



MORAVÍN a semináře „Smyslové vnímání vín „

Moravín po několik roků zorganizoval velmi kvalitní školení o sensorickém (organoleptickém) posuzování vín. Seminář vedli členové Moravínu, např. Ing. Alice Becková, Libor Nazarčuk, Vladimíra Seidlová a další. V praktických ukázkách byly posuzovány nejen vzorky zdravých vín (bílá, červená, sekty, upravovaná, lehčí i těžší, suchá i sladká), ale i různé vady a nemoci vín.

Ukázka hesel věnovaných této problematice z knihy:

F. Kratochvil: „1 000 a 111 pojmů o víně, vinné révě a vinohradnictví, aneb breviř enofila“, kterou v roce 2014 vydal Moravín, svaz moravských vinařů, o.s.

„Při smyslovém posuzování vína se hodnotí vzhled (čirost a barva), vůně (intenzita, čistota, harmonie), chuť (intenzita, čistota, harmonie, perzistence) a celkový dojem z vína. Ochutnávají se nejprve bílá vína, potom červená, sekty a nakonec upravovaná vína. Postupuje se od lehčích k těžším, od sušších ke sladším. Aby se zahladila chuť předchozího vzorku, je vhodné zakousnout kousek chleba nebo žemle, popřípadě zapít vzorek douškem neslazené minerálky. Zásadně se při degustaci nesmí kouřit.“

„Při mezinárodních soutěžích je nejběžnější 100 bodový systém hodnocení vín. Hodnotí se vzhled max. 15 až 3 body (čirost a barva), vůně max. 30 až 12 bodů (intenzita, čistota, harmonie), chuť max. 44 až 18 bodů (intenzita, čistota, harmonie, perzistence) a celkový dojem max. 11 až 7 bodů. Maximum je tedy 100 bodů a min. 40. Ovšem stobodová stupnice má jen 60 bodů, v praxi se body pod 60 dávají jen velmi zřídka a pod 50 už vůbec ne. Víno se ze soutěže vyřadí. Na základě přidělených bodů víno obdrží ocenění. Následující schéma nemůže být přesné, protože podle typu soutěže počet bodů pro jednotlivá ocenění kolísá. Průměrně je situace asi taková: 90-100 b. velká zlatá medaile - mimořádné víno, 85-89 b. zlatá medaile - vynikající víno, 80-84 b. stříbrná medaile - velmi dobré víno, 75-79 b. bronzová medaile - dobré víno, 70-74 b. diplom - průměrné víno, 62-69 b. slabý průměr pod 61 b. špatné.“









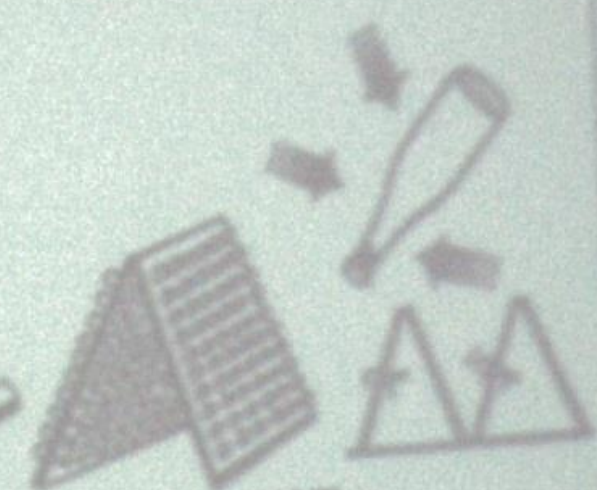
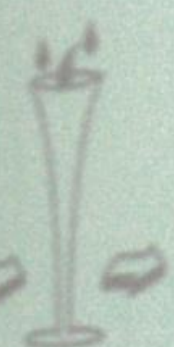
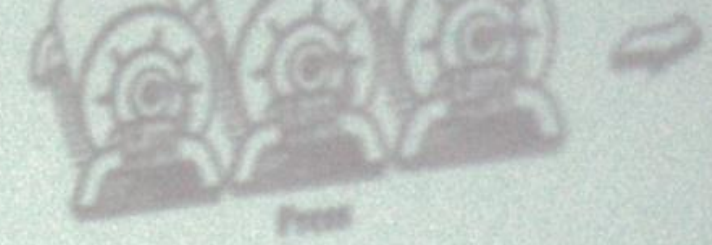
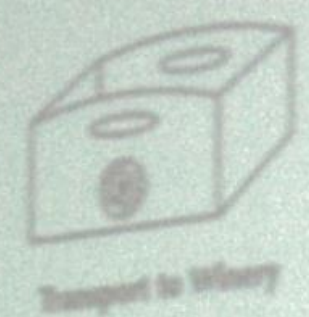












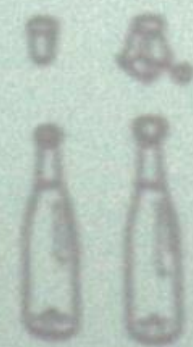
Primary Fermentation

Blending Casks

Bottling

Secondary Fermentation (2 to 5 years)

Riddling



Freezing Bottle Necks & Removing of Yeast

Decaging

Corking

Labeling

Shipment















