

JANCIS
ROBINSON

Znalcem VÍNA

za
24
hodin



JANCIS
ROBINSON

Znalcem VÍNA



Grada Publishing

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy
Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy
nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné po-
době bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné
užití této knihy bude trestně stíháno.

Jancis Robinson

Znalcem vína za 24 hodin

Vydala Grada Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7

obchod@grada.cz, www.grada.cz

tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400

jako svou 6299. publikaci

Z anglického originálu „The 24-Hour Wine Expert“
přeložila Helena Baker

Odpovědná redaktorka Helga Jindrová

Grafická úprava a sazba Vojtěch Kočí

Počet stran 112

První vydání, Praha 2016

Vytiskla Tiskárna Protisk, s.r.o., České Budějovice

Original English language edition first published
by Penguin Books Ltd, London

Text copyright © Jancis Robinson 2016

The author has asserted her moral rights

Czech edition © Grada Publishing, 2016

All rights reserved

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými
známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných
vlastníků.

ISBN 978-80-271-9332-5 (pdf)

ISBN 978-80-271-0087-3 (print)

Obsah

Vítejte /8

Některá základní fakta o víně /10

- Co je to vlastně víno? /10
- Jak vzniká víno /10
- Červené, bílé nebo růžové? /11
- Co se skrývá pod názvem /12

Vyberme si tu správnou láhev /13

- Jak vybírat vína z regálů v obchodě /13
- Buďme kreativní /14
- Jak vybírat vína z vinného lístku v restauracích /16

Deset způsobů, jak zvolit tu správnou láhev /18

Láhve a etikety /20

- Co lze vyčíst z láhví /20
- Velikost láhví /20
- Co lze vyčíst z etiket /21
- Jak silné je moje víno? /22

Průměrný obsah alkoholu ve vínech /24

Jak ochutnávat víno /25

- Základní terminologie /28

„Superochutnávači“ /33

Párování vín s pokrmy /34

- Snoubení pokrmů se specifickými víny /34
- Snoubení vín se specifickými pokrmy /35
- Rituály v restauracích /38

Víno pro vhodnou příležitost /39

- Potěšení pro každého /39
- Vína, která vás posadí na zadek /40

Vína jako dárek /41
Moji favorité ze Champagne /42
20 lamačů srdcí (za hodně vaty) /42
Řekni mi, jaké víno piješ, a já ti řeknu, jaký jsi /43

Kolik bychom měli zaplatit /44

Tipy na cenové bomby /44
Některá obvykle předražená vína /45
Vína, za která bych dala i více /45

Deset nejčastějších mýtů o víně /46

Nezbytný hardware /48

Sklo /48
Obal – láhev, pytlík, plechovka nebo krabice? /49
Korkový, syntetický nebo šroubovací uzávěr? /50
Vytažení zátky /51
Jak otevřít láhev bublinek /51

Jiná vína /53

Sekty a šumivá vína /53
Fortifikovaná vína /53
Sladká vína /54
„Racionální“ vína /55

Deset užitečných tipů /56

Jak zacházet s vínem /58

Proč tolik záleží na teplotě vína /58
Jak ochladit nebo ohřát víno /59
Kdy otevřít láhev vína – a zda dekantovat /60
Nedopité láhve /61
Která vína potřebují čas /62
Jak dlouho archivovat /64
Jak víno skladovat /65

Zapamatujte si svůj kultivar /67

Názvy odrůd – rychlý zdroj vědomostí /67

Nejznámější světové odrůdy pro bílá vína /67

Nejznámější světové odrůdy pro červená vína /71

Deset nejvíce vysazovaných odrůd révy vinné /77

Vinařské regiony, o kterých byste měli vědět – užitečný tahák /78

Francie /78

Itálie /85

Španělsko /90

Spojené státy americké /95

Zbytek světa /100

Nový svět versus Starý svět /109

Vinařský žargon /110

Vítejte

O víně píši již 40 let, ale každý den se dovídám něco nového. To, že téma víno stále mnoha lidem poněkud nahání strach a vzbuzuje obavy, není pro mne nikterak žádným překvapením. Cílem této knihy je sdílet s vámi své mnohaleté znalosti o víně tak, aby se z vás stal sebevědomý odborník na víno do 24 hodin, a to odstraněním přebytečných nesmyslů a tím, že se zaměříme pouze na to, na čem opravdu záleží.

