

Odborníci na chutě jsou obchodníci s iluzemi

Co mají společného **DRAHÁ VÍNA**, pivocet a konzervy pro psy? Značný podíl na jejich pověsti a ceně mají předsudky a iluze.

PETR HOUDEK

V letech 2007 a 2008 se uskutečnil nejrozsáhlejší výzkum o schopnostech spotřebitelů posoudit kvalitu vín. Závěr byl jednoznačný a paradoxní. Dr. Robin Goldstein s kolegy ukázal, že u běžných spotřebitelů je potěšení z drahých vín slabší než z vín levnějších. Studie se skládala z 6 175 ochutnávek více než pěti set různých vín v přepočtu v cenové relaci od desítek po tisíce korun. Dle běžných standardů šlo o dvojitě slepou studii: vína byla z originálních lahví skrytě přelita do skleniček a označena kódem, takže ani hodnotitelé, ani Goldsteinův tým zprvu nevěděli, jaká vína jsou ochutnávána. Když bylo poté hodnocení příjemnosti chuti od degustátorů spojeno s konkrétním vínem a jeho cenou, analýza ukázala uvedenou negativní závislost. Závěr byl stejný, i když byla z analýzy vyloučena extrémně levná i mimořádně drahá vína.

Jedinou výjimku z výsledků dosáhla menšina expertů, kteří prošli sommelierskými kurzy. U nich stejný negativní vztah potvrzen nebyl. Zdálo se tedy, že pro ně jsou dražší vína skutečně chutnější. Pro milovníky vín to byl hořkosladký objev: jako laici si nejvíce pochutnají na levných vínech, jakmile se stanou experty, za identický chuťový prožitek si budou muset řadově více připlatit. Identické hodnocení experty i laiky měla vína s cenou pohybující se (v přepočtu) kolem několika set korun. Problémem však bylo, že výsledky u expertů nebyly zcela jednoznačné, aby studie mohla uzavřít, že statisticky významně přisuzují lepší chuť dražšímu vínu.

Znalcovy nové šaty

Nato však Robert Hodgson, emeritní profesor statistiky, publikoval v Journal of Wine Economics sérii studií, v nichž se zaměřil na schopnosti expertů na víno v USA. Odborníků, již na vinných soutěžích rozhodují o nejlepších vínech roku, o výhercích zlatých, stříbrných a bronzových medailí. Jeho analýza zahrnovala více než čtyři tisíce vín účastníků se třinácti soutěží. Hodgsonovy výsledky byly k důvěryhodnosti expertů nemilosrdné: „Z 2 440 vín, která se účastnila více než tří soutěží, 47 % někde vyhrálo zlatou medaili, zároveň však více než 4/5 z nich v jiných soutěžích nedosáhly vůbec žádného ocenění. Mnoho vín, která byla shledána mimořádně dobrá v jedné soutěži, bylo tedy v jiné považováno za podprůměrná.“ Souhrnná statistika ukázala, že vítězství zlaté medaile je z pře-

važující míry ovlivněno prostou náhodou.

V každém roce oněch vinných soutěží pouze 10% znalců hodnotilo vína konzistentně. Tedy, když jim byly předloženy vzorky téhož vína, dali jim s minimální odchylkou podobné hodnocení. Většina znalců však hodnotila totéž víno dost rozdílně (od Zlaté po Bronzové+) a existovala i skupina expertů, jež dvěma vzorkům téhož vína dokázala přiřadit maximální i minimální hodnocení (Bez ceny i Zlatá). Analýza meziroční časové řady hodnocení pak pohřbila důvěryhodnost i oně desetiny znalců, když se ukázalo, že v jiných letech konzistentní nebyli ani oni.

Moc toho nepoznají

Chuťové pohárky umístěné zejména na jazyku, tedy vlastní vnímání chuti, jsou našim nejslabším smyslem

Leonard Mlodinow, profesor statistiky z Kalifornského technologického institutu, shrnul výsledky Hodgsonových studií pro milovníky vína následovně: „Jak se teď máte rozhodnout, jaké víno si pořídit? Především experimentujte a najděte si, co vám chutná. Cena by vás měla ovlivnit, a nenechte se zlákat pro koupi jen proto, že víno získalo ocenění nebo protože je někteří odborníci hodnotí vysoce.“

