Slovník vinársky - pre degustátorov :)

Čistota vína

Iskrivé - najväčší stupeň čistoty, dosiahnutej filtráciou vína.

Číre - priezračné, neopalizuje, ale ešte neiskrí.

Opalizujúce - priehľadné, ale pri pohľade proti svetlu sa lúče svetla lámu o veľmi jemné kaliace čiastočky.

S kryštálmi vínneho kameňa - vínny kameň sa vyzráža buď v podobe drobných kryštálov, ktoré sa iskrivo lesknú, alebo vo väčších kúskoch, ktoré síce nevzbudzujú dôveru, ale akosť vína nenarúšajú.

Zakalené - zákal spôsobený vyzrážaním bielkovín alebo iných látok (kvasnicový zákal, čierny zákal, biely zákal).

Zlomené - víno, ktoré bolo už jedenkrát vyškolené a znova sa zakalilo.

Farba vína

Slabá - vystihuje malú farebnosť.

Nízka - to isté, ale skôr u červených vín.

Vysoká - vystihuje hnedý tón farby bieleho vína vzniknutý prevzdušnením.

Zodpovedajúca - primeraná pre odrodu a ročník.

Vôňa vína

Vínna - vôňa zdravého vína bez odrodových zvláštností.

Ťažká - nasladlo korenistá vôňa neskorých zberov a dezertných vín.

Jemná - vôňa jemne zapadajúca do harmónie ostatných zložiek.

Výrazná - vôňa výrazne prevyšujúca zložky.

Fľašová - označenie pre druhotné vône vznikajúce ležaním vína vo fľaši.

Zrelá - označenie pre zmes vône odrodovej a fľašovej, ktorá sa vyskytuje u dostatočne sírených vín v období kulminujúcej zrelosti fľašového vína.

Vôňa po starine - vôňa pripomínajúca vypečenú chlebovú kôrku. Tvorí sa pri zrení a stárnutí vín pomalou oxidáciou aromatických a chuťových látok. Na začiatku je starina u akostných vín veľmi príjemná a je typická pre staršie ročníky vín. Silná nepríjemná starina ukazuje na to, že víno je prestárle a jeho akosť klesá.

Odrodová - vôňa typická pre určitú odrodu.

Muškátová - u odrôd s muškátovou vôňou bobulí hrozna (Muškát Ottonel, Muškát žltý, Iršay Oliver, Tamjanka).

Žihľavová - typická pre Sauvignon (pripomína i čierne ríbezle).

Lipová - u Veltlínskeho zeleného zo sprašovej odrody, u Rizlingu rýnskeho z ľahších pôd.

Botrytidová - po napadnutí hrozna plesňou šedou.

Vanilková - typická pre mladé, ale zrelé vína Rulandského červeného.

Broskyňová - u odrody Müller-Thürgau, niekedy i u odrody Sauvignon.

Cudzia - vôňa, ktorá nezodpovedá označeniu na etikete, alebo vôňa vínu celkom cudzia.

Vadná - vôňa vzniká chorobou, alebo vadou vína (sírka po sírovodíku, mliečna vôňa po biologickom odbúravaní kyselín, atďalej).

Vôňa po korku - vôňa i chuť vznikajú vylúhovaním trieslovín z korkovej zátky, prípadne spôsobená plesnivením korku.

Vôňa po sude - (sudovina) vzniká nedostatočným ošetrením drevených sudov.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Pelargoniová - vôňa vzniká pri stárnutí vín ošetrených kyselinou sorbovou, použitou ako konzervačný prostriedok na zabránenie druhotnému kvaseniu vín so zbytkom cukru.

Chuť vína

Chuť podľa plnosti

Prázdne - obsahuje málo látok, ktoré by chuť výrazne odlišovali od chuti a dojmu pohára vody. Chýbajú mu hlavne látky tvoriace extrakt.

Krátke - väčšinou tiež prázdne, chuťový dojem trvá krátku dobu.

Ľahké - máva nižší obsah alkoholu i extraktu. Jeho dojem však nemusí byť nepriaznivý. Býva harmonické, konzumovateľné a príjemné pre stolovanie.

Riedke - chýba mu hlavne extraktívosť, vône i kyseliny bývajú zastúpené plne. Vzniká pri nadmernom zbere hrozna.

Plné - všetky podstatné zložky sú bohato zastúpené.

Dlhé - nemusí byť vždy plné, ale niektorá zo zložiek, býva to často korenitosť, spôsobuje dlhotrvajúci dojem chuti.

Extraktívne - väčšinou plné a s výrazne pôsobiacim dojmom extraktívnych látok vína, pritom odrodovo charakteristické.

Telnaté - vyvoláva dojem plnosti a harmónie, väčšinou však s trochu vyšším obsahom alkoholu a nižším obsahom aromatických látok, takže sa odrodový charakter stráca.

