

Statut soutěže vín Cuvée 2009 Ostrava

Odborný garant soutěže vín: Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc.

Odborný vedoucí hodnocení vín: Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.

Organizační výbor: Lubomír Bárta, Ing. Bořek Svoboda,
MUDr. Martin Křístek (předseda)

1. Pořadatel soutěže :

Organizátorem soutěže vín je občanské sdružení K.A.H.A.N. ve spolupráci s Cechem českých vinařů a svazem moravských vinařů Moravín. Hlavním partnerem soutěže vín jsou Moravské vinařské závody Bzenec. Organizátorem doprovodné výstavy vín pro veřejnost je Hotel Atom Ostrava. Organizátor soutěže vín má právo vyloučit soutěžní vzorky, které nesplní podmínky statutu soutěže.

2. Určení soutěže :

Soutěž je otevřena pro všechna tuzemská i zahraniční vína vyrobená ze dvou a více odrůd révy vinné a všechna vína známková, která splňují podmínky statutu soutěže. Vína V.O.C. a další vína tuzemské výroby musí odpovídat zákonu č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Dle nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 pro popis, označování, obchodní úpravu a ochranu některých vinařských produktů, jsou ze soutěže vyloučena stolní vína.

3. Minimální množství vína :

Minimální množství vína od každého soutěžního vzorku, které musí mít jeho výrobce či dovozce k dispozici, není stanoveno.

4. Množství láhví a poplatek :

Účastník soutěže vydá bezplatně pro potřeby sensorického hodnocení a prezentace na doprovodné výstavě vín 6 lahví o obsahu 0,5 l nebo 0,75 l od každého soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže. Každá láhev soutěžního vzorku musí být účastníkem soutěže označena : název vína, jméno výrobce či dovozce, číslo šarže. Účastník soutěže nehradí poplatek za přihlášený soutěžní vzorek.

5. Přihláška :

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o soutěžním vzorku. Přihláška musí obsahovat : jméno a přesnou adresu výrobce či dovozce, kontaktní telefon, název vína a souhrn použitých odrůd, číslo šarže, zemi původu a vinařskou oblast. Nesprávné údaje na přihlášce jsou důvodem pro vyloučení soutěžního vzorku ze soutěže. V případě úmyslného uvedení nepravdivých údajů jsou ze soutěže vyloučeny všechny soutěžní vzorky účastníka soutěže. Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí účastník soutěže se zpracováním a publikací údajů o výrobcu či dovozci a soutěžním vzorku v katalogu výstavy

a odborném tisku. Přílohou přihlášky tuzemských jakostních vín, jakostních vín s přívlastkem, sektů s.o. a aromatických sektů s.o., je kopie Rozhodnutí MZe o zařídění vína podle § 14 zákona č. 215/1995 Sb. (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004). U vín tuzemské výroby ročníku 2008, která podléhají zařídění, musí být doklady doručeny nejpozději 30.5.2009, v opačném případě budou vyloučena ze soutěže bez ohledu na dosažený výsledek. Přílohou přihlášky zemských vín je doklad o původu hroznů (kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů).

6. Sběr vzorků :

Sběr vzorků se uskuteční ve dnech 6.4.-10.4.2009 na určených sběrných místech.

7. Termín a místo hodnocení :

Hodnocení vín se uskuteční dne 20.4.2009 v Národním vinařském centru ve Valticích. Slavnostní vyhlášení výsledků a výstava vín se uskuteční 24.4.2009 v Divadélku pod Věží v Ostravě. Nezaříděná tuzemská vína ročníku 2008, která zařídění podléhají, jsou při slavnostním vyhlášení výsledků na ocenění pouze navržena.

8. Odborná komise :

Vína hodnotí odborné komise, jejíž členy jmenuje organizátor z řad nezávislých degustátorů a enologů, jejichž případné soutěžní vzorky nejsou posuzovány odbornou komisí v níž zasedají. Předpokladem účasti v odborné komisí jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Odborné komise se skládají nejméně ze čtyř členů. Hodnocení každé odborné komise řídí předseda. Předseda odborné 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 dni nejvýše 55 soutěžních vzorků, doba hodnocení každého vzorku činí v průměru 5 minut. Hodnocení odborné komise je přítomen zástupce Ministerstva zemědělství ČR.

