

Kvalita vín vo svetle I. svetového konkurzu vín

663.251(100)

Doc. Ing. ERICH MINÁRIK, CSc., Bratislava

Uplynul už rok od I. svetového konkurzu vín v Buda-
pešti, ktorý sa stal prehliadkou akosti vinárskych výro-
kov 34 krajín všetkých kontinentov reprezentujúcich
96 % svetovej produkcie vína. Na stránkach tohto čas-
opisu sme už informovali stručne našu odbornú verej-
nosť o nebývalom úspechu československých vín (*Miná-
rik* 1972), čo vzbudilo nemalý ohlas v odborných zahra-
ničných kruhoch (*Paul* 1972, *Teodorescu* 1973, *Ásvány*
1973).

V tomto príspevku by som sa chcel po väčšom odstupe
času a zhodnotení našimi i zahraničnými časopismi vrátiť
k tejto veľkolepej prehliadke vín, ktorá zatiaľ v dejinách
vinárstva nemá obdoby, a načrtnúť niektoré myšlienky
vyplývajúce z tohoto podujatia aj pre naše vína a ich
výrobu.

Ciele, príprava a priebeh súťaže

Uznesením plenárneho zasadania O.I.V. z r. 1966
v Sofii sa vymedzil kalendár medzinárodných konkurzov
vín s tým, že sa počínajúc rokom 1972 budú konať
v päťročných intervaloch svetové súťaže vín pod patro-
nátom a odborným vedením tejto vrcholnej medzinárod-
nej vinárskej organizácie. Vláda MLR sa ponúkla ako
hostiteľská a usporiadateľská krajina I. svetového kon-
kurzu vín (v ďalšom I. SKV), čo potvrdilo plenárne za-
sadanie O.I.V. r. 1971 v Santiagu de Chile.

Ciele svetovej súťaže sú zakotvené v štatúte, ktorý
vypracoval kolektív expertov členských krajín O.I.V.
r. 1970 v Avignone a r. 1971 v Lausanne (*Minárik* 1970,
1971).

Tieto ciele možno zhrnúť takto:

1. propagácia kvalitných vín a zvýšenie kultúry ich
požívania,
2. prehliadka typických a charakteristických vín jed-
notlivých vinohradníckych krajín sveta a ich lepšie po-
znanie,
3. zoznámenie sa s technickými a vedeckými poznat-
kami pri výrobe týchto vín.

Štatút I. SKV umožnil vládám, resp. nimi povereným
organizáciám, aby do súťaže prihlásili produkciu kraji-
ny primeraný reprezentačný počet vzoriek vín — prí-
rodných, šumivých a upravovaných. Tento počet se pohy-
boval medzi 33 a 110. ČSSR, ako je známe, reprezento-
valo 33 vybraných vzoriek vín.

Skupina expertov preskúšala, upravila a schválila o. i.
nový spôsob hodnotenia vín podľa A. Vedela a spol.
(1972). Podľa tohoto spôsobu sa všetky vína vopred za-
triedujú do 3 homogénnych akostných tried podľa
perzistencie vonných a chuťových látok v „pamäti“ po-
sudzovateľa vyjadrenej v kaudáliach (sekundách) takto:

Hodnota kaudálií (sek.)	Kvalitatívna trieda
1 — 3	Jednohviezdičkové víno
4 — 8	Dvojhviezdičkové víno
9 a viac	Trojhviezdičkové víno

V druhej fáze sa potom zatriedené vína hodnotia podľa
čírosti, intenzity a akosti vône, podľa intenzity a akosti
chuti a celkového dojmu (harmónie): pritom sa nebo-

Tabuľka 1. Oficiálne výsledky hodnotenia vín jednotlivých zúčastnených krajín podľa akostných tried a získaných cien

