Statut soutěže
Víno Revue Prague Trophy 2007

1. Organizátor soutěže

Soutěž organizuje ing. Jindřich Dušek, vydavatel časopisu Víno Revue.

Pořadatel soutěže
Ing. Jindřich Dušek
U Háje 1700, 252 63 Roztoky u Prahy
IČ: 45 84 11 61, DIČ: CZ 64 01 25 19 78
BÚ: 19 29 77 13 19 / 0800

Odborný garant soutěže
Ivo Dvořák, víceprezident Asociace sommeliérů ČR

2. Určení soutěže

Soutěž je mezinárodní a otevřená pro všechna adjustovaná vína, vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky tohoto statutu.

Tuzemská vína musí být ve shodě plynoucí ze zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Soutěž je členěna do 10 kol. Každé z kol je určeno pro jeden druh vína. Bližší specifikace vín pro jednotlivá kola - viz čl. 5.

Cílem soutěže je na základě senzorického posouzení a bodového hodnocení poskytnout široké spotřebitelské veřejnosti a čtenářům časopisu Víno Revue zasvěcené informace o kvalitě posuzovaných vín.

Vína může do soutěže přihlásit výrobce nebo dovozce.

3. Soutěžní vzorky a poplatky

Soutěžící dodá bezplatně 3 ks lahví (o obsahu 0,75 l) nebo 4 ks lahví (v případě objemu lahve menším než 0,75 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení. Každá láhev musí být adjustována k expedici včetně všech náležitostí platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů a čísla šarže.

Minimální množství vína přihlášeného vzorku, které má výrobce nebo dovozce vína k dispozici, není stanoveno. Soutěžící je povinen deklarovat velikost soutěžní šarže.

Vstupní poplatek sloužící na pokrytí nákladů se soutěží spojených činí za každý přihlášený vzorek činí 357 Kč včetně dph.

4. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobci a o každém vzorku.
Přihlášku si může vyžádat u pořadatele soutěže nebo stáhnout na adrese www.vinorevue.cz.

Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje:
- jméno a přesnou adresa výrobce nebo dovozce, kontaktní osobu a její e-mail a telefon,
- u tuzemských vín doklad o zatřídění vína
- u tuzemskych zemských vín doklad o původu hroznů ,
- ročník sklizně,
- odrůdu nebo/a u známkového vína označení známky a souhrn použitých odrůd,
- země původu,
- u tuzemských i zahraničních vín číslo šarže a velikost soutěžní šarže,
- jakostní zařazení,
- údaj o vinařské oblasti, případně bližší specifikaci místa původu.
- obsah cukru a obsah titrovatelných kyselin

U tuzemských vín dodat doklad o zatřídění vína pro VOC, jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem, sekty a aromatické sekty.

Dokladem o původu suroviny v případě zemských vín se rozumí kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů.

Dokladem o zatřídění vína se rozumí kopie rozhodnutí MZe ČR resp. SZPI o zatřídění vína.

Zahraniční vína musí mít pro účel soutěže identifikovatelné číslo šarže.

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musejí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedena jako rozdílné šarže.

5. Jednotlivá kola soutěže

1. kolo - Chardonnay (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %) - 16. ledna 2007
kategorie
1/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
1/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
1/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
1/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

2. kolo - Merlot + cuvée (min. 50 % Merlot) - 6. února 2007
kategorie
2/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
2/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
2/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
2/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

3. kolo - Sauvignon (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %) - 6. března 2007
kategorie
3/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
3/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
3/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
3/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

4. kolo - Rosé (růžová vína odrůdová i známková) - 3. dubna 2007
kategorie
4/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
4/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
4/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
4/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

5 kolo - Ryzlink rýnský (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %) - 7. května 2007
kategorie
5/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
5/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
5/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
5/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

5. Jednotlivá kola soutěže - pokračování

6. kolo - Pinot Noir (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %) - 5. června 2007
kategorie
6/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
6/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
6/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
6/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

7. kolo - Tramín (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %) - 3. července 2007
kategorie
7/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
7/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
7/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
7/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

8. kolo - Cabernet Sauvignon + cuvée (min. 50 % Cabernet Sauvignon) - 4. září 2007
kategorie
8/A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
8/B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
8/C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
8/D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

9. kolo - šumivá vína - 2. října 2007
kategorie
9/A - do 500 Kč do 15 g zb. cukru
9/B - nad 500 Kč do 15 g zb. cukru
9/C - do 500 Kč 15 g zb. cukru a více
9/D - nad 500 Kč 15 g zb. cukru a více

10. kolo - přírodně sladká vína nad 45 g zb. cukru - 6. listopadu 2007
kategorie
10/A - do 500 Kč
10/B - nad 500 Kč

6. Místo hodnocení

Hotel Crowne Plaza, Koulova 15, Praha 6 - Dejvice, 160 00

7. Dodání vzorků

Vzorky je třeba doručit spolu s přihláškou a požadovanými doklady v obálce na adresu: Hotel Crowne Plaza, Koulova 15, Praha 6 - Dejvice, 160 00

Dodání vzorků a podání přihlášek proběhne pro jednotlivá kola soutěže podle následujícího harmonogramu.

