



Vážení vinaři,

Sdružení dobšických vinařů a Vinařství LAHOFER, a.s., pořádají

IV. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE RŮŽOVÝCH VÍN

Jarovín Rosé

2 0 0 7

Cílem soutěže je prezentovat růžová vína z celého světa a dát tak široké veřejnosti na vědomí, kdo umí vyrobit nejlepší růžové víno, s důrazem na podporu jejich prodeje a prezentaci v médiích.

DŮLEŽITÉ TERMÍNY VÝSTAVY :

Přihláška: na adresu Vinařství LAHOFER, Brněnská 523, 671 82 Dobšice
nebo na e-mail: info@lahofer.cz

Dodání vzorků:

Vinařství LAHOFER, a.s.
Brněnská 523
671 82 Dobšice 89
v době od 1.3. do 16.3.2007
Jaroslav Chaloupecký 00420 602 766 157

Vinotéka Veronský dům
Míšeňská 8, 110 00 Praha 1
v době od 1.3. do 14.3.2007
Martin Sýkora 00420603227007

BS vinařské potřeby Velkých Bílovice
Žižkovská 1230
691 02 Velké Bílovice
v době od 1.3. do 14.3.2007

BS vinařské potřeby Mikulov
K vápence 3203/10
692 01 Mikulov
v době od 1.3. do 14.3.2007

Termín hodnocení:

Dne 21.3.2007 v sokolovně v Dobšicích od 10 hodin.

Termín výstavy:

Dne 31.3.2007 v Althanském paláci na Horní Náměstí 3 ve Znojmě

Výsledky budou zveřejněny na www.jarovin.cz, www.vinnysklep.cz,
www.lahofer.cz, www.misenska.cz, Týdeníku Rovnost (Znojemské noviny),
Znojemsko, Vinařský obzor, Sommelier, Vino Revue, Víno&Styl a Radio
Blaník.

Za Sdružení dobšických vinařů
a Vinařství LAHOFER, a.s.

Jaroslav Chaloupecký /

Ladislav Skopal



STATUT

IV. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE RŮŽOVÝCH VÍN

Jarovín Rosé

2 0 0 7

dne 31.3.2007 v 11 hodin Althanský palác, Horní Náměstí 3, Znojmo.

1. Pořadatel soutěže

Soutěž je v tomto ročníku organizována Sdružením dobšických vinařů ve spolupráci s Vinařstvím LAHOFER, a.s. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

2. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro všechna růžová vína vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky legislativy EU, zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a podmínky legislativy států původu přihlášených zahraničních vín.

3. Minimální množství vína

Výrobce vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici toto minimální množství:

Víno jakostní; víno šumivé	500 l
Víno s přívlastkem - kabinet	300 l
Víno s přívlastkem - pozdní sběr	200 l
Víno s přívlastkem - výběr z hroznů	100 l
Víno s přívlastkem - výběr speciální (ledové, bobulový výběr, slámové)	25 l

4. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá 6 lahví (o obsahu 0,75 l, výběr z hroznů 0,5 l, speciální výběr 0,375 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů.

Soutěžící uhradí soutěžní poplatek ve výši 400 Kč nebo 15 EUR za každý přihlášený vzorek na účet organizátora (č.ú.3409236514/0600), nebo v hotovosti při odběru vzorků.

5. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku, vinařské oblasti, obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin a určení čísla šarže, ze které je vzorek předkládán.

Součástí přihlášky je chemická analýza a:

a) Rozhodnutí MZe o zařazení vína podle §14 zákona (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004).

a

b) Doklad o původu hroznů v případě zemských vín (registrace vinice ÚKZÚZ, u vín vyrobených z koupených hroznů také doklad o nákupu - faktura nebo smlouva). U vín, která mají být označena jako vína s přívlastkem, je nutno navíc doložit kopii o ověření cukernatosti vinařským důvěrníkem.



c) V souladu se zněním zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, ve znění pozdějších předpisů, pokud se v jednotlivých soutěžních kategoriích zúčastní dosud nezatříděné víno ze sklizně roku předcházejícího roku soutěže, pokud toto víno není zemské, pak takové víno ze sklizně roku předcházejícího roku soutěže v jednotlivé šarži, které by se vedle ostatních vín probouvalo na medaili oceněné místo, bude při slavnostním vyhlášení pouze navrženo na umístění. Oficiální diplom a medaile-samolepka Jarovín Rosé bude takovému vínu udělena výlučně až na základě předložení platného úředního dokladu o zatřídění pro tuto šarži a to v případě, že zatříděné víno nebude proti původní deklaraci sestupněno.

