

Prague Wine Trophy 09

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, viceprezident 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, vyjma stolních vín.

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

Soutěž je členěna do pěti kol. Každé z kol je určeno pro pět kategorií vín - podle odrůd nebo druhů vína. Bližší specifikace vín pro jednotlivá kola - viz čl. 6.

Cílem soutěže je na základě sensorického 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, prodejce 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 sensorického posouzení. Každá láhev musí být adjustována k expedici včetně všech náležitostí platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů a čísla šarže.

Jeden přihlašovatel může přihlásit do jedné kategorie (tj. odrůdy nebo druhu vína) maximálně 10 různých vzorků vín.

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 700 Kč plus DPH - tj. 833 Kč včetně DPH.

4. Přihláška

Účastník soutěže vyplní elektronickou přihlášku, kterou si může vyžádat u pořadatele soutěže nebo stáhnout na adrese www.vinorevue.cz nebo přihlásí svá vína na této adrese on-line. Přihlášku je třeba zaslat na e-mailovou adresu: redakce@vinorevue.cz

Přihláška musí obsahovat tyto údaje:

- jméno a přesnou adresu výrobce nebo dovozce, kontaktní osobu a její e-mail a telefon,
- u tuzemských vín doklad o zatřídění vína
- u tuzemských 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 zbytkového cukru

Pokud jde o vína VOC dodat doklad o zatřídění vína pro VOC. Jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem, sekty s. o. a aromatické sekty s. o. - musí být zatříděny.

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. Místo hodnocení

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

6. Jednotlivá kola a kategorie soutěže

1. kolo - 25. února 2009

1.1. Neuburské (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 1.1. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.1. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.1. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 1.1. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

1.2. Pinot Blanc (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 1.2. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.2. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.2. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 1.2. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

1.3. Frankovka (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 1.3. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.3. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.3. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 1.3. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

1.4. Tempranillo (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 1.4. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.4. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 1.4. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 1.4. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

1.5. přírodně sladká vína nad 45 g zb. cukru

- 1.5. A - do 500 Kč
- 1.5. B - nad 500 Kč

Dodání vzorků a podání přihlášek pro 1. kolo soutěže

9. - 15. února 2009

Vzorky je třeba doručit na adresu:

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

6. Jednotlivá kola soutěže - pokračování

2. kolo - 15. dubna 2009

2.1. Tramín (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 2.1. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.1. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.1. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 2.1. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

2.2. Pinot Gris (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 2.2. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.2. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.2. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 2.2. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

2.3. Pinot Noir (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 2.3. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.3. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.3. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 2.3. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

2.4. Nebbiolo (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 2.4. A - Barolo
- 2.4. B - Barbaresco
- 2.4. C - ostatní vína z odrůdy Nebbiolo

2.5. Svatovavřínecké (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 2.5. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.5. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 2.5. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 2.5. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

Dodání vzorků a podání přihlášek pro 2. kolo soutěže

30. března - 5. dubna 2009

Vzorky je třeba doručit na adresu:

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

6. Jednotlivá kola soutěže - pokračování

3. kolo - 19. května 2009

3.1. Rosé

- 3.1. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.1. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.1. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 3.1. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

3.2. Müller Thurgau (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 3.2. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.2. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.2. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 3.2. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

3.3. Chardonnay (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 3.3. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.3. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.3. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 3.3. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

3.4. Cabernet Sauvignon + cuvée (min. 50 % Cabernet Sauvignon)

- 3.4. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.4. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.4. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 3.4. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

3.5. Shiraz (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 3.5. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.5. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 3.5. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 3.5. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

Dodání vzorků a podání přihlášek pro 3. kolo soutěže

4. - 10. května 2009

Vzorky je třeba doručit na adresu:

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

6. Jednotlivá kola soutěže - pokračování

4. kolo - 1. července 2009

4.1. Veltlínské zelené (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 4.1. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 4.1. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 4.1. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 4.1. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

4.2. Riesling (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 4.2. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 4.2. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 4.2. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 4.2. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

4.3. Zweigeltrebe (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 4.3. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 4.3. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 4.3. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 4.3. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

