

DWWA

Napredujemo

Letos četrtič zapored, a je Decanterjevo ocenjevanje aprila v Londonu kljub rosnim letom zbralo 7.642 vzorcev (lani 6.300) z vseh koncev sveta in med njimi podelilo 114 zlatih medalj, 79 regionalnih in 25 mednarodnih šampionov, kar je najvišje možno priznanje. Slovenski vinarji so tja gor poslali 96 vin (lani 53), največ v regiji Osrednja in Vzhodna Evropa, in pobrali tudi največ priznanj. Med 285 vzorci sta oba regijska šampiona pripadla Sloveniji, med skupaj sedmimi zlatimi medaljami so tri slovenske; štiri so prejeli madžarski tokajci. Več kot uspešna slovenska bera, tudi zato, ker sta si regionalnega šampiona in zlato medaljo prvič zaslužili suhi beli vini. Uspeh ni ostal neopažen tudi pri Stevenu Spurrierju, predsedniku ocenjevanja DWWA (*Decanter World Wine Awards*), ki je sprva obljubil, da bo prišel na slovesno podelitev slovenskih priznanj, ta je bila 11. septembra v ljubljanski restavraciji Maxim, potem pa se mu časovno ni izšlo. Poslal je pozdravno sporočilo in v njem med drugim zapisal, da je Slovenija naredila velik korak naprej. Večina udeležencev letošnjega ocenjevanja se je tistega dne s svojimi nagrajenimi vini najprej predstavljala na vrtu restavracije Maxim, priznanja pa so ob navzočnosti kmetijskega ministra Iztoka Jarca podelili na slavnostni večerji, ki so jo spremljala nekatera nagrajena vina. Slovenski finale letošnjega DWWA je pripravila Vinska šola Belvin, mi pa smo ob tej priložnosti dobitnike regionalnih šampionov in zlatih medalj poprosili za izjave.



Aljoša Jakončič, Kozana: regionalni šampion za belo Carolino 2004 ■ Decanterjevo ocenjevanje je nekakšna borza, kjer so na kupu vinarji z vsega sveta, prav tako vsi pomembni vinski trgovci. To je sito, skozi katerega vidiš, ali si na pravi poti. Bela Carolina, za katero smo dobili regionalnega šampiona, nima preveč alkohola, hkrati pa trajen okus in mladosten značaj. Vse to skupaj je najverjetneje pritegnilo ocenjevalce. Seveda nam tako priznanje veliko pomeni in je tudi vstopnica za angleški in mednarodni trg, za boljše restavracije, saj revijo Decanter dobro poznajo in spremljajo tudi v drugih državah.

Slavko Prapotnik, PRA-Vin0, Kog: regionalni šampion za šipon ledeno vino Prestige 2004 ■ Lanski regionalni šampion za ledeno trgatavo šipona 2003 je bil kot balzam in hkrati popolno presenečenje, saj česa takega nismo pričakovali. Edinstveno doživetje je bilo, ko sva lani po 35 letih dela prvič z ženo sedla v letalo in odpotovala na svečano podelitev priznanja v London. Za letnik 2004 nismo bili toliko presenečeni, vendar zelo srečni. Kljub številnim odlikovanjem in šampionom, ki jih je dobila naša hiša, se je, če se prav spomnim, zgodilo prvič, da smo tako pomembni nagradi dobili dve leti zapored. Opazili so nas tudi vplivni angleški vinski trgovci, zato smo tam kar dobro zastopani in pričakujem, da bo povpraševanje po naših vinih še naraščalo. Vendar pa sta tamkajšnja vinska trgovina in vinski svet nekaj povsem drugega kot pri nas.



Udeleženci ■ Vse slovenske dobitnike medalj smo objavili v prejšnji številki (*Vino*, julij 2007, stran 8), poleg vseh ostalih jih najdete tudi v letošnji oktobrski številki revije Decanter, prav tako na spletni strani www.decanter.com. O sistemu ocenjevanja po regijah in cenovnih razredih (manj in več kot deset funtov) smo podrobneje pisali v reviji *Vino*, november 2004, stran 33, in november 2006, stran 64. Na salonu 11. septembra v Maximu so se predstavili: Dveri-Pax, Erzetič, Jakončič, Kabaj, Dejan Peršolja, PRA-Vin0 Čurin - Prapotnik, Tomaž Prinčič, Protnerjeva hiša Joannes, Ptujška klet, Rojac, Marjan Simčič, Steyer, Sutor, Ščurek, Vinakoper in Vinska klet Goriška brda.





