

Salon vín – národní soutěž vín ČR: historie systému hodnocení, současnost a budoucnost

Salon vín České republiky jako nejvyšší národní soutěž vín s výběrem 100 nejlepších vín pro celoroční degustační expozici slaví letos 18. narozeniny. Bylo by dobré pro mladší čtenáře podívat se na vývoj kategorizace a metodiky výběru s přesahem do současnosti i se zaměřením nad budoucností.

Od prvních ročníků se nejlepší vína vybírala v absolutním bodovém hodnocení. V té době byly relativní novinkou na trhu vína vysokých přívlastků (výběr z hroznů atd.) a tím i vysokých zbytkových cukrů. Tím i v kolekci Salonu vín bylo vín s vyšším zbytkovým cukrem poměrně hodně. Dalším problémem byla dominance některých odrůd nad jinými.

Od roku 2008 jsme přistoupili ke změně statutu, která znamenala posun k sušším vínům a k odrůdovému principu dvě vína u prvních 15 odrůd v zastoupení ve vinicích v jakostním zařazení max. výběr z hroznů; dále jedno víno u 16.–30. odrůdy v zastoupení. Dále 12 nejlepších vín v kategorii sladkých vín – ledové víno, slámové víno atd. Ostatní dle bodového hodnocení. Tento princip fungoval poměrně dobře, výhodou byla zejména odrůdová pestrost kolekce.

Od roku 2011 se přešlo od širší množiny nominačních soutěží k pouze pěti (dle vinařských podoblastí; pro vinařskou oblast Čechy společná) – tedy k systému Národní soutěže vín. Umožnilo to posílit podoblastní soutěže pořádané vinařskými sdruženími v podoblastech pod garanci Svazu vinařů. Další změnou byl opětovný posun směrem k sušším vínům a výběr na principu podoblastí. Finální výběr byl dvoukolový (z prvního kola nejlepších 200 a ve finále nejlepších 100). Výběr finální stovky byl:

- **80 vín ze sta celkem v kategoriích A a E** (bílá a červená vína 0–12 g/l zbytkového

cukru), která byla dále vybrána dle plochy vinic v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), a to např. tři nejlépe hodnocená vína z vinařské oblasti Čechy, 14 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti znojemské atd.

Dále to bylo:

- 7 nejlépe hodnocených vín v kategoriích B a F (12–45 g/l zbytkového cukru)
- 9 nejlépe hodnocených vín v kategorii C (nad 45 g/l cukru)
- 2 nejlépe hodnocená vína v kategorii D (růžová vína a klarety)
- 2 nejlépe hodnocená vína v kategorii G (sekty s.o.)

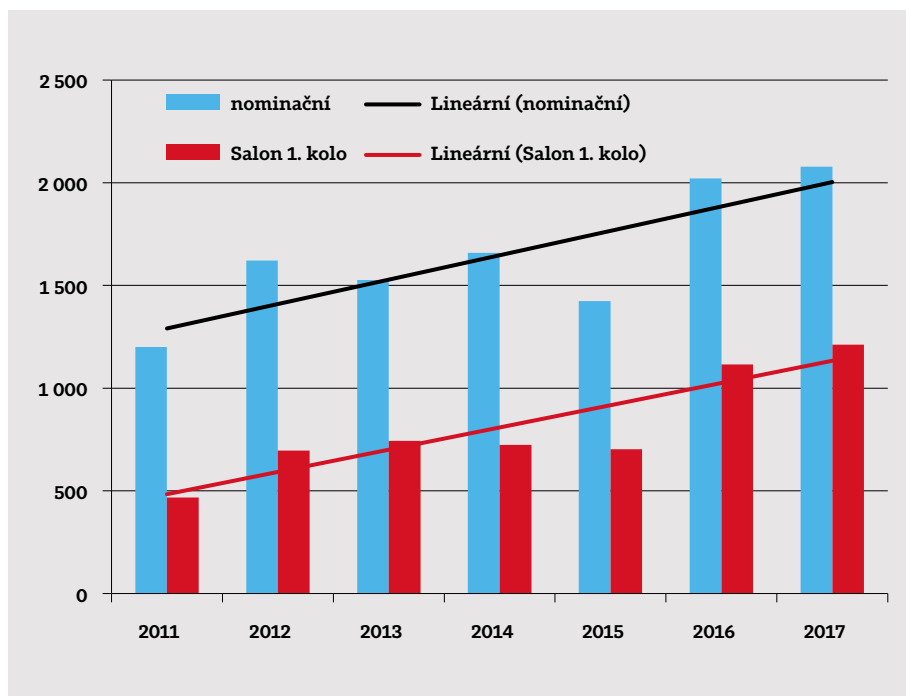
Jako hlavní kategorie (80 % vín) byla zvolena hranice 12 g/l zbytkového cukru, kterou již používaly jiné soutěže. Je to jasná, srozumitelná hranice suchých, resp. polosuchých vín daná vinařským zákonem (pomiňme výjimky dané kombinacemi s kyselinou, kterým běžný konzument málokdy rozumí). K zodpovězení otázky, proč zrovna tato hodnota, je potřeba si říct, proč se vlastně vína na soutěžích dělí do kategorií. Kromě přehlednosti pro katalog je to zejména proto, aby porota hodnotila **ucelené série srovnatelných vín**, které může vzájemně porovnat. V našem případě v této kategorii můžeme tvořit krásné, ucelené série v jednotlivých odrůdách, ze kterých porota vybere nejlepší etalony dané odrůdy.

