

1. **VZHLED /oko**

Rozlišení z vnějšku viditelných rozdílů smyslovými dojmy z viditelných světelných paprsků.

2. **VŮNĚ / nos**

Vjem vnímaný čichovým orgánem, je-li stimulován některými těkavými látkami.

3. **CHUŤ / ústa**

Celé spektrum vjemů vnímaných ústy (mouthfeel)

**Čirost (Limpidity):**

Definice: míra zakalení

Tento deskriptor umožňuje posoudit intenzitu zakalení vína.

ČIROST	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	Alk. nápoje vinného původu
Vynikající čirost	5	5	5
Čiré	4	4	4
Nejednoznačně čiré	3	3	3
Mírně zakalené	2	2	2
Velmi zakalené	1	1	1

**Vzhled (Aspect):**

Definice: určení celého spektra viditelných vlastností produktu

Teto deskriptor hodnotí intenzitu, hlavní barvu produktu, její nuance (sekundární barvy), viskozitu...nebere v úvahu čirost

VZHLED MIMO VIZKOZITU	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	
Vynikající dojem	6	7	
Velmi dobrý dojem	5	6	
Dobrý dojem	4	5	
Přijatelný dojem	3	4	
Špatný dojem	2	3	

**Autenticita (Genuineness):**

Definice: posouzení stupně vjemu vinohradnické či enologické vady vnímané (velikostně) nosem a chutí

Tento deskriptor umožňuje degustátorovi ohodnotit autenticitu (pravost, původnost, přirozenost) nebo (ne)čistotu vína. Při penalizování autenticity by měl být degustátor schopen identifikovat vady původu vinohradnického, enologického, nebo vínu cizího,

kteře degustátor vnímá ve vůni nebo chuti. Rostlinné, animální (zvířecí) atd. odrůdové tóny, stejně jako dřevité tóny jsou ohodnoceny v položce kvalita.

**Původ vad:**

**surovina:** hrozny: shnilé, krupobitím zničené, zkažené...

**kontaminace:** těkavá rozpouštědla, těkavé fenoly, plast, papír, TCA-hniloba, prach, negativní vliv nádob (betonové nádrže, ocel, polyester, plast, dřevěné kádě, sudy)

**mikrobiální:** těkavé fenoly (stáj, temperová barva, inkoust), těkavé kyseliny, estery těkavých kyselin, aceton

**oxido-reduktivní:** SO<sub>2</sub>, všechny thioly a sulfidy (guma, zelí, shnilá vejce, česnek, pot, kvasniční kaly, pivo, mýdlo, plesnivina), nedostatek čistoty, ethanal (acetaldehyd), oxidace

AUTENTICITA	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	
Úplná absence vad	6	7	
Velmi nízká intenzita vad	5	6	
Nízká intenzita vad	4	5	
Průměrná intenzita vad	3	4	
Silná intenzita vad	2	3	

**Pozitivní intenzita (Positive intensity)**

**Definice:** stupeň (velikostní) celého spektra **kvalitativních** vůní vnímaných vůní a chutí

Tento deskriptor hodnotí vliv spektra čichových (olfaktorických) a chuťových (gustativních) vjemů, které přispívají ke zvýšení kvalitativního vjemu vnímaného ve vůni a chuti.

POZITIVNÍ INTENZITA	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	Alk. nápoje vinného původu
Velmi silná kvalitativní intenzita	8	7	9
Silná intenzita	7	6	7
Průměrná intenzita	6	5	5
Slabá intenzita	4	4	3
Velmi slabá intenzita	2	3	1

**Kvalita / (Quality):**

**Definice:** spektrum vlastností a charakteristik vína, které je schopné uspokojit (vůni a

### chutí) předpokládané nebo vyjádřené potřeby

Tento deskriptor umožňuje celkové ohodnocení produktu na čichové a chuťové úrovni. Degustátor může vyjádřit smysluplným způsobem své osobní preference a kulturní odkaz.

**Vůně**, tento deskriptor bere v úvahu **především komplexitu (složitost)**, která odpovídá bohatosti aromatické palety vnímáním několika různých a měnících se vůní, spojenou s **jemností (finesou)** vůní.

