

# Úvod do degustace vína s docentem Balíkem

**Stát se profesionálním degustátorem znamená spoustu úsilí a zkušeností, klidné nervy a vrozený talent.** Tak by se dal shrnout hlavní poznatek z jednodenního degustačního kurzu, který několikrát ročně pořádá Národní vinařské centrum ve Valticích. V reprezentativním sále zámku si každý může vyzkoušet, jak citlivé má smysly. Ze srpnového termínu přinášíme naši reportáž.

**J**e čtvrtek osm ráno a na stolech stojí jak vojáci v řadách bezvadně vyrovnané sklenice. Je jich vždy osm na každé místo. Doplňuje je ošatka s nakrájenou vekou a doprovodné materiály. Kapacita kurzu je maximálně vytižená, přihlásilo se třicet lidí. Pro dvě pomocnice to znamená spoustu práce. Nejdřív nachystat spoustu skla a pak se také průběžně starat o dolévání vzorků. Po akademické čtvrthodince se slova chopí Josef Balík. Nejprve se obecně srovnává postavení České republiky ve vinařském světě, kde se podle něj, co do jeho produkce, krčí na spodních příčkách ve srovnání s výrobou piva. „Kdybychom naše pivo vařili z vody jezera Balaton, tak ho za rok vypijeme,“ dává k dobru žertovný příměr. Různými postřehy s vlastního života, historkami, vtipy a paradoxy pak zpestřuje celý seminář. Vzápětí dodává,

že víno má u nás ve srovnání s pivem a lihovinami výjimečné postavení, co do právních požadavků na jeho kvalitu a autenticitu i ohromného nárůstu popularity.

Po teoretičtější části přichází rychle část praktická. Hned ze začátku Balík vysvětluje, jak zacházet se sklenicí. „Vždy se nalévá maximálně do jedné třetiny. Čím lepší víno, tím větší sklenice, protože ji dokážou vyplnit svojí vůní,“ vysvětluje. Ukazuje také, jak se má správně držet, aby se neumatlala, víno nezteplalo a současně měla dostatečnou stabilitu.

A blíží se první ochutnávka. Víno to ale ještě nebude. Docent Balík se svými asistentkami přichystal řadu vzorků vody s příchutěmi. Hořká, sladká, kyselá a slaná jsou obecně známé, ale o chuti umami slyšeli asi jen znalci. I tu musí degustátoři bezpečně rozeznat. Připodobňuje se sušeným rajčatům a houbám,

Maggi, bujonům či vyzrálým sýrům. Nejtěžší je to každopádně s hořkými chutěmi. Někdy trvá až dvacet vteřin, než se vjemy z nich v mozku patřičně spojí. Soudě podle zamýšlených tváří, 0,19 gramu kofeinu v litru vody skutečně důkladně prověřilo jazyky a mozky většiny přítomných. Každopádně třetina populace toto množství nedokáže zaznamenat vůbec a s degustátorstvím se může rovnou rozloučit.

Speciální chutě jsou také svíravá a kovová. O těžkém údělu degustátorů a jejich prověřování hovoří Josef Balík se zvláštním zaujetím. Je také jedním z nich a má bohaté zkušenosti i ze zahraničních soutěží. Poprat se s desítkami vzorků a rychle je vyhodnotit zvládne málokdo. Degustátory, kteří často chybují, kromě prověrek odhalí také soutěžní systémy, které sledují a vyhodnocují každého degustátora.







„Vino je nejsoutěživější komodita. Nikde jinde nemáte tak velký rozdíl mezi vítězi a poraženými. U piva se uvádějí jen nejlepší pozice, ale když vaše víno v soutěži propadne, ví to každý a také to pocítí na svém byznysu. Takže chápete, jaké jsou na degustátory kladeny nároky,“ upozorňuje Balík na specifikum vinařství.