Tento systém se dobře osvědčil a zvykli si na něj přes relativní složitost vinaři i veřejnost, byť má některé diskutabilní prvky – zejména různou hranici pro ocenění (postup do finální stovky) pro různé podoblasti.

Toto uspořádání trvá v zásadě dodnes, byť s drobnými úpravami:

- Počet vín v kategorii C (nad 45 g/l) se snížil postupně na dnešních pět, což odpovídá i postupnému snižování produkce vín v této kategorii.
- Naopak počet vín v kategorii B (bílá vína 12–45 g/l), resp. F (červená vína polosladká; ty se v soutěži ale prakticky nevyskytují) se navýšil na dnešních 11 také vzhledem k enormnímu zájmu zákazníků o vína této kategorie.
- Základní hranice kategorie E (červená vína) byla snížena na max. 4 g/l zbytkového cukru, ale zde se jednalo spíše o formální úpravu, protože červených vín s cukrem nad 4 g/l je minimum, a když už přijdou do soutěže, zpravidla nemívají příliš vysoké hodnocení.
- Bylo zavedeno ocenění „Stříbrná medaile Salonu vín“ pro vína na 101.–200. místě za předpokladu bodového ocenění ve finále min. 83 body. Je to také proto, že počet hodnocených vín stále stoupá a špičková vína např. s 85–86 body zůstávala neoceněna, což bylo ve srovnání s jinými soutěžemi velmi kruté.

Že je tento systém správný a úspěšný, dokazuje mimo jiné rapidně rostoucí zájem vinařů o přihlášení do soutěže:



Velmi potěšitelné také je, že se zvyšuje počet vinařů v kolekci Salonu vín – letos je to 59 firem velkých, středních i malých! Neplatí, že by Salon vín obsadilo pár velkých firem, což je dobře a je to potvrzením správnosti nastoleného trendu.

Se zájmem vinařů koresponduje také zájem milovníků vín o návštěvu v degustační expozici – za několik posledních několik let se zdvojnásobil a v loňském roce si vstupenku na některý z degustačních programů zakoupilo téměř 23 000 návštěvníků.

Je v Salonu vín převaha sladkých vín? Mýty a skutečnost

Výběr Salonu vín byl někdy kritizován za to, že je v něm příliš vín s vysokým zbytkovým cukrem, ale zejm. v posledních letech je skutečnost taková, že **drtivá většina vín je v kategorii vín suchých** (dle vinařského zákona).

Můžeme si provést i detailnější vyhodnocení. Kategorii A jsme si pro tento ana-

lytický účel rozdělili na A1 (do 4 g) a A2 (nad 4 g) – viz tabulka 1.

Pokud bychom srovnali strukturu vín přihlášených do podoblastních kol s finální stovkou, byl by procentuální nárůst velmi suchých vín do 4 g/l zb. cukru ještě razantnější.

Současný systém **naprosto zásadním způsobem zvýhodňuje vína velmi suchá** (do 4 g/l zb. cukru) na úkor vín polosuchých a polosladkých, což byl samozřejmě náš cíl. Ostatní kategorie ale nelze zavrhnout či pominout.

