

Úvod do degustace vína s docentem Balíkem

Stát se profesionálním degustátorem znamená spoustu úsilí a zkušeností, klidné nervy a vrozený talent. Tak by se dal shrnout hlavní poznatek z jednodenního degustačního kurzu, který několikrát ročně pořádá Národní vinařské centrum ve Valticích. V reprezentativním sále zámku si každý může vyzkoušet, jak citlivé má smysly. Ze srpnového termínu přinášíme naši reportáž.

Je čtvrtek osm ráno a na stolech stojí jak vojáci v řadách bezvadně vyrovnané sklenice. Je jich vždy osm na každé místo. Doplňuje je ošatka s nakrájenou vekou a doprovodné materiály. Kapacita kurzu je maximálně vyčerpána, přihlásilo se třicet lidí. Pro dvě pomocnice to znamená spoustu práce. Nejdřív nachystat spoustu skla a pak se také průběžně starat o dolévání vzorků. Po akademické čtvrt hodině se slova chopí Josef Balík. Nejprve se obecně srovnává postavení České republiky ve vinařském světě, kde se podle něj, co do jeho produkce, krčí na spodních příčkách ve srovnání s výrobou piva. „Kdybychom naše pivo vařili z vody jezera Balaton, tak ho za rok vypijeme,“ dává k dobru žertovný příměr. Různými postřehy s vlastního života, historkami, vtipy a paradoxy pak zpestřuje celý seminář. Vzápětí dodává,

že víno má u nás ve srovnání s pivem a lihovinami výjimečné postavení, co do právních požadavků na jeho kvalitu a autenticitu i ohromného nárůstu popularity.

Po teoretičtější části přichází rychle část praktická. Hned ze začátku Balík vysvětluje, jak zacházet se sklenicí. „Vždy se nalévá maximálně do jedné třetiny. Čím lepší víno, tím větší sklenice, protože ji dokážou vyplnit svojí vůní,“ vysvětluje. Ukazuje také, jak se má správně držet, aby se neumatlala, víno nezteplalo a současně měla dostatečnou stabilitu.

A blíží se první ochutnávka. Víno to ale ještě nebude. Docent Balík se svými asistentkami přichystal řadu vzorků vody s příchutěmi. Hořká, sladká, kyselá a slaná jsou obecně známé, ale o chuti umami slyšeli asi jen znalci. I tu musí degustátoři bezpečně rozeznat. Připodobňuje se sušeným rajčatům a houbám,

Maggi, bujonům či vyzrálým sýrům. Nejtěžší je to každopádně s hořkými chutěmi. Někdy trvá až dvacet vteřin, než se vjemy z nich v mozku patřičně spojí. Soudě podle zamýšlených tváří, 0,19 gramu kofeinu v litru vody skutečně důkladně prověřilo jazyky a mozky většiny přítomných. Každopádně třetina populace toto množství nedokáže zaznamenat vůbec a s degustátorstvím se může rovnou rozloučit.

Speciální chutě jsou také svíravá a kovová. O těžkém údele degustátorů a jejich prověřování hovoří Josef Balík se zvláštním zaujetím. Je také jedním z nich a má bohaté zkušenosti i ze zahraničních soutěží. Poprat se s desítkami vzorků a rychle je vyhodnotit zvládne málokdo. Degustátory, kteří často chybují, kromě prověrek odhalí také soutěžní systémy, které sledují a vyhodnocují každého degustátora.





„Vino je nejsoutěživější komodita. Nikde jinde nemáte tak velký rozdíl mezi vítězi a poraženými. U piva se uvádějí jen nejlepší pozice, ale když vaše víno v soutěži propadne, ví to každý a také to pocítí na svém byznysu. Takže chápete, jaké jsou na degustátory kladeny nároky,“ upozorňuje Balík na specifikum vinařství.

Dál se pak věnuje chuťové alchymii. Některé chutě se totiž navzájem synergicky podporují, jiné zase potlačují. Zatímco slaná zvýrazňuje sladkou, taniny například u červených vín zvýrazňují kyselost. A to už také přichází první ochutnávka vína. Účastníci mají seřadit čtyři vzorky bílého vína podle sladkosti a čtyři červeného podle svíravosti. Lidé krouží sklenicemi, čichají, ochutnávají a dělají si poznámky. Ti bez odvozu odplivávají doušky do nádobek. „Když řídím, také musím odplivávat. Obecně je to lepší, protože zůstáváte ve formě i ke konci degustace. Mám odzkoušené, že než si dám po soutěži kafe a dojdu na parkoviště, jsem čistý, nenadýchám,“ říká Balík. Současně ale vzkazuje degustátorům, kteří byli vždy zvyklí víno polykat, ať svůj zvyk nemění. Zbytečně by se tím znervózňovali a přicházeli o tolik potřebnou vnitřní vyrovnanost.

Pak už následuje jedna degustace za druhou. Pomocnice kmitají, co to dá, lidé rychle vymývají sklenice, dělají si zápisky a napjatě čekají na vyhodnocení. U tří vzorků je stejná odrůda, ale do jednoho je přidána kyselina citronová. U dalších tří

vzorků je dvakrát odrůda stejná a je třeba rozpoznat tu třetí, odlišnou. Každý svůj jazyk a nos otestuje do sytosti.

Pak si na chvíli od vína všichni odpočinou. Po sále koluje 21 lahviček s chumáčky vaty, které obsahují 21 vůní. Od čokolády přes jahody a různé druhy koření až po kouř a plíseň. Vše opět završí vyhodnocení. Většina zvládne rozpoznat okolo deseti vůní. U sensorických zkoušek by zdaleka neuspěli. Ale jak poznamenává docent Balík, je to kromě talentu také o tréninku.

Seminář zakončuje ochutnávka řady vín, jako kdyby se všichni proměnili v degustátory na soutěži. Vyplňují tabulky, udělují body a pak spolu s přednášejícím o kvalitách či slabinách vzorků diskutují. Postupně se kromě špičkových a průměrných vzorků objevují různé vady. Poznat myšinu, sirku, korek nebo mléčné kvašení patří k běžným úkolům na všech soutěžích, ale i při zařizování vín na SZPI v Brně. Taková vína by se neměla k zákazníkům vůbec dostat. Josef Balík po nich však pátrá jako po vzácném pokladu, aby je mohl předvést studentům a účastníkům kurzů.

Opravdu dobrým červeným vzorkem odpoledne kolem páté seminář končí. Ti, kdo plivali, míří ke svým autům, ostatní jsou o poznání veselejší. Všichni za sebou mají desítky různých vzorků. Byl to příjemný a zajímavý poslední srpnový čtvrtek. Případní zájemci najdou termíny a mohou se přihlásit na stránkách vinarskecentrum.cz v záložce kurzy a semináře. ■



Kubota

Nejlepší volba pro Vaši vinici.



3 roky tovární záruka

M40 Narrow

- 66–99 HP
- Největší kabina do vinic a sadů bez středového tunelu
- Poloměr otáčecí 2,25 m
- Exkluzivní financování KUBOTA s 0% úrokem
- Poslední kusy bez filtru pevných částic

100% japonská kvalita

K.B.T. PROFTECH s.r.o.

Koštálkova 1527, 266 01 Beroun
info@kubota.cz
www.kubota.cz