KVALITA VŮNĚ	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	Alk. nápoje vinného původu
Vynikající dojem z kvality	16	14	15
Velmi dobrý dojem z kvality	14	12	13
Dobrý dojem z kvality	12	10	11
Docela dobrý dojem z kvality	10	8	9
Špatný dojem z kvality	8	6	7

**Chuť**, tento deskriptor bere v úvahu **především bohatost (plnost)**, která odpovídá celkovému pocitu v ústech a spojuje aromata (komplexitu), strukturu (kyseliny, třísloviny, alkohol), potahující elementy (tučnost), zbytkové cukry, hořkost (trpkost).

KVALITA CHUTI	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	Alk. nápoje vinného původu
Vynikající dojem z kvality	22	14	20
Velmi dobrý dojem z kvality	19	12	18
Dobrý dojem z kvality	16	10	14
Docela dobrý dojem z kvality	13	9	10
Špatný dojem z kvality	10	8	6

### **Perzistence:**

Definice: posouzení délky zbytkového chuťově-čichového vjemu korespondujícího s vjemem vnímaným, když je produkt v ústech, je měřena délka času

Tento deskriptor je roven jednomu časovému měření. To je počítáno v sekundách (kaudáliích) a začíná, jakmile produkt opustil ústa.

Počítání se provádí žvýkáním a decentně pootevřenými rty a vyvinutím malého podtlaku v ústech, který umožní vzduchu proniknout dovnitř. Pomalé žvýknut odpovídá přibližně 1 sekundě.

HARMONICKÁ PERZISTENCE	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	Alk. nápoje vinného původu
Vynikající perzistence > 6“	8	7	12
Velmi dobrá perzistence 5“ až 6“	7	6	10
Dobrá perzistence 3“ až 4“	6	5	8
Docela dobrá perzistence 2“	5	4	6
Špatná perzistence 1“	4	3	4

### **Celkový dojem nebo celkové zhodnocení:**

**Definice:** odpovídá celkovému posouzení produktu

Tento deskriptor umožňuje degustátorovi vyjádřit dojem, který produkt zanechal jako celek. To dává možnost klasifikovat výše nebo níže.

V závislosti na typu soutěže a informací podaných degustátorům tento deskriptor také umožňuje analýzu složité otázky typičnosti a odhadu potenciálu vína vyvíjet se v čase.

CELKOVÝ DOJEM	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
	Tichá vína	Šumivá vína	Alk. nápoje vinného původu
Vynikající celkový dojem	11	12	20
Velmi dobrý celkový dojem	10	11	18
Dobrý celkový dojem	9	10	14
Uspokojivý celkový dojem	8	9	10

Nedostatečný celkový dojem	7	8	6
-------------------------------	---	---	---

### **Šumivost / Effervescence:**

Definice: bublání tvořené tím, jak plyn uniká z kapaliny

Tři deskriptory se používají k ohodnocení šumivosti ve smyslu vzhledu a chuti:

- jemnost bublinek (= rozměr bublinek)
- hojnost bublinek (= kvantita bublinek)
- perzistence bublinek (= délka času, kdy jsou bublinky vnímatelné)

Jemné bublinky, ne příliš prudké, pravidelné a perzistentní jsou hodnoceny pozitivně. Naopak velké bubliny, agresivní, nepravidelné a ne příliš perzistentní jsou hodnoceny negativně.

K vizuálnímu ohodnocení je hodnocen kroužek z pěny, což je pěna, která se tvoří na hladině vína. Pozitivní hodnocení má kroužek pěny tvořený 3-4 vrstvami bublinek. Bublinky musí být jemné, malé a pěnový kroužek musí vydržet dlouho.

ŠUMIVOST	DESKRIPTOR V HODNOTÍCÍ TABULCE		
		Šumivá vína	
Vynikající dojem z kvality		10	
Velmi dobrý dojem z kvality		8	
Dobrý dojem z kvality		6	
Docela dobrý dojem z kvality		4	
Špatný dojem z kvality		2	