

## Sklenice – víno – člověk

*RNDr. František Kratochvíl, DrSc.*

Každá vinná sklenice má poněkud jiný tvar, který je dán typem vína, pro které je určena. Tvar kvalitního skla na víno je koncipován tak, aby se nápoj dostal přímo do těch míst v ústech, kde jsou naše chuťové pohárky pro dané víno nejcitlivější. Všechny vinné sklenice se v horní části zužují; horní okraj je o něco užší než spodní část. Díky tomuto tvaru si můžete naplno vychutnat jeho vůni.

Ve všech typech vinných sklenic musí být kalich dost široký na to, aby bylo možné víno po stěnách rozvířit – víno se tak dostane do kontaktu se vzduchem a uvolní veškerou svou vůni. I v případě, že nepatříte mezi znalce, se nebojte sklenkou zatočit – třebaže vám to může připadat povýšené, skutečně to velmi dobře slouží svému účelu.

Sklenice na červené víno je plnější a kulatější a otevírá se více doširoka, abyste mohli lépe pocítit jeho vůni. Jak už bylo zmíněno výše, úplná vůně červeného vína se rozvine až s přístupem vzduchu, proto je podáváno ve sklenicích většího objemu.

Na červené víno můžete použít buď Bordeaux, nebo Burgundské sklenice. Bordeaux sklenice jsou vyšší a jejich kalich není příliš široký. Jsou určeny pro těžší typy červeného vína, jako je například Cabernet nebo Merlot. Výška sklenice zapříčiní, že se víno dostane přímo na zadní část jazyka, a chuť je tak mnohem výraznější.

Burgundské sklenice jsou určeny pro lehčí vína, jako je například Pinot noir. Nejsou tak vysoké, ale jejich kalich je širší než v případě Bordeaux sklenic. Víno se tak dostane nejdříve na špičku jazyka, a to umožňuje zachytit jeho nejlahodnější příchutě.

Kalich sklenic na bílé víno je tvarován více do písmene U – kromě uvolňování vůně tento design slouží také k udržování jeho nižší teploty.

Sklenice na bílé víno ještě můžeme rozdělit podle toho, zda jsou určeny pro mladá, perlivá vína, nebo pro zralé odrůdy plnější chuti.

Sklenice prvního zmiňovaného typu se otevírá více doširoka, a víno se tak rozlije po špičce a stranách jazyka. Tak si nejlépe vychutnáte sladkou chuť mladých vín.

Sklenice pro zralejší typy vín je rovnější a vyšší, čímž směřuje víno k zadní části a stranám jazyka, kde jsou pohárky pro plnější příchutě.

Sklenice na sekt, která je často nazývána flétna, je rovná a užší, aby udržela jeho chuť a zamezila vyprchání bublinek z nápoje.

Sklenice na bílé dezertní víno by měla být menší, aby se víno rozlilo spíše po zadní části jazyka a jeho sladkost nepřebila další chutě. Dezertní vína obsahují obvykle vyšší procento alkoholu, proto jsou menší sklenice pro jejich podávání naprosto perfektní.