

**Statut soutěžní přehlídky vín**

**21. ročník VINUM JUVENALE**

**1. Úvodní ustanovení**

V roce 2019 se uskuteční již **21. ročník mezinárodní soutěže vín VINUM JUVENALE**, která si vytyčuje cíl ohodnotit a ocenit nejlepší vína ze sklizně 2018.

Jedná se o největší soutěž mladých vín, která splňuje a dodržuje Národní standardy certifikovaných soutěží vín v ČR pod společnou garancí Svazu vinařů ČR a Národního vinařského centra.

Hodnocení bude prováděno 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému ShirazCode.

**2. Záštita**

Soutěžní přehlídka VINUM JUVENALE se koná pod záštitou Ministra zemědělství České republiky, Hejtmana Jihomoravského kraje a Primátorky Statutárního města Brna.

**3. Termín konání**

Slavnostní vyhlášení výsledků se uskuteční **6. března 2019** na Společenském večeru vinařů České republiky v OREA HOTEL Voroněž Brno. Pro veřejnost je možnost ochutnat vína ze soutěžní prohlídky v rámci VINUM JUVENALE PRAESENTATIO dne **7. března 2019** v OREA HOTEL Voroněž Brno.

Odborná degustace soutěžních vzorků proběhne dne **18. a 19. února 2019** v Hotelu Continental Brno, výběr nejlepších vín dne **25. února 2019**  .

**4. Doprovodné akce**

**KRÁLOVNA VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2019**

Dne 6. března 2019 proběhne soutěž pro dívky ve věku od 17 do 25 let, které jsou svou prací spojené s pěstováním hroznů, výrobou a obchodem s vínem a dalšími produkty révy vinné. Vyhodnocení a předání cen proběhne v rámci Společenského večera vinařů České republiky.

Na soutěž se mohou dívky přihlásit do 25. února na:

<https://goo.gl/forms/QMbC0c6apeCbXL7s2>

**VINUM JUVENALE PRAESENTATIO**

Dne 7. března 2019 bude pro veřejnost umožněno degustovat všechny soutěžní vzorky z VINUM JUVENALE v prostorách hotelu OREA Voroněž Brno.

Při této příležitosti proběhne i tradiční VINUM JUVENALE PRAESENTATIO, prezentace samostatných vinařských firem. Pro tuto prezentaci zajistí organizátor soutěže prezentační stůl a chladicí box na vína. U vín, která budete prezentovat, nezáleží na ročníku, ani na tom, zdali jsou přihlášena v soutěži. Výstava se koná za účelem získání nových kontaktů z řad majitelů vinoték, hotelů, restaurací a milovníků vín z celé ČR.

Na prezentaci firem se prosím přihlaste do 28. února 2019 na:

<https://goo.gl/forms/jwRjmCiI1PJXVJNn2>

**5. Přihlašování vín**

Přihlašování vzorků do soutěže probíhá na základě přiložené přihlášky, kterou prosím pošlete podle statutu **do 31. ledna 2019.**

Soutěžní přehlídky se mohou zúčastnit tuzemská i zahraniční vína vyrobená ze sklizně 2018. Vína budou zařazena do kategorie podle jednotlivých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize (SO). Z modrých odrůd se mohou zúčastnit také vína růžová a bílá (klaret).

Zahraniční vína budou zařazeny do stejných kategorií jako tuzemská vína. Pokud se bude jednat o vína, která nejsou obsažena v SO budou zařazena do kategorie ostatní.

**ROZDĚLENÍ VÍN**

V každé kategorii může být neomezený počet soutěžních vzorků, pokud však bude v přihlášené odrůdě méně než 5 vzorků, budou tato vína zařazena do kategorie ostatní.

