11 Listopada 2012 już po raz IV w Łodzi odbył się Konkurs Win Domowych. Tradycyjnie jego organizatorem był Łódzki Klub Winiarzy, a nagrody dla zwycięzców ufundowała firma Biowin. Podobnie jak w poprzednich latach konkurs stał się idealną płaszczyzną do porównania win z całej Polski, wymienienia się doświadczeniami oraz ocenienia filozofii winiarskich. O tym jak wielu winiarzy poważnie traktuje ów konkurs świadczy ilość, jak dotąd największa, nadesłanych win. Do siedziby firmy Biowin przy ul. Pryncypalnej trafiło 114 butelek wina. Nadal kategorie win słodszych są liczniejsze, lecz wina wytrawne/półwytrawne stanowiły przeszło 1/3 całości (łącznie 42 sztuki).

Podobnie jak w poprzednich latach komisje sędziowskie zostały podzielone według kategorii, a zasiadły w nich osoby mające co najmniej kilkuletnie doświadczenie w produkcji wina. W tym roku z powodu ilości nadesłanych butelek wina nastąpiła konieczność rozdzielenia pracy w kategoriach win słodkich, w których łącznie zgłoszono 72 butelki (29 białych i aż 43 czerwone).

Omówienie win zgłoszonych na IV Konkurs Win Domowych zaczniemy od kategorii win wytrawnych/półwytrawnych. W tym roku organizatorzy jasno określili dopuszczalną granicę poziomu cukru dla tychże kategorii i zgodnie z nią balling wina (w bezpośrednim wskazaniu na cukromierzu) nie mógł przekroczyć wartości 2. W tej kategorii wina czerwone prezentowały się bardzo różnie, jednakże pojawiło się kilka dobrych pozycji. Na uwagę zasługiwały trzy wina gronowe oraz dwa aroniowe. Te pierwsze dowodzą, iż miał miejsce duży postęp w produkcji domowego wina gronowego. W poprzednich edycjach konkursu nie było nawet jednego wina gronowego zasługującego na większą uwagę. Natomiast tegoroczne wina miały porządną strukturę, nie były zbyt kwaśne i miały bardzo dobre aromaty.

Powoli zaczynają się pojawiać wina aroniowe, wykonane w innej technologii niż długa fermentacja w miazdze. Chcemy przypomnieć, ze podczas fermentacji w miazdze ekstrahuje się nie tylko to, co dobre (to tylko winiarska legenda), ale niestety również to, co niedobre. Prawidłowe oszacowanie czasu fermentacji w miazdze (dla każdego owocu, nie tylko aronii) to najtrudniejszy element podczas przygotowywania nastawu. Należy pamiętać, że im owoce są lepsze jakościowo, dojrzalsze, tym czas ten może być dłuższy. Jak długo powinno się fermentować w miazdze? Jednoznaczne stwierdzenie czy udzielenie uniwersalnej odpowiedzi jest niemożliwe, ponieważ zależy to od wielu elementów jak np. rodzaj owocu, ich dojrzałość (za czym idzie poziom kwasowości) oraz szeregu czynników podczas ich obróbki. Niemniej jednak przyjmuje się, że im mniej doświadczenia ma winiarz, tym ten czas powinien być

krótszy. W przypadku aronii, nawet po krótkiej fermentacji w miazdze, mogą pojawiać się posmaki trawiaste, posmaki zieleniny, nie wspominając o całej masie gorzkich tanin ekstrahowanych z pestek, od których sztywnieje język. Co się zaś tyczy tegorocznych win aroniowych to były one pozbawione tych wad. Miały ciekawe aromaty, dobrą strukturę i bardzo przyjemne taniny. Pod tym kątem tegoroczny konkurs był jak dotąd najlepszy.