Kaj še manjka ■ Bela slovenska vina so letos pobrala dva regionalna šampiona, tri zlate, 12 srebrnih in 21 bronastih medalj. Rdeča samo tri srebrne: cabernet franc 2006 Dejana Peršolje ter cabernet sauvignon Capo d'Istria 2003 in refošk Capris 2006, oba Vinakoper. Pomenljiv podatek, kam se na svetovni (točneje, evropski) ravni uvrščajo naša rdeča vina. Kdaj lahko pričakujemo prvo zlato Decanterjevo medaljo ali celo regionalnega šampiona za slovensko rdeče vino? Si kdo upa staviti?

Primož Lavrenčič – Sutor, Podraga: zlata medalja za chardonnay 2002 ■ To je svetovno prvenstvo. Kar nekaj časa se nismo udeleževali ocenjevanj, potem smo se odločili, da v zahtevni mednarodni konkurenci preverimo, kako delamo v vinogradu in kleti. Vsa tri vina, ki smo jih poslali, so dobila nagrade: zlato, srebrno in bronasto. Veseli me, da ne zmagujejo samo glasna vina, kar se sicer pogosto dogaja, ampak tudi tiha – taka, ki imajo kar nekaj povedati. Na tem bomo gradili še naprej in poudarjali slovensko tradicijo, zato želimo z Burjo priti do šampiona. Pri prodaji na tujem zaradi teh medalj ne pričakujem čudeža. Slovenska vina bomo morali prodajati tudi z drugimi orodji in Decanter to pot gotovo olajša.

Samo Simonič, Dveri-Pax, Jareninski Dvor: zlata medalja za suhi jagodni izbor chardonnay-šipon 2005 ■ Vinski svet dobro ve, kako vplivno in referenčno je Decanterjevo ocenjevanje kljub svoji mladosti. Zato smo se pri nas odločili, da tu nikakor ne smemo manjkati. Zlate medalje smo bili seveda nadvse veseli, po pravici povedano pa sta nas še bolj razveselili bronasti, za laški rizling 2006, ki je naše najcenejše vino, in za belo vrst Grad Železne dveri 2006. Odmevnost in pomen našega dosežka se že kaže v tem, da je Decanter nagrajeni suhi jagodni izbor uvrstil med tista vina, ki jih bo predstavil na posebni degustaciji regijskih prvakov in zlatih medalj za azijske trge novembra v Singapuruju.

Marjan Simčič, Ceglo: zlata medalja za Leonarda 2003 ■ Lani enak uspeh za Leonarda 2002, ki je prav tako sladko vino iz sušene rebule. Samo stalna in preverjena kakovost vodi navzgor ter uspešno in odmevno nagovarja kupce. Zato in tudi po zaslugi takih ocenjevanj večino našega vina prodamo na tujem. Svojim vinom pravim, da so avtorska, ker je v njih veliko mene in briškega terroirja. V njih so človeško znanje, ljubezen in predanost, v njih diha briška zemlja. Taka vina veliko lažje najdejo svoje zaslužno mesto v današnjem oceanu vina.

JOŽE ROZMAN, STAŠA ČAFUTA
foto: JOŽE ROZMAN, vina: STUDIOAJD



Pečat ■ Robert Gorjak: »Lani so slovenska vina na Decanterjevem ocenjevanju prvič zablestela: regionalni šampion, zlata medalja, osem srebrnih. Letos je Slovenija v svoji regiji po številu vzorcev in po medaljah povzila vse ostale države. Kot ocenjevalec vem, kako težko je dobiti srebrno medaljo, kaj šele zlato. James Lawther MW in njegovi ocenjevalci so lani cele štiri dni pokušali bordojce, da so se dokopali do ene same zlate medalje. Pokušati slovenska vina, še posebno bela, je bil letos res užitek. Dobra so se kar vrstila, česar za ostale države iz regije nikakor ne bi mogli reči. Pri Decanterju ne štejejo intenzivne zaznave in visok sladkor. Šteje to, ali vino ustreza temu, za kar se izdaja. Zato je zadovoljstvo lahko toliko večje. Slovenska vina so pustila pečat.«

Največ iz Slovenije ■ V regiji Osrednja in Vzhodna Evropa je bilo 285 vzorcev: Bolgarija (23), Bosna (4), Češka (28), Gruzija (15), Hrvaška (13), Madžarska (52), Moldavija (12), Romunija (9), Slovaška (2), Slovenija (96), Srbija in Črna gora (7), Švica (4), Združeno kraljestvo (20).

■ Komisiji je načelovala Angela Muir MW (Master of Wine), v njej so bili še Deborah Collinson, Caroline Gilby MW, Liz Robertson MW, Darrel Joseph in Robert Gorjak.

Naročanje revije VINO:
www.revija-vino.si
t: 051 382 381
f: (05) 368 40 42
narcilo@revija-vino.si