Zajímavostí je, že do finální stovky by se dle bodového hodnocení dostalo i např. suché, naturální „oranžové“ víno, pokud by jej vinař po hodnocení nestáhl z důvodu vyprodání. Odpovídá to našemu předpokladu, že díky práci s degustátory a jejich vzdělávání se dnes dobří degustátoři nenechají zmást pouze zbytkovým cukrem či primární aromatikou a naopak umí ocenit a dobře ohodnotit i velmi suchá vína (pokud na odpovídající bodové hodnocení mají) či vína dříve netradičních stylů.

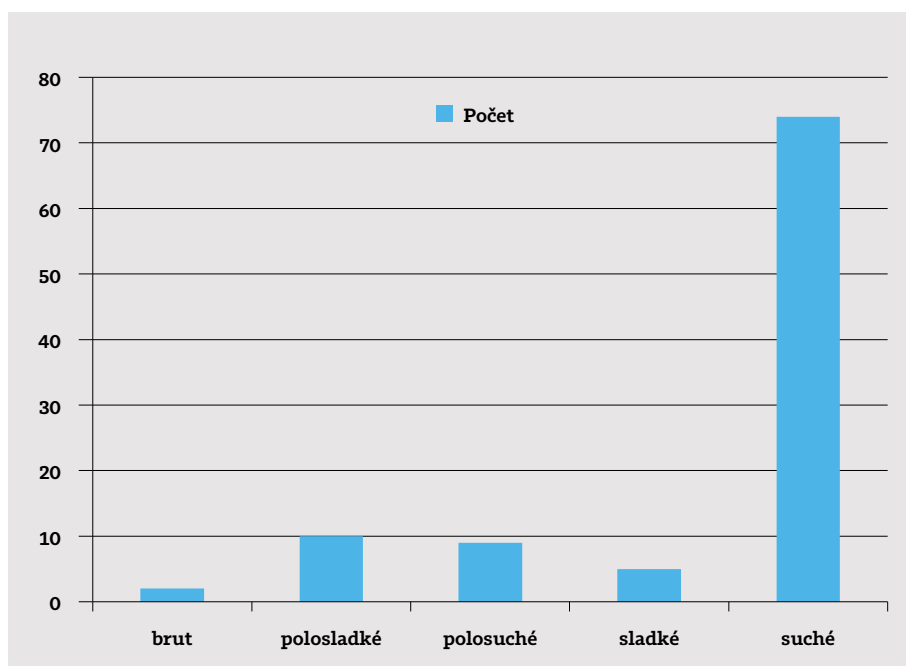
Jak to vidí zákazníci?

V celkovém vnímání konceptu Salonu vín samozřejmě nelze pominout preference konzumentů – milovníků vín.

Pořadí prvních 10 vín dle spotřeby (prodej + degustace) v roce 2017

Pořadí	Odrůda	Kat.	Zb. cukr g/l
1.	Ryzlink vlašský	A	5
2.	Johanniter	C	63
3.	Pálava	B	32
4.	Pálava	A	6
5.	Ryzlink vlašský	A	7
6.	Zweigeltrebe 2015	E	1
7.	Ryzlink vlašský	A	4
8.	Rulandské bílé	A	8
9.	Sauvignon 2015	A	8
10.	Chardonnay 2015	A	9

Celkový počet spotřebovaných láhví se u první desítky pohybuje kolem 1000 láhví za rok. Počet láhví otevřených k degustaci je u prvních tří přes 300 láhví za rok. Úspěšnost vína (prodej, resp. ▶



Složení Salonu vín 2018 dle zbytkového cukru

Tabulka 1

Salon vín – NSV: první kolo			Salon vín 2018: final 100			*)
	Počet	Procent		Počet	Procent	změna
A1 (bílá 0-4 g/l zb. cukru)	223	18,4 %	A1	28	28,0 %	52 %
A2 (bílá 4-12 g/l zb. cukru)	421	34,8 %	A2	29	29,0 %	-17 %
B (bílá 12-45 g/l zb. cukru)	194	16,0 %	B	11	11,0 %	-31 %
C (vína nad 45 g/l zb. cukru)	45	3,7 %	C	5	5,0 %	35 %
D (rose + klarety do 45 g/l zb.c.)	52	4,3 %	D	2	2,0 %	-53 %
E (červená do 4 g/l zb. cukru)	239	19,7 %	E	23	23,0 %	17 %
F (červená nad 4 g/l zb. cukru)	10	0,8 %	F	0	0,0 %	
G (šumivá)	27	2,2 %	G	2	2,0 %	-10 %
	1211	100,0 %		100	100,0 %	

