

Absintový degustační notýsek





Stručný průvodce degustací

K degustaci absintu si vyhraďte dostatek času.
Příprava i pití absintu je rituál, který není vhodné uspěchat.

Používejte čisté a čiré sklo.
Jedině tak si dokážete plně vychutnat magii louchování a nic Vám nebude kazit chuť.

Pokud to jde, zajistěte kvalitní světelné podmínky.
Pomůže vám to si plně vychutnat vizuální krásy louchování.

Používejte pokud možno čistou a ledovou vodu.

Na kvalitě a chuti vody také záleží (ve výsledném nápoji je to přece jen hlavní složka).
Její teplota spolu s rychlostí nalévání pomáhá rozvinutí bylinných složek v absintu.

Voda by se při degustaci měla do absintu lít po kapkách
a to v poměru přibližně tři dílu vody na jeden díl absintu.
To Vám umožní plně zhodnotit louche (zakalení).

Při přípravě absintu by se neměl používat cukr (oheň už vůbec ne).

Jednotlivé části hodnocení se snažte hodnotit objektivně
a izolovaně od ostatních hodnocených aspektů.

Pro subjektivní pocity je vyhrazená poslední kategorie - celkový dojem.

Chuťový profil dle absinthes.com neříká nic o kvalitě hodnoceného absintu.

S hodnocením Vám může pomoci nápověda k jednotlivým kategoriím,
kterou najdete na protějščí straně.

Ale hlavně si absint beze spěchu vychutnejte.
Nezapomeňte, že jej pijete pro svoji potěchu a radost.

Na zdraví! Santé! Cheers!

Hodnocení dle absinthemafia.com

Hodnotící systém používaný členy české skupiny absinthemafia.com. Výsledná známka je součet jednotlivých hodnocení (vyjma celkového dojmu). Maximum je 70 bodů.

Barva Běžné barvy absintů jsou verte (zelený), blanche (bezbarvý), vintage (hnědý) a rouge (červený). Hodnotí se čistota a průzračnost barvy. Absint by neměl být zakalený, neměl by působit umělým dojmem, neměl by mít sediment (neplatí u vintage absintů). Čím slabší odstín zelené u verte absintů, tím hůře. Blanche absint by měl být naprosto průzračný bez jakéhokoliv náznaku barevného odstínu nebo kalu.

Louche Hodnotí se průběh a konečná barva zákalu. Absint by se měl při pomalém přidávání vody pomalu zakalit do mléčného odstínu. Zákal by neměl vznikat hned po prvních kapkách. Měl by nastupovat později, odspodu a postupně by se na povrchu měla vytvořit nezakalená vrstva, jejíž zmizení signalizuje připravenost nápoje. Zákal by měl být hutný, neměl by být průsvitný a neměl by se postupem času vytrácet. Blanche absint by měl být po zakalení mléčně bílý, verte absint může mít zelený nádech zákalu.

Aroma Aroma se hodnotí před, během a po zakalení, neboť se v průběhu přípravy mění. Při očichávání z láhve je vůně slabší, než u absintu ve sklenici. Při přidávání vody by se vůně měla rozvíjet. Absint by měl po celou dobu velmi příjemně vonět bylinkami. Neměl by dominovat alkohol, nebo jiné nepříjemné vůně, které by přebíjely bylinky.

Hutnost Nehodnotí se chuť, ale hutnost zakaleného absintu. Dobrý absint působí v ústech krémovým dojmem a příjemně se převaluje. Špatný absint působí vodově.

Chuť Hodnotí se chuť a bylinková paleta absintu. Podobně jako u vůně i chuťový projev má několik fází. Jiné chutě budou dominantní při prvním okamžiku ochutnávání, jiné při převalování v ústech a jiné po polknutí absintu při takzvaném „ocasů“. Dobrý absint by neměl být v žádné části příliš hořký, ale ani příliš sladký; měl by být chuťově lahodný a osvěžující. Zkušení degustátoři by měli být schopni zachytit v chuti jednotlivé destilované bylinky jako pelyněk, anýz, fenykl, či další dle receptury.

Celkový dojem Zde je prostor pro zcela subjektivní hodnocení dojmů z právě degustovaného absintu jako celku. Toto je zcela nezávislé na předchozím hodnocení.

Chuťový profil dle absinthes.com

Tříškalové, pětistupňové hodnocení chutí absintů používané v hodnoceních německého e-shopu absinthes.com. Dovoluje jednoduše graficky zaznamenávat a porovnávat tři základní chuťové škály absintů – anýzovost, hořkost a komplexnost.

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →			
Bez anýzu						Anýzovka
Mírný						Hořký
Jednoduchý						Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →		
Bez anýzu					Anýzovka
Mírný					Hořký
Jednoduchý					Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →			
Bez anýzu						Anýzovka
Mírný						Hořký
Jednoduchý						Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →		
Bez anýzu					Anýzovka
Mírný					Hořký
Jednoduchý					Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →			
Bez anýzu						Anýzovka
Mírný						Hořký
Jednoduchý						Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →		
Bez anýzu					Anýzovka
Mírný					Hořký
Jednoduchý					Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →		
Bez anýzu					Anýzovka
Mírný					Hořký
Jednoduchý					Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →		
Bez anýzu					Anýzovka
Mírný					Hořký
Jednoduchý					Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →			
Bez anýzu						Anýzovka
Mírný						Hořký
Jednoduchý						Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →			
Bez anýzu						Anýzovka
Mírný						Hořký
Jednoduchý						Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Jméno

Druh / % alkoholu

Číslo šarže, nebo datum výroby

Poznámka Zpracování a kvalita láhve a etikety, cena, datum a místo hodnocení, původ ...

Chuťový profil dle absinthes.com ↓			Hodnocení dle absinthemafia.com →		
Bez anýzu					Anýzovka
Mírný					Hořký
Jednoduchý					Komplexní

Barva

10

Louche

10

Aroma

20

Hutnost

10

Chuť

20

Celkový dojem

10

Zdroje

Informace o absintu a hodnotících systémech byly čerpány z následujících zdrojů:

www.absinthemafia.com

www.absinthes.com

Speciální poděkování

Štefanu „Habu“ Habulincovi

za absintovou osvětu a odbornou práci

Martinu Žufánkovi

za oživení pravého absintu v Čechách a na Moravě

Odkazy

Více informací o pravém absintu můžete najít na následujících stránkách:

www.absinthe.cz

www.absinthe-cz.com

www.absinthemafia.com

www.lepsinalada.cz

Autoři

Filip „Adigal“ Svatoš (filip@svatos.info)

Ludmila Tůmová

www.absinthemafia.com

Filip „Adigal“ Svatoš, Ludmila Tůmová



Toto dílo podléhá licenci Creative Commons Uveďte původ-Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.
Pro zobrazení licenčních podmínek navštivte <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.