Krajina	Počet vín	Akostná trieda			Ocenenie vín						
		*	**	***	VZM	ZM	SM	D II.	D III.	BC	Ex
Albánsko	10	4	6	—	—	—	—	4	4	1	1
Alžírsko	19	3	16	—	2	—	5	6	5	1	—
Argentína	73	5	68	—	2	3	11	45	10	2	—
Austrália	33	2	31	—	2	3	8	12	8	—	—
Bulharsko	59	3	56	—	—	1	14	35	9	—	—
Cyprus	11	1	9	1	—	—	3	5	3	—	—
ČSSR	33	—	33	—	2	6	17	7	1	—	—
Francia	89	3	85	1	1	4	21	50	12	1	—
Grécko	29	7	22	—	2	4	1	15	7	—	—
Chile	31	—	31	—	2	1	5	19	4	—	—
Irán	9	—	9	—	—	—	1	6	2	—	—
Izrael	33	1	32	—	—	—	6	18	9	—	—
Japonsko	10	—	10	—	—	2	4	18	—	—	—
JAR	42	2	38	2	5	3	10	6	—	1	1
Juhoslávia	57	—	57	—	3	3	12	32	4	—	3
Kanada	6	1	5	—	—	—	—	4	1	1	—
Libanon	3	—	3	—	—	—	—	2	1	—	—
Maďarsko	66	—	54	12	16	20	18	10	1	1	—
Maroko	18	2	16	—	—	—	2	10	6	—	—
NDR	27	9	18	—	—	2	8	15	2	—	—
Nový Zéland	8	2	6	—	—	—	1	5	2	—	—
NSR	62	1	59	2	10	22	13	14	3	—	—
Peru	27	—	27	—	2	—	4	15	5	1	—
Portugalsko	110	9	77	24	10	10	14	54	20	2	—
Rakúsko	44	—	43	1	8	8	18	10	—	—	—
Rumunsko	60	—	56	4	9	12	14	15	8	—	2
Sov. sväz	102	1	98	3	1	8	24	56	12	1	—
Španielsko	110	2	92	16	5	11	19	51	21	2	1
Švajčiarsko	30	3	27	—	2	5	12	10	1	—	—
Taliansko	110	2	107	1	2	4	11	64	26	2	1
Tunis	19	2	17	—	1	1	2	10	5	—	—
Turecko	17	3	14	—	—	—	—	10	6	—	1
Uruguay	17	4	13	—	—	—	4	7	5	1	—
USA	8	—	8	—	—	1	1	6	—	—	—
Spolu	1 382	72	1 243	67	87	134	279	650	205	17	10

duje tradičným spôsobom, ale jednotlivým ukazovateľom akosti sa prisudzujú trestné body (tzv. penalizácia). Celková hodnota akosti vína sa vyjadri podľa celkového počtu trestných bodov vypočítaných na základe súčtu násobkov trestných bodov a koeficientov dôležitosti jednotlivých ukazovateľov podľa logaritmickej stupňujúcej škály. Jednotlivé vlastnosti ukazovateľov sú pritom:

0 — vynikajúce, 1 — veľmi dobré, 4 — dobré, 9 — dostatočné. Koeficienty dôležitosti vlastností sú pre čírost — 1, pre intenzitu vône — 1, pre akosť vône — 2, pre intenzitu chute — 2, pre akosť chute — 3 a pre celkový dojem (harmóniu) — 3. Farba vína sa osobitne nehodnotí, ale zohľadňuje v hodnotení celkového dojmu.

Prémiovanie vín sa uskutočňuje takto:

0—8 trestných bodov . . . Čestný diplom I. triedy
9—21 trestných bodov . . . Čestný diplom II. triedy
22—42 trestných bodov . . . Čestný diplom III. triedy

V rámci diplomu I. triedy získali vína s 0—5 trestnými bodmi veľkú zlatú medailu (VZM), so 6 trestnými bodmi zlatú medailu (ZM) a 7—8 trestnými bodmi striebornú medailu (SM). Vína s viac ako 8 bodmi získali len diplom, nie však medailu.

