

DWWA 2010

VELIKA ZLATNA MEDALJA - DEVALVACIJA ZLATA!

Priredio MARTIN KLETARIĆ

U LJUBLJANSKOM HOTELU MONS i OVE JE GODINE BILA PREZENTACIJA *DECANTERJEVI NAGRAJENCI*, NA KOJOJ SU SUDJELOVALI I HRVATSKI PROIZVOĐAČI VINA, ALI OVAJ PUT U ZNATNO MANJEM BROJU NEGO ŠTO JE BILO LAUREATA. ORGANIZATOR ROBERT GORJAK IZ PERSPEKTIVE DECANTERA OBJAŠNJAVA PRAGOVE ZA MEDALJE I PREVODI SKALU DO 20 NA ONU VEĆ SVIJETOM RAŠIRENU DO 100 BODOVA

U ljubljanskom hotelu Mons i ove je godine održan međunarodni salon prestižnih vina *Decanterjevi nagrajenci*, odnosno *Nagrađeni po Decanteru*. Ovo je već četvrta godina kako se odvija, i to usporedno s izlaskom Decanterove edicije u kojoj su objavljeni dobitnici svih odličja DWWA za tu sezonu. Organizator je slovenska vinska škola Belvin, na čelu s **Robertom Gorjakom**, inače i ocjenjivačem na Decanterovu vrednovanju vina, i njegovom suprugom **Sandrom Bohinec Gorjak**, zaduženom za marketing.

na Decanterovu ocjenjivanju, u Monsu smo naišli samo na predstavnike **Agrolagune, Belja i Iločkih podruma**, svih u sastavu Agrokora, zatim na predstavnike **Badela 1862** i na predstavnike **Korta Katarine**. U službenom katalogu naveden je kao izlagač i **Vitron**, koji je trebao pokazati Kraljevski pjenušac Carmen Sylva NV kuće **Izvori života** i Misno vino Žlahtina od **Toljanićeve PZ Gospoja**, ali na izlagačkome mjestu nismo zatekli nikoga od Vitrona, i to govori o neozbiljnosti naših predstavnika.



Hrvatski proizvođači-osvajajući Decanterovih medalja za 2010, na salonu Nagrađeni po Decanteru u ljubljanskom hotelu Mons: predstavnici Agrolagune, Belja, Iločkih podruma, Badela 1862 i Korta Katarine

Ovaj put uz domaćine Slovence izlagali su i Hrvati i Talijani. Iako je upravo i u 2010. veći broj proizvođača iz Lijepe naše osvojio odličja

Nakon što smo kao izlagače u Monsu vidjeli Decanterove nagrađene proizvođače iz geografski ne baš blizih Toscani i Pijemonta



Martina Simčič iz podruma Edi Simčič iz Goriških brda nudila je na kušanje dva srebra: Triton Lex 2006 i Duet Lex 2005, te promovirala novi objekt uz vinariju, namijenjen turistima

te iz prilično daleke Sicilije, zanimali smo se kod Roberta Gorjaka je li ova priredba doista jedina te vrste u okruženju kad se kao izlagači odzivaju i sa svojim predstavnicima (enolozi, voditelji izvoza...) i osobno dolaze i vinske kuće iz udaljenijih krajeva, ima li možda sličnih događaja npr. u Velikoj Britaniji, Njemačkoj, Francuskoj, Beneluxu, Španjolskoj, a odgovor je bio da je ovo događanje u Monsu zasad jedino te vrste u ovome dijelu Europe, te da ovakvu reviju vina i vinara s osvojenim Decanterovim medaljama izvan Europe imaju Argentinci, kod njih ona, za razliku od ove



Marijan Simčič, također iz Goriških brda, dobio je zlatnu medalju za Sauvignon 2007 Opoka, srebro za Pinot nero 2007 Selekcija, i broncu za Teodor Belo 2007 Selekcija

Ijubljanske što se odvija jedno popodne, traje dva dana.

Zanimalo nas je još nešto: budući da se u Decanterovoj organizaciji vina ocjenjuju po skali od 20 bodova, a svuda u svijetu pa i u nas se već duboko ukorijenilo ocjenjivanje po skali od 100 bodova i čitatelji su se navikli na tu skalu, od Gorjaka smo tražili da nam na neki način *prevede* skalu vrijednosti od 20 bodova na skalu do 100 bodova, te da iznese bodovne pragove za medalje unutar skale do 20. Evo što je kazao:

