

FORUM MORAVIUM 2008
STATUT
NOMINAČNÍ SOUTĚŽE VÍN
VELKOPAVLOVICKÉ VINAŘSKÉ PODOBLASTI
2008

1. Pořadatel soutěže

Soutěž je organizována občanským sdružením Forum Moravium. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

2. Poslání a cíl soutěže

- a) soutěžní porovnání a odborné zhodnocení vín s garantovaným původem ve velkopavlovické vinařské podoblasti
- b) podpora produkce a prodeje co nejkvalitnějších vín s garantovaným původem z velkopavlovické vinařské podoblasti
- c) zprostředkování komunikace mezi producentem a spotřebitelem vína

3. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve velkopavlovické vinařské podoblasti, která splňují podmínky zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a tohoto statutu.

4. Minimální množství vína

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

Víno jakostní; víno šumivé	500 l
Víno s přívlastkem – kabinetní víno	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

5. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 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.

V roce 2008 uhradí přihlašovatel soutěžní poplatek ve výši 200 Kč za přihlášený vzorek organizátorovi.

6. 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 a nebo kategorie (známková vína, šumivé víno, speciální výběr), ročníku, přívlastku, vinařské oblasti, obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin a určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán.

Přihláška musí být předána spolu se vzorky vín nebo zaslána nejpozději do 16.5. 2008 na kontaktní adresu: Městské informační centrum, Hlavní 9, 691 06 Velké Pavlovice.

Součástí přihlášky je rozhodnutí SZPI, resp. MZe o zatřídění vína (zákon č. 321/2004 Sb., resp. č. 115/1995 Sb.).

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 §26 „zákona“, nebo musí prokazatelně pocházet z různých partií hroznů (rozdílné vinice na registraci, rozdílné ověření cukernatosti hroznů).

Součástí přihlášky je část, kde vystavovatel potvrdí žádost pro případnou nominaci do Salonu vín České republiky. V případě, že vystavovatel žádá o zařazení do nominace pro Salon vín ČR, musí na přihlášce deklarovat, že splňuje množstevní limity dané Salonem vín ČR a do konce září aktuálního roku celá šarže vína bude nalahvována.

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 výrobcí a vínu v katalogu soutěže a odborném tisku.

7. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá ve dnech **12. – 16. května 2008** v prostorách Městského informačního centra, Hlavní 9, Velké Pavlovice, v době 8.00 – 18.00 hod.

8. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne **23. května 2008** ve Velkých Pavlovicích v degustačních prostorách VINIUM a.s..

9. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládá nejméně ze čtyř členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda komise musí mít platné sensorické 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 je nejméně 4 minuty.

10. Odborný vedoucí hodnocení a garant

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou zkoušku ve smyslu povinností plynoucích ze zákona č. 321/2004 Sb., a jeho prováděcího předpisu (vyhláška č. 323/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů). Odborný vedoucí má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží garant jmenovaný SVČR. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

11. 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 nebo kategorie
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotištěné 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: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °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, které tvoří samostatné kategorie pro hodnocení a uvedení v katalogu výstavy. Pro vytvoření samostatné kategorie je nutný minimální počet 6 vzorků v kategorii. V případě nižšího počtu vzorků jsou zařazena tato vína do kategorie „vína bílá ostatní“ respektive „vína červená ostatní“.

Dále samostatnou kategorií pro řazení, hodnocení a uvedení v katalogu výstavy tvoří:

- a) známková vína

- b) šumivá vína – sekty
- c) speciální výběry (ledová, slámová vína, botrytické výběry, výběr z cibéb, výběr z bobulí)
- d) vína bílá ostatní
- e) vína červená ostatní
- f) růžová vína

14. Medaile

Medailí mohou být oceněna pouze vína z velkopavlovické vinařské podoblasti. U každé odrůdy bude vybrán vítěz – zlatá medaile, dále stříbrná a bronzová medaile. Podle stejného systému se udělí medaile u dalších kategorií, tedy známkových vín, šumivých vín, speciálních výběrů, ostatních vín bílých, ostatních vín červených a růžových vín.

Medaile může být udělena pouze vínům, které získají při hodnocení body v rozmezí od 75 do 100 bodů.

V případě rovnosti bodů u více vín bude uděleno více medailí dle pořadí v kategorii.

Počet vín oceněných medailí bude do výše maximálně 30 % ze všech soutěžních vzorků.

15. Champion

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán z vítězů jednotlivých kategorií speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí.

16. Nejlepší tři kolekce vín a cena starosty města Velké Pavlovice

Nejlepší tři 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. Soutěžící, který bude mít nejvyšší průměrné hodnocení získá ocenění zlatá kolekce vín. Soutěžící, který bude mít druhé nejvyšší průměrné hodnocení, získá ocenění stříbrná kolekce vín. Soutěžící, který bude mít třetí nejvyšší průměrné hodnocení, získá ocenění bronzová kolekce vín.

Červenému vínu s největším počtem bodů bude udělena Cena starosty města Velké Pavlovice. V případě, že absolutní vítěz soutěže bude červené víno, tak Cenu starosty města Velké Pavlovice získává červené víno s druhým největším počtem bodů.

17. Diplom

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovatel vydán diplom, označující ocenění (medaili) daného vzorku.

18. Označování vín

Soutěžící může uvádět ocenění (medaile a titul „Champion“) na láhvi vína ze šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek, ovšem toto označení je omezeno stavem zásoby příslušné šarže uvedené na přihlášce. Musí se uvádět rok ocenění a šarže oceněného vína. 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 šarže oceněného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.

19. Nominace do Salonu vín České republiky

Do soutěže Salonu vín České republiky bude nominováno nejvýše 30% nejlépe oceněných vín z dané vinařské podoblasti. O nominaci rozhoduje organizační výbor výstavy. Nominována mohou být pouze vína, která splňují množstevní limity dané statutem Salonu vín ČR (jakostní víno 750 l, kabinetní víno 500 l, pozdní sběr 300 l, výběr z hroznů 150 l, speciální výběr (ledové, slámové, etc.) 25 l.