

100 bodov pre víno

„Prosím, zoradte mi vína označené A, B, až E, od najlepšieho smerom nadol. Šampiónom súťaže sa stane víno s najmenším počtom bodov, lebo to je súčasne aj poradie“. Hovorí profesor. Adrenalín je vybičován atmosférou tak, že by sa dal krájať. Napätie stúpa a zainteresovaním búcha srdce, až ho cítiť v hrdle. Na veľkom stojane je nakreslená tabuľka, celkom ako z EXCEL-u. Vybraní arbitri superfinále (rozstrelu), zväčša predsedovia komisií, odovzdávajú profesorovi lístky so svojim poradím. Tiež sú napätí, minimálne kvôli tomu, či sa trafili do konečného poradia. Poradia, ktoré rozhodne o tom, kto bude na rok kráľom. Malým majstrom Slovenska, či šampiónom, ak chcete.



Ing. Roman Janoušek, prezident súťaže Víno Bojnice 2017 (na obrázku so synom Romanom na súťaži VÍNO BOJNICE 2017, v apríli t. r.):

„Naša súťaž vín má dnes 17 rokov, rovnako ako môj najstarší syn. Rastie z neho pekny a múdry chlapec. Som na neho prísny a zároveň chcem byť pre neho najlepším kamarátom. Budme teda prísni aj na našu súťaž Víno Bojnice. Prečo? Lebo si to zaslúži. Je to naše dieťa a robme všetko preto, aby bola vždy slušnou. Aby sme sa skutočne skamarátili až naozaj vyrastie a časom zmúdre. Nech je inšpiráciou a miestom stretnutia všetkých tých, ktorí víno naozaj milujú. Do ďalších sedemnást rokov – na sedemnástu, prajem všetko najlepšie tak, aby tu VÍNO BOJNICE bolo aj vtedy, keď tu už my nebudeme.“

Profezor spočítava poradia a spolu s prezidentom súťaže napokon odhaľuje druhého víťazného, potom prvého, aby na záver zverejnil víťaznú fľašu s vínom. Napätie v sekunde polaví, vystrieda ho radosť a zadosťučinenie. Ten pocit sa nedá opísať. Chce sa vám kričať, smiať sa a aj slzy sa vám tísnu do viečok. Prichádzajú prvé letmé gratulácie. Súčasťou tohto predstavenia je však aj sklamanie, ľútosť porazených účastníkov finále. Tentoraz chýbal aj kúsok šťastia. Finále, v ktorom zväčša vyhráva len jeden. V danom okamihu len ten najlepší. Treba mu vzdať úctu a rešpekt. Jednoducho dať „širák dolu“. Keby bol rozstrel o polhodinu neskôr, s tými istými chuťmi, celkom pravdepodobne by to dopadlo inak. To si však história nezapamätá. Je síce pravda, že pred zápisom do hry je každý hráč riadne zaregistrovaný, veľkými písmenami sú však zaznamenaní len víťazi.

Všetky súťaže a výstavy vín, ktoré v súčasnosti prebiehajú, či už na Slovensku alebo v zahraničí, aplikujú pri hodnotení vín 100 bodový systém hodnotenia – systém medzinárodnej únie enológov (UIOE). V minulosti sme sa trápili od 20 bodového systému hodnotenia až po Vedelov systém, ktorý udeľoval vínam trestné body. Najmä Vedel bol pomerne náročný, lebo tzv. negatívne body sa násobili koeficientmi, čím dochádzalo pri hodnotení k nie celkom kontrolovanému nárastu záporných bodov pre víno. Ľudia, ako takí, radšej hodnotia pozitívne. Preto spomínaný 100 bodový systém lepšie vyjadruje hodnotenie, v ktorom sa hľadajú kladné vlastnosti. Je samozrejme, že pred nedostatkami nezatvára oči, napriek tomu tento systém umožňuje hľadať vo víne predovšetkým to dobré a pekné. Je systém hodnotenia najmä o dvoch číslach: 86-90, poprípade 84-88, ale aj 82-85 a 83-86. To prvé je hranica pre

udeľovanie striebornej medaily, to druhé zlatej. A sme pri probléme *In medias res*.

Hodnotenie vína je náročná a zodpovedná časť práce, či už technológa – enológa, sommeliera, alebo inak vzdelaného a profesne definovaného hodnotiteľa. Vyžaduje si individuálnu a prísny prístup každého hodnotiteľa, talent, vysoký stupeň vnímavosti vône a chuti, seba-disciplínu a bohaté praktické skúsenosti. Je veľmi dôležité, aby si každý jeden takýto hodnotiteľ uvedomil, že túto činnosť vykonáva kvôli vínu a jeho výrobcovi, resp. obchodníkovi s vínom. Nesmie to byť naopak – tak, že je tu degustátor, kvôli ktorému sme zohnali víno na to, aby si mohol „zahodnotiť“.