Všetky vína posudzovali tri 7členné jury, v ktorých bolo vždy 6 zahraničných a 1 domáci (maďarský) posudzovateľ. Jury I hodnotila biele, jury II červené a jury III špeciálne, šumivé a upravované vína.

Výsledky hodnotenia

V tabuľke 1 je prehľad vín zúčastnených 34 krajín podľa akostnej triedy a získaných cien. Podľa údajov Ásványa (1973) získalo z celkove 1382 hodnotených vín:

Diplom I. tr. 500 vzoriek, t. j. 36,19 %,
diplom II. tr. 650 vzoriek, t. j. 47,03 %,
diplom III. tr. 205 vzoriek, t. j. 14,83 %,
nezískalo cenu 17 vzoriek, t. j. 1,23 %,
vyradených 10 vzoriek, t. j. 0,72 %.

Z 500 vín, ktoré obdržali diplom I. triedy, udelili:

Veľkú zlatú medailu 87 vínam, t. j. 6,30 %,
zlatú medailu 134 vínam, t. j. 9,70 %,
striebornú medailu 279 vínam, t. j. 20,19 %.

Vcelku teda získalo 36,2 % zúčastnených vín niektorú z medailí, čo znamená značný pokles udelených medailí, a teda zvýšenie hodnoty takéhoto vyznamenania, čo bolo vlastne aj jedným z cieľov nového systému.

Na základe získaných diplomov I. tr. sú v tabuľke 2 zhrnuté v poradí krajiny, ako sa zaradili podľa percenta získaných vyznamenaní. Vidieť, že sa ČSSR umiestnilo podľa tohoto hodnotenia na viac ako čestnom 3. mieste, teda v špičke hneď za usporiadateľskou krajinou (MER) a Rakúskom, zanechávajúc za sebou také vinárske veľmoci ako Francie, Taliansko a pod. Je to naozaj impozantný a jedinečný úspech nášho vinohradníctva a vinárstva, ktorý takmer ohromil odborníkov. Veď 75,8 % všetkých našich vín získalo max. 8 trestných bodov a teda diplom I. triedy. Inými slovami: získali sme, ako je známe, 2 VZM (6,1 %), 6 ZM (18,2 %) a 17 SM (51,5 %). To hovorí veľmi výrečne o kvalite našich vín.

Najviac VZM medailí získala MER, NSR, Portugalsko, Rumunsko, Španielsko a JAR; výborne obstálo aj Švajčiarsko, najmä vďaka vyspelej vinárskej technike a pečlivosti, ktorému sa vinohradníctvo a vinárstvo teší v tejto krajine. Istým sklamaním je pomerne slabšie umiestnenie vín Francie a Talianska, od ktorých sa očakávalo oveľa viac. Ospravedlňuje ich fakt, že tieto krajiny zaslali celú škálu svojich výrobkov, najmä však červené vína, ktoré hodnotila inak najprísnejšia jury II, ktorá udelila najmenej medailí.

V tabuľke 3 vidieť hodnotenie vín podľa akostných tried a druhov. Vyplýva z nej, že tzv. trojhviezdičkové vína s 9 a viac kaudáliami, boli len u bielych a špeciálnych vín. U červených a ružových vín sa vôbec nevyskytovali. Tzv. jednohviezdičkové vína s 1—3 kaudáliami boli v porovnaní s dvojhviezdičkovými (4—8 kaudálií) tiež veľmi slabé hodnotené. To znamená, že bude v bu-

Tabuľka 2. Poradie krajín podľa získaných diplomov I. triedy

Krajina	Počet vín	Diplom I. tr.		V Z M		Z M		S M	
		ks	%	ks	%	ks	%	ks	%
Maďarsko	66	54	81,8	16	24,2	20	30,3	18	27,3
Rakúsko	44	34	77,3	8	18,2	8	18,2	18	40,9
Československo	33	25	75,8	2	6,1	6	18,2	17	51,5
NSR	62	45	72,6	10	16,1	22	35,5	13	21,0
Švajčiarsko	30	19	63,3	2	6,6	5	16,7	12	40,0
Rumunsko	60	33	55,3	9	15,0	12	20,0	14	23,3
JAR	42	18	42,8	5	11,9	3	7,1	10	23,8
Španielsko	110	35	31,8	5	4,5	11	11,0	19	17,3
Portugalsko	110	34	30,9	10	9,1	10	9,1	14	12,7
Francúzsko	89	26	29,2	1	1,1	4	4,5	21	23,6
Taliansko	110	17	15,5	2	1,8	4	3,7	11	10,0