Nejlépeším způsobem, jak absorbovat všechny důležité informace obsažené v této knize, je sejít se s několika stejně dychtivými a smyšlejšími přáteli třeba během víkendu nebo několika večerů na degustacích, na které jednotliví účastníci přinesou pestrou paletu rozličných vín. Čím více vzorků budete mít k porovnání, tím více se o víně naučíte. V celé této příručce naleznete užitečné rady a návrhy k tematickým degustacím, které by si vaše skupina mohla vyzkoušet, přičemž každý účastník přinese na každou ochutnávku jeden nebo dva z doporučených vzorků uvedených v této publikaci. Je rovněž vhodné mít po ruce něco k zakousnutí, což dobře poslouží nejen jako neutralizační sousto mezi různými vzorky nebo jako příklad vhodného snoubení pokrmů s víny, ale také ke zmírnění účinků alkoholu. Nikdy se z vás nestane znalec vín, když si nebudete z degustace nic pamatovat...

Normální láhev obsahuje 0,75 litru vína – šest štědrých, osm zcela úctyhodných a až dvacet standardních degustačních porcí od každého vzorku, což vám perfektně umožní vytvořit si docela velkou degustační skupinu. Co se týká nedopitých vzorků, na str. 61–62 najdete mé tipy, jak nejlépe uchovat zbylé víno v láhvích.

Pokud nemáte zájem zorganizovat takový degustační večírek s přáteli, využijte této knížky k zodpovězení svých dotazů týkajících se vína, tak, jak se příležitostně naskytanou. Najdete v ní například tipy na sklenky, z jakých vám budou ta či ona vína co nejlépe chutnat, jak si vybrat láhev vína z regálů obchodů nebo z nabídky vinného lístku v restauraci, zda a jak párovat víno s jídlem, jak rozšifrovat údaje z etiket a konečně jak porozumět vínu a naučit se základním pojmům týkajících se jeho problematiky co nejsnadněji a nejrychleji.

K vydání této publikace mne inspiroval skvělý nápad mého kolegy. Hubrecht Duijker je nejznámějším vínopsavcem v Nizozemsku a jednou z nejpopulárnějších ze všech 117 knih o víně, které napsal, je jeho příručka, kterou lze z holandštiny přeložit jako *Znalcem vín během jednoho víkendu*.

Veškeré texty, jakož i struktura této knihy, jsou mé vlastní a nikoliv Hubrechtovy. Avšak oba si dobře uvědomujeme fakt, že díky tomu, že se víno v poslední době stalo jedním z nejpopulárnějších nápojů na světě, stále více a více milovníků vína dychtí po tom dovědět se o něm více – bez toho, aby obětovali příliš mnoho času a financí, kterých je třeba vyvinout k důkladnému studiu této tematiky jako vinný profesionál. Doufám tedy, že předáním svých znalostí o víně v této příručce vám dopomohu k tomu, abyste vyždímali co nejvíce z každé sklenky a láhve vína, kterou vypijete.

Jancis Robinson

Některá základní fakta o víně

Co je to vlastně víno?

Můj výklad: Víno je ten nejlahodnější, nejvíce stimulu-jící, nejmnohotvárnější a nesnesitelně nejkomplikovanější nápoj na světě. Víno vás rozveselí, učiní vaše přátele ještě přátelštějšími a znamenitě chutná v kombinaci s pokrmu.

Oficiální definice EU: Víno je alkoholický nápoj vyrobený fermentací moštu čerstvě sklizených hroznů révy vinné, přičemž kvasný proces probíhá v oblasti původu dle místních tradic a postupů.