Pokora, úcta a rešpekt sú základnými piliermi charakteru každého znalca vín. Dobrý a skúsený hodnotiteľ vína posudzuje „všetkými dostupnými spôsobmi, ktoré ovláda“ a okamžite vie, aké bodové hodnotenie si víno pri jeho posúdení zaslúži. Nestráca zbytočne čas pomocným spočítavaním bodov v duchu „tak mi to vyšlo“. Musí veľmi rýchlo a efektívne po vyplnení degustáčného hárku vedieť, koľko dal bodov, teda ako víno hodnotil. A je úplne jedno, či pre udelenie napr. zlatej medaily treba 20, 800, či 10 000 bodov. Jeho praktické skúsenosti musia byť na takej úrovni, aby sa so zvoleným bodovým systémom vyrovnal a vysporiadal, vedel ho používať smerom nahor i nadol. Súčasný 100 bodový systém umožňuje otvoriť nožnice tak pri pozitívnom, ako aj pri negatívom hodnotení. Ak sa mu víno páči, musí presne slovami opísať dôvody prečo (rovnako, ako keď sa mu nepáči). Nevidím dôvod, prečo by nemohol udeliť vínu nad 90 bodov. Platí to aj pre opačný pól – víno môže dostať aj 65 bodov. Opäť však musí vedieť zdôvodniť prečo.

V modernej dobe, v ktorej žijeme, je súťaž ako maku. Nie som si istý, že na drvine väčšine z nich sú vďaka ich vysokému počtu, ako aj počtu vzoriek, erudovaní degustátori, ktorí rozumejú svojej práci (hodnoteniu vína) tak, ako by mali. Častokrát sa stretávam s bodovými hodnoteniami od 78 do 86 bodov. A najhoršie je, že takýmto 8 bodovým spôsobom, sú títo degustátori vyhodnocovaní ako tí lepší, lebo sú v tzv. priemere. Boja sa „udelieť vínu“ napr. nad 90 bodov alebo 67, lebo hrozí, že by takéto svoje rozhodnutia museli **vyvetliť**. Takže, ako každá odborná činnosť aj degustovanie a hodnotenie vína je profesionálny úkon a skôr, než si degustátor sadne za stôl, kde mu nosia poháre s vínom, musí sa stotožniť s tým, že víno tu nie je pre neho, ale on je tu kvôli vínu. Ak nevie zmysluplne svoje hodnotenie zdôvodniť, adresne a priamo, nemá ako porotca na súťaži vín čo robiť. Znižovanie bodovej hranice pre udeľovanie medailí je fenomén, s ktorým zápasíme už niekoľko rokov. Je to „barlička“, ktorou si pomáhame na ceste k dosiahnutiu pozitívnejších výsledkov. Priznávame sa tým, že niečo nie je v poriadku. Aplikáciu (hodnotiaci systém) sme si vytvorili k svojmu obrazu,

na efektívne vyjadrenie určitej subjektívnej kvality. Tej kvality, ktorej výsledkom je udeľovanie lesklých kovov. Hra na schovávačku pod rúchom prístnosti či čokoliek iného, je len výsledkom nášho vývoja, ktorému chýba dynamika, skutočná profesionalita a chuť stále sa učiť a zlepšovať. Časy, keď veľké zlaté medaily (nad 92 bodov) získavali len sladké vína, sú chvalobohu preč. Dnes

svoje rozhodnutia (a to nielen pri hodnotení vín), a pritom je jasné, že chyba je v nás. Lebo kde inde by mohla byť? No a myslieť si, že v Paríži či v Bruseli je všetko dokonalé a skvelé, je balada o smelom a naivnom Jankovi.

V súvislosti s uvedeným by sme mali tejto činnosti venovať o to väčšiu pozornosť, lebo ovplyvňuje marketingové nástroje tých, ktorí

A ak má byť Paríž „best of“ a chceme sami seba klamať tak, že nevieme rešpektovať dané rozličné hraničné bodové hodnoty, tak poďme všetci na 85 = ZM. Veľa vecí dokáže zmeniť iba vývoj. Tento zatiaľ neprehľadný a nesúrodý status však môžeme pri našej pozitívnej vôli zmeniť okamžite. Snažme sa vybudovať systém súťaží s vysokým kreditom tak, aby hlavným ťažiskom pôsobenia slovenských výrobcov vín boli slovenské výstavy. Tie zahraničné by mali byť len doplnkom. Prečo? Nevieť si predstaviť, že by to bolo naopak, (útok napr. španielskych alebo talianskych vín na SR) a už vôbec neviem, kto iní by mal podporovať „slovenské produkty“, ak nie my Slováci. Kvalitné a drahé slovenské víno sa takmer výlučne predá na Slovensku, teda vyrábame ho najmä pre slovenského zákazníka. Prínos zahraničných súťaží je nesporný a najmä v ostatnom období robí skvelý PR vinárskemu Slovensku. Každá „Liga majstrov“ však vychádza z kvalitnej domácej súťaže s pevnými základmi, z ktorých sa dá budovať skutočný vzťah hráč – divák, teda výrobca – konzument. Nehovoriac o tom, že **vítané vína** môže vinárska verejnosť ochutnať všetky, a to takmer okamžite (2-3 týždne po odbornej neverejnej časti). Zároveň ich môže konfrontovať naprieč celou konkurenciou. Kolkí z nás pôjdu na slávnostné vyhodnotenie do Madridu či ďakde do Kanady? Koľko drahých slovenských vín sa predá v Španielsku, Francúzsku alebo v Severnej Amerike?

