

Decanterjeve
medalje

Regionalni šampion Prapotniku

Decanter, verjetno najboljša vinska revija na svetu, je letos aprila tretjič organizirala ocenjevanje Decanter World Wine Awards (DWWA). S 6300 vzorci, kolikor so jih vinarji z vseh koncev sveta poslali v London, spada med najbolj množične. Londonski International Wine Challenge jih zbere 9000, bruseljski Concours Mondial nekaj več kot 5000, San Francisco International Wine Competition (največje ocenjevanje v ZDA) 3500 in ljubljansko mednarodno ocenjevanje dobrih 500.

Slovenskih največ ■ Decanterjevo ocenjevanje je med slovenskimi vinarji vse bolj priljubljeno, zato mu namenimo nekaj več pozornosti. Letos je na to ocenjevanje prispelo 53 vin iz Slovenije. Največ v regiji Srednja in Vzhodna Evropa, kamor so pri Decanterju uvrstili še Madžarsko (47), Anglijo (16), Romunijo (15), Bolgarijo (11), Hrvaško (10), Švico (8), Moldavijo (8), Gruzijo (8), Češko (3) in Slovaško (1). Skupaj 180 vzorcev.

Usklajevanje ocen ■ V vsaki komisiji so trije člani in predstnik, ki ne ocenjuje. Vina se pokušajo slepo. Znani so podatki o poreklu vina, letniku, vodilnih sortah, ostanku sladkorja, cenovnem razredu. Komisija mora biti na koncu enotna glede medalje.

Brez primerjave ■ Pomembno jamstvo za vinarje in njihova vina so kompetentni ocenjevalci. »Decanterjeva ekipa ocenjevalcev je brez primerjave.« je zapisala Jancis Robinson, MW, v svoji kolumni Financial Timesa. ■ **Brez privilegijev** ■ Sladka vina so podvržena enako strogim merilom kot suha. Zahteva se čistost okusa, harmonija med sladkorjem in kislino. Vino z motečimi hlapnimi kislinami ali preveč skupnega žvepla je ocenjeno nizko. ■ **Podrobnosti** ■ Celotni rezultati skupaj s komentarji, profili zmagovalcev in ozadjem ocenjevanja so objavljeni v zajetni oktobrski številki Decanterja ter na njihovi spletni strani. Zanimivo branje.

Kadar so mnenja različna, vsak predstavi svoje stališče, nato se ocene uskladijo. Na mnogih ocenjevanjih nikoli ne izveš, kakšnega mnenja so bili ostali ocenjevalci. Postopek je dolgotrajnejši, kot če bi se izračunalo povprečje ocen, hkrati pa omogoča, da se kateremu vinu po razpravi ocena bodisi izboljša bodisi poslabša.

Trikrat MW in podpisani ■ Vina Srednje in Vzhodne Evrope smo ocenjevali Liz Robertson, MW (*Master of Wine*), Carolina Gilby, MW, in avtor tega zapisa. Predsednik komisije ne ocenjuje, ampak ocenjevalce le usmerja. Predsednica naše komisije Angela Muir, MW, je med slovenskimi vinarji dobro znana. S svojo ekipo svetuje trem velikim kletem in rezultati so očitni, čeprav Angela zatrjuje, da brez dobrih domačih enologov, odprtih za nova spoznanja, ne bi mogla narediti prav ničesar. Lahko vam zatrdim, da pozna regijo kot lasten žep in da zna izjemno dobro analizirati, kaj so pri nekem vinu zganjali v kleti oziroma v vinogradu. Res je bilo užitek ocenjevati z njo. Še bolj kot lani, ko sem ocenjeval italijanska vina.

