

## Ako sa hodnotí kvalita vína

*Kto víno pije ako barbar divý,  
kto pohár za pohárom obracia,  
ten neprežije čarokrásne chvíle,  
čo víno pravým znalcom prináša.*

Faktorov, ktoré ovplyvňujú chuť a kvalitu hrozna a z neho vyrobeného vína, je viacero: odroda viniča, klimatické, geografické a pôdne podmienky. Polohu vinohradu zásadne určujú klimatické podmienky. Vinohradnícke oblasti sa na oboch pologuliach nachádzajú medzi 30° a 50° zemepisnej šírky, v miernej zóne s priemernou ročnou teplotou 10 – 20 °C. Dalším významným faktorom je pôda, pretože minerálne lát-

Archívne víno vo vínnej pivnici v Opatovskej Novej Vsi.  
Foto: E. Pinter



ky, ktoré obsahuje, ovplyvňujú chuť, arómu a buket hrozna i vína.

Hodnotenie vína je azda rovnako staré ako jeho konzumácia. Kvalita a charakter vína závisia, okrem kvality hrozna a spracovateľskej technológie, od ošetrovania, skladovania a subjektívne aj od spôsobu podávania. Starostlivé triedenie ukazovateľov kvality vína zmyslami (čuchom, chuťou, zrakom i hmatom na jazyku) umožňuje odhaľovať a opisovať jeho rôzne prednosti aj nedostatky. Kvalitu vína možno hodnotiť subjektívne aj objektívne. Pri *objektívnom hodnotení* sa laboratórnymi metódami zisťuje chemické a fyzikálne zloženie vína. Najčastejšie sa stanovuje obsah alkoholu a zvyškového cukru, prchavých a neprchavých kyselín, celkový suchý extrakt, bezcukrový, redukovaný suchý a zvyškový extrakt, obsah voľného a celkového oxidu siričitého. Pri dodržaní správneho postupu zistia všetci rovnaké hodnoty. Častejšie ako objektívne sa využíva *subjektívne hodnotenie* – degustácia.

### Degustácia vína

Degustácia je senzorický test organoleptickej analýzy a interpretácia vlastností vína. Degustácia je istým spôsobom „čítanie vína“. Dobrý degustátor pozná vína podľa vône, chuti a farby. Vie si ich zapamätať, porovnávať a interpretovať.

Pri degustovaní sa víno študuje, analyzuje, opisuje, definuje, posudzuje a klasifikuje, čo vyžaduje isté znalosti a skúsenosti degustátora. Degustáciu možno člení na *analytickú* a *hedonickú*. Analytickou sa hodnotí charakteristika substancií vína a ich zloženie, jej cieľom je určiť stavbu a harmóniu vína. Hedonickou degustáciou sa vyjadruje pôžitok alebo nespokojnosť s hodnoteným vínom. Výsledky závisia od degustátora (jeho genetických vlôh, fyziologického stavu, trénovanosti, schopnosti sústrediť sa a pod.) i od vonkajších činiteľov, ku ktorým patria priestory, kde sa vykonáva (čistota miestnosti, osvetlenie, teplota, vetranie, farba stien), spôsob podávania vína (farba, tvar a veľkosť pohárov, farba obrusu), hluk a iné činitele.

Profesionálna degustácia vína je založená na troch základných predpokladoch:

- *trénovanosti zmyslového vnímania,*
- *schopnosti zapamätať si vnemy získané degustáciou vína,*
- *schopnosti vyjadriť vnímané a spoznané pocity.*

Degustátor musí interpretovať svoje pocity a vnemy z farby, čistoty, vône, chuti a celkového dojmu z vína, zatiaľ však nie je spracovaná odborná terminológia v tejto oblasti.

Odborné degustácie vinohradníkov a vinárov sú orientované na hodnotenie vína i technológie pestovania hrozna, jeho spracovania, ošetrovania muštu, spôsobu kvasenia, ošetrovania a skladovania vína. Vedecké degustácie robia šľachtitelia a špičkoví vinohradníci a vinárski odborníci pri uznávanom pokračovaní nových odrôd viniča a pri schvaľovaní vín s osobitými vlastnosťami a charakterom. Kontrolné degustácie robia inšpektori Štátnej veterinárnej a potravinárskej inšpekcie.