Slovenské vína sú výnimočné, preto si zaslúžia výnimočnú domácu súťaž. Zjednotením pravidiel. Stálym vzdelávaním. Prísny výberom hodnotiteľov. Profesionalitou. Organizačným zabezpečením, podobným, akým disponujú napr. Vínne trhy Pezínok. Za jeden rok sa nám to nepodariť. Zčať však môžeme takpovediac v dohľadnom období a čo je hlavné, musíme to myslieť vážne.

Čím kvalitnejšie budú slovenské výstavy, tým bude kladený väčší nárok na výber domácich degustátorov. Tí, povedzme 10-ti, ktorí chodia na renomované zahraničné výstavy, Slovensko z danej situácie nevytrhnú. Potrebujeme širokú domácu databázu dobrých hodnotiteľov, ktorí sa budú tešiť rešpektu odbornej i laickej verejnosti rovnako, ako rešpektu samých medzi sebou navzájom.

Pre dobrého a skúseného hodnotiteľa nie je prvoradé vedieť, akým systémom hodnotenia bude víno hodnotiť. Dôležitejšie je vedieť ako, koľko a prečo. A na to treba vínu rozumieť.


Šampióni boli „strelení“ a všetky medaily, v duchu povolených 30 percent, udelené. Víťazi nesmú zabudnúť, že na dosiahnutie takéhoto úspechu potrebujú všetkých konkurencieschopných protihráčov. Protihráčov pripravených vyhrať nabudúce. A čím viac ich bude (tých, čo môžu vyhrať), o to viac bude mať víťazstvo sladšiu príchuť.

Prezident súťaže ďakuje profesorovi, degustátorom, najmä však vystavovateľom a všetkým pozýva na slávnostné vyhodnotenie a na nový ročník súťaže.

**Roman Janoušek
Foto Víno Bojnice, Z. Šuranská**



90 / 88 / 86,6 / 85

TICHÉ VÍNA		vynikajúca	veľmi dobrá	dobrá	dostatočná	nevyhovujúca	KOMISIA č.: 1.			
							DEGUSTAČNÝ HÁROK 100 bodový systém hodnotenia vína podľa Medzinárodnej únie enológov (UIOE)			
							DEGUSTÁTOR č.: 1/2			
							VZORKA č.: 168			
							Degustáčne poznámky:			
Vzhľad	čírosť	5	4	3	2	1	Podpis HODNOTITEĽA: 			
	farba	10	8	6	4	2				
Vôňa	intenzita	8	7	6	4	2				
	čistota	6	5	4	3	2				
	kvalita	16	14	12	10	8				
Chuť	intenzita	8	7	6	4	2			Podpis PREDSEDU KOMISIE:	
	čistota	6	5	4	3	2				
	kvalita	22	19	16	13	10				
	perzistencia	8	7	6	5	4				
CELKOVÝ DOJEM		11	10	9	8	7			CELKOM BODOV: 86	
MEDZISÚČET		100	88	72	56	40				

ich sem-tam „chytia“ už aj suché, rovnako vína biele ako aj červené. No a 97 – 100 bodov udeľujú vinám len „marketingoví špecialisti“, ako Parker a jemu podobní. Je až smutno smiešne, že sme nevolníkmi nami vymysleného systému hodnotenia vín. Sami posúvame hranicu pre udeľovanie medailových pozícií smerom nadol, bez minimálnej snahy o zjednotenie. Často-krát sme arogantní a samofúbi, nechceme meniť

víno na súťaže prihlasujú. Niekedy je menej viac. Preto sa skúsme zamyslieť, či je taký vysoký počet súťaží prospešný, rovnako, ako čím ďalej väčší počet vzoriek, ktorými sa organizátori výstav predhávajú. Viac, ako v ktorejkoľvek inej oblasti pri víne platí, že najväčší nerovná sa najlepši.

Všetci nemôžu byť spokojní nikdy. Túto vetu používajú pekné dievčatá, ktoré pri tom rozprávajú ešte dačo o svetovom miere.