**Statistiky, zajímavosti a perličky**

**Medaile**

Celkem bylo uděleno 82 velkých zlatých medailí (za bodové hodnocení 90+), 213 zlatých (87 - 89,80) a 212 stříbrných medailí (85,80 - 86,80). Celkem 653 vín, která obdržela více než 82 bodů, což by ve většině soutěží na medailové ocenění stačilo, skončilo bez medaile.

**Poroty**

Všechna vína hodnotily celkem čtyři komise složené  z vinařů, someliérů, pedagogů a pracovníků SZPI. V každé komisi zasedala alespoň jedna žena a celkem se při posuzování vzorků vystřídalo 33 hodnotitelů. Při hodnocení se neuplatňuje často používaná možnost škrtání nejlepšího a nejhoršího ohodnoceni. Pokud se členové komise na hodnocení konkrétního vzorku neshodli, přemístila se komise ke kulatému stolu, kde se její členové pod vedením enologa soutěže, Zdeňka Tréška, museli na výsledné známce nakonec dohodnout. „To je pro Krále vín specifické,“ říká k tomu ředitel soutěže, Branko Černý. „Naši hodnotitelé musí totiž být nejen skvělí degustátoři, ale také osobnosti, které jsou schopny přesvědčit ostatní o správnosti svého názoru – anebo naopak, přijmout názor ostatních. A takových hodnotitelů je pohříchu málo.“

**Enolog soutěže**

Enolog je při hodnocení klíčová, velmi zodpovědná a neobyčejně náročná funkce. Kromě toho, že enolog soutěže bdí nad správností všech hodnocení, musí úplně všechna vína přechutnat sám. A to znamená mít za den v ústech nějakých 320 vzorků. Ještě, že je nemusí polykat…

**Nováčci mezi soutěžícími**

K velké radosti organizátorů se do soutěže každým rokem hlásí i noví účastníci – a nevedou si vůbec špatně. To dokládá třeba výsledek Vinařství Garčic, které zvítězilo v kategorii kolekcí, a to s historicky nejvyšší průměrnou známkou 90,97 bodu!

**Rarita: Sladký Filip**

Filip Mlýnek, jedna z nejvýraznějších osobností moravského vinařství posledních let, umí (kromě jiných) dělat i skvělá sladká vína. To jasně prokázal v minulém ročníku Krále vín, kde se svým Vlašským ryzlinkem, výběr z cibéb 2021, kategorii sladkých vín vyhrál. A o rok později Filip tenhle skvostný „slaďák“ přihlásil do soutěže znovu (což pravidla dovolují, nicméně je to velmi nezvyklé) – a zvítězil zase. Filipova sladká vína jsou prostě špičková…

**Nové trendy**

Každý nový ročník Krále vín naznačí i nové trendy ve výrobě tohoto ušlechtilého moku. V poslední době se například začíná objevovat stále více bílých vín, zrajících v dubových sudech. Nejde už ovšem vždy o pověstné sudy barrique, nýbrž o větší dubové sudy, vyráběné většinou ze slavonského dubu, o objemu nejčastěji mezi 500 a 2000 litrů. Stále více vinařů také pouští bílá vína do oběhu až po jedno- či dvouletém zrání, přičemž značnou část té doby vína zrají na kvasničních kalech, což jim mimo jiné dodává plnost i nové chuťové odstíny. Třetím novým trendem je zrání bílých vín v tzv. „betonovém vejci“, tedy speciálních uzavřených betonových tancích o objemu několika tisíc litrů, Takový postup dodává vínu zajímavou mineralitu a osvědčuje se zejména u Ryzlinku rýnského a Ryzlinku vlašského.

**Velká vína**

Tato kategorie, specifická pro soutěž Krále vín, dává vinařům možnost přihlásit do soutěže víno, o kterém se domnívají, že je špičkovým produktem jejich vinařství. Podmínkou je, aby takové bílé víno zrálo nejméně rok (doporučuje se zrání na sudu), červené pak dva (zrání na sudu povinné). V obou případech musí být víno suché, tedy do 4 gramů zbytkového cukru na litr. Tato vína pak před hodnocením, které probíhá u kulatého stolu, dostávají delší dekantaci a nalévají se do sklenic o objemu 0,7 litru.

**Veřejný mastertasting**

 Vítězové jednotlivých kategorií plus vždy druhé nejlépe hodnocené víno z kategorií 1,2,5 a 11 postupují do závěrečného mastertastingu, kde ti nejlepší hodnotitelé již nepřidělují body, ale stanovují pořadí jednotlivých vzorků. Součtem těchto pořadí vznikne Champion soutěže. Mastertasting přitom probíhá s komentářem moderátora před zraky publika a živě se vysílá na sociálních médiích.

**Elektronické vstupenky**

Poté, co Král vín kompletně přešel na elektronický katalog soutěžících vín (a zrušil tedy tištěnou verzi), změnil od letošního roku také formu vstupenek. Ty teď návštěvníci po zaplacení dostávají e-mailem ve formě QR kódu, který si ofotí a vykáží se jím při vstupu na akci.

**Královské košty a Turné Krále vín**

Výhodou projektu Král vín je, že nejlepší oceněná vína přiveze přímo k vám. Děje se tak prostřednictvím tzv. Královských koštů, které probíhají ve velkých kongresových sálech a kde se návštěvníci se špičkovými víny mohou seznámit prostřednictvím pultové degustace. Tyto akce se rozjedou 17.8. v Děčíně, aby pak pokračovaly dalšími jedenácti zastávkami po celé republice a skončily 11. ledna v Hustopečích.

Pro vinotéky a kluby je pak určeno tzv. Turné Krále vín. Tady už ale vždycky jde o řízenou degustaci nejlépe hodnocených patnácti vín celé soutěže. Začíná se 29. 8. v Náchodě a po spanilé jízdě celou republikou zakončí tuto třiadvacetidílnou sérii akce v Mikulově – a to 13.12. 2024.

**Kniha Král vín České republiky 2024**

Tato útlá ale informacemi nabitá knížka shrnuje kompletní výsledky soutěže, představuje zúčastněné vinaře i jejich vína a přináší mnoho dalších informací, bez kterých se správný milovník vína prostě neobejde. Letos vyjde pravděpodobně v září.

Všechny další informace jsou k dispozici na **www.kralvin.cz**.