

# „Wikipedia przy stole: wino“

Leszek Dobrowolski

Warszawskie Otwarte Wikispotkania 3  
7 grudnia 2013



# Wikipedia przy stole: wino

- „Stół i wino sprzyjają przyjemnej zabawie“

Owidiusz (więcej: [pl.wikiquote.org/wiki/Wino](http://pl.wikiquote.org/wiki/Wino))



# Wikipedia przy stole: wino

- A: Wikipedia oczami czytelnika
- B: Wikipedia oczami redaktora



# Wikipedia oczami czytelnika

Gdyby Andrzej Sapkowski miał więcej czasu...



# Wikipedia oczami czytelnika

...by zajrzeć do Wikipedii, to może inaczej ułożyłby wypowiedź Angouleme o drogich winach w „Pani Jeziora“:

„Rzyga się tak samo po Est Est jak i po jabczoku.“

(źródło: [pl.wikiquote.org/wiki/Wino](http://pl.wikiquote.org/wiki/Wino))



# Wikipedia oczami czytelnika

## Jabol [edytuj]

**Jabol** (także *alpaga*, *belt*, *jabcock*, *wino patykiem pisane* i in.) – **potoczne** określenie taniego **wina owocowego**, najczęściej jabłkowego.

Tanie wina produkowane są przez wiele różnych wytwórni w całej **Polsce**, różnią się znacznie pod względem składu i smaku, jedynym w zasadzie wyróżnikiem win tego typu jest ich niska **cena**. Słowo "jabol" niemal nigdy nie pojawia się na **etykiecie**, na której zazwyczaj jest napisane "wino owocowe aromatyzowane słodkie/półsłodkie" z odpowiednim **przymiotnikiem**. Obecnie, w związku z odejściem wielu wytwórni od tradycyjnej technologii winiarskiej, występują często nazwy "napój winopodobny" lub "winopochodny". Nazwą "jabol" określane bywają także napoje produkowane z **soków owocowych** i **spirytusu**, stąd występowanie nazwy "nalewka"; w większości przypadków jednak produkty nazywane "nalewką" są produktami fermentacyjnymi przypominającymi raczej wino.

Niekiedy o tanich winach mówi się, że są "siarkowane", gdyż w procesie produkcji stosuje się **dwutlenek siarki** do stabilizacji moszczu, kończenia **fermentacji** i odkażania sprzętu (m.in. zbiorników fermentacyjnych). Duża zawartość dwutlenku siarki w tanich winach nie jest jedynie rodzajem **legandy miejskiej**. Zapach siarki spotykany jest często nawet w wysokiej jakości winach, przede wszystkim białych słodkich (np. mozelskich, sauternes, tokajskich, gdzie dawki dwutlenku siarki są szczególnie wysokie), a użycie tego **związku chemicznego** w procesie winifikacji jest powszechne<sup>[1]</sup>. Nadużywanie dwutlenku siarki może być spowodowane m.in. używaniem kiepskiej jakości surowca (porażone **pleśnią** lub nadpsute owoce siarkuje się mocniej) lub problemem z zatrzymaniem procesu fermentacji przy odpowiednio wysokim poziomie cukru resztkowego<sup>[2]</sup>. Kwaśny smak tanich win owocowych nie był jednak spowodowany użyciem zwiększonej ilości siarki, a wynikał z kiepskiego surowca i ew. błędów technologicznych (np. wysoka kwasowość lotna). Wręcz przeciwnie, silniejsze siarkowanie mogłoby w takim przypadku zapobiec niektórym wadom końcowego produktu.

Średnia cena tego typu wina plasuje się w okolicach kilku zł za 0,75 l **butelkę** zwrotną. Wiele firm produkujących tanie wina owocowe, by zmniejszyć koszty produkcji do minimum, pakuje swoje wyroby w różnego rodzaju kartoniki, butelki plastikowe lub woreczki foliowe podobne do tych w które pakowane jest mleko czy opakowania przypominające "dzbanki rodzinne" jogurtów (jak ecologicznie **Ostrowinu**<sup>[3]</sup>). Także zamknięcie tanich win owocowych różni się od win markowych, często są to metalowe **kapsle** lub **korki** wykonane z **plastiku**.

Mimo niskiej ceny i negatywnych skojarzeń polskie wina owocowe, produkowane tradycyjną metodą fermentacji moszczu owocowego, uważane były przez fachowców za wina wysokiej jakości w swojej klasie, co zawdzięczały głównie dobrej jakości, naturalnym surowcom oraz tradycyjnej technologii produkcji<sup>[4]</sup>.

### Tanie wina owocowe w mediach i utworach [edytuj]

- 220 V - utwór zespołu **El Doopa**
- *Autobiografia* – jeden z najbardziej znanych utworów zespołu **Perfect**:
  - Alpagi hęk*
  - I dyskusje po świt*
  - Niecierpliw w nas ciskał się duch*
- *Gdzie tak biegniecie bracia* - utwór zespołu **Kombi**:

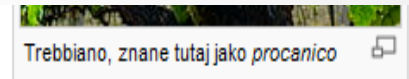


Butelka po winie **W Białe** marki **Ostrowin**



# Wikipedia oczami czytelnika

... wersji wytrawnej, ale niektórzy producenci oferują półsłodkie *abboccato*. Wino nie nadaje się do starzenia i poleca się je pić młode, do ok. 8 miesięcy<sup>[3]</sup>, w temperaturze 8–10 °C.