- Skala do 20 bodova primjenjuje se i u Francuskoj, Njemačkoj, Austriji, Australiji, i Velikoj Britaniji, pa i još ponegdje drugdje. Upotrebljavaju je npr. **Jancis Robinson** i **Michel Betanne**, najjači vinski pisci i kritičari u Velikoj Britaniji i Francuskoj. Prije se ta skala mnogo rabila i u Sloveniji i, koliko znam, u Hrvatskoj, ali ovdje na našim prostorima stručnjaci su je, moj je dojam, na žalost na neki način učinili nepouzdanom, gurajući previše vina na 18 bodova. Evo kakvi su rasponi za medalje u skali do 20 bodova u Velikoj Britaniji, Francuskoj: **zlatna** medalja dobiva se sa **18.5** ili više bodova, **srebrna** je od **17.00 do 18.4**, a **brončana** medalja od **15.5 do 16.9** bodova. Velike zlatne medalje kod Decantera nema, međutim postoji titula Regional Trophy. Koje uvjete treba ostvariti da se ona dobije? Svako vino se najprije takmiči u ukupnoj konkurenciji. Poslije se sve zlatne medalje kušaju po kategorijama, primjerice bijelo suho s cijenom ispod 10 funti odnosno bijelo suho s cijenom iznad 10 funti, i vino što u tome doigravanju u svojoj kategoriji osvoji

najviše bodova pobjeđuje. Skale **Decantera** i **Svijeta u čaši**, koliko vidim, gotovo su identične, bronca počinje na istome pragu, kod zlata razlika je tek u jednome bodu, ali poslije Decanter upotrebljava malo širi razred s obzirom na to da on nema velike zlatne medalje. Moramo biti svjesni da je zlato nešto što je apsolutno, pa je pojam velikog zlata zapravo besmislen, izmišljen valjda da bi se na nekom ocjenjivanju što više uzoraka moglo okititi zlatom. To je otvorilo vrata sniženju praga potrebnoga za zlatnu medalju. Uvođenjem velikoga zlata devalvirana je zlatna medalja, pogotovu sada kad se na brojnim ocjenjivanjima zlato dodjeljuje već za osvojenih 85/100 bodova. Baš me zanima hoće li se netko dosjetiti da uvede i nešto iznad velike zlatne medalje!...



Stojan Ščurek i opet se dokazao sa svojim crnjakom UP 2005 (Uživaj polako, srebrna). Za vino Dugo 2005 osvojio je broncu

Uistinu, držanje praga za zlatnu medalju na 85/100 bodova svakako odgovara organizatorima brojnih ocjenjivanja, koji računaju da će na taj način, omogućujući lakše osvajanje medalje, privući više uzoraka i od toga ostvariti i bolji prihod. No, domeće Gorjak, uvidjelo se da se s nižim bodovnim pragovima dodjeljuje puno medalja, pa se počelo razmišljati kako doskočiti tome da se to ne shvati kao devalvacija odličja. I nastao je, ističe Gorjak, popriličan problem za koji je odgovoran OIV, a to je upravo ograničenje podjele medalja na 30 posto od broja ocjenjivanih uzoraka. Sve to miriši na onu da se želi da *vuk bude sit a koza cijela*... Doista, to je **umjetan način** da se izbjegne poplava medalja, a zapravo nije uopće

način da se izbjegne devalvacija vrijednosti medalja. Zašto netko mora biti nepravedno zakinut? **Pošteno bi bilo da svatko tko osvoji potrebne bodove i dobije medalju, ali da se pragovi povise tako da svaka ta medalja, pa i brončana, na koju se danas više nitko i ne obazire, i srebrna, koja se također više ne smatra bog-zna-čime, ima i pravu težinu.** 🍷



Larisa Žibrik predstavljala je vina iz koparskog vinorodnog okoliša, na bazi Refoška

SVIJET U ČAŠI – TABLICA ZA OCJENU VINA DO 100, 20 I 5 BODOVA

🏆 - Šampion (Š) - 99 - 100 (ili 19,9 - 20 / 4,9 - 5,0) bodova = Sjajno!

🍷🍷🍷 5 zlatnih grozdova i rang **Velike zlatne medalje (Vzlm)** - 96 - 98 (ili 19,6 - 19,8 / 4,6 - 4,8) bodova = Odlično, karakterno, klasično, elegantno, veliko vino, s naročitom osobnosti

🍷🍷🍷 4 zlatna grozda i rang **Zlatne medalje (Zlm)** - 91 - 95 (ili: 18,6 - 19,5 / 4,1 - 4,5) bodova = Izvršno, kompleksno, dojmljivo vino s visoko izraženima osobnošću i stilom

🍷🍷🍷 3 zlatna grozda - 86 - 90 (ili 17,00 - 18,5 / 3,6 - 4,0) bodova = Osobito dobro i tipično, složeno, uvjerljivo, pa i posebno, s dobrim izgledima da se i još razvije, svakako za zahtjevan ukus.

😊 82 - 85 (ili 15,6 - 16,9 / 3,2 - 3,5) bodova = Sortno prepoznatljivo i stilom definirano, solidno pa i do vrlo solidno, ipak, uglanom, bez osobite uzbudljivosti, svakako još za preporučiti

😊 75 - 81 (ili 14,5 - 15,5 / 2,6 - 3,1) bodova = Jednostavno, obično, prosječno pa moguće i bezlično, možda tzv. *tehničko*, bez vrlina i značajnijih nedostataka. Eventualno načeto umorom, i na silaznoj putanji. Prihvatljivo za ležernu, svakodnevnu uporabu