Ťažké - vyniká hlavne alkohol, extrakt, prípadný cukorný zbytok. Niekedy sa pripojuje aj únavná vôňa.

Kypré - má vysoký obsah extraktívnych látok i vyšší obsah glycerolu. Má aj vyšší obsah alkoholu. Je hladké a pri ochutnávaní vyvoláva príjemný pocit chuti plného vína.

Robustné - už staršie, hlavne červené víno s vysokým obsahom extraktu i alkoholu, harmonické v chuti.

Bohaté - vyzreté, plné a harmonické.

Chuť podľa obsahu alkoholu

Alkoholické - obsahuje viac ako 12 objemových % alkoholu. Na vyšší obsah alkoholu je možné usudzovať už z toho, že po premiešaní vína v pohári zostáva na stenách pohára krátky čas akoby olejový prstenec, ktorý potom steká a vytvára obrazce podobné gotickým oknám. To sa môže stať i u vín vysoko extraktívnych s vyšším obsahom glycerolu. Vysoký obsah alkoholu môže u prírodných vín pôsobiť i neharmonicky.

Nízkoalkoholické - má nižší obsah alkoholu v dôsledku nedostatočného prekvasenia cukru vo vínach. V Nemecku sa propaguje výroba nízkoalkoholických vín. Tieto vína musia byť však pred stáčaním do fliaš stabilizované proti kvasinkovým a iným zákalom. Inak sú tieto vína nestabilné a veľmi rýchlo octovejú.

Ohnivé pálivé - je víno, ktoré má väčšie množstvo alkoholu v pomere k ostatným zložkám. Prípadne u starších vín pália aldehydy.

Ohnivé opojné - je víno s vyšším obsahom alkoholu, ktorý harmonicky ladí s ostatnými zložkami vína. Je to akostné víno s vyšším obsahom extraktu.

Chuť podľa obsahu kyselín

Tvrdé - s vysokým obsahom kyselín, ktoré vynikajú nad ostatnými zložkami vína.

Ostré - mladé víno, obsahujúce ešte väčšie množstvo oxidu uhličitého, ktorý zvyšuje kyslosť a pôsobí na jazyku štipľavo.

Hladké - obsah kyselín prispôsobený ostatným zložkám, takže kyselina nijako nevyniká.

Mäkké - s nízkym obsahom kyselín, čo na začiatku pitia pôsobí nepríjemne.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Fádne - obsah kyselín poklesol tak, že sa víno stalo neharmonickým a nepodnecuje k pitiu.

Oceľové - víno má vysoký obsah kyseliny vínnej a je veľmi tvrdé.

Škrabľavé - vystihuje škrabľavý a tvrdý pocit v krku po vypití vína, ktoré má vyšší obsah tekutých kyselín, hlavne kyseliny octovej.

Označenie harmónie medzi zložkami vína

Rozbité - narušená súhra jednotlivých zložiek, ktoré môžu byť vo vhodnom pomere, ale po doprave vína alebo po zásahu pri školení či manipulácie s vínom sa prechodne javí nesúlad.

Drsné - niektoré mladé víno prejavuje pred vyzretím nápadnú drsnosť, ktorá po vyzretí vína úplne vymizne. U červených vín označuje tento výraz vyšší obsah trieslovín, ktoré zdrsňujú pocit na jazyku.

Živé - prírodné mladé víno zo severnejších oblastí, obsahujúce dostatok extraktu i kyselín. Živosť je spôsobená i malým obsahom kysličníku uhličitého.

Jemné - príjemné víno, ktoré však má všetky zložky len nadýchnuté a menej výrazné.

Tupé - čerstvo zasírené vína bývajú tupé, pretože vyšší obsah voľnej kyseliny siričitej zatieni prejav jednotlivých zložiek, ktoré nemôžeme riadne posúdiť.

Distingvované - jemné víno, dokonale vyškolené, veľmi dobrého pôvodu s harmonicky zladenými zložkami a najvyššom štádiu svojho vývoja.

Ploché - obsahuje málo zložiek, ktoré by harmóniu oživovali, väčšinou ľahšie a nevhodne ošetrované víno, ktoré stratilo vôňu i kyseliny.

Svieže - harmonické víno s výraznejším pôsobením kyseliny dostatočnej chuti.

Konzumovateľné - víno povzbudzujúce k pitiu svojou príjemnou harmóniou.

Jadrové - extraktívne, smädovo tvrdé, perspektívne vo vývoji.

Pekné - je ľahšie, harmonické a príjemne aromatické víno.

Vyrovnané - tiež harmonické, môže byť víno ľahké i plné, odrodové i typové. Je to víno, ktorého zložky aromatické, kyseliny, alkohol, extraktívne látky i ostatné zložky charakteru vyúsťujú do správneho vzájomného pomeru, takže vzbudzuje dobrý pocit na jazyku aj po požití.

