

SOUPRAVA AROMAT



Aroma je jedna z nejdůležitějších složek při hodnocení kvality vína. Pokud tedy chceme dokonale ohodnotit kvalitu dobrého vína, musíme být schopni rozlišit veškeré rozdíly aroma.

Rozeznat všechna aroma, která mohou být dobrým vínem vytvořena je obtížný úkol a k jeho dosažení je nutno mít velmi dobře trénované čichové buňky. Tato souprava aroma vám dá možnost naučit se ohodnotit a vychutnat kvalitu vína a poznat jeho celkový charakter.

Způsob použití soupravy

1. Vyberte jednu lahvičku ze soupravy, otevřete ji a přibližte ji ke svému nosu dokud neucítíte aroma. Zkuste toto aroma rozpoznat.
2. Číslo lahvičky s příslušným aroma najdete v brožuře „Kolekce aroma“, která je v této soupravě a ujistěte se, že vaše vnímání je správné.
3. V této brožuře najdete všechny informace, popisy a příklady aroma, která nacházíme ve víně a vy se také naučíte, které odrůdy hroznů a vína tyto aroma obsahují.
4. Opakováním výše popsaného postupu si zapamatujete rozdílnosti aroma, které ve víně můžete nalézt.

Upozornění:

Lahvičky s aroma by neměly být otevřeny déle než je nezbytně nutné, jinak budou aroma rychleji ztrácet na intenzitě. Uvědomte si také, že naše čichové buňky se velmi snadno nasatí těmito aroma a proto je nejlépe nedělat mnoho čichových pokusů v jednom intervale.

K dispozici jsou soupravy s obsahem 12, 24 a 40ti druhů aroma. Jednotlivé soupravy si vyberte podle specializace a také podle toho, jaké úrovně vašich čichových schopností chcete dosáhnout.

1. JAHODY

Měli bychom rozlišit divoce a kulturně rostoucí jahodníky (jejich rozmanitost pochází z Ameriky). Jahody jsou velmi široce užívané, do marmelád nebo likérů. Ve skupině ovocných aromat je jahoda charakteristická a můžeme ji najít v Rosé nebo červených druzích vína. Každá réva přináší různou sílu tohoto aroma: la Fraise (pěstovaný na Korsice) je nejvíce charakteristický a známý, nejen pro jeho schopnost přenášet tuto vůni, ale také pro jeho barvu a sytost. Další vína, která toto aroma obsahují Pinot Noir, Merlot, Gamay...

2. ŠVESTKA

Švestkový strom má elipsovité, mírně pilovité listy a bílé květy, které jsou seskupené v chomáčcích. Vyskytují se spolu s listy ve stejnou dobu. Plody tedy švestky, jsou žluté, zelené nebo fialové peckovce většinou pokryté mírným voskem. Rostou v Evropě, Asii a v severní Africe a na mnohých místech jsou pěstované nejen pro ovoce, ale i pro dřevo. švestka se široce využívá k výrobě lihovin (Pacharan, Sloe, Prunelle Sauvage, slivovice...). Vůni švestek najdeme v hlavně červených, přírodně sladkých vínech jako Port nebo Rancio. Náznaky švestky se mohou objevit i ve vínech příliš starých nebo špatně uchovávaných.

3. ČERVENÝ RYBÍZ

Červený rybíz je nejvíce znám jako sirup. Kyselinku, ovocnost a svěžest chutnající po červeném rybízu je možné charakterizovat jako aroma červeného ovoce. Toto charakteristické aroma můžeme nejspíše nalézt v rosé vínech a také v hroznech, které nedosáhly plné zralosti.

4. MALINY

Maliny jsou ovoce pocházející z malinikového keře, který je trnitý a roste v kopcovitém terénu. Ve svém výrazu a chuti jsou podobné ostružinám. Je to velmi oblíbené a ceněné ovoce se sladce trpkou chutí. Má komplexní, jednoduše rozeznatelné aroma. Při kvašení hroznů různých odrůd můžou vznikat ovocné aromatické tóny podobné malinám. Toto aroma můžeme nalézt jak v červených vínech (Gamay, Merlot, Syrah ...) tak také v rosé vínech odrůdy Grenache.