Dál se pak věnuje chuťové alchymii. Některé chutě se totiž navzájem synergicky podporují, jiné zase potlačují. Zatímco slaná zvýrazňuje sladkou, taniny například u červených vín zvýrazňují kyselost. A to už také přichází první ochutnávka vína. Účastníci mají seřadit čtyři vzorky bílého vína podle sladkosti a čtyři červeného podle svíravosti. Lidé krouží sklenicemi, čichají, ochutnávají a dělají si poznámky. Ti bez odvozu odplivávají doušky do nádobek. „Když řídím, také musím odplivávat. Obecně je to lepší, protože zůstáváte ve formě i ke konci degustace. Mám odzkoušené, že než si dám po soutěži kafe a dojdu na parkoviště, jsem čistý, nenadýchám,“ říká Balík. Současně ale vzkazuje degustátorům, kteří byli vždy zvyklí víno polykat, ať svůj zvyk nemění. Zbytečně by se tím znervózňovali a přicházeli o tolik potřebnou vnitřní vyrovnanost.

Pak už následuje jedna degustace za druhou. Pomocnice kmitají, co to dá, lidé rychle vymývají sklenice, dělají si zápisky a napjatě čekají na vyhodnocení. U tří vzorků je stejná odrůda, ale do jednoho je přidána kyselina citronová. U dalších tří

vzorků je dvakrát odrůda stejná a je třeba rozpoznat tu třetí, odlišnou. Každý svůj jazyk a nos otestuje do sytosti.

Pak si na chvilku od vína všichni odpočinou. Po sále koluje 21 lahviček s chumáčky vaty, které obsahují 21 vůní. Od čokolády přes jahody a různé druhy koření až po kouř a plíseň. Vše opět završí vyhodnocení. Většina zvládne rozpoznat okolo deseti vůní. U sensorických zkoušek by zdaleka neuspěli. Ale jak poznamenává docent Balík, je to kromě talentu také o tréninku.

Seminář zakončuje ochutnávka řady vín, jako kdyby se všichni proměnili v degustátory na soutěži. Vyplňují tabulky, udělují body a pak spolu s přednášejícím o kvalitách či slabinách vzorků diskutují. Postupně se kromě špičkových a průměrných vzorků objevují různé vady. Poznat myšinu, sirku, korek nebo mléčné kvašení patří k běžným úkolům na všech soutěžích, ale i při zatřídování vín na SZPI v Brně. Taková vína by se neměla k zákazníkům vůbec dostat. Josef Balík po nich však pátrá jako po vzácném pokladu, aby je mohl předvést studentům a účastníkům kurzů.

Opravdu dobrým červeným vzorkem odpoledne kolem páté seminář končí. Ti, kdo plivali, míří ke svým autům, ostatní jsou o poznání veselejší. Všichni za sebou mají desítky různých vzorků. Byl to příjemný a zajímavý poslední srpnový čtvrtek. Případní zájemci najdou termíny a mohou se přihlásit na stránkách vinarskecentrum.cz v záložce kurzy a semináře. ■



Kubota

Nejlepší  
volba  
pro Vaši  
vinici.



3 roky tovární záruka

## M40 Narrow

- 66–99 HP
- Největší kabina do vinic a sadů bez středového tunelu
- Poloměr otáčecí 2,25 m
- Exkluzivní financování KUBOTA s 0% úrokem
- Poslední kusy bez filtru pevných částic

100% japonská kvalita

K.B.T. PROFTECH s.r.o.

Košťálkova 1527, 266 01 Beroun  
info@kubota.cz  
www.kubota.cz



# Josef Balík: Jsme tu pro každého, kdo se o víno zajímá a miluje ho

**Kurz Úvod do degustace vína** pořádá Národní vinařské centrum ve Valticích ve spolupráci se Zahradnickou fakultou Mendelovy univerzity v Brně pro milovníky vín už přes deset let.

**I** díky této spolupráci zájem o degustaci napříč všemi věkovými skupinami roste. „Zájemců neubývá, což jsme nečekali, když jsme začínali,“ říká Josef Balík v rozhovoru pro Vinařský obzor, který jsme s ním po kurzu udělali.

## Komu byste tento kurz doporučil?

Každému, kdo se vínem zabývá a miluje ho. Bude zajímavý i pro ty, kdo se chtějí něco dozvědět o jeho sensorickém hodnocení.

## Jaký je o něj zájem?

Snažíme se, aby kurz byl plně obsazený. Maximální kapacita je dvacet osm až třicet

lidí včetně mě. Většinou se nám je daří zcela naplňovat. Kurzy pořádáme už alespoň deset let a každoročně se jich koná okolo dvanácti. Zájemců neubývá, což jsme nečekali, když jsme začínali. Stále se objevují další a další lidé všech věkových skupin, kteří se chtějí o víně něco dozvědět.