4.4. Sangiovese (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 4.4. A - Chianti
- 4.4. B - Chianti Classico
- 4.4. C - Vino Nobile di Montepulciano
- 4.4. D - Brunello
- 4.4. E - ostatní vína z odrůdy Sangiovese

4.5. šumivá a perlivá vína

- 4.5. A - do 300 Kč do 15 g zb. cukru
- 4.5. B - nad 300 Kč do 15 g zb. cukru
- 4.5. C - do 300 Kč 15 g zb. cukru a více
- 4.5. D - nad 300 Kč 15 g zb. cukru a více

Dodání vzorků a podání přihlášek pro 4. kolo soutěže

15. - 21. června 2009

Vzorky je třeba doručit na adresu:

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

6. Jednotlivá kola soutěže - pokračování

5. kolo - 30. září 2009

5.1. Ryzlink vlašský (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 5.1. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.1. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.1. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 5.1. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

5.2. Sauvignon (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 5.2. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.2. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.2. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 5.2. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

5.3. Merlot + cuvée (min. 50 % Merlot)

- 5.3. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.3. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.3. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 5.3. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

5.4. Barbera (podíl jiné odrůdy nesmí překročit 15 %)

- 5.4. A - do 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.4. B - nad 300 Kč do 4 g zb. cukru
- 5.4. C - do 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru
- 5.4. D - nad 300 Kč od 4 g zb. cukru do 45 g zb. cukru

4.5. šampaňská vína

- 5.5. A - do 1000 Kč do 15 g zb. cukru
- 5.5. B - nad 1000 Kč do 15 g zb. cukru
- 5.5. C - do 1000 Kč 15 g zb. cukru a více
- 5.5. D - nad 1000 Kč 15 g zb. cukru a více

Dodání vzorků a podání přihlášek pro 5. kolo soutěže

14. - 20. září 2009

Vzorky je třeba doručit na adresu:

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

7. Hodnotící komise

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

Komise jsou minimálně tříčlenné, každou komisi řídí předseda, 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.

8. 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 nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl. Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena 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.

9. 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. V případě tříčlenných a čtyřčlenných komisí se započítávají známky všech členů komise. V případě pětičlenných a vícečlenných komisí se nezapočítává nejvyšší a nejnižší známka.

10. Malý počet vzorků

Minimální počet vín v kategorii jsou čtyři. V případě menšího počtu přihlášených vzorků nemůže pořadatel v dané kategorii udělit ocenění.

■ Prague Wine Trophy 09

11. Ocenění vín

Prague Wine Champion

Nejlépe hodnocené víno v každé kategorii (tzn. víno s absolutně nejvyšším bodovým hodnocením bez ohledu na kategorii) obdrží titul „Champion“. Nezíská-li hodnocené víno alespoň 80 bodů, nebude titul Champion udělen.

Prague Premium Gold

Vína, která dosáhnou bodového ohodnocení 90 až 100 bodů.

Prague Gold

Vína, která dosáhnou bodového ohodnocení 85 až 89,99 bodů.

Prague Silver

Vína, která dosáhnou bodového ohodnocení 80 až 84,99 bodů.

Titul Prague Wine Champion a ocenění Prague Premium Gold, Prague Gold a Prague Silver může získat maximálně 30 % vín zúčastněných v každé kategorii. 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 medaile Prague Silver. V případě rovnosti bodů u několika vzorků se pro potřeby určení pořadí 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.

Diplom

Všichni držitelé medailí i titulu champion obdrží odpovídající diplom.

12. Označování oceněných vín

Na požádání poskytne organizátor držitelům titulu Prague Wine Champion a ocenění Prague Premium Gold, Prague Gold a Prague Silver 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.

13. Zveřejnění výsledků

Organizátor se zavazuje zveřejnit kompletní výsledky každého kola včetně příslušného čísla šarže na www.vinorevue.cz. Vína, která dosáhla 80 a více bodů budou zveřejněna v příslušném následujícím čísle časopisu Víno Revue. Kompletní výsledky budou na internet umístěny do týdne po expedici časopisu Víno Revue.