## Zestawienia kulinarne [\[edytuj\]](#)

Najpopularniejsze jest zestawienie z regionalnymi potrawami, np. *fritto misto* albo *karczochami* smażonymi w głębokim oleju<sup>[1][3]</sup>. Słodsze wersje chętnie są pite także samodzielnie.

## Kontrowersje marketingowe [\[edytuj\]](#)

Krytycy są zgodni, że popularność wina Est! Est!! Est!!! zawdzięcza raczej niecodziennej nazwie, niż swoim cechom<sup>[2]</sup>. Joe Bastianic pisze, że „(...) historia regionu jest bardziej interesująca niż to, co jest w kieliszku<sup>[1]</sup>”.



# Wikipedia oczami czytelnika




- Konsumpcja wina w Polsce
- Od 1998 nie jesteśmy już „krajem wódki“
- Wino relatywnie staniało
- Za popularnością idzie chęć pogłębienia wiedzy





# Zacznijmy od podstaw

## Napoje [\[edytuj\]](#)

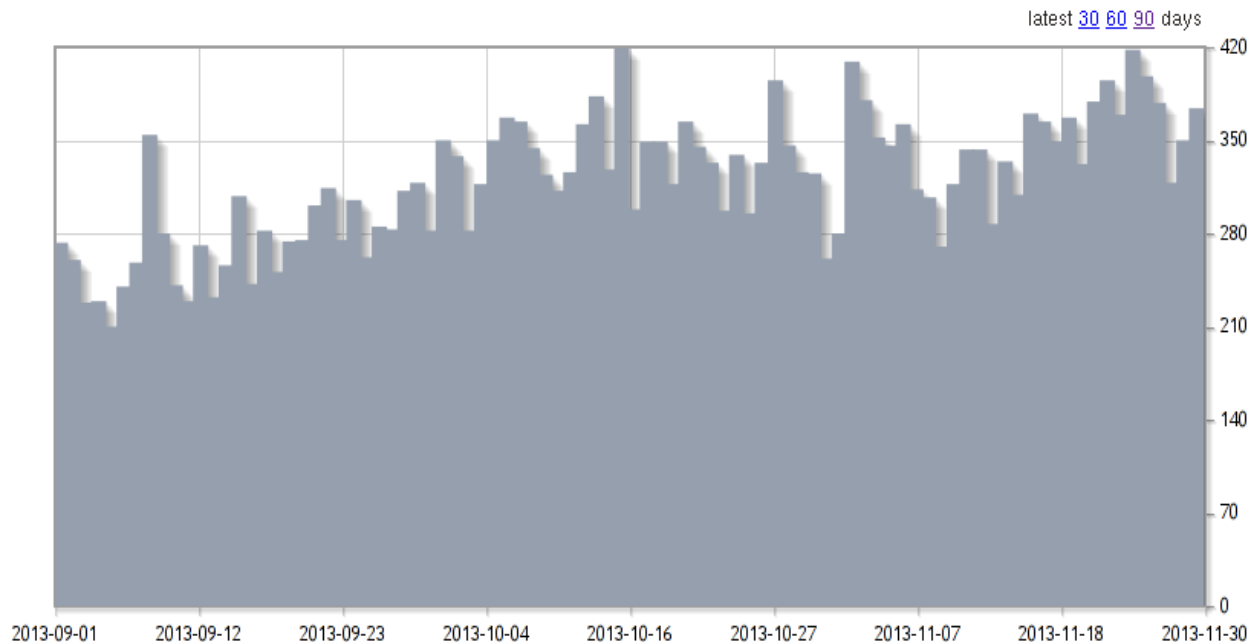
Lp.	Tytuł	Wikidane	Długość	Status	Medal/dobry w innych jęz.?
632.	<a href="#">Piwo</a>	<a href="#">d:Q44</a>	102,5 KB		<a href="#">ca</a> , <a href="#">li</a> , <a href="#">sl</a> / <a href="#">en</a> , <a href="#">sv</a>
633.	<a href="#">Kawa</a>	<a href="#">d:Q8486</a>	32,1 KB		<a href="#">bar</a> , <a href="#">no</a> , <a href="#">sl</a> , <a href="#">th</a> , <a href="#">tt</a> , <a href="#">vi</a> , <a href="#">yi</a> / <a href="#">de</a> , <a href="#">en</a> , <a href="#">simple</a>
634.	<a href="#">Sok</a>	<a href="#">d:Q8492</a>	5,9 KB		— / —
635.	<a href="#">Mleko</a>	<a href="#">d:Q8495</a>	34,5 KB		<a href="#">ca</a> , <a href="#">es</a> / —
636.	<a href="#">Herbata</a>	<a href="#">d:Q6097</a>	25,8 KB		<a href="#">hu</a> , <a href="#">lt</a> , <a href="#">mk</a> / <a href="#">de</a> , <a href="#">uk</a>
637.	<a href="#">Woda</a>	<a href="#">d:Q283</a>	28,3 KB		<a href="#">eo</a> , <a href="#">eu</a> , <a href="#">he</a> , <a href="#">it</a> , <a href="#">mk</a> , <a href="#">vec</a> / <a href="#">es</a> , <a href="#">zh-classical</a>
638.	<a href="#">Wino</a>	<a href="#">d:Q282</a>	13,1 KB	 	<a href="#">af</a> , <a href="#">el</a> , <a href="#">ja</a> / <a href="#">sr</a> , <a href="#">sv</a>



# Po prostu „wino“

## Wikipedia article traffic statistics

[Wino](#) has been viewed 28681 times in the last 90 days. This article ranked **3601** in traffic on pl.wikipedia.org.



Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Zacznijmy od podstaw!

