



LIPERA opět lže jak banda „nepřízpůsobivých“ – aneb „marketing po česku podruhé“

Původně jsem se vyjadřovat nemínil, protože se domnívám, že ohledně bídně připraveného „semináře“, kde se hodinu promítalo video v angličtině, kterému málokdo rozuměl a které ukazovalo klasickou, spíše zastaralou výrobu zátek a zbytek času byl věnován všeobecnému tlachání o špuntech, které nebylo naprosto ničím výjimečné, jak slibovaly pozvánky, si každý inteligentní člověk udělá názor sám.

Když mě ale někdo upozornil na moji fotku z tohoto nudného setkání s komentářem „na naše odborné semináře se chodí příučit i konkurence“, reagovat musím, protože v takovém komentáři v rámci objektivit chybí – pochopitelně záměrně – mé vlastní pocity a pak také především moje diskuze s výrobcem těch „převratných“ zátek a jeho odpověď. Tak si to shrneme zde:

- Na „semináři jsem napočítal celkem 35 účastníků, 3 z nich byli od jiné konkurence, asi byli taky zvědaví, co převratného se v oblasti výrobce zátek na Sicílii událo /po chvíli odešli, protože rychle pochopili, že nic/, jeden jsem byl já a pár lidí odešlo už v průběhu promítání nudného filmu o výrobě, který v podobném obsahu můžete shlédnout kdykoliv doma a nemusíte kvůli tomu mrznout v bílovickém kulturáku. Takže docela bída.
- Tištěné materiály, které byly k proškolení účastníků k dispozici, byly přeložené z jiného jazyka buď PC překladačem, nebo někým, kdo opravdu špatně studoval, v češtině většinou nedávaly valný smysl. Já bych se něco takového pustit mezi své zákazníky styděl. I to dle mého názoru svědčí o úrovni pořadatele.
- Uváděné hodnoty obsahu TCA, které měly přesvědčit o tom, že víno pod aglo zátkami ze Sicílie nebude nikdy smrdět po korku, jsou docela bídné taky a to i kdyby odpovídaly skutečnosti, tj. i kdyby VŠECHNY zátky, které si tak můžete v jednom balení koupit, vykazovaly uváděné hodnoty, víno s nimi po nějakém čase po korku smrdět nejspíš bude.
- A teď to nejdůležitější. Sicilského pána jsem se zeptal, jestli zátky testují podle vlastní metodiky /tak jako to dělá například DIAM, kde je opravdu testována surovina pro KAŽDOU jednotlivou vyrobenou zátku/ a nebo podle mezinárodních standardů. Sicilský pán odpověděl, že testují podle mezinárodních standardů ISO. Zeptal jsem se tedy, kolik zátek z vyrobených 50 000 ks testují na přítomnost TCA. Odpověď zněla 100 ks. Sicilskému pánovi jsem tedy sdělil, že to jsou celá 2 promile /do angličtiny jsem mu to musel přeložit sám, protože přítomná tlumočnice to přeložit nebyla schopná ani na několik marných pokusů/.
A jestli by tedy nebylo v rámci objektivit dobře uváděné výsledky přepočítat nějakým koeficientem, který by vzal v úvahu také oněch 49 900 ks zátek, které nikdo nikdy netestoval a které také skončí v něčí lahvi s vínem. A nastalo mlčení.....

Pro pořádek – každé vinařské dítě ví, že TCA se v zátkách nebo korkové kůře neobjevuje plošně, ale v tzv. hnízdech. Testujeme-li tedy 10 vzorků každý o 10 ks zátek z 50 000 ks zátek vyrobených, může být výsledný aritmetický průměr (vezměme např. 1,8 ng/l uváděný v prezentovaných materiálech jako převratný výsledek) dosažen například průměrem z hodnot jednotlivých vzorku, který může vypadat třeba takto: 0,5 + 1,2 + 3 + 0 + 1 + 0 + 0,5 + 10 + 1,1 + 0,7. Jak vidno, v takovém případě mohou být některé hodnoty klidně nula, ale další zase mohou nést brutální obsah TCA, který Vaše víno spolehlivě pošle ve velmi krátké době do věčných lovišť. Co je ale nejhorší, je fakt, že se stejným průměrem je třeba počítat také /statisticky vzato – v praxi to může být o kousek lepší ale taky o kus horší/ ve zbývajících 49 900 ks zátek, které nikdo netestoval a které také skončí ve Vašich lahvích a vínem. Z toho plyne, že vykazuje-li například 1/10 zátek z testovaných 100 ks obsah 10ng/l, což není vůbec nic neobvyklého, bude logicky také desetina ze 49 900 ks obsahovat stejné % TCA. Ať se to někomu líbí nebo nikoliv, pak to také bohužel znamená, že použijeme-li běžný selský rozum a základy aritmetiky, 4 990 ks lahví z každých takových 50 000 prodaných zátek někdo vylije, vrátí nebo prostě otluče vinaři o hlavu, protože víno z takové láhve bude nepitelné. Při hypotetické ceně takové láhve 150,- jde o škodu ve výši 748 500,- korun, které pak vinař /vinaři/ odepíší ze svých peněženek.



Abychom nebyli příliš optimističtí, nezapomínejme také na další možná % zničeného vína, která logicky vzniknou i z dalších výše uvedených možných testovaných 10 kusových vzorků. Protože 3ng/l víno za čas také spolehlivě pošlou do kytěk. To už jsme na milionu a půl, který někomu bude chybět v peněženke. A to jsme počítali škody pouze j jedné testované výrobní šarže, tedy z 50 000 ks vyrobených zátek. Sicilský pán se ale chlubil, že vyrobí ročně 700 milionů zátek. Pokud je to pravda a budeme pokračovat v započaté úvaze, která vůbec není nadsazená ani nerealistická, dopracujeme se ke škodě jedné miliardy a téměř 800 milionů škody, kterou takto lze na peněženkách vinařů při ceně láhve s vínem 150,- ledabyly vyrobit.

Takže když jsem se byl u Lipery jak kluci říkají přiučit, tohle jsem se tedy na „odborném semináři“ u Lipery opravdu přiučil. Stačilo se jen zeptat a pak trošku počítat.

Ještě jsem se přiučil to, že na Sicílii se prý „opticky“ třídí surovina ohledně obsahu TCA a ta, co opticky obsahuje TCA, je z procesu výroby vyřazována. Moudří soudruzi ze Sicílie tam říkali, že takhle vyřadí celých 50% suroviny a že ji využívají na badmintonové míčky, kde je někde uvnitř kousek korku. Tak jsem si představil jednak tu hromadu badmintonových míčků, která by takto musela při produkci 700 mil ks zátek vzniknout a moc mi to nesešlo, kde by je pak asi prodávali??? Pak jsem se zasní. **Kdybych uměl opticky třídít korek, ve kterém je TCA tak, jak to sicilský pán popisoval, ani bych svou firmu neprodával, nemělo by to cenu, byla by to ztráta času. Jen bych zavřel dveře, zahodil klíč do kanálu a pak bych pěkně „opticky“ testoval surovinu ostatním výrobcům zátek na TCA - a byl bych nesmírně bohatý.**

Někdo tady prostě zase kecal.....