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 na rozhodnutí MZe ČR podle §14 zákona č. 115/1995 Sb. ve znění pozdějších předpisů (do 30.4.2004), rozhodnutí SZPI podle § 26 zákona 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004), 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.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobci a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

6. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá

- ve dnech 1.3. do 16.3.2007 ve Vinařství LAHOFER, a.s., Brněnská 523, 671 82 Dobšice (p. Chaloupecký 602 766 157)
- ve dnech 1.3. do 14.3.2007 ve vinotéce Veronský dům v Míšeňské ulici č.8 na Praze 1 (p. Sýkora 603 227 007)
- ve dnech 1.3. do 14.3.2007 v prodejnách BS vinařské potřeby ve Velkých Bílovicích nebo v Mikulově.

7. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne 21.3.2007 v Sokolovně v Dobšicích u Znojma v 10 hodin.

8. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou přiměřené zkušenosti s hodnocením vín. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládají nejméně z pěti členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Členové komise musí mít platné senzorní zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 40 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

Seznam hodnotitelů naleznete v příloze č. 1.

9. Odborný vedoucí hodnocení a garant

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou zkoušku dle evropských norem ISO a DIN a má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží garant jmenovaný SDV pro rok 2007 byl Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení. Medaile budou uděleny pouze v případě, že oceňovaná vína dosáhnou hodnocení minimálně 80 bodů.



10. Podmínky hodnocení

Podmínky pro hodnocení vín:

- a) Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- b) Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie)
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 14.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisí
- g) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- h) Vína se podávají v teplotách: růžové víno 10 - 12 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- i) Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek
- j) 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 na vyžádání vedoucího hodnocení, garanta, nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

12. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů.

13. Kategorizace vín

Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd, známek, specialit (ledová, slámová vína, botrytické výběry atd.) a sektů. V každé kategorii musí být minimálně 5 vzorků.

14. Medaile

U každé kategorie bude udělena jedna zlatá medaile, jedna stříbrná a jedna bronzová medaile. V případě stejného počtu bodů mohou být uděleny dvě popřípadě i více medailí za zhodné umístění.

Všechna ocenění (všechny medaile udělené v kategoriích a ocenění za nejlepší kolekci vín), nepřekročí 10 % z celkového počtu soutěžních vín.

15. Champion

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí z vítězů jednotlivých kategorií. Champion nezíská další medaile, pouze titul „Champion“.

16. Nejlepší kolekce vín

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného hodnocení vzorků jednotlivých soutěžících. Pro vyhodnocování nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze soutěžící, kteří přihlásili 4 a více vzorků. Odměnou za nejlepší kolekci vín bude diplom a věcná cena starosty Dobšic.



17. Diplom

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovatelovi vydán diplom, označující ocenění (medaili) daného vzorku a čísla šarže. Diplom obdrží vinaři v kategorii Champion, Nejlepší kolekce vín, Zlatá medaile, Stříbrná medaile, Bronzová medaile.

18. Označování vín

Soutěžící může uvádět ocenění (medaile a titul „Champion“) na láhvi vína z č. šarže, ze které pochází oceněný vzorek, ovšem toto označení je omezeno stavem zásoby příslušné partie uvedené na přihlášce. Musí se uvádět rok ocenění. Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou účastník obdrží společně s výsledkem hodnocení. Na láhvi není povoleno uvádět údaje, které přímo nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín soutěžícího, o ocenění „nejúspěšnější soutěžící“ atd.

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 č. šarže oceněného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.

19. Výstava

Výstava se koná dne 31.3.2007 v 11:00 hod. v Althanském paláci, Horní Náměstí 3, Znojmo. Slavnostní vyhlášení výsledků proběhne ve 14 hodin.

20. Výsledky

Všechny výsledky a průběh soutěže naleznete na www.jarovin.cz, www.vinnysklep.cz, www.lahofer.cz a www.misenska.cz

Ve Znojmě dne 1.1.2007

Za Sdružení dobšických vinařů
a Vinařství LAHOFER, a.s.

Jaroslav Chaloupecký

Ladislav Skopal



IV. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE RŮŽOVÝCH VÍN

Jarovín Rosé

2 0 0 7

NABÍDKA SPOLUPRÁCE S JAROVÍNEM DOBŠICE

Organizátoři výstavy nabízí reklamu v katalogu při příležitosti konání **mezinárodní výstavy Jarovín Dobšice – Rosé 2007**, kde se účastní vína z řad úspěšných producentů a jejich skvostů. Zpracované reklamy ve formátu PDF (300dpi) zasílejte e-mailem na **robin@ht.cz** nebo na CD přímo organizátorům výstavy. Po dohodě lze reklamu vyrobit. Katalog bude o velikosti A5 v černobílém provedení.

**Mediálním partnerem je www.jarovin.cz, www.vinnysklep.cz,
a www.misenska.cz**

Hlavní sponzor	5000 Kč
Reklama na deskách katalogu a logo v sále výstavy.	
1 strana v katalogu	1000 Kč
1/2 strany katalogu	600 Kč

Za Sdružení dobšických vinařů
a Vinařství LAHOFER, a.s.

Jaroslav Chaloupecký

Ladislav Skopal