5. LÉKOŘICE

Z kořenů lékořice se dělaly tyče pro děti, z kterých měly radost. Toto aroma se řadí mezi dřevěné, rostlinné a kořenářské vůně. Při degustaci vín, si

této vůně všimneme hned po ochutnání. Odrůdy Monastrell, Merlot a Syrah zpravidla obsahují lékořičnou vůni. U odrůdy Merlot ji najdeme u vín jako Penedes, Priorato, Jumilla, Costers del Segre nebo Saint-Emilion.

6. BOROVICE

Ve většině částech světa roste mnoho druhů tohoto jehličnatého stromu, od pobřeží až po nadmořskou výšku 2 500 metrů. Charakteristická vůně borovice je velmi dobře rozeznatelná a používaná už od starověku jako balzám, parfém a osvěžující vůně. Toto aroma je běžné a velmi známé ve středomoří a proto může být dobře rozeznatelné v červených vínech této oblasti, není však vyloučené, že toto aroma najdeme i ve vyzrálých a osobitých vínech jako jsou Medoc a Santenay.

7. TABÁK

Kolonisti přinesli tabák z Ameriky a zanedlouho byl představený ve vyšší společnosti ze západu. Je používán různými způsoby: koufící nebo žvýkáci, černý nebo aromatizovaný, doutník nebo cigareta. Měli bychom rozlišit vůni sušeného tabáku a tabáku sloužící ke kouření. Aroma listů patří do rostlinných vůní, kdežto vůně koufícího tabáku patří do kouře. Oba můžeme objevit při degustaci vín.

8. PEPŘ

Bílý pepř se získává ze zralých plodů pepřovníku obecného zato černý pepř, se získává z usušených plodů pepřovníku černého. Oba druhy pepře jsou nejstaršími známými druhy koření hlavně v Indii nebo na Srí Lance, ale také v některých tropických zemích. Pepřové aroma může ve víně vznikat z různých zdrojů. Prvním je ze země kde je réva pěstovaná, kde se k této vůni více hlásí. Druhým ze zdrojů je přímo ve víně, je to hlavně Grenache a v malém rozsahu Tempranillo, Carinena nebo Monastrell. Také sudy mohou způsobit tuto vůni, kde dřevo obsahuje kořeněné látky.

9. ČOKOLÁDA

Čokoládová pochoutka je velmi známá a populární. Jejím základem je kakao a cukr, někdy se přidává skořice nebo vanilka. Evropanům byla představena španělskými cestovateli z Mexika. Přidáním cukru a zlepšením technologických postupů se používání čokolády rozšířilo do celé Evropy. Postup výroby zahrnuje pražení kakaových bobů, mletí, míchání s cukrem a aromatickým kořením (skořicí, vanilkou), mícháním a zahříváním, nakonec modelováním a chlazením. Toto aroma můžeme objevit ve výběrových červených vínech: Priorato, Cote-hu-Rhone, Port, Graves...

10. LANÝŽ

Tato houba roste v kořenech určitých stromů a nachází se hlavně ve Španělsku, Itálii a ve Francii. Nejcennější lanýže jsou nacházeny v dubových lesích. Aroma lanýžů je velmi komplexní a obtížně popsatelné. Je to něco mezi rostlinným a živočišným aroma a je příbuzné vůni humusu, tlejícího listí a hmyzu. Toto aroma můžeme nalézt v dobře vyvinutých, komplexních, těžkých vínech, které

pozvolna ukazují svoji aromatickou bohatost. Jsou to například Priorito, Rioja, Ribera de Duero, Médoc, Cotés-du-Rhône.

11. VANILKA

Vanilka je luskovité ovoce, rostoucí na vanilkovém keři. Po usušení, je široce využíváno jako aromatické koření v potravinářství. Toto aroma přechází do vína jeho zráním v dubových (barrikových) sudech. Některá vína a odrůdy podporují sudové stárnutí lépe než jiné, jako třeba Cabernet Sauvignon nebo Tempranillo, které se produkují v Ribera de Deuro, Bordeaux, Kalifornie, Chile, Rioja, tato vína mohou obsahovat tuto vůni.

12. KŮŽE

I přesto, že rozsah tohoto aroma je značný, jde v podstatě o vůni uvolněnou z vycištěné dobytčí kůže. Ačkoli mohou kůže produkovat nepříjemné vůně, během činění jsou uvolňovány i příjemné vůně, zejména ty dřevnaté (taniny). Toto je aroma třetího stupně a během zrání vína podstatně zesílí. Proto je obtížné objevit toto aroma v mladých vínech nebo ve vínech, které dále nezrají. Vína bohatá na taniny jako jsou Monastrell, Tannat nebo Merlot mohou produkovat známky tohoto aroma.