Především o hodnocení a organoleptických vlastnostech vína. Možná že zájem v poslední době povzbudilo i Národní vinařské centrum, které nabízí dárkové poukázky. Protože si hodně lidí naše kurzy chválí, mají možnost poukázky koupit a věnovat je někomu k Vánocům nebo k narozeninám.

## Máte představu o tom, čím se vaši posluchači zabývají?

Musím říct, že ne. Na jména se moc nedívám a možná je to neslušné, ale ani profese nesleduji. Myslím si, že se účastní široká škála lidí. Jsou tu i lidé, kteří se vínem zabývají, ale chtějí si něco poslechnout nebo se připravit na nějaké zkoušky. Máme tu i procvičování a každé procvičování je dobrá příprava, takže to někteří vnímají i takto.

## Jak náročné je kurz připravit? Jaké máte zázemí?

Velmi náročné. Národní vinařské centrum, které kurzy pořádá, má podepsanou spolupráci se Zahradnickou fakultou Mendelovy univerzity v Brně. Spolupracujeme na více věcech. Garantujeme i degustační zkoušky pro ČR. Část vzorků vín se připravuje na Zahradnické fakultě v Lednici, některá vína jsou z expozice Salon vín ČR nebo z jiných akcí, které Národní vinařské centrum pořádá. Nejde samozřejmě jenom o vzorky různých roztoků, pachů a vín, ale je to náročné i z hlediska počtu skleniček, materiálů a dalších věcí. Tyto věci zařizuje Národní vinařské centrum. Je třeba, aby tady byli i lidé, kteří víno nalévají. A na konci akce potom poměrně značnou dobu tráví i úklidem, aby uvedli místnost do normálního stavu. Je to časově náročné.

## Má tento kurz nějaké pokračování?

Ano, jmenuje se Degustace vína: věda i umění. Přihlásit se může pouze ten, kdo se zúčastnil prvního kurzu. Pokračujeme v tom, co jsme si řekli v prvním kurzu, prohlubujeme, opakujeme a rozšiřujeme tyto znalosti. Zhruba polovina lidí pokračuje i v druhé části.

**Co si myslíte o přesunu Národního vinařského centra do nové budovy Vinař-**





### **ské školy ve Valticích? Budou se kurzy pořádat tam?**

Kurzy budou pokračovat dál, jen s tím rozdílem, že půjdeme do neznámého prostředí. Věřím, že bude technicky zabezpečeno stejně. Možná se budeme muset s kolegy sžít s prostředím a s technickým zázemím, aby nám bylo dostatečně blízké a vhodné k přípravě kurzu.

### **Udělal tady někdo první kroky k tomu, stát se degustátorem?**

Ne, toto není ta správná linie, ale je nápomocná, protože se tu hodně věcí dozvíte a procvičíte si je. Stát se degustátorem s osvědčením podle metodiky odsouhlasené Ministerstvem zemědělství ČR má své přesné kroky a postupy, které jsou popsány v certifikované metodice. Kdo se chce stát degustátorem, musí úspěšně složit základní sensorické zkoušky, kde se zkouší zrakové, čichové a chuťové schopnosti. Následně má právo se přihlásit na degustační zkoušky vína, s čímž jsou spojeny další povinnosti. Musí se přihlásit na přípravný kurz, který se skládá ze dvou částí. V první části se probírají základy výroby vína, vinohradnictví, vinařství, odrůdy vína, chemie vína, biochemie, právní předpisy týkající se vína a základy jeho sensorického hodnocení. Samozřejmě se neopomíjí ani světové odrůdy vína a mezinárodní vinařství.

### **A druhá část?**

Ta je zaměřena na praktické procvičování sensorických schopností a současně se tu dělá i degustační zkouška nanečisto. Samotná zkouška pak následuje za jeden nebo za dva týdny. Kdyby se to tak nedělo, tak by úspěšnost byla ještě nižší. Zkouška je velmi náročná. Skládá se z hodinové teoretické části s šedesáti testovacími otázkami, a z asi dvou a půl hodiny dlouhé praktické části. V obou částech je nutné získat alespoň sedmdesát pět procent správných odpovědí. Když se vám zkouška podaří, tak získáte osvědčení o úspěšném absolvování výběru specializovaných posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586. Pokud někdo zkoušku neudělá, může se přihlásit na jedny opravné zkoušky v jedné nebo obou částech.

