



Sdružení dobšických vinařů

11. 4. 2009 Dobšice u Znojma

---

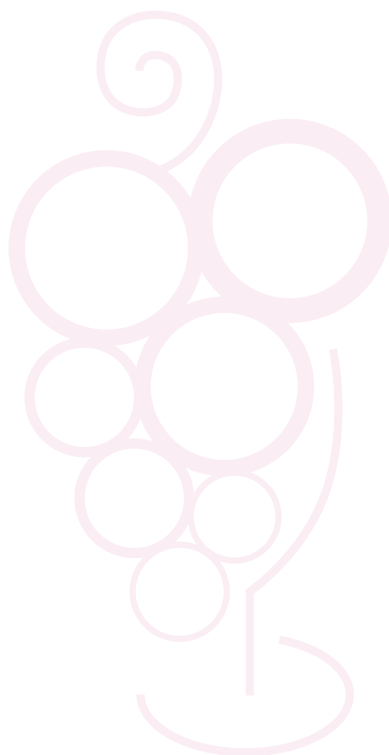
V. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE RŮŽOVÝCH VÍN

# *Jarovín* Rosé

2 0 0 9

---

INFORMACE  
STATUT  
PŘIHLÁŠKA



Produkce

**KOFROŇ**  
Production & Advertising



## Vážení tvůrci nejlahodnějšího moku světa,

přijměte laskavě pozvání k již tradiční výstavě růžových vín Jarovín rosé 2009 do jihomoravských Dobšic. Za léta existence výstavy jste byli svědky vzestupné tendence zájmu o srovnání kvalit růžových vín mezi domácími i zahraničními vinaři a popularita výstavy byla znát i mezi odbornou veřejností.

Pro letošní ročník jsme připravili několik zásadních změn, které by měly vést k ještě vyšší kvalitě výstavy a zároveň k dosažení kontaktu Vás vinařů s odbornou veřejností během výstavy, odborníků z řad gastronomických provozů, somelierů hotelových řetězců, majitelů vinoték i milovníků a sběratelů vína. Produkce a propagace výstavy byla svěřena společnosti Kofroň production & advertising, která například realizovala loňský ročník Znojemského vinobraní, má zkušenosti z oblasti marketingu vína a kontakty v naší cílové skupině.

## Novinky a cíle Jarovín Rosé 2009:

- Zajistit výstavě propagaci v odborných i společenských médiích
- Rozšířit počet vystavovatelů (tuzemsko i zahraničí)
- Pozvat na výstavu odbornou veřejnost z řad provozovatelů gastronomických podniků, majitelů vinoték, podnikatelů – sběratelů vín
- Rozšířit plochu pro prezentaci vín
- Připravit doprovodný program výstavy
- Zajistit dopravní obslužnost k výstavě ze širokého okolí, hotelů a městských částí i okolních regionů.
- Využít Jarovín rosé k prezentaci růžových vín i na jiných významných akcích v České republice (koncerty Filharmonie, prezentace na společenských událostech a.p..)

Vy majitelé a zaměstnanci vinařství, lidé, kteří věnovali vínu lásku a péči budete jistě potěšeni, že budeme dělat vše pro to, aby výstava přilákala co nejvíce návštěvníků, kteří budou chtít nakupovat vaše vína, že je společnými silami přilákáme na ojedinělou výstavu, která slibuje průřez nejlepšími růžovými víny z Moravy, Čech i zahraničí. Mezi zásadní novinky patří možnost mimosoutěžní prezentace ucelené řady vín z Vaší produkce ve stáncích v areálu výstavy. Stánky budou zájemcům pronajaty za symbolickou částku. (vizualizace na [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz))

Petr Kofroň - jednatel KOFROŇ PRODUCTION & ADVERTISING s.r.o.

Anna Černá - SDRUŽENÍ DOBŠICKÝCH VINAŘŮ

*Veškeré informace naleznete na [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz)  
a na kontaktech pořádající agentury [www.kpa.cz](http://www.kpa.cz).*



## STATUT

### 1. Pořadatel soutěže

Soutěž je v tomto ročníku organizována Sdružením dobšických vinařů. 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 senzorického posouzení.

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

Soutěžící uhradí soutěžní poplatek ve výši 600 Kč nebo 25 EUR za každý přihlášený vzorek na účet organizátora (č.ú.182375232/0600), nebo v hotovosti při odběru vzorků.



