

OBSAH

	Str.
Poděkování	4
Obsah	5
Úvod	7
1. Pojem degustace	9
1.1. Cíl degustace	10
1.2. Degustace a degustátoři	11
2. Lidské smysly	12
2.1. Neurofyziologické mechanismy degustace	12
2.2. Měření organoleptických vlastností a použité smysly	13
2.3. Výcvik smyslů a ostrost vjemů	14
2.4. Pozornost a paměť	15
2.5. Zrak a vizuální zkoumání	16
2.6. Čich a vůně	24
2.7. Chuť	30
2.8. Chuťová a aromatická perzistence	35
3. Degustace a omyly smyslů	37
3.1. Některá úskalí degustace	38
3.2. Ovlivnitelnost degustátora	39
3.3. Typy a kategorie vín	41
3.4. Pokus o univerzální klasifikaci	42
4. Podmínky degustace	44
4.1. Degustátor	44
4.2. Sklenice, degustátorův nástroj	45
4.3. Degustační miska, odznak degustátora	49
4.4. Degustační místnosti a podmínky prostředí	50
4.5. Zásady přípravy vzorků a degustace	52
4.6. Vliv teploty na naše smysly	53
4.7. Víno „v nose“	56
4.8. Víno v ústech	58
5. Interpretace degustací	59
5.1. Druhy degustace	59
5.2. Degustátoři a degustační prostory	61
5.3. Sběr a interpretace výsledků	63
5.4. Dobrá komise	71

5.5.	Trocha statistiky	73
5.6.	Degustační komentáře	78
6.	Rovnováha vůně a chuti	81
6.1.	Složení vína a chuťové charakteristiky	81
6.2.	Vyváženost chuti	82
6.3.	Bílá vína	83
6.4.	Červená vína	86
6.5.	Aroma a buket jako výsledek rovnováhy vůní	87
6.6.	Vnímání vůně barikových sudů	88
6.7.	Primární aroma hroznů	91
6.8.	Druhotné fermentační aroma společné pro nápoje z kvašení	98
6.9.	Terciární aroma „buketů“ vína	99
6.10.	Negativní aroma vína	106
6.11.	Vady a choroby vína	114
7.	Slovník popisu vína	122
8.	Vzdělávání degustátorů	128
9.	Propagační a prodejní degustace	133
10.	Kvalita a vlastnosti vín	140
11.	Umění pít víno	149
11.1.	Trocha informací o trhu s vínem v ČR	149
11.2.	Žízeň	150
11.3.	Servírování vína	151
11.4.	Shoda vín a jídel	156
11.5.	Historické zkušenosti s vínem	162
Příloha		165
Tab. P1a:	Příklad slovníku hodnocení vzhledu a barvy vína	165
Tab. P1b:	Příklad slovníku hodnocení čirosti, kapilarity a perlení vína	167
Tab. P2a:	Příklad slovníku hodnocení aroma vína (květy, plody, koření)	168
Tab. P2b:	Příklad slovníku hodnocení aroma vína (živočišné pachy, pachy po dehtu a spálenině, chemické pachy a vůně fermentační	169
Tab. P3:	Složení aroma vína odrůdy Syrah	170
Tab. P4a:	Příklad slovníku hodnocení chuti vína (sladkost, kyselost, třísloviny)	171
Tab. P4b:	Příklad slovníku hodnocení chuti vína (tělo, harmonie, perzistence)	173
Tab. P5:	Příklad slovníku závěrečného hodnocení vína	175
Literatura		177