Niestety, duża część czerwonych win wytrawnych nadal była miernej jakości. Miały one typowe dla tej kategorii wady jak zbyt duża kwasowość, słaba struktura i marny aromat. Bywało i tak, że owe wady były na tyle spore, że wino było paskudne. Widać, że praca nad kwasowością owoców jest dla wielu autorów nadal dużym problemem i np. aby ją obniżyć, dodają zbyt dużo wody. Niewątpliwie z tego powodu brakowało winom tanin, aromatów i finiszu. Co więcej, pomimo ustawienia tak liberalnej granicy dla poziomu cukru, sześć ze zgłoszonych win zostało zdyskwalifikowanych ze względu na jej przekroczenie. Było nawet jedno wino „wytrawne” o poziomie cukru blg=7, a drugie o blg=6. Inne z kolei miało poziom blg=2,5, ale żeby wykluczyć pomyłkę, komisja dokonała trzykrotnego pomiaru gęstości. Potwierdziło się przekroczenie ustalonej granicy, co poskutkowało dyskwalifikacją również i tego wina.

Tegoroczna edycja konkursu pokazała, że łatwiej jest wytworzyć wina białe wytrawne i półwytrawne niż czerwone. W tej kategorii wygrało wino ze śliwy tarniny – bardzo dobrze skomponowane i nadzwyczaj przyjemne. Drugie miejsce zajęło wino jabłkowo-pomarańczowe. Reszta win w tej kategorii prezentowała również zadowalający poziom i jedynie jedno, wykonane z białych winogron deserowych, uzyskało bardzo niskie noty.

Nadal sporym problemem win zgłaszanych do konkursu jest ich klarowność. Część z nich była mętna bądź opalizująca, a niektóre wina, z pozoru dość klarowne, miały pływające drobiny, co sprawiało niemiłe wrażenie. Problem ten dotyczył nie tylko win czerwonych, gdzie może wystąpić wytrącanie się barwnika, lecz także win białych. Jak pokazało zwycięskie wino ze śliwy tarniny, uzyskanie klarowności z tak trudnego pod tym kątem surowca (kolejny winiarski mit) jest jak najbardziej możliwe.

Inne problemy win wytrawnych to wspomniane już dość płaskie aromaty, zdominowane przez jeden główny składnik. Kolejnym problemem, z jakim borykają się wina wytrawne to zbyt wysoki poziom alkoholu, co jest zastanawiające, gdyż w tym typie wina wystarczy przecież dodać stosowną ilość cukru, aby osiągnąć odpowiedni poziom alkoholu. Nie ma przecież problemu z zatrzymywaniem fermentacji jaki występuje w winach słodkich.

Poziom win w kategoriach białych i czerwonych półsłodkich/słodkich, podobnie jak w poprzednich kategoriach, był niezwykle zróżnicowany. Jak już wspomniano, ilość nadesłanych w tym roku win zmusiła organizatorów do rozdzielenia pracy, w każdej ze słodkich kategorii, na dwie komisje. W winach białych podział dokonał się na zasadzie utworzenia oddzielnej komisji dla win z dzikiej róży. Dało to możliwość w miarę sprawiedliwego ocenienia win z innych surowców, które zazwyczaj były deklasowane przez wina dzikoróżane.

W kategorii dzikiej róży wina prezentowały przyzwoity poziom, który odzwierciedliły oceny komisji w granicach 10-12 pkt. Trzy wina otrzymały ponad 13 pkt., a jedynie 4 otrzymały mniej niż 9 pkt. Komisja za wyznacznik przyjęła wybitne, modelowe wina z tegoż surowca, stąd tak surowe oceny. O staranności pracy tejże komisji może świadczy obecność w niej profesjonalnego sommeliera, pana Przemysława Kowalskiego.