- Co znajdzie czytelnik poszukujący podstawowych informacji?
  - „Wino“ (319 odsłon/dz.) - przyzwoity, niedobór źródeł
  - „Białe wino“ - 4 zdania (!)
  - „Wino różowe“ - 9 zdań
  - „Wino czerwone“ - 8 zdań



# Zacznijmy od podstaw!

- Kiedy artykuł wyczerpuje temat?
- Ile informacji potrzebuje czytelnik?
- Wyjaśnienie pojęć podstawowych („Terminator“)



# Odmiany/szczepy winorośli

- Tradycyjne szczepy winorośli są zastępowane międzynarodowymi (np. Creasy, Creasy 2009).
- Etykiety skupiają się na podawaniu odmiany zamiast regionu produkcji.
- Rozpoznawalne nazwy sprzedają się lepiej.





# Odmiany/szczepy winorośli

- Udział szczepów regionalnych i lokalnych spada.
- Czy czeka je marginalizacja, podobnie z językami?



# Odmiany/szczepy winorośli

- polska Wikipedia (57 artykułów) na tle innych:
  - w niemieckiej (po zsumowaniu): ponad 900
  - w angielskiej 595 
  - we francuskiej ponad 500 
- Nazwa szczepu sprzyja winom regionalnym
- Decyzja producenta



# Odmiany/szczepy winorośli

- Co kryje się za tymi winami?
  - chablis?
  - chianti?
  - szampan?
  - porto?
  - a saint-amour?





# Odmiany/szczepy winorośli

Białymi plamami są białe odmiany winorośli



# Wina według pochodzenia (16/62)

p · d · e

## Wina według pochodzenia geograficzno-państwowego

[ukryj]

albańskie • algierskie • argentyńskie • armeńskie • australijskie • austriackie • azerskie • belgijskie • bośniackie • brazylijskie • brytyjskie • bułgarskie • chilijskie • chińskie • chorwackie • cypryjskie • czarnogórskie • czeskie • duńskie • egipskie • francuskie • greckie • gruzińskie • hiszpańskie • holenderskie • indyjskie • irańskie • izraelskie • japońskie • kalifornijskie • kanadyjskie • kazachskie • libańskie • liechtensteińskie • luksemburskie • macedońskie • maltańskie • marokańskie • meksykańskie • mołdawskie • namibijskie • niemieckie • nowozelandzkie • peruwiańskie • polskie • południowoafrykańskie • portugalskie • rosyjskie • rumuńskie • sanmaryńskie • serbskie • słowackie • słoweńskie • szwajcarskie • szwedzkie • tunezyjskie • tureckie • ukraińskie • urugwajskie • węgierskie • wietnamskie • włoskie



# Wina według pochodzenia (13/29)

## Szablon:Wina według pochodzenia [edytuj]

To jest **stara wersja** tego artykułu, edytowana przez **MerllwBot** ([dyskusja](#) | [edycje](#)) o 04:13, 7 cze 2012. Może się ona znacząco różnić od **aktualnej wersji**.

([różn.](#)) ← poprzednia wersja | [przejdź do aktualnej wersji \(różn.\)](#) | [następna wersja](#) → ([różn.](#))

Następująca [wersja przejrzana](#) tej strony, którą [oznaczono](#) 7 cze 2012, była oparta na tej wersji.

[p](#) · [d](#) · [e](#)

### Wina według pochodzenia geograficzno-państwowego

[\[ukryj\]](#)

[algierskie](#) · [argentyńskie](#) · [australijskie](#) · [bułgarskie](#) · [chilijskie](#) · [czeskie](#) · [cypryjskie](#) · [francuskie](#) · [greckie](#) · [gruzińskie](#) · [hiszpańskie](#) · [japońskie](#) · [kalifornijskie](#) · [luksemburskie](#) · [marokańskie](#) · [meksykańskie](#) · [mołdawskie](#) · [niemieckie](#) · [polskie](#) · [południowoafrykańskie](#) · [portugalskie](#) · [rumuńskie](#) · [serbskie](#) · [słowackie](#) · [słoweńskie](#) · [szwajcarskie](#) · [ukraińskie](#) · [węgierskie](#) · [włoskie](#)

Kategoria: [Szablony nawigacyjne - kultura i sztuka](#)

**Ponownie przejrzyj tę wersję**



# Państwa

- Brakuje przeglądowych artykułów (pozycja wg Domine 2008):
  - wina amerykańskie (IV)
  - wina australijskie (VI)
  - wina chińskie (VII)
  - wina z RPA (IX)
  - wina chilijskie (X)
  - wina portugalskie (XI, X bez chińskich)



# Państwa

- Kolejnych 5 krajów w rankingu:
  - wina węgierskie...
  - wina rumuńskie
  - wina greckie
  - wina brazylijskie
  - wina austriackie



Lethaargic, flickr.com, licencja: CC-BY-2.0



# Inne kategorie

- Gatunki/grupy win (malaga, porto, burgund)
- Rodzaje win (wino wzmocnione, wino musujące)
- Enologia – podstawowe pojęcia (korek, winifikacja)
- Festiwale i święta (Winobranie, beaujolais nouveau)



# Regiony winiarskie i apelacje

- Etykiety są nieczytelne dla konsumentów
- Różne przepisy w różnych państwach
- Kiedy region winiarski jest jednocześnie apelacją?
  - Regiony z prawem do wielu apelacji
- Tajemnicze oznaczenia na etykietach, predykaty



# Część II. Wikipedia oczami redaktora



Mike Reyher, licencja: CC-BY-2.0, [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bacchus\\_head\\_in\\_Italy.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bacchus_head_in_Italy.jpg)

Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013





# Redagowanie artykułów

- Niewiele aktualnych źródeł dobrej jakości, zwł. polskich
- Wątpliwości terminologiczne
- Problem „ubogiego krewnego“
- Skala zagadnienia może przerażać



# Skala zadania

- wina według pochodzenia
- szczepy winorośli
- regiony winiarskie i apelacje – przykłady:
  - we Francji (307 w I 2011)
  - we Włoszech (73 DOCG w 2010)
- technika produkcji wina
- festiwale i święta



# Sezonowy odbiór informacji

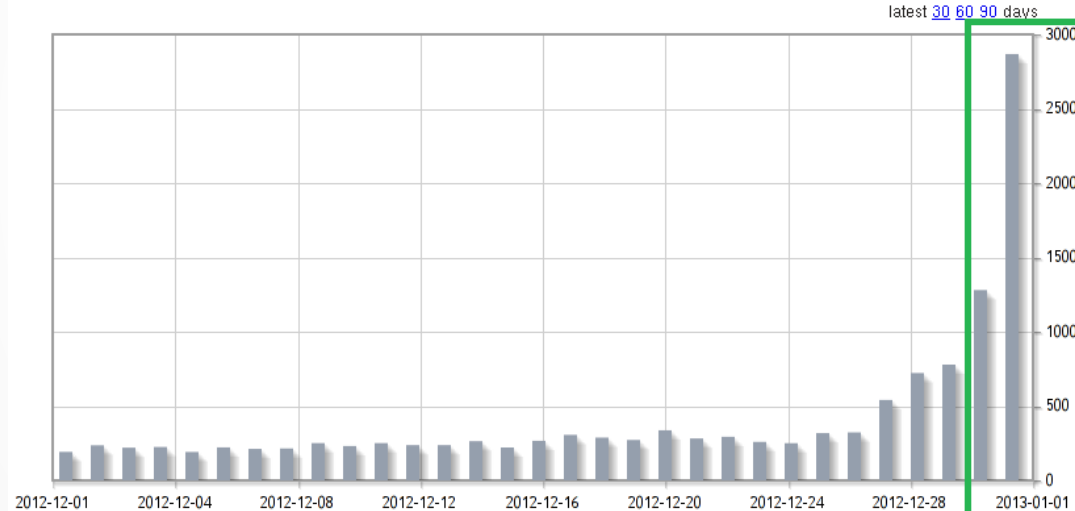
- Sezonowo niektóre tematy bywają bardzo popularne
- Wpływ oglądalności głównego artykułu na powiązane



# Przykład 1: Sylwester: szampan

## Wikipedia article traffic statistics

[Szampan](#) has been viewed 12789 times in 201212. This article ranked 8790 in traffic on pl.wikipedia.org.



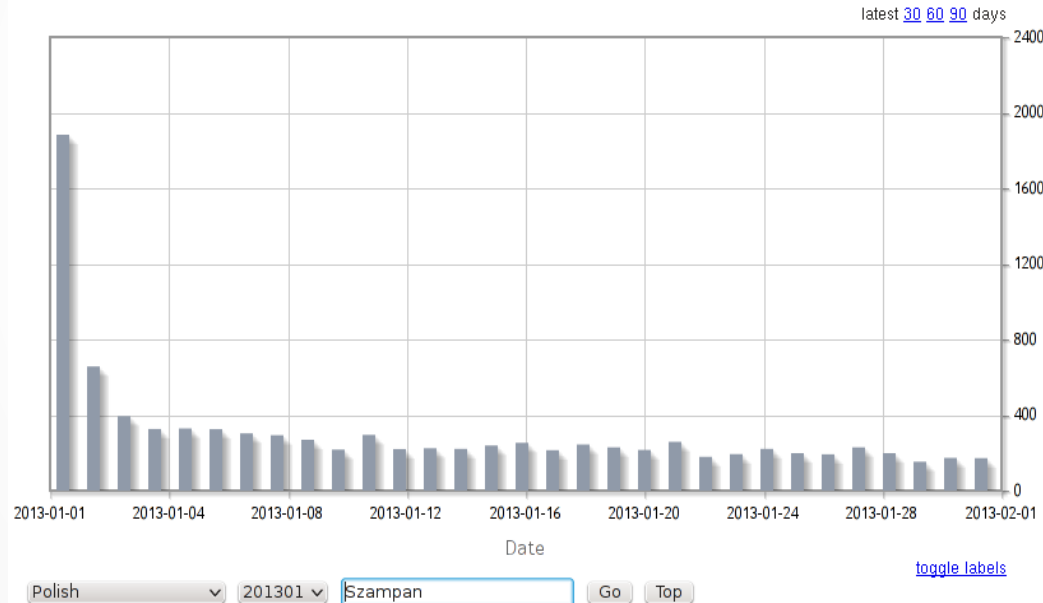
Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Przykład 1. Sylwester: szampan

## Wikipedia article traffic statistics

[Szampan](#) has been viewed 9516 times in 201301. This article ranked 8790 in traffic on pl.wikipedia.org.