1. kolo - Chardonnay (VR 2/2007) **1. - 12. ledna 2007**

2. kolo - Merlot (VR 3/2007) **22. ledna - 3. února 2007**

3. kolo - Sauvignon (VR 4/2007) **22. února - 3. března 2007**

4. kolo - Rosé (VR 5/2007) **19. - 31. března 2007**

5 kolo - Ryzlink (VR 6/2007) **27. dubna - 4. května 2007**

6. kolo - Pinot Noir (VR 7-8/2007) **21. května - 2. června 2007**

7. kolo - Tramín (VR 9/2007) **18. - 30. června 2007**

8. kolo - Cabernet Sauvignon (VR 10/2007) **20. - 31. srpna 2007**

9. kolo - šumivá vína (VR 11/2007) **17. - 28. září 2007**

10. kolo - sladká vína (VR 12/2007) **22. října - 2. listopadu 2007**

8. Hodnotící komise

Členy odborné komise jmenuje pro jednotlivá kola soutěže organizátor. Předpokladem účasti v komisi jsou platné senzorické zkoušky SZPI nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Před zahájením hodnocení je hodnotitel povinen se prokázat platným osvědčením.

Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy, který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží odborný garant soutěže vín.

9. Podmínky hodnocení

Světlá, dobře větraná místnost o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům. Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům. Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku. Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie). Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotištěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl. Komise pracuje v době mezi 12.00 až 18.00 hod., přestávky mezi hodnocením určuje předseda komise. Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně). Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C. Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek. Hodnotící lístky jednotlivých vín jsou archivovány po dobu pěti let a je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků. V případě podezření na možné nesrovnalosti při vyhodnocování je organizátor schopen zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

10. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Výsledná známka vznikne jako průměr (s přesností na dvě desetinná místa) známek hodnotitelů po vyškrtnutí nejvyšší a nejnižší známky.

11. Malý počet vzorků

V případě malého počtu přihlášených vzorků může pořadatel dle vlastního uvážení kategorii sloučit s jakoukoli nejbližší kategorií nebo kategoriemi. Ocenění poté budou udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně. Nezúčastní-li se v kategorii alespoň 5 vín odpovídajících statutu soutěže, takovou kategorii sloučí pořadatel s nejbližší kategorií vždy, je-li to logicky možné.

12. Ocenění vín

Champion
Nejlépe hodnocené víno v každém kole (tzn. víno s absolutně nejvyšším bodovým hodnocením bez ohledu na kategorii) obdrží titul „Champion". V případě rovnosti bodů u několika vzorků se pro potřeby určení Championa použije pomocná bodová hodnota získaná jako průměr známek všech členů komise přidělených konkrétnímu vzorku. Pokud by i nadále trvala bodová shoda, rozhodne losem předseda komise. Nezíská-li hodnocené víno alespoň 80 bodů, nebude titul Champion udělen.

Zlatá medaile
Vína, která dosáhnou bodového ohodnocení 90 až 100 bodů získají zlatou medaili.

Stříbrná medaile
Vína, která dosáhnou bodového ohodnocení 85 až 89,99 bodů získají stříbrnou medaili.

Bronzová medaile
Vína, která dosáhnou bodového ohodnocení 80 až 84,99 bodů získají bronzovou medaili.

Titul Champion a ocenění zlatou, stříbrnou nebo bronzovou medailí může získat maximálně 30 % vín zúčastněných v jednom kole. Bude li počet vín, které získají nárok na ocenění větší než 30 %, bude jejich počet omezen a to na základě získaného bodového ohodnocení s přesností na dvě desetinná místa. Tzn. nebudou např. uděleny všechny bronzové medaile.

Diplom
Všichni držitelé medilí i titulu champion obdrží odpovídající diplom.