Degustáciou sa identifikujú znaky (markery) a vlastnosti jednotlivých druhov upravovaných i odrodových vín. Prostredníctvom nej možno odhaliť aj spôsob vinohradníckej a vinárskej produkcie tzv. *terroir*. *Terroir* (z fr. = pôda) vyjadruje súhrnný vplyv prírodných podmienok, prostredia a odrody na kvantitu a kvalitu úrody hrozna i vplyv spracovateľskej technológie na kvalitu vína. Možno ho definovať ako vzťah prírodné prostredie – pôda – rastlina – človek. Vína typu *terroir* sú prirodzeným symbolom prostredia, z ktorého pochádzajú. Víno vyrobené v klimaticky rôznych vinohradníckych ročníkoch z tej istej odrody, pestovanej na rôznych miestach, resp. spracované rôznymi technológiami má rozdielne senzorické znaky a vlastnosti. Práve vďaka tomu sa sortiment vín rozširuje a obohacuje (Hronský a kol., 2006).

Hroznové víno je podľa Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno (*International Organization of Vine and Wine – OIV*) nápoj vyrobený výlučne prostredníctvom úplného alebo čiastočného alkoholového kvasenia čerstvého pomletého alebo nepomletého hrozna alebo hroznového muštu. Obsah alkoholu v ňom nemôže byť nižší ako 8,5 %. Vzhľadom na podmienky *terroir* môže sa pre špecifický región znížiť obsah alkoholu na 7 %.

Klasifikácia vín má dlhoročnú tradíciu. Prvý klasifikačný systém nechal vypracovať cisár Napoleon III. r. 1855. Klasifikačné systémy sú v rôznych krajinách, ba dokonca i v jednej krajine rôzne. Hodnotiace znaky sa niekde, napr. v niektorých francúzskych vinohradníckych oblastiach, v pravidelných intervaloch upravujú.

### Najpoužívanejšie systémy senzorického hodnotenia

Víno sa hodnotí objektívne chemicko-fyzikálnymi laboratórnymi metódami schválenými OIV a subjektívne, senzorickou analýzou zmyslovými orgánmi degustátora. Pre subjektívnu analýzu je spracovaných viacero systémov (100-bodový hodnotiaci systém Medzinárodnej únie enológov, 20-bodový systém senzo-

Tabuľka 100-bodového systému Medzinárodnej únie enológov

Rozlíšenie akosti	Maximálny počet bodov	Slovné hodnotenie	Počet bodov spolu
1. Vzhľad	8	kalné číre iskrivé	0 – 3 4 – 5 6 – 8
2. Farba a) biele	12	nevyhovujúca slabá dobrá priemerná vynikajúca	0 – 2 3 – 5 6 – 8 9 – 10 11 – 12
b) červené	20	nevyhovujúca slabá dobrá priemerná vynikajúca	0 – 4 5 – 10 11 – 14 15 – 17 18 – 20
3. Vôňa a) biele	20	nevhodná slabá primeraná vynikajúca	0 – 3 4 – 8 9 – 16 17 – 20
b) červené	12	nevhodná slabá priemerná vynikajúca	0 – 2 3 – 5 6 – 9 10 – 12
4. Chuť	40	nezodpovedajúca prázdna dobrá veľmi dobrá výborná	0 – 3 4 – 11 12 – 21 22 – 29 30 – 40
5. Celková akosť	20	nedostatočná dostatočná uspokojivá dobrá výborná	0 – 1 2 – 4 5 – 8 9 – 16 17 – 20

rického hodnotenia, Vedelov penalizačný systém OIV, „Tvárového-hedonický test“, Degustačný piktogram, grafické znázornenie aromatického profilu a i.). Najviac sa používajú prvé tri. Súčasné vinohradníctvo a vinárstvo je orientované na produkciu vysokokvalitných vín. OIV odporúča zlepšovať existujúce a hľadať nové systémy a markery hodnotenia vín, ktoré zabezpečia čo najobjektívnejšie stanovenie ich kvality (Bujan, Artajona, 1997).

### Literatúra

- Bujan, J., Artajona, J.: Degustácia vína. Barcelona: Freixenet, 1997. ISBN 84-497-0061-2  
 Hronský, Š. a kol.: Vinárstvo. Nitra: SPU, 2006. ISBN 80-8069-774-4

Doc. Ing. Štefan Hronský, PhD., stefan.hronsky@uniag.sk  
 Ing. Eduard Pintér, PhD., eduard.pinter@uniag.sk