*) Jedná se o index změny zastoupení v procentuálním vyjádření

degustace) samozřejmě neovlivňuje jen zbytkový cukr, ale i cena (resp. poměr kvalita/cena), oblíbenost odrůdy, značka (výrobce) atd. U láhví otevřených k degustaci navíc většinou existuje přímá úměra s cenou (čím dražší, tím víc se vypije k degustaci).

Je potřeba také zmínit, že expozici navštíví min. 20 % návštěvníků ze zahraničí, kteří vyhledávají přednostně naše vína se zbytkovým cukrem od 10 do 80 g/l a jezdí k nám za těmito víny cíleně (zejm. Asiaté).

Jak má vlastně vypadat reprezentativní národní kolekce našich vín?

Tato kolekce musí:

- ▶ odpovídat obecné struktuře a charakteru naší produkce
- ▶ rozumným způsobem vyjadřovat trend, kam by naše vinařství mělo směřovat (viz naše dlouhodobá snaha posouvat výběr směrem k suchým vínům, což se podařilo)
- ▶ výběr musí být objektivní, přehledný, odpovídat charakteru produkce přihlášených vinařů, a nikoliv jen subjektivnímu parciálnímu zájmu některých z nich
- ▶ výběr musí přijatelným a objektivním způsobem odpovídat označení „100 nejlepších vín ČR“
- ▶ reflektovat také zájmy a požadavky konzumentů a zejména návštěvníků degustační expozice Salonu vín; vždyť pro ně to děláme a bez nich by byl Salon vín jen jednou v řadě mnoha jiných soutěží

Pro zajímavé srovnání můžeme použít kritéria, která používáme při výběru užší kolekce pro řízené degustace nebo např. pro prezentace mimo Salon vín (veletrhy cestovního ruchu, prezentace při oficiálních příležitostech na Pražském hradě atd.).

Dlouhodobá zkušenost říká, že taková kolekce musí být zajímavá, dynamická, musí gradovat a uspokojit většinu milovníků vín. Důležitá je odrůdová skladba, paritní zastoupení dle oblastí i pestrost dle kategorií zbytkového cukru. Např. u výběru 8 vín se nám osvědčil princip:

- ▶ dvě či tři vína vyloženě suchá kolem 1–4 gramů (např. RV, VZ, Ng, Au...)
- ▶ dvě vína suchá, se štatnatou kyselinkou a cukrem kolem 4–7 gramů, např. RR, RB, Cha..
- ▶ jedno víno polosuché voňavé, pro dámy, kolem 8–12 gramů zb. cukru, např. Pá, TČ, MT...
- ▶ variantně jedno víno nějakým způsobem zajímavé, odlišné, např. „bílý barrique“
- ▶ jedno víno růžové
- ▶ dvě vína červená

Tato kritéria lze volně aplikovat na složení kompletní prezentační stovky Salonu vín.

Problematika vín do 4 g/l

Občas se objevují diskuse a tlaky, aby se buď celá stovka Salonu vín, nebo alespoň převážná většina vybírala v kategorii s li-

mitem max. 4 g/l zbytkového cukru. Položme si otázky:

▶ Půjde o objektivně nejlepší vína? Nemůžeme přece pominout velmi širokou skupinu vín se zbytkovým cukrem např. 5 nebo 6 gramů, vyšší kyselinkou, velmi plným tělem, vysokou aromatickou, vysokým extraktem a velmi dlouhou perzistencí. Taková vína dostávají ve stobodové tabulce OIV přirozeně vysoké hodnocení, a pokud má být degustátor objektivní a spravedlivý, tak je třeba říct, že to je zpravidla zasloužené. Naopak pokud je velmi suché víno špičkové, tak také získá velmi vysoké bodové hodnocení, čehož příkladem je letošní šampion Salonu vín (s obsahem cukru 2 g/l).