Tabuľka 3. Hodnotenie vín podľa akostných tried a druhu vín (podľa Ásványa 1973)

Skupina vín	Akostná trieda	Počet vín	Ocenenie							
			VZM	ZM	SM	D II.	D III.	BC	Ex	
Biele vína	*	30	—	1	3	20	5	1	—	
	**	441	37	75	105	189	28	3	4	
	***	20	14	4	2	—	—	—	—	
	Spolu	491	51	80	110	209	33	4	4	
Ružové vína	*	13	—	—	2	3	8	—	—	
	**	55	—	—	1	28	26	—	—	
	***	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Spolu	68	—	—	3	31	34	—	—	
Červené vína	*	21	1	1	7	8	3	—	1	
	**	414	14	11	49	216	107	12	5	
	***	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Spolu	435	15	12	56	224	110	12	6	
Perlivé vína	*	6	1	—	1	4	—	—	—	
	**	28	—	1	5	14	8	—	—	
	***	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Spolu	34	1	1	6	18	8	—	—	
Šumivé vína	*	1	—	—	—	1	—	—	—	
	**	114	4	4	34	60	11	1	—	
	***	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Spolu	115	4	4	34	61	11	1	—	
Spec. vína	*	—	—	—	—	—	—	—	—	
	**	193	4	22	55	103	9	—	—	
	***	46	12	15	15	4	—	—	—	
	Spolu	239	16	37	70	107	9	—	—	
Spolu		1 382	87	134	279	650	205	17	10	

dúčnosti treba zrevidovať rozdelenie prírodných vín do akostných tried. Bude treba prihliadať na skutočnosť, že pre červené vína sa musia aplikovať iné kritériá pri hodnotení perzistencie ako u bielych. Takisto bude nutné znížiť požiadavky kladené na tzv. jednohviezdičkové (stolové, komerčné) vína: len 1 víno z tejto triedy získalo ZM, ani jedno VZM. Za to z dvojhviezdičkových bielych vín získalo 37 VZM a 75 ZM. Z celkového počtu 20 trojhviezdičkových (superkvalitných) vín získalo 14 vzoriek VZM a 4 ZM!

Ako dopadli biele vína ako celok? Zo 491 vzoriek získalo 49,1 % diplom I. tr., 42,6 % diplom II. tr. a 6,7 % diplom III. tr. Len 0,8 % nezískalo cenu a 0,8 % bolo vyradených.

Oveľa horšie dopadli červené vína: z jednohviezdičkových získalo len 1 víno VZM a 1 víno ZM; z dvojhviezdičkových (spolu ich bolo 414) dostalo len 14 VZM a 11 ZM. Z celkového počtu červených vín (435 vzoriek) získalo len 19,1 % diplom I. tr. a 51,1 % diplom II. tr.

Ešte horšie na tom boli ružové vína (rosé): nezískali ani jednu VZM; ani jedno víno nebolo, podobne ako červené vína, zaradené medzi trojhviezdičkové. Len 4,4 %

ružových vín získalo diplom I. tr.! Zaiste nie dobré vysvedčenie pre producentov týchto vín. Alebo tu zohrala úlohu aj neznalosť a menšia obľúbenosť týchto inak výborných vín v mnohých krajinách?

Pomerne prísne hodnotili aj sekty a perlivé vína. Že by vo svete nebolo vynikajúcich šumivých vín?