Na kožo kupcu ■ Način ocenjevanja na različnih ocenjevanjih je različen. Decanter (Steven Spurrier) se je spomnil precej izvirnega. Med vsemi, ki jih poznam, je najbližje razmišljanju pivca, kupca vina. Vina se ocenjujejo v kontekstu. Osnovno vprašanje je, ali je to dobro vino glede na to, kaj predstavlja. Lahko povem primer kraškega terana, ki smo ga ocenjevali. Načeloma bi bil izvisel in ne bi dobil ničesar. Tako pa smo vedeli, da je pred nami teran, da izraža lastne karakteristike in da ga lahko priporočimo. Prejel je priznanje. Drugi tak primer je bil oksidativno pridelan madžarski tokaj. Marsikdo bi ga zavrzel, a če vemo, da je to eden od dveh popolnoma sprejemljivih stilov tokaja ... Dobil je zlato medaljo. Izhodišče je, da ocenjevalec prejme natančne podatke o poreklu vina. Chardonnay iz Burgundije se namreč razlikuje od kalifornijskega ali čilenskega.

Cena govori ■ Drugo vprašanje je, ali je vino dobro glede na ceno, ki jo ima na polici. Vino za 30 evrov mora enostavno pokazati več kot vino za 8 evrov. Hkrati je znano, da večina ljudi, še posebno v Angliji, kupuje vina znotraj cenovnega razreda. Decanter želi izpostaviti tista, ki izstopajo. Pred končno oceno sem vedno preveril še ceno vina in uskladil oceno.



Marjan Simčič in Steven Spurrier na podelitvi nagrad

Zlatih pet zvezdic ■ Pri Decanterju se ocenjuje po 20-točkovni metodi. Za pohvalo zadostuje 14,5 točke. To so vina, ki jih lahko priporočas, so brez napak in brez večjih odlik. Za bronasto medaljo je potrebnih 15,5 točke in ta vina so označena kot dobra. Prag za srebrno medaljo je 17,0 točk. Gre za zelo dobra do odlična vina. Zlato medaljo dosežejo izjemna vina, ki so prejela vsaj 18,5 točke. Medalje ustrezajo Decanterjevim zvezdicam. Zlata ima pet zvezdic, srebrna štiri, bronasta tri in pohvala dve zvezdici. Lahko ste opazili, da Decanterjeva in slovenska Buxbaumova metoda nimata prav veliko skupnega. Razen najvišje ocene.

Dva naša med najboljšimi ■ Letos smo dočakali prvi zlata medalji za Slovenijo: šipon ledene trgatve 2003, PRA-Vino, vinogradništva Čurin-Prapotnik iz Koga (hkrati tudi regionalni šampion med sladkim vini), in Leonardo 2002, Marjana Simčiča iz Cegla, sta zaorala ledino. Pomislite, zlata medalja pomeni pet Decanterjevih zvezdic! In uvrstitev med najboljše tri odstotke vin z ocenjevanja. Nasploh je bila letošnja slovenska bera zelo spodbudna: še osem srebrnih in trinajst bronastih medalj ter dvanajst pohval. Lani vsega skupaj trinajst, predlani le tri medalje. Se nam leta 2007 obeta prva zlata medalja za suho (belo ali rdeče) vino? Počakati bo treba do prihodnjega septembra, ko bodo slovesno razglasili rezultate in podelili medalje, kot so to storili letos v londonskem prirodoslovnem muzeju.

Dobro zasluži nagrado ■ Eden od očitkov Decanterjevemu ocenjevanju je, da preveč vin dobi medalje: 40 odstotkov ni mnogo več od tistih ocenjevanj, kjer medalje prejme le tri desetine najboljših. Decanter se drži pravila »Če je vino dobro, bo nagrajeno«. Lahko vam zatrdim, da se medalja ne podeli zlahka. Srebrnih in zlatih je le 15 odstotkov, na ostalih ocenjevanjih pa 30 odstotkov. Kdo torej podeli več medalj? Drži pa še nekaj. Standard vin, ki pridejo na Decanter, je visok, zato je DWWA preizkus resničnosti in (p)ostaja eno najpomembnejših ocenjevanj na svetu. Mnogi slovenski vinarji so ga že izkoristili.