13. CITRON

Citroník je pěstovaný ve Středomoří. Citron je známý svou světle žlutou slupkou a kyselou dužninou. Kyselost je hlavní vlastností tohoto ovoce. Vůně citronu ve víně je přirozeně spojená s jistým stupněm kyselosti, můžeme si jí všimnout u suchých, bílých vín, zvláště z chladných oblastí, jako třeba Riesling.

14. GRAPEFRUIT

Grapefruit je citrusové ovoce typické pro středozemní klimatické pásmo. Grapefruitový strom může dosáhnout výšky až 10 m a vyžaduje teplé klima. Chuť grapefruitu je charakteristická pro svoji lehou nahořklou chuť. Jeho aroma může být jednoduše objeveno v kvalitních bílých vínech.

15. KDOULE

Strom kdoule (Cydonia oblonga) pochází z Asie a nyní je také pěstován v Jižní Evropě. Toto ovoce je charakterizováno jeho příjemnou vůní. Je žluté velké jako rajče, je používáno na výrobu džemu a cukrovinek a také v medicíně pro jeho protiprůjmové vlastnosti. Především vína získaná z odrůdy Chenin blanc obsahují aroma kdoule: suchá, dobře vyzrálá kvalitní bílá vína (Penedés, Savennieéres, Loire Valley...) V některých případech můžeme toto charakteristické aroma vychutnat v rosé vínech a šampaňském v odrůdy Chardonnay.

16. JABLKO

Existuje mnoho odrůd jablek: Golden delicious, Reneta, Jonathan ... Jablka nejenže propůjčují svoje aroma určitým vínům, ale jsou také základem významných nápojů v chladnějších oblastech, tak jako je jablečné víno nebo pálenka jako Kalvados. Aroma jablek je charakterizováno jeho jemností a ovocnými tóny. Měli bychom rozlišovat mezi zralými a zelenými jablky, obě aroma jsou přítomna v určitých

vínech, částečně v mladých bílých vínech, šumivých vínech, bez opomenutí famózního bílého vína Manzanilla.

17. BROSKEV

Strom broskvoně pochází z Persie a v současnosti je kultivován pro pěstování ve Středozemním klimatickém pásmu. Kvete malými růžovými kvítky, nejvíce jsou ceněny plody, sametové a šťavnaté spojené s letním obdobím. Toto aroma můžeme najít především ve vysoce kvalitních bílých vínech. Chardonnay je víno, které hlavně poskytuje toto aroma, ačkoliv může být odlišné dle regionu. Další vína, která vyjadřují toto aroma mohou být Tramín červený, Sauvignon, Chenin Blanc, Pinot Blanc.

18. MERUŇKA

Známa a používaná za Římanů. Merunka pochází z Číny a Arabové ji rozšířili po středomoří. Toto jemné aroma najdeme v likérových druzích vína, v některých suchých, bílých vínách a v některých Cotes-du-Rhone. Meruňkové vůně si můžeme všimnout i u Muškátu, Gewurztraminer nebo Rieslingu.

19. BANÁNY

Banány jsou ovoce rostoucí na banánovém stromu (banánovníku). Tento strom dosahuje výšky až 6 m a roste v tropických oblastech s vysokými teplotami a vydatnými vodními srážkami. Aroma zralých banánů bývá znatelné v tak zvaných mladých červených vínech. Typickým příkladem je beaujolais nouveau. Můžeme ho také objevit ve vínech vyráběných metodou karbonické macerace. V bílých vínech může být toto aroma nalezeno v odrůdách Chardonnay, Chenin blanc i Pinot blanc.

20. LÍSKOVÝ OŘÍŠEK

Běžný ořechový strom v Evropě dosahuje výšky čtyř metrů v teplejších oblastech může mít i devět metrů. Listy jsou zakulacené, mírně pilovité a bílé květy, které jsou pospolu v úžlabí větvíček. Lískový ořech uvolňuje charakteristickou vůni, která může být zařazena buď v oříškové kategorii nebo empyreumatické kategorii vůní, my doporučujeme vůni pečených lískových ořechů. Toto aroma najdeme převážně v dubových věkách bílých víny odrůdy Chardonnay. Oříšek můžeme také najít v jeskyních a šumivých vínech stejné odrůdy.