Profese pro básně typy

Chuťové pohárky umístěné zejména na jazyku, tedy vlastní vnímání chuti, jsou našim nejslabším smyslem. Dokážeme jimi rozlišit pouze základní čtyři chutě: sladké, kyselé, hořké a slané, nic víc. Většina počítka (fyziologické studie udávají mezi 70 a 75 %), který považujeme za specifickou chuť, obstarává vůně jídla, a tedy náš čich. S ucpaným nosem nepoznáte chuť většiny jídel. Výzkum provedený v minulém desetiletí australskými vědci Andrewem Livermorem a Davidem Laingem demonstroval, že jak laici, tak profesionální čicháčci zaměstnaní výrobci parfémů nedokážou ze směsi vůní spolehlivě identifikovat více než 3 až 4 specifické vůně. Před experimentem jeho laičtí účastníci dokonce prošli týdenním intenzivním tréninkem zaměřeným na rozeznávání testovaných a vzájemně značně rozdílných vůní – octa, pomeranče, hřebíčku, kafru a dalších. Vědci poté nechali čicháče přivonět k jedné vůni nebo k směsi až 5 různých vůní. Úkolem účastníků pokusu bylo vůně ze směsi bezchybně

identifikovat. Přesnost jejich čichu za přítomnosti jediné vůně se pohybovala kolem 70%, při rozeznávání směsi 4 vůní poklesla úspěšnost pod 10%. Rozpoznat bezchybně 5 konkrétních vůní se nepovedlo v 97% případů. „Talent“ a léta tréninku profesionálům umožnily dosáhnout lepšího výkonu toliko u rozeznávání složených směsí 2 až 3 vůní, jinak se od laiků v úspěšnosti nelišili.

Vinné katalogy a mnohá doporučení sommelierů však obsahují 4 až 8 různých příchutí vína. S pravděpodobností limitně se blížíci jistě provozují toliko kreativní vinnou poezii. Obdobný je závěr poeticky pojmenovaného článku Kecy o víně publikovaného před dvěma lety princetonským ekonomem Richardem Quandtem: „Protože existuje tak mnoho lidí hodnotících víno a zároveň se natolik překrývají v druzích vín, o kterých píší, je důležité, aby mezi nimi existovala značná shoda. A zadruhé, to, co píší, musí skutečně nést podstatnou informaci – jak se říká, nesmějí to být jen kecy. S politováním musím konstatovat, že hodnocení vín selhává v obou podmínkách.“ Nutno podotknout, že Quandt se zaměřil na hodnocení exkluzivních vinných nabídek, jejichž autoři dokážou vínu připsat i 20 různých příchutí, přičemž je záhadou, jak vztažnou chuť získali nebo jaký je její obsah („pikantně minerální“, „kouřově zemité“).

Vztah cen a popisů chutí přitom, jak se dá vytušit, není náhodný. Příslušný ekonomický model ukazuje, že čím delší popis příslušná lahev ve vinném katalogu má, tím je víno dražší: o 10 % širší popis značí zhruba o 4 až 13 % vyšší cenu lahve. Přitom existují charakteristiky výjimečné pro dražší vína jako sametový, kouřový, tabákový či čokoládový, jakož i specifická slova popisující levnější vína: tropický, čerstvý, ovocný a chutný.

Dr. Goldstein, jehož studii jsme začínali, hodnotí „umění“ expertů poznat a prožít galerii příchutí vín lakonicky: „Je nanejvýše pravděpodobné, že všechny tyto popisy jsou sebenaplňující se iluze. Čtení charakteristik drahých vín přiměje spotřebitele počítovat při pití typizovanou chuť velmi drahých vín. Hodnocení a analogie, které čteme v katalogích a kritikách, prostě splnou s prožitkem ochutnání vína tak silně, že se vlastní kvalita vína i aura, která je obklopuje, stanou pro nás neoddelitelnými. Proto je tak složité zpochybnit rozšířený argument, že velmi drahá vína jsou hodna své ceny.“

Degustátor **Tomáš Hirt**: „Na posouzení kvality vína mám jednu jedinou radu. Chutná, nebo nechutná. Je jedno, jestli je to červené nebo bílé víno nebo kolik stojí.“ (Plzeňský deník 30. 11. 2009)



ILUSTRACI FOT. WWW.CUSTOMWINEONLINE.COM

Jednoduše si u vína vytvoříme takovou chuť, kterou hledáme, a jeho hodnota se tak magicky zhmotní.“

A že to platí doslova, ukázal už slavný experiment publikovaný v časopise American Journal of Psychology. Vědci v něm obarvili bílé suché stolní víno potravinovými barvivy (červenou, růžovou, nachovou), aby tak simulovali odstín různých druhů vín (claret, rosé, burgundské). Načež nechali profesionální degustátory ohodnotit sladkost nápoje. Jejich rozhodování bylo ovlivněno druhem vína, o kterém si mysleli, že je pijí, když stanovili „růžové rosé“ jako nejsladší.