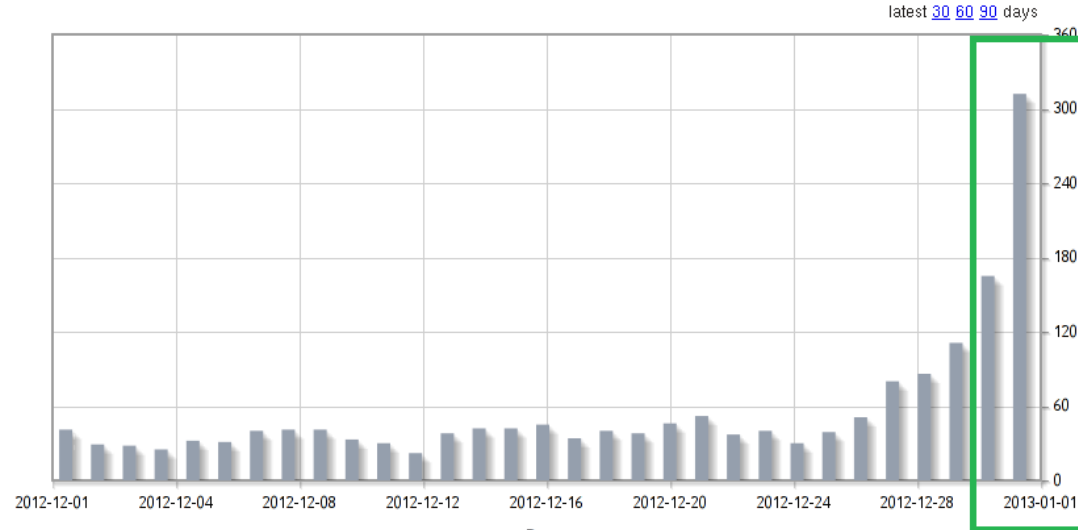
Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Przykład 1. Sylwester: wino musujące

## Wikipedia article traffic statistics

[Wino musujące](#) has been viewed 1721 times in 201212.



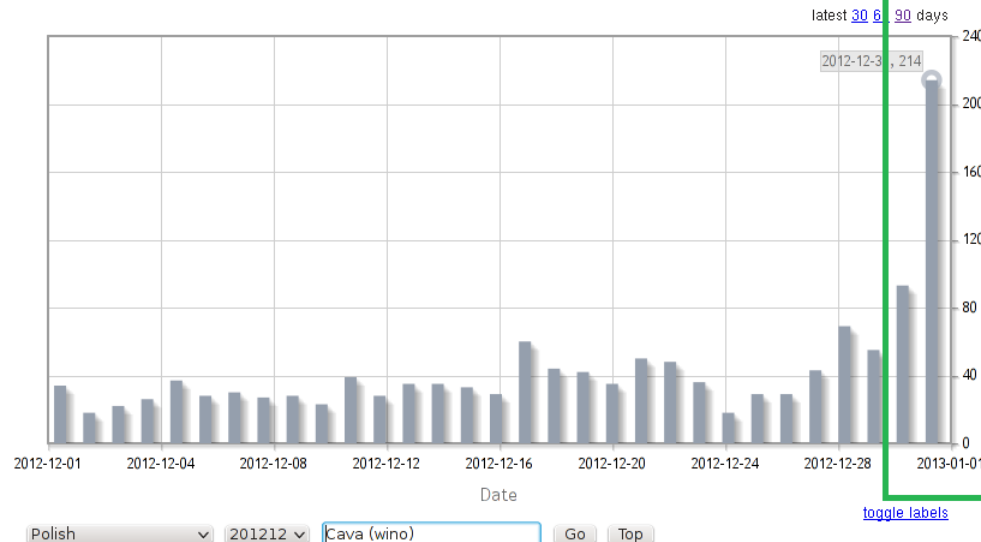
Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Przykład 1. Sylwester: cava

## Wikipedia article traffic statistics

[Cava \(wino\)](#) has been viewed 1337 times in 201212.



Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Przykład 2. Beaujolais nouveau

Artykuł [Dyskusja](#)

Czytaj [Edytuj](#) [Historia i autorzy](#)

## Beaujolais nouveau [\[edytuj\]](#)

**Beaujolais nouveau**, **beaujolais primeur** – młode, lekkie, cierpkie czerwone [wino](#) pochodzące z rejonu [Beaujolais](#) na północ od [Lyonu](#) we [Francji](#). Na świecie znana jest nazwa beaujolais nouveau, natomiast we Francji wino to sprzedaje się przeważnie pod równoważnym określeniem beaujolais primeur<sup>[1]</sup>.

Beaujolais nouveau, podobnie jak większość pozostałych czerwonych [win](#) z regionu [Beaujolais](#) jest produkowane z [winogron](#) odmiany [gamay](#) (dopuszczalny jest udział do 15% innych wybranych odmian z tych samych winnic<sup>[2]</sup>), w wyniku przyspieszonego procesu winifikacji, zwanego [maceracją węglową](#)<sup>[3]</sup>. Proces produkcji pozwala na szybkie zakończenie fermentacji, a wino jest sprzedawane zaraz po jej zakończeniu, jednak w konsekwencji żywotność takiego wina jest ograniczona do około roku<sup>[4][5]</sup>.

Charakterystyczny smak beaujolais nouveau nie zależy od szczepu gamay, ale od sposobu winifikacji i utrzymywaniu wysokiej wydajności (co nie sprzyja koncentracji składników aromatycznych i zapewnia lekkość)<sup>[1]</sup>. Bywa porównywany do smaku [lizaka](#) albo [gumy balonowej](#)<sup>[1]</sup>. Beaujolais nouveau ma przez to miłośników również wśród osób, które stronią od klasycznego wina<sup>[1]</sup>. Z chemicznego punktu widzenia na nutę zapachową wpływ mają [octan amylu](#) (o zapachu bananów) i [octan etylu](#)<sup>[1]</sup>. Beaujolais nouveau należy podawać dość chłodne (12-14°C)<sup>[6]</sup>.

