

OBSAH

| | Str. |
|--|-------------|
| Poděkování | 4 |
| Obsah | 5 |
| Úvod | 9 |
| 1. Pojem degustace | 11 |
| 1.1. Cíl degustace | 12 |
| 1.2. Degustace a degustátoři | 14 |
| 2. Lidské smysly | 15 |
| 2.1. Neurofyziologické mechanismy degustace | 15 |
| 2.2. Měření organoleptických vlastností a použité smysly | 17 |
| 2.3. Výcvik smyslů a ostrost vjemů | 18 |
| 2.4. Pozornost a paměť | 19 |
| 2.5. Zrak a vizuální zkoumání | 20 |
| 2.6. Čich a vůně | 30 |
| 2.7. Chuť | 42 |
| 2.8. Chuťová a aromatická perzistence | 47 |
| 2.9. Smysly a mozek | 49 |
| 3. Degustace a omyly smyslů | 58 |
| 3.1. Některá úskalí degustace | 60 |
| 3.2. Ovlivnitelnost degustátora | 61 |
| 3.3. Typy a kategorie vín | 64 |
| 3.4. Pokus o univerzální klasifikaci | 65 |
| 4. Podmínky degustace | 67 |
| 4.1. Degustátor | 67 |
| 4.2. Sklenice, degustátorův nástroj | 69 |
| 4.3. Degustační miska, odznak degustátora | 71 |
| 4.4. Degustační místnosti a podmínky prostředí | 72 |
| 4.5. Zásady přípravy vzorků a degustace | 74 |
| 4.6. Vliv teploty na naše smysly | 76 |
| 4.7. Víno „v nose“ | 79 |
| 4.8. Víno v ústech | 81 |

| | |
|---|------------|
| 5. Interpretace degustací | 83 |
| 5.1. Druhy degustací | 83 |
| 5.2. Degustátoři a degustační prostory | 85 |
| 5.3. Sběr a interpretace výsledků | 87 |
| 5.4. Dobrá komise | 95 |
| 5.5. Trocha statistiky | 97 |
| 5.6. Degustační komentáře | 103 |
| 6. Rovnováha vůně a chuti | 106 |
| 6.1. Složení vína a chuťové charakteristiky | 106 |
| 6.2. Vyváženost chuti | 107 |
| 6.3. Bílá vína | 109 |
| 6.4. Červená vína | 111 |
| 6.5. Vína s nižším obsahem alkoholu | 112 |
| 6.6. Aroma a buket jako výsledek rovnováhy vůní | 114 |
| 6.7. Vnímání vůně barikových sudů | 116 |
| 6.8. Primární (prvoplánové) aroma hroznů ve vínech | 118 |
| 6.9. Druhotné fermentační aroma společné pro nápoje z kvašení | 125 |
| 6.10. Terciární aroma „buketů“ | 126 |
| 6.11. Negativní aroma vína | 134 |
| 6.12. Vady a choroby vína | 143 |
| 7. Slovník popisu vína | 150 |
| 8. Vzdělávání degustátorů | 160 |
| 9. Propagační a prodejní degustace | 172 |
| 10. Kvalita a vlastnosti vín | 180 |
| 11. Umění pít víno | 189 |
| 11.1. Trocha informací o trhu s vínem v ČR | 189 |
| 11.2. Žízeň | 191 |
| 11.3. Servírování vína | 192 |
| 11.4. Shoda vín a jídel | 195 |
| 11.5. Víno a emoce | 202 |
| 11.6. Historické zkušenosti s vínem | 204 |

| | |
|---|------------|
| Příloha | 206 |
| Tab. P1a: Příklad slovníku hodnocení vzhledu a barvy vína | 206 |
| Tab. P1b: Příklad slovníku hodnocení čirosti, kapilarity a perlení vína | 208 |
| Tab. P2a: Příklad slovníku hodnocení aroma vína (květy, plody, koření) | 209 |
| Tab. P2b: Příklad slovníku hodnocení aroma vína (živočišné pachy, pachy po dehtu a spálenině, chemické pachy a vůně fermentační | 210 |
| Tab. P3: Složení aroma vína odrůdy Syrah | 211 |
| Tab. P4a: Příklad slovníku hodnocení chuti vína (sladkost, kyselost, třísloviny) | 212 |
| Tab. P4b: Příklad slovníku hodnocení chuti vína (tělo, harmonie, perzistence) | 213 |
| Tab. P5: Příklad slovníku závěrečného hodnocení vína | 215 |
| Literatura | 221 |
| Rejstřík | 225 |