Podezřelé cennosti

Je však možné, aby byl obchod s vínem s ročním světovým obrátem 2 bilionů korun z podstatné části založen na iluzi o lepší chuti dražších vín? Vždyť v reakci na rozkolísání cen cenných papírů začaly exkluzivní vina akceptovat italské banky i coby záruky na firemní úvěry. Jistým vodítkem může být příběh německého sběratele vín Hardyho Rodenstocka, vlastním jménem Meinharda Görkeho, který je patrně největším světovým falzifikátorem starých exkluzivních vín.

Rodenstock v 80. a 90. letech pořádal opulentní ochutnávky vín zahrnující i extrémně vzácné značky z 18. a 19. století, na které zval prominenty i kritiky vín. Jeho akce byly natolik exkluzivní a určující, že právě na nich nejlepší světové kritici a znalci získávali představy o chuti nejdražších starých ročníků. Rodenstock stál i za „objevením“ lahvi Château Lafite z 80. let 18. století údajně patřících Thomasu Jeffersonovi. Jedna z těchto lahví byla v aukční síni

Christie's vydražena za 105 tisíc britských liber a stala se nejdražší lahvi vína, jaká kdy byla prodána. Rodenstockova schopnost systematicky „nalézat“ mimořádně vzácná a stará vína se však stávala stále podezřelejší – až na něj bylo podáno mnoho žalob zpochybných jíh autenticitu jím nabízených vín. U „Jeffersonových“ vín kupříkladu nebyl schopen říci, od koho je získal, kde byly nalezeny ani kolik jich bylo. Odmítl i forenzní analýzu lahvi. A až byl Rodenstock za některé podvody s vínem již odsouzen, k určení autenticity vín z jeho sbírek dodnes běží celá řada právních sporů a skutečný rozsah skandálu nelze nyní odhadnout.

V tomto bodě jsou však inspirativní předběžné výsledky studie profesora ekonomie Güntera Schamela z italské Svobodné univerzity Bozen-Bolzano analyzující trh s použitými prázdnými lahvemi od vína. Schamel sledoval největší elektronickou aukční síň dneška – eBay.com – a zjistil, že v její německé verzi se každý měsíc objeví nová nabídka až padesáti prázdných lahví prvotřídních vín. Analýzou vypsání nabídek a proběhnutých licitací zjistil, že „nejsilnější proměnná, vysvětlující jak uskutečnění prodeje, tak cenu prázdné lahve, je cena plně lahve autentického vína. To podporuje premisu, že prázdné lahve mohou být znovu plněny. Proč by jinak byl někdo ochoten zaplatit více než 100 eur za prázdnou lahev Château Lafite-Rothschild ročník 1982? Podle všeho proto, že získá mnohem větší cenu, jakmile bude znovu naplněna.“

Zcela vyloučit pochopitelně nelze ani možnost, že si mnozí dražící kupují prázdné lahve exkluzivních vín, aby jejich vystavením ukázali „svou“ okázalou

POZNÁTE JE PODLE LAHVÍ?

Čím vybranější působil lahev, tím téměř automaticky získáváme dojem, že víno v ní je kvalitnější.

spotřebu. Přesvědčivější důkazy by proto měla přinést chystaná studie o provázaných prodejích použitých korkových zátek.

Mocná síla sugesce

Nejvýznamnějším faktorem pro požitek z pití vína není jeho chuť, nýbrž očekávání, s nímž k němu přistupujeme. Nejde jen o víno, rozhodující vliv očekávání na naše prožitky je obecným psychologicko-ekonomickým fenoménem. Přesvědčivý důkaz přinesl výzkum profesora marketingu na Yaleově univerzitě Shana Fredericka a Dana Arielyho z MIT. Ti s dalším kolegou nejdříve vyrobili „pivocet“ – nápoj složený z piva (ležáku) a několika kapek balzámového octa. Jak poté napsali: „Příchut, jež většina lidí shledává

Síla očekávání. Nejvýznamnějším faktorem pro požitek z pití vína není jeho chuť, nýbrž očekávání, s nímž k němu přistupujeme.

už z podstaty odpornou, která však chuť piva nezhoršuje a ve skutečnosti ji mírně zlepšuje.“