Wydaje się, że głównym problemem przy dzikiej róży jest dobranie właściwej ilości owoców w stosunku do planowanego nastawu, a następnie sama ich obróbka. Dzika róża jest przypuszczalnie najbardziej wymagającym surowcem owocowym (oczywiście z surowców wartych uwagi), lecz oddającym w pełni włożony trud. Podobnie jak w winach gronowych, kwestią podstawową jest dobranie właściwej odmiany. Na szczęście wśród rosnących dziko krzewów ilość odmian nie jest tak duża jak wśród winogron uprawianych w winnicach. Jednakowoż pomimo tak niewielkiej różnorodności spotkać się można z problemem nadmiaru witaminy A w niektórych odmianach. Inny, nawet ważniejszy problem to ilość pestek, które jak wiadomo dają więcej ujemnych posmaków. Wśród zgłoszonych win problem stanowiła mała ekstraktywność oraz zaburzony poziom kwasowości. Wprawdzie dzika różna posiada bardzo dużo witaminy C, lecz należy pamiętać, że wina tworzone z tegoż surowca to głównie wina słodkie, a niekiedy deserowe. Przy takim poziomie cukru konieczne jest czasem dokwaszanie nastawu bądź gotowego wina.

Wśród win białych zrobionych z innych surowców na uwagę zasługiwało bez wątpienia zwycięskie wino z truskawki oraz bardzo przyjemne wino jabłkowe. W tej kategorii dominowały bardziej „lokalne” surowce i win gronowych w tej kategorii było zaledwie dwa, lecz nie zyskały one większego uznania wśród komisji oceniającej. Pokazuje to, iż w naszej szerokości geograficznej łatwiej dobrać takie owoce jak jabłko, truskawka czy śliwka niż dobrej jakości winogrona. Inną kwestią są umiejętności winiarzy, ale dotyczy to przecież wszystkich surowców. Wśród ocenianych białych win półsłodkich i słodkich, podobnie jak w „czerwonym” odpowiedniku tej kategorii, większość trunków zaliczyć można było do kategorii słodkich niż półsłodkich, co niestety niekiedy było aspektem ujemnym dla wina. Jak powszechnie wiadomo wysoki poziom cukru maskuje różne wady, lecz nie powinien on stać się celem samym w sobie przy wyrobie wina słodkiego. Należy pamiętać, że dzięki mniejszemu dosłodzeniu wina można uwypuklić jego cierpkość a i poziom tanin w winach czerwonych będzie właściwie odbierany.

Wprowadzenie podziału na dwie komisje poskutkowało przyznaniem dwóch pierwszych miejsc winom zrobionym z innych surowców niż dzika róża. W pewnym stopniu taki podział wydaje się być sprawiedliwy, kiedy weźmiemy pod uwagę wyniki zeszłorocznego konkursy, gdzie wina z dzikiej róży zajęły 6 pierwszych miejsc. Z drugiej strony stawia to przed winiarzami konieczność poświęcenia winom różanym więcej serca i uwagi, co najmniej (o ile nie więcej z uwagi na możliwości surowca) tyle co winom jabłkowym czy śliwkowym.

Wina czerwone półsłodkie i słodkie to największa ze wszystkich kategorii. Obejmowała ona aż 43 butelki, wobec czego nawet dwie komisje miały sporo pracy. Już tradycyjnie poziom był zróżnicowany z kilkoma winami bardzo dobrymi a nawet wybitnymi. Jako surowiec dominowały wiśnie i porzeczki. Oceny pokazują jednak, że nie stanowią one cudownego środka do otrzymania wybornego wina. Podobnie jak przy innych owocach konieczne jest wyczucie i umiejętności, aby taki trunek stworzyć. Nie ma też jednoznacznej odpowiedzi czy kupażować wina czy nie, czy stosować jeden surowiec czy kilka. Zarówno w jednym jak i drugim przypadku można uzyskać bardzo dobry, jak i bardzo zły efekt. Najlepszym przykładem jest tegoroczne wino z aronii, które znalazło się pośrodku finalnego zestawienia. Tak czy inaczej większość win była różnego rodzaju kompozycjami moszczów owocowych. Win gronowych było zaledwie czy też aż siedem, a ich poziom mocno zróżnicowany.

