝCH VŮNÍ	80
9	POUŽITÁ LITERATURA	85