Rozdělení na kategorie v jednotlivých odrůdách

 **Kategorie suchá vína** - se zbytkovým cukrem do 4 g/l (dle vinařského zákona označováno jako suché) (možnost až 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně)

 **Ostatní kategorie (dle zařazení zb. cukru)**

**OBJEM LÁHVE VZORKU**

Jeden vzorek představuje

 6 láhví o objemu 0,75 l

 9 láhví o objemu 0,5 l nebo 0,375 l nebo 0,2 l

**VSTUPENKY**

Účastníci soutěže obdrží **za každé 3 přihlášené vzorky 1 vstupenku** na Společenský večer vinařů České republiky **zdarma** a zároveň budou mít možnost dokoupit další vstupenky za sníženou cenu 1.000,- Kč bez DPH.

**6. Termín přihlášení**

Vyplněnou přihlášku, kterou najdete v příloze, je třeba poslat **nejpozději do 31. ledna 2019**. Přihlášku lze poslat dvěma způsoby:

 Emailem: vinumjuvenale@seznam.cz

 Poštou: MIKA CZ s.r.o., 683 51 HOLUBICE 344

**7. Doručení vzorků**

Vzorky musí být označeny i na kartonu názvem odrůdy a množstvím cukru v g/l. v případě množství cukru v intervalu mezi 4 až 9 g/l, také obsah kyselin, vyjádřen v g/l.

Soutěžní vzorky je nutno dodat na základě přihlášky v termínu **11. a 12. února 2019** (vždy mezi 8 až 16 hodinou) na adresu **Svatoplukova 84, Brno-Židenice** (bývalý areál Židenických kasáren).

**Kontaktní osoba – Tomáš Čížek, tajemník soutěže, tel. 773 271 939**

nebo poštou do 10. února 2019 na adresu MIKA CZ s.r.o., 683 51 Holubice 344.

K přihlášce musí být dodána **kopie analytického rozboru všech vín**, obsahující údaje minimálně o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza + fruktóza) a celkovém obsahu kyselin.

K přihlášce musí být dodány také **dokumenty prokazující původ vín**; u zemských vín kopie registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopie nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.). U vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopie rozhodnutí o zatřídění; lze nahradit také vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína.

Soutěžící je v případě ocenění (champion, vítěz odrůdy, zlatá a stříbrná medaile) povinen dodat další balení 6 lahví 0,75 l (popř. 9 láhví x 0,5; 0,375; 0,2 l) oceněného vína. Za vzorek obdrží VIP vstupenku na Společenský večer vinařů České republiky.

**8. Přihlašovací poplatek**

Na základě přihlášky bude zaslána faktura na reklamu a propagaci ve výši 600,- Kč bez DPH za každý soutěžní vzorek. Pokud nebude **faktura uhrazena do 15. února 2019**, soutěžní vzorek ztrácí nárok na umístnění v soutěži a uvedení v katalogu.

Vzhledem k Vaší účasti Vám nabízíme inzerci v katalogu soutěže. Velikost reklamní strany:

 A5 za 1000,-Kč bez DPH

 1/2 A5 za 500,-Kč bez DPH

Katalog bude vyroben v nákladu 2 500 ks. Podklady k reklamě dodejte **do 15. února 2019.**

**9. Vyloučení ze soutěže**

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka ze soutěže, pokud nesplňuje podmínky Národního standartu soutěže vín. Jedná se o především o prokázání v posledních dvou letech:

 Nevyhovující geografický původ

 Produkty neznámého původu

 Nepovolené enologické postupy (přídavek vody, glycerolu, barviv, nadlimitní etanol)

**10. Hodnocení soutěžních vín**

Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému ShirazCode. Výsledné hodnocení vzorku je dáno dle hodnocení 5 degustátorů, s eliminací krajních hodnot.

**Odborným garantem hodnocení je Ing. Jakub Šebesta.**

Teplota v hodnotící místnosti bude mezi 21–23 °C a místnost bude chráněna proti vnějšímu rušení, zejména pachům, hluku atd. Vína jsou řazena dle odrůdy a poté podle zbytkového cukru vzestupně.