## STATUT

### 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) Rozhodnutí MZe o zařídění vína podle §14 zákona (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004).
- 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 probojovalo na medailí 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 zařídění pro tuto šarži a to v případě, že zatříděné víno nebude proti původní deklaraci sestupně. 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 výrobcí a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.



## STATUT

### 6. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá:

- ve dnech 5.3. do 28.3.2009  
v červeném sklepě Vinařství Hort , Dobšice
- ve dnech 1.3. do 24.3.2009 v prodejnách BS vinařské potřeby  
ve Velkých Bílovicích nebo v Mikulově
- ve dnech 1.3. -24.3. 2009 v Praze, Pernerova 48,  
u společnosti Vinom Wine, s.r.o.

### 7. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne 1.4.2009

v Sokolovně v Dobšicích u Znojma v 10.00 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 nepřípuštění 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 senzorké 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 45 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

### 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 2009 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.



## STATUT

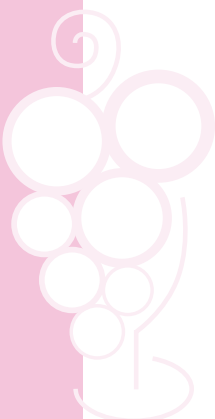
### 10. Podmínky hodnocení

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 nepotištěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20cl.
- 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.





---

## STATUT

### 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 shodné 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 přihlašovatel 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.





---

## STATUT

### 18. Nákup vín od vystavujících vinařů

V případě zvýšeného zájmu o růžová vína, které se zúčastní soutěžní přehlídky Jarovín rosé 2009, organizátor vína od soutěžícího dokoupí, a to se 30 procentní slevou z nákupní ceny. Nejvýše však 100 lahví z každé šarže.

### 19. 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.

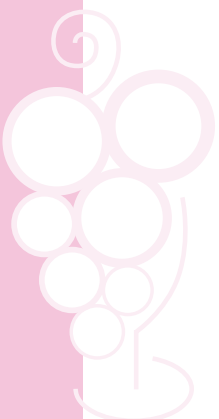
### 20. Výstava

Výstava se koná dne 11.4. 2009 v 15.00 hod. v Sokolovně, případně ve sportovním areálu v Dobšicích. Slavnostní vyhlášení výsledků proběhne ve 15.30 hodin.

### 21. Výsledky

Všechny výsledky a průběh soutěže naleznete na [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz), [www.vinnysklep.cz](http://www.vinnysklep.cz). Budou zveřejněny i v tisku, a to jak odborném, tak i místním

*Ve Znojmě dne 5.2.2009  
Za Sdružení dobšických vinařů  
Jiří Hort*







## PŘIHLÁŠKA

Závazně přihlašuji a souhlasím s podmínkami uvedenými ve statutu Jarovín Dobšice – Rosé 2009:

Název výrobce (obchodní firmy): .....

Adresa: .....

Město a PSČ: .....

Kontaktní osoba: .....

Tel.: ..... Fax/E-mail: .....

Poř. číslo	Odrůda + obchodní název	Ročník	číslo šarže	Zbytkový cukr	Vino je předmětem obchodu ano - ne	V případě, že je předmětem obchodu		Souhlasím s uvedením celé kontaktní adresy, včetně telefonu ano - ne	Poznámka
						Cena	Nabízený počet lahví		

Vyplněnou přihlášku je třeba odeslat nejpozději do 1. 3. 2009 poštou na adresu:

Sdružení dobšických vinařů, Za Školkou 261, 671 82 Dobšice

nebo e-mailem: [cerna.anna@centrum.cz](mailto:cerna.anna@centrum.cz) nebo [barta@kpa.cz](mailto:barta@kpa.cz), popřípadě faxem: +420 515 22 44 62.

**Taktéž je možné přihlášku vyplnit online přímo na [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz).**

Vzorky je třeba dodat na adresu:

- **Vinařství Hort**, Červený sklep, Dobšice v době od 1. 3. do 16. 3. 2009.  
Z organizačních důvodů prosíme o dodržení termínu.
- **Vinotéka Veronský dům**, Míšeňská 8, Praha 1 v době od 1. 3. do 14. 3. 2009, p. Sýkora tel.: +420 603 227 007
- **BS vinařské potřeby ve Velkých Bílovicích nebo Mikulově** od 1. 3. do 14. 3. 2009  
Vystavovatel se může dohodnout o vyzvednutí vzorků s organizátory na mob. tel.: +420 733 529 268

V ..... dne .....  
razítko, podpis