Bylo-li účastníkům pokusu dopředu složení nápoje známo, preferovalo pivocet po jeho ochutnání jen 30% z nich. Jak se dalo očekávat. Když však složení neznali, dvě třetiny osazenstva si na něm pochutnalo. Potvrzení, že hlavní roli hraje očekávání, pak přinesl závěrečný pokus, v němž lidé pili neoznačený nápoj, ale někteří sdělili své preference, bylo jim složení nápoje prozrazeno. Šok, co to vlastně polkli, se však na oblíbenosti pivoceta neprojevil – i poté ho nadpoloviční většina označila za chutný. Nejde

samozejmě jen o nápoje. Patrně nikdo z nás by se netěšil na oběd z psí konzervy, za odporem však opět stojí ve velké míře předsudky – očekávání, jak hrozná psí žrádlo musí být.

Dr. John Bohannon z Programu pro etiku a zdraví při Harvardově univerzitě s kolegy letos uspořádal experiment, v němž jeho účastníci měli identifikovat psí jídlo mezi jinými konzistentně podobnými pokrmy. Ochutnávači dostali keksy a degustátorské misky s bezjmennými „paštikami“ ozdobenými petrželí a ochlazenými na 4 °C. Nebyli omezeni časem ani počtem pokusů. Coby kontrolní vzorky byla využita pění z kachních jater, vepřové páté či játrovka a lančmít. Závěr experimentu byl poměrně přímočarý: „Ačkoliv si lidé na psím jídle nepochutnali, nebyli přesto schopni jeho chuť odlišit od jiných, podobných masových produktů.“ Pokrm z konzervy pro psy správně identifikovalo pouze 17% z nich.

Tyto a další výzkumy z oboru hédonistické psychologie ukazují, že drtivá většina spotřebitelů v naprosté většině případů nedokáže odlišit „labužnické“ pokrmy a nápoje od jejich levných alternativ. Spotřeba exkluzivních potravin má proto obvykle „mimo-požitkové“ cíle – budování nebo ukázka společenského postavení či respektování kulturní normy. Profesor Frederick k tomu dodává: „Víme, že lidé prostě jen balamutí sami sebe. Co se však stane, až se spotřebitelé dozvědí o výsledcích těchto rigorózních experimentů? Změní se jejich vkus?“

Autor je studentem na FFÚ VŠE, spolupracuje na projektu experimentální ekonomie na NF VŠE, účastní se výzkumu sociálních her na Přírodovědecké fakultě UK

Naprosto mrtvý tvůrce Petr Lébl?

Uplynulo deset let od sebezníčení proslulého **DIVADELNÍHO REŽISÉRA**. Česká média to přešla podivuhodným mlčením.

JOSEF CHUCHMA

Je to z jistého úhlu pohledu neuvěřitelná věc. Zadal jsem si do databáze Newton, která dokumentuje podstatnou část českého tisku, pár dnů před uplynulými Vánoce jméno Petr Lébl. Chtěl jsem zjistit, co o něm vyšlo za poslední měsíc – neboť 12. prosince 2009 uplynulo deset let od okamžiku, kdy se tento nejvýraznější český divadelní režisér devadesátých let oběsil v provazišti svého domovského Divadla Na zábradlí v Praze. Výsledek hledání v databázi Newton byl tristní: v českém tisku zřejmě nevyšel ani jeden článek k Léblově výročí!

Tak tomu se říká kulturní ignorance, bez ohledu na příčiny, které to má nebo mít může. Ovšem co já tady vlastně povídám a nařikám, když ani v této příloze Kavárna, kterou rediguji, ani v její on-line verzi, k Léblově prvnímu opravdovému kulatému výročí se rovněž nic neobjevilo. Stále

je na pořadu dne takzvaně něco aktuálnějšího, člověk sice ví, že to či ono jubileum bude, ale honí tolik zajíců, že většinou právě ten „zajíc“, který by utéci neměl, mu zmizí za obzor. To je ale úplně špatně, být takhle ve vleku dní.

Texty k výročí té či oně osobnosti nejsou nebo by neměly být formalitou. Mají dvojitý smysl. Jednak jsou příležitostí k pokusu na dílo a život člověka, který

v něčem vynikl, pohlédnout z odstupu, z hlediska nové nastalých kontextů; jednak takové texty uchovávají kulturní paměť, udržují povědomí o lidech, kteří něco dokázali. Kromě toho mohou takové osobnosti sloužit jako referenční body, jimiž můžeme poměřovat své vlastní nynější snažení.