Jak vzniká víno

Klíčovým procesem vinifikace je fermentace. Vlivem kvasinek se cukr obsažený v různých druzích ovoce přemění na alkohol a oxid uhličitý. Z jablečného moštu tak vznikne cider, ze sladového ječmene pivo a dokonce i zbytky džemu, marmelády, povidel i zeleniny můžeme nechat zkvasit na alkohol.

Hroznový mošt se stane alkoholickým nápojem působením kvasinek, které začnou přeměňovat cukry obsažené ve zralých hroznech na alkohol a oxid uhličitý. Kvasinky mohou být přírodní – divoké čili domorodé, které jsou obsažené ve slupkách hroznů, ve vinohradě a okolní atmosféře – nebo (a to bývá zpravidla nejčastěji) speciálně vyselektované komerční kvasinkové kultury.

Jak hrozny dozrávají, tak se obsah jejich cukrů zvyšuje a naopak se snižuje obsah kyselin, čímž se získaný mošt stává méně hrubým a trpkým. Čím jsou bobule zralejší, tím mají vyšší cukernatost, jež podpoří přeměnu cukrů na alkohol a tím hutnější a tělnatější bude výsledné víno. Někdy je ovšem kvašení zastaveno a cukr se nechá ve víně záměrně, aby mělo sladší charakter.

V teplejších klimatických podmínkách uzrávají hrozny s nižším obsahem kyselin a vyšší cukernatostí. Po skončení fermentace budou vína vyrobená z těchto hroznů robustnější než ta, která mají svůj původ v chladnějších oblastech. Z toho vyplývá, že čím bude léto teplejší, tím budou hrozny vyzrálejší, a tudíž

budou výsledná vína obvykle mohutnější. Proto budou mít vína z oblastí, které jsou vzdálenější od rovníku, mnohem nižší procento alkoholu. Například vína z oblasti Apulie, která se nachází na samé patě tzv. italské boty, jsou mnohem silnější a tělnatější než vína pocházející ze severu Itálie, zatímco relativní nováčci (ale rapidně se zlepšující) ze severněji položených zemí, včetně Anglie a České republiky, uvádějí na trh vína s markantně vyšší kyselinkou.

Jakmile kvasný proces proměnil sladký hroznový mošt na alkoholický nápoj, který nazýváme vínem, lze jej ještě před lahvováním vyškolit – zejména jedná-li se o komplexní červené víno s dlouhým archivačním potenciálem. Bílá vína s aromatickým projevem květů či ovoce jsou zpravidla lahvována jen pár měsíců po ukončení fermentace, aby se zachovala jejich svěžest, zatímco serióznější vína se ponechají zrát další rok nebo dva před lahvováním, aby se spojily jejich různé aromatické složky. Takové zrání neboli školení vína probíhá zpravidla v sudech různých velikostí a stáří, vyrobených nejčastěji z dubového dřeva, které vínu dodává specifický charakter a finesu. Čím bude sud novější a menší, tím více aromatických látek pocházejících z dubového dřeva pronikne do vína. Dnešním trendem je minimalizovat výrazný dubový charakter vína, tudíž starší a objemnější sudy jsou stále běžnější. Velkokapacitní nádoby vyrobené z nerezové oceli, které se snadno čistí a nejsou náročné na údržbu, se zpravidla používají na školení mladého vína určeného k brzké konzumaci.

Červené, bílé nebo růžové?

Červené: I přesto, že všechny hrozny obsahují dužinu šedozelené barvy, jsou to vlastně slupky bobulí, které určují, jakou barvu bude víno mít. Hrozny, které mají slupky zbarvené žlutě nebo zeleně, nemohou vyprodukovat červené víno. Víno bude červené jen tehdy, použijí-li se k jeho výrobě hrozny s modrými slupkami. Z nich se získává mošt, který se nazývá rmut, z něhož vzniká víno. Čím jsou slupky modrých bobulí silnější a čím je mošt se slupkami v kontaktu déle, tím tmavší a hlubší bude barva výsledného vína.