Wady tej kategorii są nadal oczywiste i stale się powtarzające. Główną jest klarowność. Duża część zgłoszonych win była bądź mętna, bądź zawierała nieprzyjemne dla oka pływające męty. Kilka sztuk było nagazowanych, a co najmniej dwa miały posmak kiszonej kapusty, oznaczający poważne zepsucie się wina. Balans cukru i kwasów stanowi duży problem, lecz zazwyczaj ten pierwszy jest dominatem. Kilka win było ewidentnie przesłodzonych niezależnie od tego ile kwasu byśmy dodali. Co się zaś tyczy budowy ocenianych trunków to część spośród nich miała strukturę zbyt mocną lub częściej zbyt słabą. Jednak duża część win broniła się bardzo dobrze pod tym kątem, co również pokazuje wzrost poziomu ocenianych win. Podobnie jak wśród win z kategorii wytrawnych/półwytrawnych wiele trunków w tej kategorii miało zbyt duży poziom alkoholu w stosunku do reszty elementów składniowych. Należy pamiętać, że nawet przy planowaniu produkcji win ciężkich nie tylko alkohol jest ważnym czynnikiem, ale i cukier, kwasowość a także budowa. Ta ostatnia niestety bardzo często była niewystarczająca dla typu wina. W dalszym ciągu występuje problem z klasyfikacją win i do kategorii win czerwonych trafiły wina z dzikiej róży. Komisje postanowiły jednak wina ocenić odejmując stosowną ilość punktów za błąd klasyfikacji.

Niemniej kategoria win czerwonych półsłodkich/słodkich prezentowała się nadzwyczaj okazale, co dobrze prognozuje na przyszłość. Pomimo tak wielu zgłoszeń, kilka win wyróżniało się na tle reszty. Wśród nich dominowały wina z czarnej porzeczki, wiśni i owoców czarnego bzu w

różnych kombinacjach. Organizatorów cieszy fakt, iż grupa ciekawych win, nadsyłanych na konkurs jest coraz większa. Widać ewidentnie, że poziom win konkursowych stale się podnosi. Pojawiły się ciekawe pomysły i niecodzienne kompozycje. Duże wrażenie zrobiło wino półsłodkie truskawkowo-wiśniowe z dodatkiem kwiatów czarnego bzu. Autorowi wina udało się umiejętnie połączyć truskawki z wiśniami a dodatek kwiatów bzu był niewielki, jedynie dający ciekawy, tajemniczy posmak w tle. Wino to, dzięki temu połączeniu, uzyskało wielopłaszczyznową strukturę oraz miało bardzo dobrze zbudowane aromaty.

Jednak większość zgłoszonych win była jedynie poprawna. Wina były wykonane bez większych błędów ale brakowało im tego czegoś, co zwróciłoby na nie uwagę komisji. Brakowało im głębi smaku, rozbudowanych aromatów oraz dłuższego finiszu. Były monotematyczne, jednoowocowe, płaskie. Atoli taki stan rzeczy raczej motywuje do doskonalenia warsztatu, a dzięki takim konkursom jak w Łodzi mamy możliwość doszkalania czy raczej tworzenia od podstaw w pełni świadomego winiarstwa domowego. Z taką oto myślą przewodnią pozostaje czekać na kolejną edycję Konkursu Win Domowych organizowanego w Łodzi.

Na zakończenie pozostaje podziękować i pogratulować wszystkim uczestnikom konkursu, tym którzy osobiście wzięli w nim udział, ale i tym którzy postanowili jedynie poddać pod ocenę efekty swojej pracy. Rosnąca ilość zgłaszanych win w kolejnych odsłonach konkursu pokazuje, że cieszy się on uznaniem wśród braci winiarskiej. Napawa to dumą i optymizmem organizatorów. Ze swojej strony my, winiarze skupieni w Łódzkim Klubie Winiarzy, możemy zapewnić, że poziom konkursu pod kątem organizacji będzie stale wzrastać. Spodziewamy się też, że podobnie będzie wzrastać poziom nadsyłanych trunków.