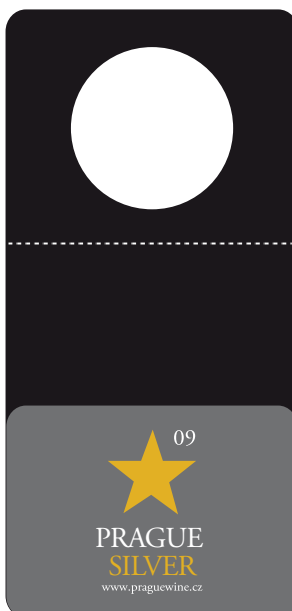
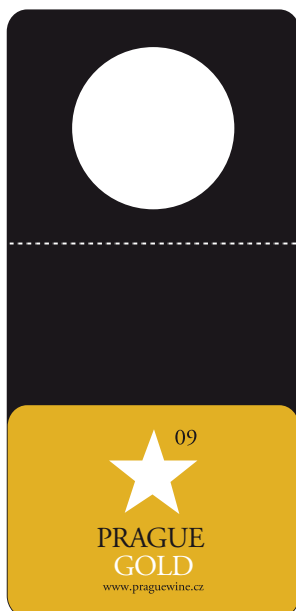
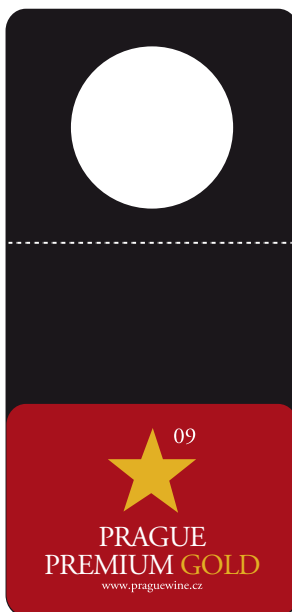
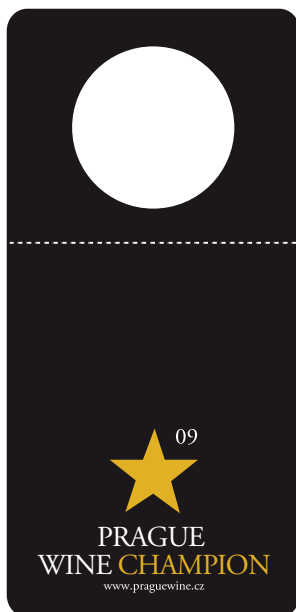
■ Prague Wine Trophy 09

14. Vzory ocenění - samolepky



■ Prague Wine Trophy 09

15. Vzory ocenění - závěsy



16. Vzor tabulky pro hodnocení tichých vín

vzorek č.		1 vynikající	2 velmi dobré	3 dobré	1 uspokojivé	5 neuspokojivé	degustátor č.	
							poznámky	
vzhled	čírost	5	4	3	2	1		
	barva	10	8	6	4	2		
vůně	intenzita	8	7	6	4	2		
	čistota	6	5	4	3	2		
	harmonie	16	14	12	10	8		
chuť	intenzita	8	7	6	4	2		
	čistota	6	5	4	3	2		
	harmonie	22	19	16	13	10		
	persistence	8	7	6	5	4		
celkový dojem		11	10	9	8	7		podpis degustátora
mezisoučet								★ PRAGUE WINE TROPHY 09
výsledný součet								

17. Vzor tabulky pro hodnocení šumivých vín

vzorek č.		1 vynikající	2 velmi dobré	3 dobré	1 uspokojivé	5 neuspokojivé	degustátor č.	
							poznámky	
vzhled	perlení	5	4	3	2	1		
	barva	10	8	6	4	2		
vůně	intenzita	8	7	6	4	2		
	čistota	6	5	4	3	2		
	harmonie	16	14	12	10	8		
chuť	intenzita	8	7	6	4	2		
	čistota	6	5	4	3	2		
	harmonie	22	19	16	13	10		
	persistence	8	7	6	5	4		
celkový dojem		11	10	9	8	7		podpis degustátora
mezisoučet								★ PRAGUE WINE TROPHY 09
výsledný součet								