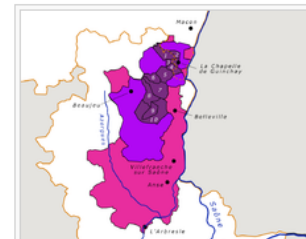
W trzeci czwartek listopada przypada święto Beaujolais, kiedy po raz pierwszy oferuje się w sprzedaży wino z bieżącego rocznika<sup>[1][6][7]</sup>. Termin jest usankcjonowany prawnie<sup>[2][8]</sup>. Świętowanie rozpoczęcia sprzedaży beaujolais nouveau było kiedyś lokalną tradycją w barach w [Lyonie](#), ale dzięki wysiłkom marketingowym moda rozpowszechniła się na cały świat<sup>[6]</sup>. Wino szczególną popularnością cieszyło się pod koniec lat 70. XX wieku i w latach 80.<sup>[9]</sup>

Beaujolais nouveau jest najbardziej znanym<sup>[4][5]</sup> winem *de primeur (nouveau)*, choć zgodnie z francuskim prawem winiarskim jeszcze z kilkadziesiątu francuskich apelacji można sprzedawać wina w tym samym roku, co winobranie, pod warunkiem oznaczenia ich jako *primeur* albo *nouveau*<sup>[4]</sup>. Po 1 grudnia nie jest to obowiązkowe dla niektórych z nich<sup>[4]</sup>. Podobne regulacje istnieją m.in. we [Włoszech \(novello\)](#) i [Hiszpanii \(joven\)](#).

Winiarze, producenci beaujolais nouveau promują swój produkt jako proste, lekkie, bezpretensjonalne wino, co wywołuje wzburzenie licznych krytyków, którzy oczekują czegoś więcej<sup>[1]</sup>. W [regionie Beaujolais](#) produkowane są także liczne [inne wina](#), nadające się do dłuższego przechowywania, a niektóre z nich mają prawo do etykiety *primeur*<sup>[6][9]</sup>. Od niedawna istnieje do produkcji wina regionu Beaujolais