13. Označování oceněných vín

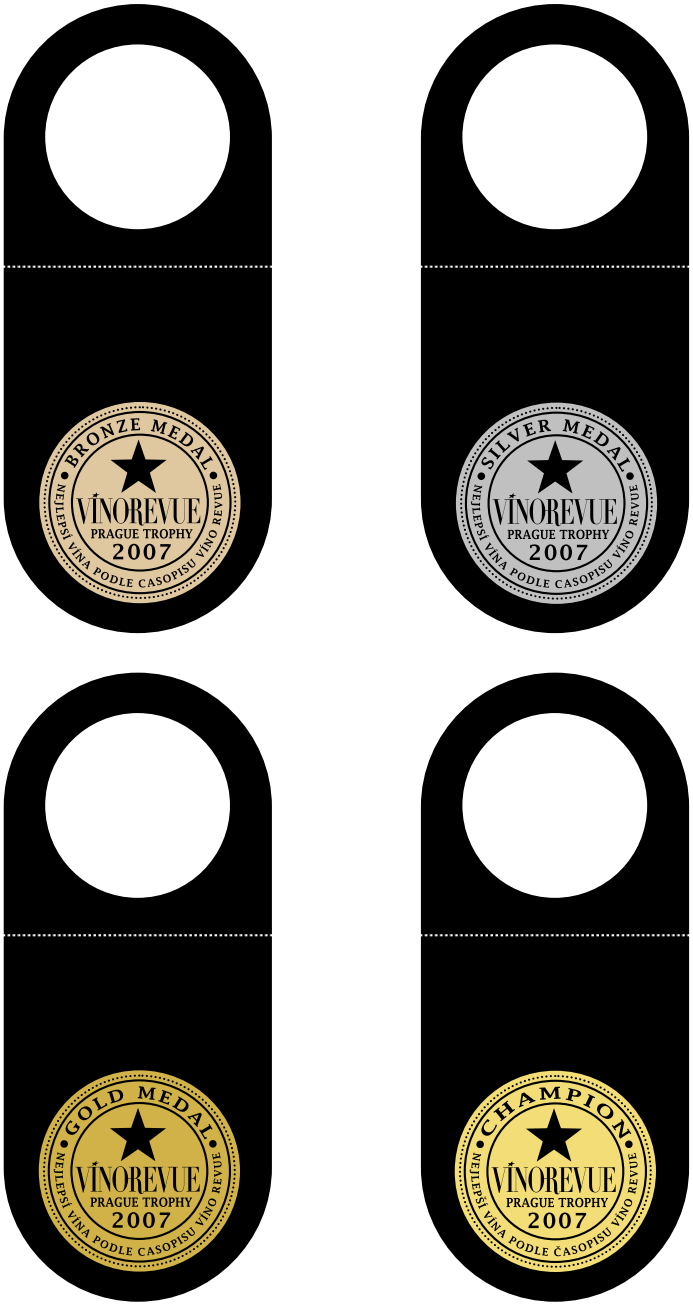
Na požádání poskytne organizátor držitelům titulu Champion a zlaté, stříbrné a bronzové medaile oproti úhradě samolepky nebo závěsy označující umístění v soutěži, které mohou soutěžící využít k umístění na spotřebitelském balení vína. Jejich počet bude omezen v přihlášce uvedeným množstvím šarže oceněného vína. V informačních materiálech výrobce (cenové nabídky, inzeráty, nápojové lístky, přibalené materiály, záhlaví dopisů atd.) se mohou údaje o udělené ceně a o nejúspěšnějším soutěžícím uvádět po dobu 5 let ode dne propůjčení. Vždy se musí uvádět rok ocenění a číslo šarže oceněného vína. Mimo to je uvádění ocenění v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.

14. Zveřejnění výsledků

Organizátor se zavazuje zveřejnit kompletní výsledky včetně příslušného čísla šarže v časopise Víno Revue. Výsledky každého kola v příslušném následujícím čísle.

15. Vzory ocenění - samolepky

16. Vzory ocenění - závěsy



17. Vzor tabulky pro hodnocení tichých vín

Vz.č. r.		1 vynikající	2 velmi dobrá	3 dobrá	4 uspokojivá	neuspokojivá			Poznámky
Kategorie						5+	5	5-	
vzhled	barva	8	7	6	5	4	2	0	
	čirost	8	7	6	5	4	2	0	
vůně	čistota	8	7	6	5	4	2	0	
	intenzita	8	7	6	5	4	2	0	
	kvalita	16	14	12	10	8	4	0	
chuť	čistota	8	7	6	5	4	2	0	
	intenzita	8	7	6	5	4	2	0	
	persistence	8	7	6	5	4	2	0	
	kvalita	16	14	12	10	8	4	0	
celk. dojem/harmonie		12	9	6	3	2	1	0	
mezisoučet									
výsledný součet				datum / podpis					VÍNO REVUE 2007

17. Vzor tabulky pro hodnocení šumivých vín

Vz.č. r.		1 vynikající	2 velmi dobrá	3 dobrá	4 uspokojivá	neuspokojivá			Poznámky
Kategorie						5+	5	5-	
vzhled	barva	8	7	6	5	4	2	0	
	perlení	8	7	6	5	4	2	0	
vůně	čistota	8	7	6	5	4	2	0	
	intenzita	8	7	6	5	4	2	0	
	kvalita	16	14	12	10	8	4	0	
chuť	čistota	8	7	6	5	4	2	0	
	intenzita	8	7	6	5	4	2	0	
	persistence	8	7	6	5	4	2	0	
	kvalita	16	14	12	10	8	4	0	
celk. dojem/harmonie		12	9	6	3	2	1	0	
mezisoučet									
výsledný součet				datum / podpis					VÍNO REVUE 2007