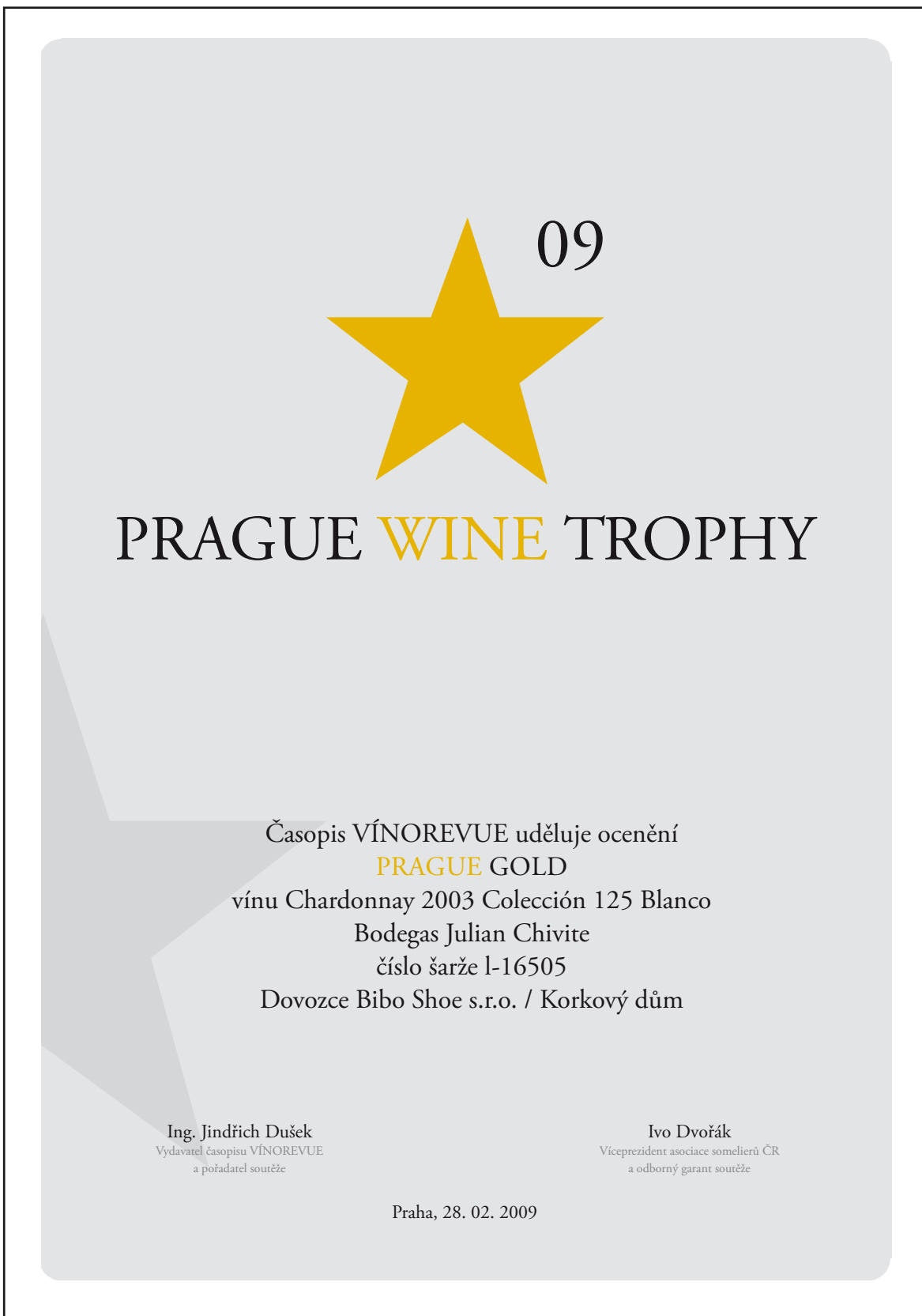
18. Vzor diplomů pro oceněná vína



18. Vzor diplomů pro oceněná vína



18. Vzor diplomů pro oceněná vína



18. Vzor diplomů pro oceněná vína