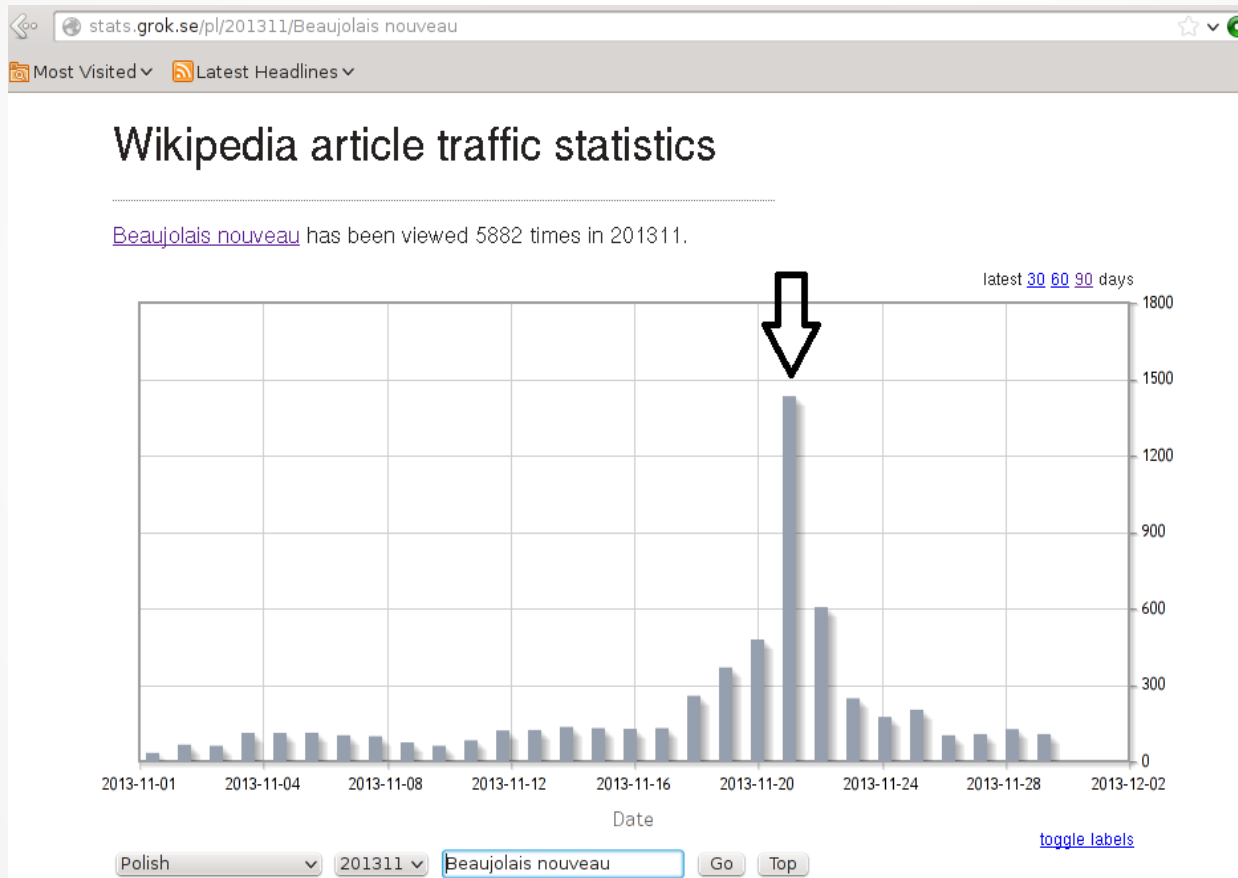


Butelki z rocznika 2008





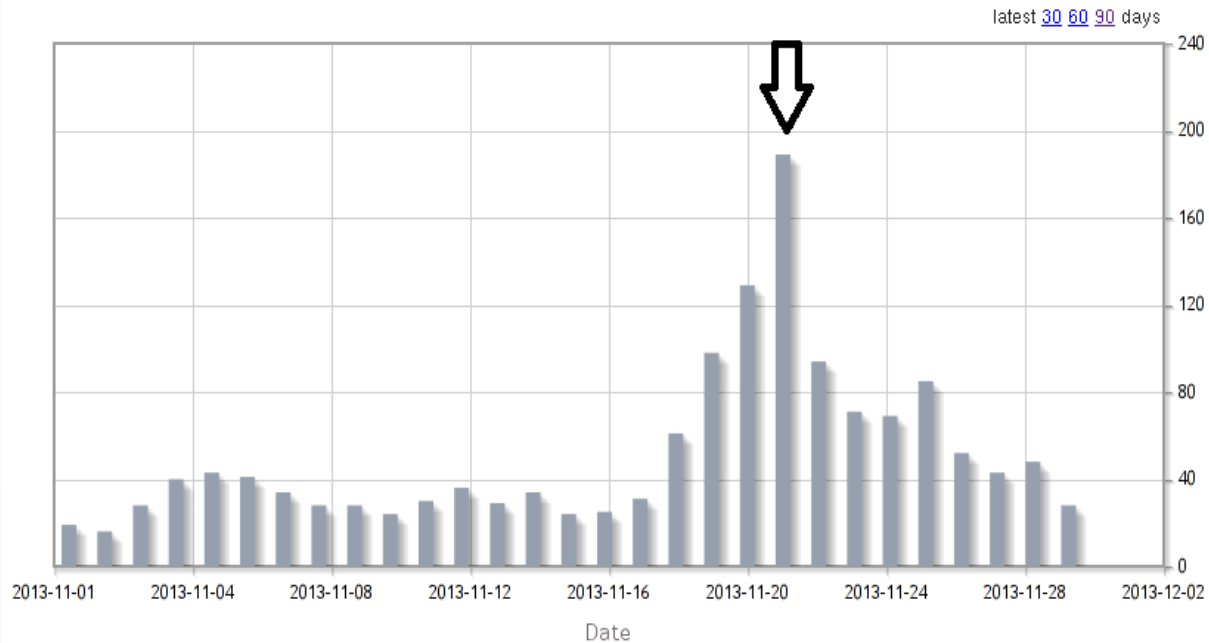
# Przykład 2. Beaujolais nouveau



# Przykład 2. Beaujolais nouveau

## Wikipedia article traffic statistics

[Beaujolais \(wino\)](#) has been viewed 1477 times in 201311.



# Przykład 2. Beaujolais nouveau

Artykuł [Dyskusja](#)

[Czytaj](#) [Edytuj](#) [Historia i autorzy](#)



Szukaj



## Beaujolais (region) [\[edytuj\]](#)

**Beaujolais** (czytaj: *boʒolé*; fr-prow. *Biôjolês*) – kraina historyczna we Francji w **Masywie Centralnym**, do roku 1789 prowincja, obecnie znajdująca się na granicy **regionów Burgundia** i **Rodan-Alpy** oraz należących do tych regionów **departamentów: Saona i Loara** oraz **Rodan**. Region znany z produkcji wina o tej samej nazwie. Pod koniec listopada obchodzone jest święto młodego wina „Beaujolais nouveau”.

Historyczną stolicą prowincji jest **Beaujeu** (fr-prow. *Bôjor/Biôjœr*), a głównym ośrodkiem gospodarczym **Villefranche-sur-Saône** (fr-prow. *Velafranche*).

### Region Beaujolais



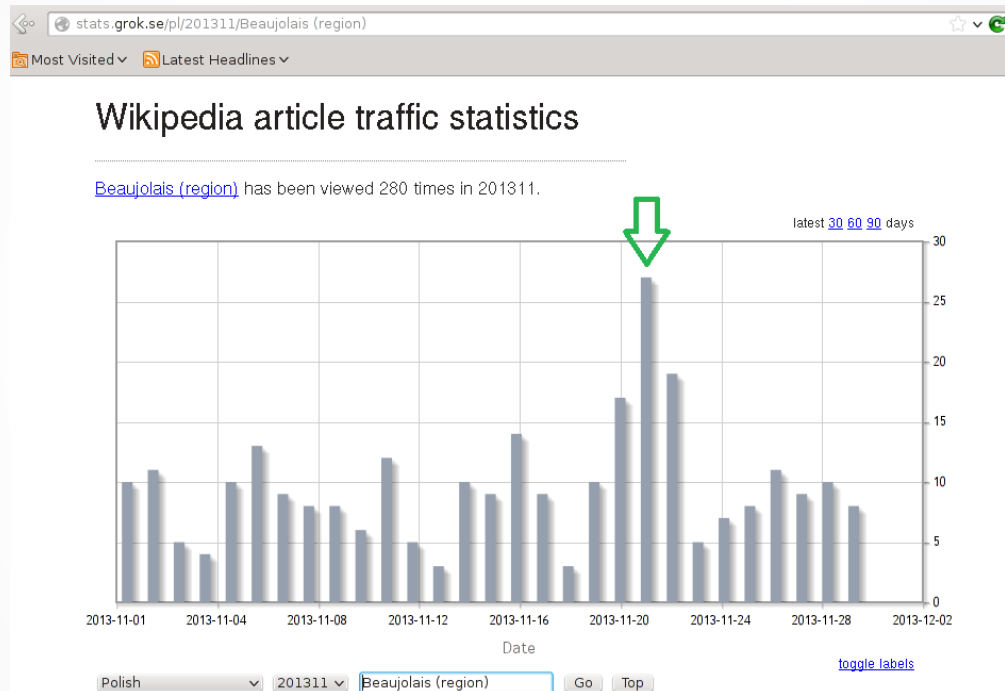
Lokalizacja regionu Beaujolais we Francji