9. Odborný vedoucí hodnocení a garant soutěže vín :

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení, mající zkušenosti s organizací mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při hodnocení dohlíží odborný garant soutěže. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s odborným garantem soutěže případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

10. Podmínky hodnocení :

- 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, nebo členové jednotlivých komisí pracují diskusním způsobem u kulatých stolů
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného soutěžního vzorku

- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných soutěžních vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a kategorie
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel OIV, nebo podobné nebroušené a nepotištěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 150 ml.
- f) Komise pracují v době mezi 8.00 až 14.30 h., přestávky určují předsedové komisí
- g) Pořadí předkládaných soutěžních vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení : vína jsou řazena podle kategorie a ročníku (sestupně), obsahu zbytkového cukru a objemového procenta alkoholu (vzestupně)
- h) Soutěžní vzorky se podávají v teplotách : bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- i) Degustátor vypisuje pro každý soutěžní vzorek samostatný hodnotící lístek
- j) Hodnotící lístky jednotlivých soutěžních vzorků jsou archivovány po dobu pěti let a je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků. V případě podezření na nesrovnalosti při zpracování je organizátor schopen na vyžádání vedoucího hodnocení, odborného garanta nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv soutěžního vzorku.

11. Hodnotící systém :

Soutěžní vzorky, které splňují podmínky statutu soutěže, jsou hodnoceny stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů. Hodnotí se senzorické vlastnosti vína : vzhled (čirost, barva), vůně (intenzita, čistota, harmonie), chuť (intenzita, čistota, harmonie, perzistence) a celkový dojem. Výsledné bodové ohodnocení každého soutěžního vzorku je aritmetickým průměrem bodového ohodnocení jednotlivými členy odborné komise po eliminaci obou krajních hodnot. V případě shodného výsledného bodového ohodnocení u několika soutěžních vzorků je rozhodujícím kritériem celkový počet bodů udělený všemi členy odborné komise.

12. Kategorizace vín :

Přihlášená vína jsou zařazena do soutěžních kategorií :

A 1 ... bílá vína tichá suchá (do 4 g/l zbytkového cukru, nebo do 9 g/l zbytkového cukru, pokud celkový obsah kyselin není více než o 2 g/l nižší než obsah zbytkového cukru)

A 2 ... bílá vína tichá polosuchá a polosladká (do 45 g/l zbytkového cukru)

B červená vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

C růžová vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

D vína šumivá a perlivá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

E vína likérová a sladká (nad 45 g/l zbytkového cukru)

V případě malého počtu (méně než pět) soutěžních vzorků v některé z kategorií, má organizátor soutěže právo kategorii sloučit s jinou kategorií, ocenění jsou udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně.

13. Medaile :

V každé kategorii je udělena Zlatá medaile vínu s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením a dále vínům ohodnoceným 90.00 - 100 body. Stříbrné medaile jsou uděleny vínům ohodnoceným 85.00 - 89.99 body. Bronzové medaile jsou uděleny vínům

ohodnoceným 80.00 - 84.99 body. Organizátor soutěže neudělí více medailí, než odpovídá 30% počtu přihlášených soutěžních vzorků.

14. Champion :

Titul Champion je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategorii A 1 a v kategorii B. V případě, že titul Champion obdrží víno zahraniční, je tuzemskému vínu s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v uvedených kategoriích udělen titul Nejlépe hodnocené tuzemské víno.

15. Vítěz kategorie :

Titul Vítěz kategorie je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategoriích A 2, C, D, E, nebo v kategoriích sloučených.

16. Nejlepší kolekce vín :

Titul Nejlepší kolekce vín je udělen účastníkovi soutěže s nejvyšším průměrem výsledných bodových ohodnocení všech jeho soutěžních vzorků. Pro hodnocení Nejlepší kolekce vín jsou bráni v úvahu účastníci soutěže, kteří přihlásili čtyři a více soutěžních vzorků.

17. Diplom :

Jako certifikát ocenění odbornou komisí (Zlatá, Stříbrná a Bronzová medaile, Champion, Nejlépe hodnocené tuzemské víno, Vítěz kategorie, Nejlepší kolekce vín) je účastníkovi soutěže vydán diplom s označením ocenění soutěžního vzorku (kolekce). Na diplomu je uvedeno číslo šarže oceněného soutěžního vzorku.

18. Označování vín :

Účastník soutěže má právo označit láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek, samolepící medailí (Champion, Gold, Silver, Bronze) dle závazné reprodukční předlohy, kterou obdrží s výsledkem hodnocení. Není povoleno uvádět na etiketě vína údaje, které nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín účastníka soutěže. V informačních materiálech výrobce či dovozce se mohou údaje o ocenění uvádět po dobu pěti let ode dne udělení.

19. Ostatní :

Nezávisle na soutěži vín jsou soutěžní vzorky ohodnoceny komisemi veřejnosti a komisí FIJEV (Mezinárodní organizace novinářů píšících o víně). Ocenění komisí veřejnosti nebo komisí FIJEV neopravňuje výrobce či dovozce vína k označení láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek, samolepící medailí. Hodnocení komisí veřejnosti a komise FIJEV umožňuje výrobcí či dovozci vína porovnat názory odborníků, veřejnosti a novinářů píšících o víně.