JINDE NEŽ MY
Petr Lébl,
rok 1988

Je obzvlášť smutným paradoxem, že tohle mlčení postihlo zrovna Petra Lébla (jako kdyby se zájem o něj naplnil objemným životopisným spisem Radky Denemarkové: Smrt nebudeš se báti aneb Příběh Petra Lébla, který vyšel před rokem a letos získal cenu Magnesia Litera za publicistiku). V minulém desetiletí tady totiž nebylo diskutovanějšího divadelního tvůrce! A byl to právě Lébl, kdo onu kulturní paměť pomáhal uchovávat – ano, po svém, originálně, provokativně. Nebyl to umělec-ky neuctivý ignorant a povýšený fracek. Naopak – A. P. Čechov a další tvůrce „minulosti“ byli pro něho současníky.

Jsem už dneska natolik jinde, že nějaký „bláznivý“ Lébl ze Zábradlí, který před deseti lety dobrovolně odešel, nás prostě nezajímá? Tudy raději své úvahy nepovedu, protože z takového světa by snad bylo lepší léblovsky odejít... ■



FOTO: JOSEF CHUCHMA



Co se nabízí ke čtení

POLITOLOGIE, ESEJISTIKA

PETER WALKER

Timothy Garton Ash

Rok 2009, v němž se připomínalo dvacet let od pádu komunismu v Evropě, je za námi. Zbyla z toho mj. hromádka knih. Jednou z nich je revidované a doplněné vydání esejů známého britského politologa T. G. Ashe; poprvé česky vyšly roku 1991. V roce 1999 Ash připsal postskriptum, které je součástí i nynější české edice.

Přeložil Miroslav Drozd. Vydal Ladislav Horaček – Paseka, Praha a Litomyšl 2009, 140 stran, cena 229 korun.



UMĚNÍ, ARCHITEKTURA

ANGELIKA TASCHEN, IAN PHILLIPPS Nové pařížské interiéry

Angelika Taschen vybrala pro německé nakladatelství Taschen ve francouzské metropoli interiéry, které tam byly v posledních letech upraveny špičkovými designéry. Jistě by nebylo bez zajímavosti znát i rozpočty při budování takových příbytků. Kniha je anglicko-česko-polská, velkoformátová, špičkově (v Číně) vtištěná.

Přeložil Jindřich Schweißel. Taschen a Slovart, Praha 2009, 300 stran, cena 999 korun.



TEATROLOGIE

ZUZANA SÍLOVÁ (ED.)

Generace a kontinuita

Kdo se vážněji zajímá o české herectví a divadelní režii 20. století, neměl by přehlédnout tento sborník. První část analyzuje tvorbu Otomara Krejčího coby herce, dále si všímá Vlastimila Brodského a „generace 1945“ i Miroslava Horníčka a Miloše Kopeckého. Druhá část popisuje kupř. závěrečnou tvůrčí kapitolu režiséra Jiřího Frejky, který v roce 1952, uhnán politikou, spáchal sebevraždu. KANT – Karel Kerlický pro AMU, Praha 2009, 240 stran, cena 240 korun.

ČASOPIS – ALBUM

Pandora č. 19

Kulturně-literární revue Pandora spojila své nové číslo s chystanou českou účastí na Všeoobecné výstavě EXPO 2010 v Šanghaji – menší část obsahu revue s EXPO i koresponduje: představuje náš pavilon. Jinak sjednocujícím tématem příspěvků prozaických, básnických i esejistických je místo (v textech např. Daniela Hodrové, Jaroslava Rudíše ad.)

Vydává Občanské sdružení Nad Labem, Ústí n/L, šéfredaktorka Kateřina Tošková, 204 stran, cena 120 korun.

POEZIE

Michal Maršálek

...

Jít co nejpomaleji, pomalu jak to jde, mjeji tě různé rychlosti, ztrácejí se ti vepředu nebo padají přes tebe, ale jít co nejpomaleji, neztrácet čas rychlostí, vidět jen jak ti mizí, na konci aleje, jak je hltává. Přestat se podobat těm pohybům, jít po svém, rozkročit se za svými zády.

21. 2. 1999

MYŠLENKY NA POUŠTI

Tak proti tobě prst dalky namířeny na tebe

22. 1. 2003

O autorovi Michal Maršálek (1949)



Lékař žijící a pracující v Praze předloni vydal sbírku veršů z let 1986–1997 nazvanou Z člověka oči. Vloni následoval básnický svazek Letná: první kroky na Měsíci. Nyní – znovu v nakladatelství Dauphin – je zde kniha autorovy poezie z let 1999–2004 Kobalt přechází do krve.