

Příloha č. 1 zadávací dokumentace: Statut soutěže Víno Jihomoravského kraje 2018

Statut soutěže vín

VÍNO JIHOMORAVSKÉHO KRAJE

2019

1. Organizátor soutěže

Soutěž je organizována Jihomoravským krajem, Žerotínovo nám. 449/3, 601 82 Brno. Jihomoravský kraj zajistil organizační spolupráci na realizaci soutěže Národním vinařským centrem, o.p.s..

1. Poslání a cíl soutěže

Posláním soutěže je zejména výběr a propagace vín, vybraných pro prezentační účely Jihomoravského kraje. Vína s titulem „Víno Jihomoravského kraje 2019“ budou nakoupena organizátorem dle podmínek tohoto statutu pro prezentační účely Jihomoravského kraje a budou používány jako dary pro významné návštěvy Jihomoravského kraje.

1. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve vinicích na území Jihomoravského kraje a zpracování hroznů (vinifikace) proběhla také na území Jihomoravského kraje; v kategoriích a odrůdách definovaných v bodě 11. tohoto statutu. Soutěž je otevřena vínům, která splňují podmínky zákona 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství (vinařský zákon) a souvisejících právních předpisů.

**Každý výrobce může přihlásit pouze 2 vína ze své produkce.**

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) na základě písemného dotazu pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

* Nepovolené enologické postupy (přídavek glycerolu, barviv, vody atd.; nadlimitní etanol původem z řepného cukru)
* Uvádění na trh produktů neznámého původu
* Uvádění na trh produktů nevyhovujícího geografického původu

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, který nedodržel smluvní podmínky v některém z předchozích ročníků soutěže Víno Jihomoravského kraje.

1. Minimální množství vína

Výrobce je oprávněn přihlásit víno pouze v případě, že je schopen garantovat dodání vína v množství:

* 600 láhví o objemu 0,75 l od 1 druhu u bílých vín
* 300 láhví o objemu 0,75 l od 1 druhu u červených vín

5. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobci a o každém vzorku. Přihláška se vyplňuje elektronicky na webové adrese [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz/). Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa přihlašovatele / výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a/nebo kategorie (známková vína, sekt, speciální výběr), ročníku, přívlastku (pokud existuje), vinařské obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru, určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán a dále nabídkovou cenu vč. DPH.

Vytištěná a osobou oprávněnou jednat za dodavatele podepsaná přihláška musí být podána spolu se vzorky vín v termínu od 01. října 2019 2019 do 21. října 2019 do 16:00 hod. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru (analytický rozbor lze doplnit k přihlašovanému vínu v přihlašovacím systému) a dokladu o původu vína:

* kopie registrace vinice (u vlastních hroznů), nebo
* kopie výkupního lísku, nebo
* u jakostních vín (vč. vín s přívlastkem) kopie rozhodnutí o zatřídění vína na SZPI (lze nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti v on-line přihlášce).

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována, a musí být uvedeny jako rozdílné šarže nebo musí prokazatelně pocházet z různých partií hroznů (rozdílné vinice na registraci, rozdílné ověření cukernatosti hroznů).

Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Soutěžící vydá bezplatně 3 lahve (o objemu 0,75 l) každého přihlášeného vína do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena v souladu s vinařským zákonem.

Soutěžní poplatek za ohodnocení vín není vyžadován.

1. Odběr vzorků

Přihlašovatel doručí vzorky vín a přihlášku, vč. příloh do budovy „Centrum Excelence“, ul. Sobotní č. 1029, VALTICE v termínu od 01. října 2019 do 21. října 2019 v pracovní dny od 8.00 do 16.00 hod.

1. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne 24. října 2019 v budově „Centrum Excelence“ ve Valticích.

1. Hodnotící komise

Členy komise (degustátory) jmenuje Národní vinařské centrum, o.p.s. v rámci zajištění organizace soutěže. Komise se skládají nejméně z 5 členů. Nadpoloviční většina členů komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586-2. Práci komise řídí předseda komise, jehož hodnocení se započítává do celkového hodnocení komise.