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě: 9–11 °C bílá a růžová; 15-17 °C červená vína.

Hodnocení vín je striktně anonymní, organizátor zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před senzorickým hodnocením. Každý z 5 degustátorů hodnotí samostatně a nezávisle. Má k dispozici degustační místo vybavené podle degustačních pravidel, zejména neperlivou vodou, degustačním soustem, ubrousky a nádobou na odlévání vína. Hodnocení vín je nezávislé, s důrazem na vysokou míru objektivity hodnocení. Hodnocení předsedy degustační jury se nezapočítá do celkového hodnocení vín.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne. Každý hodnotící den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Celkový počet hodnocených vzorků v jedné komisi za jeden hodnotící den nepřesáhne 35. **Degustace proběhne dne 18. a 19. února 2019** v Hotelu Continental Brno. Pokud by kdokoliv z Vašeho vinařství splňoval podmínku platné senzorické zkoušky dle normy ČSN ISO 8586-2 a chtěl se zúčastnit degustace, uveďte prosím tuto skutečnost do přiložené přihlášky. Pozvánka na degustaci Vám bude poslána obratem.

Pokud někdo z Vašeho vinařství splňuje podmínku platné degustátorské zkoušky a má zájem hodnotit, prosím, ať se přihlásí do 14. února : <https://goo.gl/forms/9ZgxrDl4DbCXedes1>

Komise odborníků provede **25. února 2019** anonymní degustaci nejlépe hodnocených vín a vyberou šampiona VinumJuvenale a vítěze bílých, růžových a červených vín.

**11. Ocenění, diplomy, medaile, označování vín**

Při Společenském večeru vinařů České republiky dne 6. března 2019 budou předány ceny a diplomy. Reklamní pečetě budou vítězným soutěžním vzorkům dodány po předložení dokladu o zatřídění vín.

V soutěži bude ohodnoceno max. 30 % vín z každé odrůdy. Při účasti méně jak 5 soutěžních vzorku od odrůdy nebude udělována zlatá medaile, ale pouze vítěz kategorie.

**Na základě hodnocení komisí budou udělena následující ocenění:**

 Champion VINUM JUVENALE 2018 – Cena Ministra zemědělství České republiky

 Vítězové jednotlivých kategorií

 Zlaté medaile jednotlivých kategorií – nad 86 bodů

 Stříbrná medaile jednotlivých kategorií – nad 83bodů

 Nejlépe hodnocené růžové víno -Cena Vinařského fondu ČR

 Nejlépe hodnocené červené víno - Cena Svazu vinařů ČR

 Nejlépe hodnocené zahraniční víno- Cena primátora Statutárního města Brna

 Nejlepší kolekce vín - Cena hejtmana JMK - (všechny vzorky výrobce s min. 5 vzorky)

 Nejlepší zahraniční kolekce vín - Cena OREA HOTELS s.r.o. Praha

 Národní vítěz (cena a čestný diplom pro nejlépe hodnocené víno dle země původu)

**MOŽNOST OZNAČOVÁNÍ LÁHVÍ**

Na základě vydání diplomu, osvědčujícího získání příslušného ocenění či medaile, má výrobce právo označovat láhve příslušné výrobní šarže samolepicími známkami s uvedením ocenění a označení soutěže:

 Champion

 Vítěz kategorie

 Zlatá medaile

 Stříbrná medaile

Tyto samolepicí známky si může přihlašovatel zakoupit od organizátora v maximálním počtu odpovídajícím velikosti příslušné šarže uvedené na přihlášce. Jakékoliv jiné označování láhví, než pečetěmi **vydanými organizátorem soutěže, je zakázáno**.

Dále může přihlašovatel použít grafickou podobu dané medaile ve svých propagačních materiálech, cenících, katalozích, na webových stránkách atd. **Toto užití podléhá schválení organizátora.**

Ing. Miroslav Karbula, ředitel soutěže

Tomáš Čížek, tajemník soutěže