Podstatne lepšie hodnotili vína špeciálne (Porto, Madeira, Sherry, Marsala). 51,5 % týchto vín získalo diplom I. tr., 44,8 % diplom II. tr. a len 3,8 % diplom III. tr.

Vynikajúco obstáli, ako sa dalo aj očakávať, vína z aromatických odrôd (tabuľka 4, kategórie 26—29): 10,4 % získalo VZM, 16,3 % ZM a 22,4 % SM. Treba ovšem pripomenúť, že 20 vín bolo zatriedených ako trojhviezdičkových a 248 vzoriek bolo polosladkých až sladkých.

Tabuľka 4. Hodnotenie bielych, ružových a červených vín s ohľadom na obsah red. cukrov

Skupina vín	Číslo kateg.	Obsah cukru g/l	Počet vín	Ocenenie							
				VZM	ZM	SM	D II.	D III.	BC	Ex	
Biele vína	1	0—4	188	—	8	26	120	28	4	2	
	2	4—12	44	4	5	14	21	—	—	—	
	3	12—50	130	12	31	38	43	4	—	2	
	4	50	75	23	28	17	7	—	—	—	
	26	0—4	4	—	—	—	3	1	—	—	
	27	4—12	7	—	—	4	3	—	—	—	
	28	12—50	18	—	4	7	7	—	—	—	
	29	50	25	12	4	4	5	—	—	—	
	Spolu		491	51	80	110	209	33	4	4	
Ružové vína	11	0—4	51	—	—	1	20	30	—	—	
	12	4—12	6	—	—	1	3	2	—	—	
	13	12—50	10	—	—	1	7	2	—	—	
	14	50	1	—	—	—	1	—	—	—	
	Spolu		68	—	—	3	31	34	—	—	
Červené vína	21	0—4	391	15	12	52	199	96	11	6	
	22	4	44	—	—	4	25	14	1	—	
	Spolu		435	15	12	56	224	110	12	6	

Poznámka: Kategória 1—4: biele vína z nearomatických odrôd
Kategória 26—29: biele vína z aromatických odrôd

Vysvetlivky skratiek v tabuľke 1—4:

VZM — veľká zlatá medaila a diplom I. triedy
ZM — zlatá medaila a diplom I. triedy
SM — strieborná medaila a diplom I. triedy
D II. — diplom II. triedy
D III. — diplom III. triedy
BC — bez udelenia ceny
Ex — zo súťaže vyradené víno

V tabuľke 4 je zhrnuté hodnotenie bielych, ružových a červených vín s ohľadom na obsah reziduálneho cukru. Vidieť, do akej miery ovplyvňuje obsah cukru nielen chuť konzumentov, ale aj erudovaných a skúsených posudzovateľov z celého sveta. So stúpajúcou hladinou redukujúcich cukrov vzrastá aj percento udelených VZM a ZM. Výrazné zlepšenie akosti vín sa zaznamenalo u vín z prezretých hrozien (neskoré zbery, výbery, ľadové vína). Nie je nezaujímavé poukázať na fakt, že zo 188 suchých vín s 0—4 g/l red. cukrov nezískalo ani jedno VZM, u vín so 4—12 g/l red. cukrov udelili 4, u vín s 12—50 g/l red. cukrov 12 a u vín s obsahom cukru nad 50 g/l 23 VZM!!

Ešte markantnejšie to bolo u vín z aromatických odrôd, napr. muškátov: vína s viac ako 50 g/l red. cukrov získali 12 VZM a 4 ZM, naopak vína s obsahom cukru do 50 g/l ani jednu VZM, a len 4 ZM!

Svetový trend v chuti konzumentov (i odborníkov) je teda jednoznačný, či sa nám to páči alebo nie. S touto skutočnosťou sa treba aspoň v súčasnej i nastávajúcej dobe vysporiadať a vziať ju na vedomie.