Dokonalé - je plné, harmonické, extraktívne a príjemné aromatické víno.

Elegantné - je plne vyzreté, odrodové víno s dokonalou harmóniou, výrazným odrodovým charakterom, ktorý však jemne zapadá do ostatných zložiek a je zušľachtené začínajúcou fľašovou zrelosťou.

Vyzreté - je na vrchole svojej akosti, charakteristické svojim vyvinutým buketom.

Dobre vyvinuté - má všetky znaky zrelého vína, teda jemný buket, harmonickú chuť a je na vrchole svojej akosti, alebo má k nej veľmi blízko.

Hladké, hodvábne - plnšie harmonické víno s vyšším obsahom glycerolu, ktoré pri ochutnávaní ľahko kĺže po jazyku.

Zamatové - je výraz pre plné, zrelé červené vína s vyššou farebnou intenzitou a s vyšším obsahom trieslovín, ktoré sa však v priebehu zrenia vo fľaši premenili na výrazne plne pôsobiacu zložku vína.

Šťavnaté - harmónia s výraznou, ale príjemnou kyselinou i plnosťou. Vzbudzuje vylučovanie kyselín.

Harmonické - všetky zložky sa hodia k sebe, žiadna nevyniká rušivo.

Urodzené, vznešené - víno z najlepších polôh a odrôd révy vínnej, vyrobené z dobre vyzretého hrozna. Je dokonale vyzreté a vyznačuje sa jemnou vôňou a chuťou. Je plné a po vypití doznieva dlho jeho nádherný dojem. Je to elegantné víno so živým charakterom a veľmi jemnými kyselinami.

Noblesné - akostné, plné a harmonické víno s jemnou chuťou a výrazným buketom.

Celkový dojem

Zvetralé - nadmerným prevzdušnením sa stratia aromatické látky a naruší sa harmónia zložiek.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Unavené - víno, ktoré prešlo väčším množstvom manipulácií, hlavne pri odstraňovaní niektorej vady alebo choroby, a stratilo harmóniu i konzumovateľnosť.

Odumierajúce - víno ponechané dlhšiu dobu po dosiahnutí zrelosti vo fľaši. Je neharmonické, v chuti i vo vôni vyniká nepríjemná starina a má tiež príliš intenzívnu farbu. Jeho vývoj speje k úplnému rozkladu v chuti i vôni.

Trieslovité - je víno, v ktorom vynikajú triesloviny nad ostatnými zložkami tak silno, že sa prejavujú ako nepríjemná zložka vína.

Nemé - víno bez iskry, u ktorého sa ťažko dajú rozpoznať jeho vlastnosti. Buď je neakostné a tieto vlastnosti nemá, alebo bolo pred hodnotením príliš podchladené a tekavo vonné i chuťové látky sú „uzavreté“ a nemôžu sa uplatniť.

Trávnaté - je mladé víno z horších ročníkov, ktoré obsahuje chlorofyl z nezrelej trapiny.

Horké - vo víne býva cítiť horkosť hlavne vtedy, keď hrozno vyzrievalo vo veľmi suchých podmienkach. Väčšina muškátových vín horkne pri starnutí.

Čisté - tiež priamočiare je víno, ktoré sa nesie v čistom, ničím nenarušenom odrodovom tóne bez postranných vôní a chutí, ktoré k prejavu danej odrody nepatria.

Úzke - je víno vysoko reduktívnej povahy, ktoré necháva vyniknúť iba niektoré aromatické a chuťové látky a pôsobí veľmi severným dojmom.

Zemité - výrazný tón stanovištných, hlavne pôdnych podmienok vo vínach danej lokality.

Široké - je víno, ktoré nemá ani aromatické, ani chuťové látky čisté, ale obsahuje okrem odrodových látok i ďalšie, odrodovo cudzie, viac alebo menej príjemné tóny v trochu oxidatívnejšom podaní.

Výrazné - vo víne vynikajú výrazne niektoré z jeho zložiek, ktoré potom bližšie charakterizujeme ako odrodovo výrazné; výrazná aróma; výrazná fľašová zrelosť atď.

Bohaté - vo víne vyniká väčšina zložiek výrazne, víno je aromatické, extraktívne, vyzreté.

Korenisté - označenie pre akostné vína obsahujúce korenisté látky, ktoré zvyšujú plnosť a dlhodobosť vnemu. Najčastejšie sa používa pri odrode Tramín, ale objavuje sa i u dobre vyzretého Rizlingu rýnskeho, prípadne Silvánskeho.

Suché - je víno bez zbytkov cukru chuťovo postrehnuteľných.

So zbytkom cukru - s postrehnuteľnou sladkosťou.

Degustácia, Obrázkovy slovník odrôd hrozna

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania