

VÍNO A JEHO VŮNĚ

Aromatické skupiny	Struktura	Čistota	Intenzita	Oxidační chyby	Redukční chyby
Květnatá	Nepříjemná	Pochybná	Slabá	Unavené	Redukované
Ovocná	Hrubá	Vadná	Fádní	Zlomené	Uzavřené
Rostlinná	Obyčejná	Nemocná	Chudá	Skrčené	Vůně kvasinek
Koření	Jednoduchá	Vyčpělá	Uzavřená	Rozžvýkané	Vůně obalu
Balzamická	Příjemná	Zlomená	Hluchá	Vyčpělé	Merkaptanu
Živočišná	Jemná	Přesná	Diskrétní	Oxidované	Česneku
Kouř a pražení	Subtilní	Jasná	Udušená	Spečené	Zahnívající
Minerální	Elegantní	Upřímná	Aromatická	Přepálené	Hnijící
Jódová	Vytříbená	Zdravá	Otevřená	Žluklé	Vůně síry
Cukrářská	Ušlechtilá	Čistá	Výrazná	Maderisované	Pach zkaženého vejce
Mléčná	Komplexní	Ryzí	Buketní		
			Silná		
			Intenzivní		
			Vyvinutá		
			Vyzrálá		
			Těžkopádná		

Vůně akátového květu:

- Primární – linalol, kyselina cynamická

Vůně zimolezu, jasmínu, šeríku, konvalinky, květu oranžovníku...

- Primární – neupřesněné aldehydy, možná i hydroxycitronelal

Drobné žluté a zelené květy:

- Květ lípy: - primární - fernesol
- Květ kručinky – terciární – estery kyseliny octové

Květ jasmínu:

- Primární – acetát benzolový
- Terciární – když se víno vyvinulo v lahvi – mění se na vůni přezrálého ovoce – acetát parakresilový

Čerstvý květ růže:

- Primární – skupina terpenických olejů: linalol – nerol – geraniol

Uvadlý květ růže:

- Terciární – alkohol fenyl ethylový

Květ fialky:

- Sekundární (plus vliv terroiru) – beta-ionon

Čerstvý, aromatický hrozen:

- Primární – terpenické oleje

Sušený, aromatický hrozen:

- Vůně terciární – 3-mercaptohexyl

Citrusové plody:

- Pomeranč – primární – terpeny (limonene)
- Citrón – primární – terpeny (citronelol, citral)
- Grep – primární – terpeny (mentofuran)

Rudá třešeň:

- Sekundární – benzaldehyd (vzniká při jablečně mléčné fermentaci = „malo“)

Malina:

- Sekundární – frambinone

Jahoda a červený rybíz:

- Sekundární – aldehyd hexadecilový a furaneol (v případě jahodového džemu) – malo
- Rybíz: - primární – typický pro vína rosé – substance neznámá

Černý rybíz:

- Ovoce - sekundární – substance vznikající při malo fermentaci
- List, pupenec: - primární – méthoxy pyrazin

Ostružina a borůvka:

- Sekundární – některé odrůdy i primární (významná přítomnost taninů), v tomto případě vůně rychle mizí – omega pentadecatlon

Meruňka broskev:

- Meruňka: - sekundární – esterová (butyrat isoamylu, acetát benzolový...) v případě vůně pecky – sekundární – benzaldehyd
- Broskev: - sekundární – skupina laktonů a estery linalolu, geraniolu.

Kdoule:

- Sekundární – diethyl sebacatový

Jablko:

- Primární – kyselina jablečná a následovně estery (malat etylový a caproat etylový) nosiči vůně – hexenol

Hruška:

- Sekundární – acetát isoamyllový, acetát butylový, acetát hexylu

Meloun růžový:

- Vůně se vyjadřuje ihned po vůni sekundární – u bílých vín – 2,6-dymetyl-5-heptenal

Vůně fíku:

- Terciální – lahvové vyžrávání komplexních a štědrých červených vín, i vín přírodně sladkých.

Vůně datle:

- Typická vůně přezrálých a passerillovaných (sušených) hroznů, uchovávaných na viniční hlavě, nebo sušených na slámě – chemická substance není známá.

Sušená švestka:

- Klasická terciární vůně – benzaldehyd (vůně pecky, macerované třešně v alkoholu)

Lískový oříšek a mandle:

- Lískový oříšek – terciální a současně sekundární, vznikající biosyntézou (jako máslo)
- Mandle čerstvá – primární vůně – rostlinná – souvisí s třápinou
- Mandle grilovaná – terciální – lehká oxidace

Vlašský ořech:

- Terciální – sotolon (hydroxy-3-dimetyl-4,5 2(5H) furanon)

Mango, litchi, granátové jablko:

- Litchi: primární – monoterpenové alkoholy (nérol, geraniol, linalol)
- Mango a granátové jablko – sekundární – molekuly síry – ležení na kvasinkách – decalacton, 1,3trans-5,6 undecatriene

Banán:

- Sekundární – acetát isoamylový

Ananas:

- Sekundární – butyrat etyl a butyrat isoamylový (acetáty)

Bazalka, anýz, kopr:

- Sekundární – anethol, metyl-chavicol

Tymián, bobkový list, rozmarýn:

- Terciální – cinéol, eucalyptol a deriváty těkavých fenolů (vinylfenol)

Máta peprná a eukalyptus:

- Terciální – mentol, carvone, cinérol (pro eukalyptus)

Vervena a melisa:

- Primární – citral, isomery limonenu, citronel

Tabák:

- Terciální – školení vína – rozklad karotenových substancí

Čaj:

- Terciální – ušlechtilé třísloviny - thein

Vůně dřeva:

- Terciální- kyseliny galová, vanilová, elagová – syringaldehyd, hydroxymetyl furfural

Vůně tlení, humusu:

- Terciální – geosmin syntetizovaný mikroskopickou houbou. Vůně nesmí být dominantní!

Kapradí:

- Terciální – hlavně u vyzrálých vín odrůdy chardonnay – organické kyseliny, aldehydy a fenolové komponenty

Vůně hub a podhoubí:

- Terciální – substance morillo (1-oktén 3-ol)

Zelená paprika:

- Primární, před fermentační – méthoxy-izobutyl pyrazin (neutrální nosič vůně)

Santalové dřevo:

- Terciální – množství jednotlivých molekul z: barrique, kořenité vůně některých odrůd, substance coumarine z třapiny....

Pryskyřice, včelí vosk:

- Pryskyřice: vůně je pravděpodobně ovlivněna terroir, syntetizujícím primární a fermentační látky (limonen, myrcen, delta-3-carene, beta-caryophyllen)
- Včelí vosk: vůně terciální – cumarinové deriváty, lněný olej, 4-hydroxyetylfenol.

Lékořice:

- Terciální – glycyrrhizine (tento tón rozeznáme hlavně v retroolfakci)

Vanilka:

- Terciální – vaniline, vanilat etylový

Skořice:

- Terciální – alkohol cinamový, aldehyd cinamový

Pepř a muškátový ořech:

- Pepř: substance piperin, uvnitř kuličky pepře
- Vůně pepře – sesquiterpeny, pinen, limonen, a hlavně phellandren (vliv i odrůda – syrah a terroir)
- Muškátový ořech – vůně terciální

Kůže a šťáva z pečeného masa:

- Oba aromatické tóny jsou terciální – reaktivita aminových kyselin, proteinů a cukrů

Kočičí moč:

- Primární – často ve stejné tónině jako vůně hlohu. Typická pro odrůdu Sauvignon. Rozeznáváme je, až když je hrozen lisován. Substance vzniká současně s aktivitou kvasinek – 4-méthoxy-2-metyl-2-mrcaptobutan

Vůně zvěřiny:

- Terciální – vinyl fenol, paracresol, isovalerat, inodol

Cibetka:

- Terciální – inodol, civeton, scatol – ve vysokých hodnotách je nežádoucí, chybná, způsobená aktivitou kvasinek brettanomyces – těkavé fenoly (ethyls fenols)

Čokoláda:

- Terciální – vývoj vín a jejich školení, které jsou na bázi odrůdy grenache noir na bázi aldehydových substancí – actylpyrrol

Káva:

- Terciální – těkavé molekuly typu pyrazines

Grilovaný bílý chléb:

- Primární – „pečený hrozen“ – pyrazinové substance
- Sekundární – kvašení a školení ve středně vypálených sudech – kyselina methylthiolpropionová, mercaptoetanol (deriváty síry)

Karamel:

- Terciální – školení v sudech – vanilin a vanilat etyl

Kouř a spálené dřevo (saze):

- Kouř – primární – etylgaiacol
- Spálené dřevo – terciální – créosol

Minerální vůně: Křesací kamínek a křída:

- Křesací kamínek - primární (součást rostlin) – cyclotene
- Vápník, bróm, křemík, hořčík. - terciální – deriváty kyseliny propionové, poráženy a sírany

Vůně jódu (jeho soli):

- Koncentrace v některých rostlinách – z půdní skladby – někdy z hroznů napadených plísněmi

Vůně medu:

- Sekundární – alkohol fenyl etylový, butyl a izobutyl- fenyl acetát

Čerstvý chléb, brioška a vánočka:

- Sekundární (často z rozkladu kvasinek) – maltol a isomaltol

Vůně čerstvého másla:

- Sekundární (jablečnou-mléčné kvašení) – daktyl, kyselina butylová

Všeobecně jsou v tomto přehledu uváděny vůně, které se ve vínech vyskytují nejčastěji. Jsou rozeznatelné při přímé olfakci, v některých případech jsou rozeznatelné při retro-olfakci.

Hynek Vich