Ako obstáli jednotlivé odrodové vína? Najviac vyznamenaní zošli Rizling rýnsky, Tramín, Müller-Thurgau, Silvánske zelené, Rizling vlašský, Dievčie hrozno a Burgundské biele; nezaostali ani Sauvignon, Burgundské šedé, Muškát a Veltlínske zelené. Vyjadrené v me-

dailách — VZM by bolo potom poradie prvých asi toto: Muškát, Burgundské biele, Tramín, Burgundské šedé, Sauvignon a Neuburgské. Zaiste tiež zaujímavé zistenie, a poučné.

Dôsledky pre vinársku prax

Výsledky I. SKV jasne a nekompromisne ukázali, že nový systém hodnotenia akosti vín je objektívnejší a spravodlivejší ako predchádzajúci systém 20bodového hodnotenia na medzinárodných súťažiach. Po istých úpravách systému hodnotenia, väčšej vyrovnanosti posudzovateľov a spravodlivejšom prémiovaní vín, bude možné na najbližšom II. svetovom konkurze vín prispieť k ešte väčšej exaktnosti hodnotenia. Zmeny sa očakávajú najmä v zaraďovaní vín do akostných tried (hodnoty kaudálií) a v systéme oceňovania vín podľa trestných bodov.

Ukázalo sa nutným vytvoriť pod patronátom O. I. V. medzinárodné združenie posudzovateľov-degustátorov vín, ktorí by po atestácii zastupovali svoje krajiny v jury na medzinárodných a svetových súťažiach, ktoré sa budú konať pod patronátom O. I. V.

Výroba suchých bielych vín sa musí zamerať predovšetkým na prípravu nízkoalkoholických, jemných, reductívnych odrôdových a značkových vín s nevťieravým, ale zrejším buketom. U vín so zvyškom cukru treba hľadať hlavne na správne vyzretie a vytvorenie optimálneho ležiackeho, resp. fľaškového buketu. Veľkú pozornosť treba venovať najmä aromatickým odrodám, ktoré sú obľúbené a konzumentmi vyhľadávané. Odrody Tramín, Sauvignon, Rizling rýnsky, Müller-Thurgau, Burgundské biele i ďalšie poskytujú vynikajúce vína, suché i nasládle. Je tiež jasné, že budúcnosť budú mať len vína najvyššej akosti. Prebytok vín stolových v svetovom meradle je už teraz alarmujúci.

Ružové vína zostávajú pre väčšinu krajín, žiaľ, populárskou a veľkou neznámou. Na škodu veci, pretože ich výroba by prispela k obohateniu sortimentu a určite by si získala istú časť náročnejších konzumentov.

U červených vín sa zdá, že najväčšie šance majú ľahké, svieže, primerane sýte a menej adstringentné typy. Vhodným scelovaním viacerých odrôd by bolo možné pripraviť štandardné typy vín, ktoré pri použití vhodnej značky by si našli miesto u veľkej časti milovníkov tohoto ušľachtilého nápoja.

Vysoké ocenenie kvality československých vín na najvyššej svetovej úrovni, akou bol svetový konkurz vín v Budapešti, nás zaväzuje i nabáda, aby sme pokračovali v nastúpenej ceste. Lebo je isté, že naše vinohradníctvo a vinárstvo nemá už len starodávnu tradíciu a históriu, ale stalo sa už aj pojmom vynikajúcej akosti svojich výrobkov. Jeho opodstatnenosť a budúcnosť bola tak potvrdená a svedčí o neúnavnosti, ume a ambíciách všetkých, čo sa na tomto úspechu podieľali.

Literatúra:

- [1] ÁSVÁNY, Á.: Az I. Borvilágverseny és tapasztalatai. Kertgazdaság 5, 1973, s. 35—46
- [2] MINÁRIK, E.: Zasadanie technickej komisie O. I. V. v Avignone. Kvasný průmysl 16, 1970, s. 178—190
- [3] MINÁRIK, E.: I. svetový konkurz vín v Budapešti r. 1972. Kvasný průmysl 17, 1971, s. 210—212
- [4] MINÁRIK, E.: Prenikavý úspech československých vín na I. svetovom konkurze vín v Budapešti. Vinohrad 10, 1972, s. 220—222
- [5] PAUL, F.: Kritische Betrachtung der Ergebnisse des I. Welt-Weinwettbewerbes aus der Sicht der österreichischen Weine. Mitteilungen Klosterneuburg 22, 1972, s. 425—436

- [6] TEODORESCU, S.: Primul concurs mondial de vinuri Budapesta, 1972. Rezultate, invataminte, discutii, propuneri. Revista de Horticultura si Viticultura 22, 1973, s. 66—83
- [7] VEDEL, A. - CHARLE, G. - CHARNAY, P. - TOURNEAU, J.: Essai sur la dégustation des vins. S. E. I. V., Macon 1972

Minárik, E.: Kvalita vín vo svetle I. svetového konkurzu vín, Kvas. prům. 19, 1973, č. 7, s. 156—159.

V príspevku sa rozoberajú ciele a priebeh I. svetového konkurzu vín z r. 1972 v Budapešti s ohľadom na výsledky hodnotenia jednotlivých kategórií vín z rôznych krajín všeobecne a na akosť československých vín zvlášť. Poukazuje sa na mimoriadne vysoké ocenenie a vynikajúcu úroveň a umiestnenie vinárskych výrobkov z ČSSR. Diskutujú sa problémy súvisiace s novým systémom organoleptického hodnotenia vín podľa Vedela na medzinárodných a svetových súťažiach s poukazom na nutnosť zrevidovania niektorých ešte otvorených otázok v budúcnosti na základe skúseností z tohoto svetového konkurzu.

Минарик, Э.: Оценка качества вина в свете результатов I-го мирового конкурса вин Квас. прым. 19, 1973, № 7, 156—159.

В статье рассматриваются цель и результаты I-го мирового конкурса вин, состоявшегося в 1972 г. в Будапеште. Приведена оценка полученная разными категориями вина, заявленного принимавшими в конкурсе участие странами, в том числе и Чехословакией Чехословацкое вино было классифицировано как одно из лучших. Ввиду того, что на международных и мировых конкурсах начала применяться новая система оценки качества, предложенная Вэделем, необходимо существующие органолептические методы пересмотреть и использовать опыт, приобретенный на конкурсе. Намечены вопросы требующие в связи с новой системой скорого решения.

Minárik, E.: Some Problems of Wine Quality Evaluation Arising from the Results of the 1st World Wine Competition. Kvas. prům. 19, 1973, No. 7, 156—159.

The article deals with the aim and results of the First World Wine Competition held in 1972 in Budapest, as well as with the classification of various categories of wine produced in participating countries. For Czechoslovakia the contest was extremely successful and in competition with many wine producing countries her products were granted many prizes. The quality of wine was evaluated at the competition by applying a new organoleptic method introduced by Vedel. This method will be now generally used at international events and it is therefore necessary to adjust accordingly some existing practices and to utilize experience acquired at the Competition.

Minárik, E.: Die Weinqualität aus der Sicht des I. Welt-Weinwettbewerbes. Kvas. prům. 19, 1973, Nr. 7, 156—159.

In dem Beitrag werden Ziele und der Verlauf des I. Welt-Weinwettbewerbes 1972 in Budapest in Hinsicht auf die Ergebnisse der Bewertungen einzelner Weinkategorien aus verschiedenen Ländern im Allgemeinen und der Qualität tschechoslowakischer Weine im Besonderen erläutert. Es wird auf die ausserordentlich hohe Bewertung und hervorragende Platzierung tschechoslowakischer Weinprodukte hingewiesen. Probleme, die mit dem neuen System der organoleptischen Weinbeurteilung und -Bewertung nach Vedel an internationalen und Welt-Weinwettbewerben zusammenhängen, werden erörtert. Die Notwendigkeit der Revidierung einiger noch offener Fragen in der Zukunft wird diskutiert und angedeutet.