21. MED

Tento široce užívaný produkt, vytvořený včelami se užívá v potravinářství a i v medicíně. S vínem tvoří úzké vztahy, zvláště s bílým vínem. Toto aroma se může vytvořit při zrání vína v dubových sudech, ale i při nadměrném zrání, které způsobuje nadměrné množství cukru ve víně. Sladké stolní vína a Muscatels mají specifický význam této vůně.

22. RŮŽE

Růže byla vždy ceněna v západním světě pro svoji krásu a příjemnou vůni. Vůně růží byla používána a stále ještě je využívána v parfumerii, kosmetice a také jako osvěžující aroma. Aroma růží je spojeno s muškátovými odrůdami hroznů, z kterých jsou

vyráběna vína se sladkým a ovocným aroma tak jako je Tramín červený.

Některá růžová vína vyrobená z odrůdy Grenache, získávají stopy po aroma růže v buketu vína. Aroma růže můžeme ucítit také v lahově zralém kvalitním červeném víně.

23. ZIMOLEZ (KOZÍ LIST)

Zimolez je rostlina s trubičkovitými květy tvořící okvěti, charakteristické svým tvarem a příjemnou vůní. Zimolez kozí list je popínává rostlina s eliptickými listy a žlutými květy, sloužící jako živé ploty v celé Evropě. Toto vůni najdeme v mladých, spíše suchých bílých vínech, zvláště v čerstvě nových, například Alsace Riesling. Můžeme si jí všimnout ve francouzských sektech, Katalánských sudech nebo v Burgunském bílém.

24. ZIMOSTRÁZOVÉ DŘEVO

Zimostrázové dřevo je planě rostoucí rostlina, která roste v zakrslých houštinách. Je používán v zahradnické architektuře pro tvoření sousoší. Vůně je velmi intenzivní a charakteristická. Najdeme ji v Sauvignon Blanc révě, která produkuje vynikající bílé druhy vína.

25. KARAMEL

Jsmo schopni roztavit cukr teplem, který po čase přejde v tuhou formu a tuto formu můžeme jíst a nechat ji volně se rozpouštět v ústech. Třebaže vztah mezi karamel a vínem není žádný, můžeme tuto vůni najít v mnoha vínech, které jsou jak v letitých dubových sudech, tak i v sudech nových. Barely (sudy) jsou udělané tak, že vnitřní strana se dá zahřáním formovat do požadovaného tvaru, šťáva ze dřeva tvoří karamel a ten potom prochází vínem, během jeho sudového stárnutí. Této vůně si můžeme také všimnout u sladkých vín. Mascatel, Port, Malaga, Sherry...

26. KYSELÉ BONBÓNY

Tato vůně se jmenuje kyselá sladkost a je klasifikovaná v rozsahu ovocných vůní (zralý banánem, jahodu, granátovým jablkem a hruškou) a je docela snadná ji objevit. Můžeme říct, že jde o směsici vůní. Tuto kyselou chuť může najít především u mladých odrůd bílého vína, jako ty dělané z Viura, Macabeo nebo Verdejo hroznů. Novým příkladem této charakteristické vůně je Beaujolais.

27. JANTAR

Jemné živočišné aroma. Vzniká ze sekretu vorvané obrovského, který časem získává svou charakteristickou vůni spojenou s tabákem, křemenem a kůží. Aroma se nachází v odrůdě Chardonnay a může se objevit u vyzrálých bílých nebo červených vín.

28. MÁSLO

Mléčný výrobek získaný stloukáním (vířením) smetany, mléčným kvašením a zráním. Toto přírodní aroma je řazeno mezi mléčnými vůněmi, jako aroma s jistými zvířecími podněty. Vína

Chardonnay, Sémillon, Pinot Gris a Romorantin jsou hlavními představiteli tohoto aroma, kterého si lze povšimnout v suchých, bílých vínech a v kvalitních sklípčích. Aroma se může objevit i u mladých, výběrových červených vín (Cabernet či Tempranillo).

29. FÍK

Fík, ovoce, které se široce rozrůstá v středomořských oblastech. Uvnitř tohoto sladkého ovoce najdeme spoustu malých semenek, vnějšek je kryt zelenočernou slupkou, barva slupky je u druhů odlišná (barva slupky závisí na druhu fíku). Toto aroma najdeme v době vyzrálých odrůdách červeného vína z oblastí jako jsou Rioja, Navarre, Aragon nebo Rhône...

Mnohem snadněji jej nalezneme u starších ročníků vín a u Muškátových odrůdách, vína z odrůdy hroznů Grenache zprostředkovávají toto aroma v oblastech Catalonis, Aude, Eastern Pyrenees....