### Zobacz też [\[edytuj\]](#)

- [Prowincje Francji](#)
- [Wino Beaujolais](#)



# Przykład 2. Beaujolais nouveau



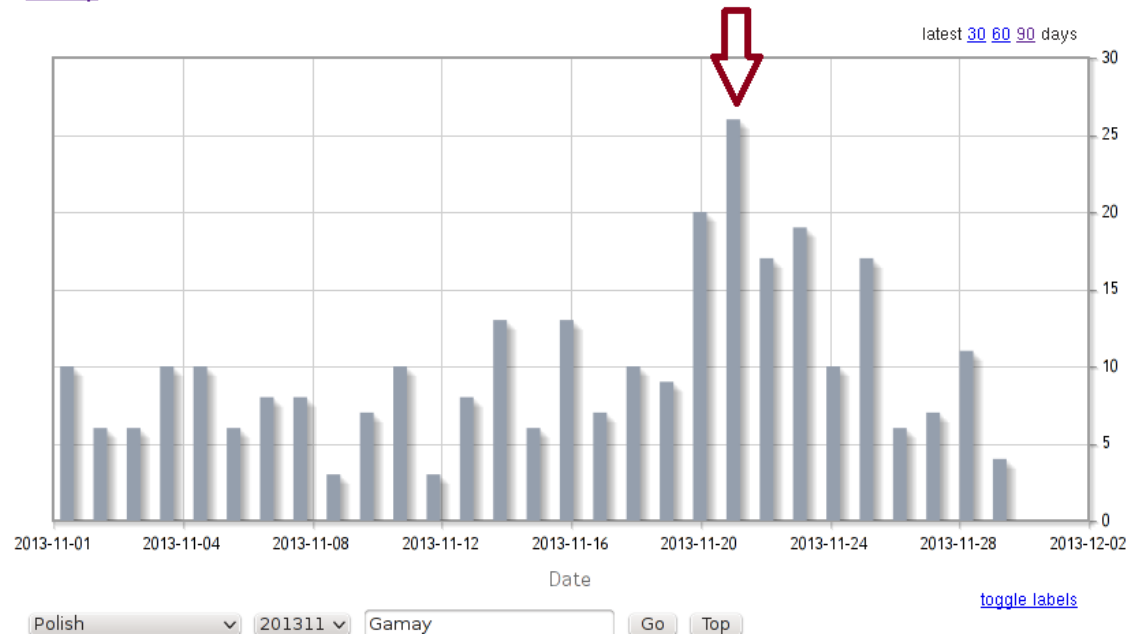
Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Przykład 2. Beaujolais nouveau

## Wikipedia article traffic statistics

[Gamay](#) has been viewed 290 times in 201311.



Wikipedia przy stole: wino, 7 grudnia 2013



# Sukcesy

- Dobre Artykuły: vinho verde, sauvignon blanc
- szanse mają m.in.: riesling, szampan, winorośl właściwa, Langwedocja-Roussillon, carménère



# Zaprzyjaźnione projekty?

- Francuzi: 3 Artykuły na Medal i 8 Dobrych Artykułów
- Angielska Wikipedia: bez AnM, 9 DA
- Niemcy: 3 AnM, 10 DA
- Hiszpanie: 1 DA (jerez) i Lista na Medal



# Trochę statystyk (1)

- Najważniejsze szczepy winorośli:
- merlot - 4035 bajtów - 45/dz.
- cabernet sauvignon - 2271 bajtów - 56/dz.,
  - w momencie zliczania był 778 w rankingu (!);
  - DA po angielsku ma ok. 400 odsłon dziennie
- chardonnay - 4395 bajtów – 60/dz.
- Stosunkowo krótkie artykuły!





# Trochę statystyk (2)

- Znane nazwy robią swoje:
  - porto – 153/dz., 8820 pozycja w rankingu mimo 5861 bajtów
  - wina hiszpańskie - 24/dz.
    - sherry – 75/dz.
    - rioja - 33/dz.
    - cava – 28/dz.
    - malaga – 25/dz.



# Trochę statystyk (3/3)

- Wina francuskie - 55/dz.
- Wina polskie - 13/dz.
- Wina włoskie - 31/dz.
- Wina węgierskie - 20/dz. (za 30 dni, mimo braku treści)
  
- Czy czytelnicy znajdują to, czego szukają?



# Na zakończenie

- Wspierać popularne odmiany czy ocalać od zapomnienia?
- Jak rozwiązać problem „krótkiej kołderki“?
- Wina polskie
- Wikigranty



# Dziękuję za uwagę!

Jeśli nie zaznaczono inaczej, wykorzystano ilustracje dostępne w domenie publicznej.

Sama prezentacja jest objęta licencją CC-BY-SA 3.0 i wykorzystuje w celach ilustracyjnych objęte tą licencją teksty z [pl.wikipedia.org](http://pl.wikipedia.org)

