Integracja społeczności winiarzy amatorów oraz stworzenie płaszczyzny, gdzie mogli by wymieniać się doświadczeniami i ulepszać swój warsztat to cele, jakie przyświecają środowisku łódzkich winiarzy już od dawna. Oprócz cyklicznych spotkań w łódzkich restauracjach, gdzie każdy może pochwalić się swoim winem, nalewką czy miodem oraz warsztatów, odbywających się co miesiąc w siedzibie firmy Biowin, bardzo ważnym projektem jest ogólnopolski konkurs win owocowych, organizowany we współpracy z ww. firmą.

Konkursy win domowych w Polsce nie są niestety częstymi zjawiskami. A wielka szkoda, ponieważ jest to najlepszy sposób by porównać w gotowym produkcie różne surowce, metody wyrobu czy wreszcie różne „filozofie", którymi kierują się domowi winiarze. Możliwość spróbowania i ocenienia rozmaitych win to doskonała droga do praktycznego sprawdzenia słuszności wielu teorii oraz wypracowania nowych, lepszych metod.

Ze wszystkich 76 zgłoszonych w tym roku win, każde zasługiwało na uwagę. Podanie choćby krótkiego opisu każdego z nich jest zadaniem niemożliwym, ale aby przybliżyć wrażenia i wnioski z konkursu zanotowane we wszystkich komisjach, pokrótce przedstawimy opinie kilku sędziów.

Wina wytrawne białe i różowe niestety nie były tak spektakularnie dobre jak wina słodkie, zwłaszcza czerwone. Przedstawione wina miały często wady wyglądu: wina mętnawe lub w dość klarownym winie pływające różne drobiny składników. Win zupełnie klarownych było zaledwie kilka. Wady smaku: wina o zbyt dużej zawartości alkoholu jak na kategorię win wytrawnych, zbyt wysoki poziom kwasowości lub zbyt duża ilość cukru. Jeśli chodzi o strukturę część win wykazywała braki (zbyt duży dodatek wody). Brakowało win o przyjemnej budowie z wielopłaszczyznowymi smakami i aromatami. W najlepszym przypadku aromaty i smaki były „monoskładnikowe", zdominowane przez smak i aromat jednego składnika.
Zadziwiająco słabo wypadały wina gronowe, które uczestniczyły w konkursie w ilości ponad 30%. Jak widać twórcy tych win ulegli dogmatowi, o wyższości win gronowych nad winami owocowymi i nie chcieli wzbogacić ich smaku różnymi dodatkami, które poprawiły by ogólne wrażenie wina. Pierwsza edycja konkursu miała osobną kategorię – wina gronowe. Jednak poziom wówczas zaprezentowanych win uświadomił organizatorom, że przedstawiane wina gronowe nie mają przewagi z powodu zastosowanego surowca nad winami owocowo-kwiatowymi.