30. FIALKA

Květy fialky vydávají intenzivní, charakteristickou a tajemnou vůni a jejich barva vzbuzuje určitou míru vznešenosti. Použití fialek v parfumerii, kosmetice, gastronomii a také pro léčebné účely (proti kašli a nachlazení) je široce známé. Je to aroma, které se projevuje neoduševnělým způsobem. Toto charakteristické aroma je oceňováno u bílých i červených odrůd vín jako jsou Merlot, Tempranillo, Chardonnay, Syrah

31. SKOŘICE

Toto koření se získává z kůry skořicovníku, který je druhem vavřínu. Vůně vavřínu si můžeme všimnout díky různým druhům hroznů. Syrah a Grenache jsou hlavními druhy přenášející toto aroma do červených vín. U bílých vín je to Rieling, Chenin, Blanc, Gewurztraminer a také u Muškátu. Tato vůně může být zejména v dubových sudech.

32. ZELENÁ PAPRIKA

Paprika je rostlina z Ameriky, do Evropy se dostala přes Dálný východ a Afriku. Díky své ostré chuti, je využívána k výrobě koření: chilli paprika, paprika, harissa, tabasco. Mnohé druhy révy mohou obsahovat vůni zelené papriky Cabernet Sauvignon a Sauvignon Blanc. Při degustaci, může toto aroma signalizovat nedostatečné stárnutí.

33. ŽAMPION

Tato jedlá houba roste na loukách, má bílý klobouček s krátkou nohou. Je velmi jemná a znamenitě chutná, je vysoce ceněná v gastronomii a je blízce spřízněná s vínem. Patří mezi aroma třetího stupně, které musí být rychle zjištěno, protože naznačuje, že víno je zvětralé. Rulandské modré a Chardonnay jsou odrůdy, které mohou obsahovat toto aroma, zvláště když jsou vína uložena v dřevěných sudech. Houbové aroma včetně žampionového se mohou stát nepříjemnými, které mají za následek až pižmovou dochuť.

34. ČÍNSKÁ ŠVESTKA

Tento strom plodí růžové šupinaté, kulovité plody tvořící hrozny. Mají tvrdou skořápku a ovoce uvnitř je bílé a voňavé. Toto ovoce pochází z Číny. Jeho aroma pochází z ovocných stromů a má náznaky aroma růže. V podstatě hrozny odrůd Muscatel a Sauvignon blanc přenášejí odrůdové aroma čínské švestky do bílých vín.

35. ČAJ

Původem ze střední Asie se rozšířil do celého světa. Čaj se představil v naší kultuře svou čistotou a jemností. Rozoznáváme spoustu druhů čajů v závislosti na jejich původu nebo na užívanou část. Vůně čaje ve víně je spojená s čínivem ve vývoji postupující směrem k intenzitě vína. Může ji najít ve mnoha variantách vína jako Merlot, Caberne Sauvignon nebo Carinena nebo Grenache.

36. SENO

Seno se může skládat z různých druhů rostlin, které jsou jedenkrát usušené a které produkují charakteristickou vůni. Vičeneč, mýdelník, jetel se žnou na loukách a slouží k tvoření otepů. U červených vín tato vůně signalizuje stáří a i možnou přestárlost až zničenost vína. U druhů révy Cabernet Franc, uložených několik let se může tato vůně vyskytnout a produkt může mít v průběhu let skon k oxidaci. Faktem zůstává, že jakékoli letité až přestárlé víno může vůni sena obsahovat.

37. KOREK

Vůně korku, uvolněného v některých druzích vína je následkem změny korku a proto signalizuje bu špatnou kvalitu korku nebo špatné podmínky prostředí k věku vína.

38. PLÍSEŇ

Zápach plísně je důkazem špatného uchovávání vína v jednotlivých obdobích stárnutí sudů. Ten ukazuje k výměně sudů čas od času, protože přenášejí kousky dřeva a pryskyřice, ale také tento typ defektu může převést víno během jeho stárnutí.

39. SÍRA

Zápach síry ukazuje nedostatek v druzích vína. Je to důkaz nadbytku sírových složek, které jsou používány při pěstování révy pro zabránění plísňových chorob. Může také pocházet ze sírných krotů uvnitř sudů.

40. CELULOZA

Vzniká při špatném kvašení. Tato nepříjemná vůně může dosahovat většího či menšího stupně.