### **Jak hodnotíte úroveň našich degustátorů? Zvedá se jejich úroveň?**

To se neodvažuji hodnotit. Podle některých názorů je až na několik výjimek slabá. S tím se neztotožňuji, myslím si, že úroveň

se stále zvyšuje. Samozřejmě je mezi námi jen pár lidí, kteří mají výjimečný cit a velké schopnosti. V každém případě si musíme říct, že když někdo získá toto osvědčení, tak automaticky nebude vynikajícím degustátorem vína. Tím se stává postupně díky zkušenostem a kontaktu s vínem, ostatními degustátory a různými odrůdami vín a technologiemi. Je to velmi široká oblast a člověk se učí celý život. Ta zkouška pouze znamená, že člověk má předpoklady tuto činnost zvládnout.

### **Kdo na zkoušky chodí?**

Jsou dva typy lidí. Ti, kdo mají nějaké zkušenosti se soutěžení, a ti, kdo je nemají. Myslím si, že ti, kdo mají zkušenosti, mají lepší náběh a lepší výsledky. Ti ostatní se musí teprve naučit, jak pracovat s bodovacími systémy. Národní vinařské centrum degustátory jednou za dva nebo tři roky svolává a dělá s nimi pracovní degustace. Všichni dostanou dvacet pět vzorků, které hodnotí každý sám podle mezinárodního systému hodnocení. Pak se výsledky srovnají, spočítají se průměry a směrodatné odchylky a vytvoří se předpoklad, že ten průměrný nebo střední názor na víno bude patrně správný. Následně diskutujeme o tom, proč se někdo ocitl mimo interval, kde by se měl vyskytovat. Myslím si, že se tomu věnujeme, což většina degustátorů vnímá velmi pozitivně, protože soutěží, kde je prostor probírat vlastní názory, je málo. V tomto případě nejsou obětí našeho hodnocení vína, ale jsou nástrojem našeho poučení.

### **Jak to funguje konkrétně?**

Národní vinařské centrum ve spolupráci s naší univerzitou vyvinulo určitý systém hodnocení degustátorů. Z těch dvaceti pěti vzorků se vybere deset, v nichž byla mezi degustátory nejvyšší shoda, a ty slouží k jejich hodnocení. Degustátoři získávají podle tohoto systému klasifikační body z hlediska svých degustátorských schopností. Vína také můžeme seřadit od nejlepšího po nejhorší a degustátoři se srovnávají podle například Pearsonovy korelace, kde se hodnotí, zda šel degustátor ve správném směru, tedy jako komise, anebo zda šel opačně. Hodnocení je neveřejné, ale dá se využít například tak, že do soutěží organizovaných NVC nejsou oslovováni ti degustátoři, kteří neměli příliš dobrý výsledek. ■

<sup>1)</sup> Sensorických, smyslových

**R**

**RENOMIA**  
AGRO

## NEJVÝHODNĚJŠÍ PODMÍNKY POJIŠTĚNÍ



### **RENOMIA AGRO**

je největší zemědělský pojišťovací makléř na trhu. Specializuje se na sektor zemědělských rizik a soustřeďuje se na pojištění klientů v oblasti pěstování zemědělských plodin, lesů a chovu hospodářských zvířat.

Exkluzivní nabídka pojištění vinic, technologií, majetku, odpovědnosti, vozidel i osobního pojištění. Nejvýhodnější pojištění proti mrazu, krupobití a všem dalším rizikům.

### **Poskytované služby**

- Zhodnocení stávající pojištění ochrany a identifikace úspor
- Návrh optimálního pojištění programu
- Nezávislé jednání s pojistiteli
- Osobní přístup a stálá individuální péče

### **Přínosy spolupráce**

- Nabídka všech druhů pojištění
- Nejlepší cena, garance kvality
- Široký rozsah pojištění krytí
- Rychlé řešení škod
- Nabídky od všech pojišťoven

TEL.: 511 126 097  
**www.renomiaagro.cz**  
SLOUŽÍME VÁM S RADOSTÍ