▶ Proč diskriminovat vína např. s 5 g/l zbytkového cukru oproti vínům s 3,5 g/l, když tento rozdíl je prakticky senzoric-ky nerozlišitelný a rozdíl u měření cukru u stejného vína u různých laboratoří bývá velmi často i vyšší?

▶ Jsou odrůdy, ke kterým mírný zbytkový cukr patří; např. Pálava, Tramín, Müller Thurgau, Solaris atd. Tyto odrůdy přece nemůžeme pominout a vyloučit z národní kolekce!

▶ Pokud bychom na tento princip přistoupili, tak sice vybereme nějakých 100 vín, ale psát o této kolekci, že to je „100 nejlepších vín ČR“ (jak úspěšně mediálně používáme) by bylo neudržitelné a pokrytecké.

▶ I ve světě se prosazují naše vína v kategorii 4–12 g/l, jako třeba loňský vítěz Vinalies Internationales Paříž, tedy Hibernál výběr z hroznů 2016 od Leoše Horáka, který má 8,4 g/l zbytkového cukru.

Zdravotní hledisko

Určitě se všichni shodnou na tom, že víno jako takové je při umírněné konzumaci zdraví prospěšné a mělo by být naším cílem přitáhnout k vínu maximum konzumentů jiných alkoholických nápojů. Stejně tak není sporu o tom, že přemíra konzumace cukrů, vč. cukru ve víně není dobrá. Určitě nelze doporučit denní konzumaci sudových polosladkých vín z různých stáčení sudových vín.

Zcela objektivně ale např. při konzumaci 3 dl vína s 8 g/l zbytkového cukru přijme konzument méně cukru, než je

polovina jedné kostky cukru, a méně než půl decilitru Coca-Coly! Z hlediska celkové výživové hodnoty (vč. alkoholu atd.) je tedy obsah cukru v takovém víně téměř zanedbatelný.

Je zde ještě jeden aspekt – pokud budeme vinaře uměle tlačít do kategorie vín do 4 g/l, nastane „problém“ u vín s vyzrálostí od hranice výběr z hroznů a vyšší. Při prokvašení zcela do sucha budou mít taková vína obsah alkoholu 14 až 15 % obj. alkoholu. Je to dobré pro prezentaci charakteru našich vín a pro zdraví spotřebitelů?

Zdravotní aspekt tedy berme v úvahu, ale s objektivním nadhledem a bez zbytečných dogmat.

Závěr

- ▶ Současný systém výběru do Salonu vín je dobrý a osvědčený, je správné jej dále postupně vylepšovat, ale v žádném případě nedělejme revoluci „od stolu“.
- ▶ Je vhodné otevřít debatu k další podpoře velmi suchých vín, např. speciální cenou pro vína do 4 g/l zbytkové-

ho cukru (pokud je šampion soutěže nad tuto hranici) nebo např. speciální prezentací velmi suchých vín v rámci našich sezonních prezentací v kolekci Salonu vín.

- ▶ Otevřít dialog s vinaři o tom, proč vyrábějí vína s vyšším cukrem, a osvětou změnit tento trend k sušším vínům. Určitě by to měla mít v náplni své práce Unie enologů.
- ▶ Udělat anketu mezi návštěvníky, zda jim skladba a výběr vín vyhovují a jaká vína preferují – zda chtějí sušší, nebo naopak s cukrem. ■

◀ inzerce



Spolek Ekovín vás srdečně zve na jedenáctý ročník mezinárodní vinohradnicko-vinařské konference VINOENVI 2018,

V I N O E N V I

která se uskuteční **15. 2. 2018** od **9.00** hodin v prostorách **zámku Mikulov v Mikulově**.

Bližší informace najdete na stránkách www.ekovin.cz

Na konferenci druhý den navazuje školení v rámci dotace na integrovanou produkci révy vinné AEO 2015-2020.

Vložené: konference 15. 2. 2018: členové Ekovínu **300 Kč**, ostatní **600 Kč**
školení 16. 2. 2018: **1000 Kč**

Přihlášení na konferenci i na školení AEKO je nutné provést na www.skoleniip.cz (bez této registrace Vám nebude vydáno osvědčení a potvrzena účast na konferenci).

hlavní partner

partneři

za podpory

