

# Výnimočné destiláty sa nepijú, ale vychutnávajú

## 10 krokov ako správne degustovať ovocné destiláty

Mnohí z nás sa naučili, ako správne vychutnať víno, oceniť jeho vôňu, plnú chuť, buket. Keď si však chceme pripíť ovocným destilátom, dopúšťame sa nezriedka chýb. Ako si správne vychutnať kvalitný ovocný destilát, vám poradí Gyula Szanyó, Master Pálinka Engineer, zo spoločnosti ST. NICOLAUS.

### 01. Nechladit', nemraziť!

Aby sa chuť ovocia v nápoji naplno rozvinula, destiláty by ste mali servírovať pri teplote 16°C – 18°C. V žiadnom prípade by ste ho nemali podávať ani piť chladený a už vôbec nie zmrazený. Podchladením síce môžeme zakryť chyby destilátu, ale prichádzame o to najcennejšie – vôňu a chuť po ovocí, z ktorého je vyrobený.

### 02. Pozor na pikantné jedlá

Ak si chcete ovocný destilát skutočne vychutnať, mali by ste aspoň na dve hodiny pred degustáciou zabudnúť na cigarety a kávu. A pozor aj na menu – pikantné a korenisté jedlá môžu otupiť naše chuťové bunky.

### 03. Začať celkom zľahka

Degustáciu začíname jemnejšími, menej výraznými destilátmi, ktoré sú vyrobené z jadrového ovocia (napr. jablkovica, hruškovica), pokračujeme kôstkovinami (napr. marhuľovica, slivovica) a nakoniec si necháme bobuľové a lesné ovocie (napr. malinovica, bazovica). Destiláty dozrievané v sude a odležané na ovocí by mali byť degustované ako posledné.

### 04. Kolko pohárikov

Pokým o vínach sa takmer všetko dozvieme už z vône, destiláty musíme ochutnať a najlepšie aj vypíť. Pri pohárikoch 1-2 cl môžeme degustovať 8 až 9 destilátov tak, že vnímame všetky odtiene chutí a vôní.

### 05. Čo si všímať

Pri degustácii ovocných destilátov hodnotíme intenzitu a harmóniu chutí a vône. Pri dozrievaných alebo odležaných druhoch je dôležitá aj farba.



### 06. Pohár

Pri degustácii ovocného destilátu je dôležitý aj správny pohár – číre sklo, vyššia stopka, tulipánový tvar. Prečo práve tulipán? Spodná časť pohára je širšia, aby plocha na vyparovanie bola čo najväčšia a užší vrch zasa koncentruje ovocnú arómu. Dôležitá zásada: destilát sa nalieva len do najširšieho miesta, nie doplna.

### 07. Farba

Podobne ako pri víne, aj pri ovocnom destiláte pohľadom hodnotíme farbu. Prezrádza veľa o type destilátu, spôsobe zrenia, veku. Právý ovocný destilát je číry aj po dvadsiatich rokoch, výnimkou môže byť destilát vyrobený z čiernych ríbezlí a čiernej bazy. Zafarbený môže byť aj vtedy, ak dozrieval v sudoch alebo na čerstvom či sušenom ovocí.

### 08. Vôňa

Pohár s destilátom nakláňame do bokov, nekrúžime nápojom ako pri víne, ale jemne viackrát privoniame a snažíme sa zachytiť čuchom aj tie najjemnejšie odtiene vône.

### 09. Chuť po dúškoch

Ovocný destilát chutnáme po malých dúškoch. Necháme ho chvíľu v ústach, pričom skúmame jeho konzistenciu, plnosť, hladkosť. Chuť a vôňa ovocia, z ktorého je vyrobený, je v nápoji prirodzene najvýraznejšia.

### 10. Tajný tip: suchá skúška

Keď sme ochutnali destilát, po niekoľkých minútach privoniame k prázdnemu poháru. Pohár môžeme zohriať v dlani, tak zintenzívime odparovanie zvyšku a dostaneme ucelený obraz o destiláte: jeho kvalite a plnosti. Budete prekvapení, aké krásne arómy sa ešte uvoľňujú z prázdneho pohára.

Ďalšie zaujímavosti sa dozviete na  
[www.destilaty.sk](http://www.destilaty.sk)