1. Podmínky hodnocení

Podmínky pro hodnocení vín:

1. Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18 - 22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
2. Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům
3. Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
4. Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku, odrůdy a kategorie. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků.
5. Hodnocení bude probíhat v degustačních sklenicích typu EXPERIENCE.
6. Komise pracuje v době mezi 9.00 až 16.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují předseda komisí. V případě potřeby je možno využít hodnocení v odpoledních hodinách.
7. Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie, odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
8. Vína se podávají v teplotách: bílé 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C,
9. Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.
10. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Výsledkem hodnocení je aritmetický průměr hodnocení jednotlivých členů komise po eliminaci krajních hodnot.

1. Kategorizace vín a soutěžní odrůdy

**A. Bílá vína suchá** (dlevinařského zákona max. 9 g zbytkového cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně). Pouze pro odrůdy: Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé (Pinot blanc), Chardonnay a Pálava.

**B. Červená vína suchá** (dlevinařského zákona max. 9 g zbytkového cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně). Pouze pro odrůdy: Svatovavřinecké, Rulandské modré (Pinot Noir), Frankovka, André a Zweigeltrebe.

1. Výběr oceněných vín

Cílem hodnocení je vybrat 2 nejlepší bílá vína a 2 nejlepší červená vína dle těchto principů:

* Vína budou seřazena dle bodového hodnocení komisí v odrůdách. V případě stejného bodového hodnocení je dalším kritériem aritmetický průměr bez eliminace krajních hodnot, příp. medián.
* Nejlepší víno z odrůdy postupuje do hodnocení subkomise, která je jmenována Národním vinařským centrem, o.p.s. Do hodnocení subkomise může od každého vinařství postoupit pouze jedno víno od vinařství. Pokud by do hodnocení subkomise měla postupovat 2 vína o vinařství, postoupí lépe hodnocené víno a druhé je nahrazeno dalším nejlépe hodnoceným vínem v odrůdě.
* Každý člen subkomise ohodnotí vína prostým pořadím v rámci funkce výběru šampiona systému Elwis. přičemž hodnocení provede zvlášť pro bílá vína a zvlášť pro červená vína. Poté subkomise provede průměr pořadí a stanoví pořadí vín v kategorii bílých vín a pořadí vín v kategorii červených vín. V případě rovnosti součtu pořadí rozhoduje hlasování, kdy lépe bude hodnoceno víno, které získá větší počet hlasů členů subkomise.

Na základě tohoto ohodnocení subkomise jsou vybrána a titulem **„Víno Jihomoravského kraje 2019“** ohodnocena 2 nejlepší bílá vína a 2 nejlepší červená vína.

1. Označení oceněných vín a nákup vín

Organizátor nakoupí od výrobců vína, ohodnocená titulem „Víno Jihomoravského kraje“ v počtu:

* 600 láhví u bílých vín (2 druhy)
* 300 láhví u červených vín (2 druhy)

Organizátor není povinen využít pro nákup celé výše uvedené množství vín.

Nákup bude proveden dle podmínek Jihomoravského kraje na základě Rámcové kupní smlouvy.

Dodání vín je v průběhu 12 měsíců od nabytí účinnosti Rámcové kupní smlouvy.

Výrobce označí oceněná vína samolepící medailičkou označující titul „Víno Jihomoravského kraje 2019“. Tyto medailičky vyrobí dodavatel na své náklady. Výrobce je dále oprávněn si označit všechna vína příslušné šarže touto medailičkou i nad rámce objednávky organizátora. Výrobce je dále oprávněn používat titul a grafické ztvárnění „Víno Jihomoravského kraje“ v souvislosti s příslušným oceněným vínem pro své prezentační a propagační účely. Grafický návrh medaile Víno JMK 2019 je součástí zadávací dokumentace jako její příloha č. 3.

14. Certifikát ocenění a slavnostní vyhlášení

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovateli / výrobci vydán diplom, označující ocenění.