

Mikulovské vinné trhy 2009

Statut soutěže

1. Moderátor – průvodce

Branko Černý – sommeliér, degustátor, publicista

2. Odborný garant hodnocení

Libor Nazarčuk – degustátor, Moravský sommelier

3. Čestné předsednictvo

- Mgr. Petr Gandalovič – ministr zemědělství ČR,
- Ing. Jakub Šebesta – ústřední ředitel SZPI ČR Brno,
- Mgr. Michal Hašek – hejtman Jihomoravského kraje,
- prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc. – rektor MZLU Brno,
- prof. MUDr. Petr Wendsche, CSc. – přednosta kliniky traumatologie LFMU Brno,
- prof. MUDr. Jan Černý, CSc. - kardiovaskulární a transplantační chirurgie FN Brno
- Ing. Jan Hajda – senátor PČR, předseda výboru pro hospodářství, zemědělství a dopravu,
- Ing. Rostislav Košťál – starosta města Mikulov
- Ing. Pavel Mayer – člen technické komise OIV
- MUDr. Pavel Kacerovský – ředitel výstavy Vinařské Litoměřice,
- Ing. Jiří Teplý – místostarosta pro víno města Hustopeče
- Ing. Vojtěch Pazderka - předseda Moravínu místního vinařského spolku Mikulov
- JUDr. Luboš Bárta – šéfredaktor časopisu Sommeliér

4. Pořadatel soutěže

Soutěž je organizována Hotelem Zámeček Mikulov s.r.o. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Výstava vín proběhne v celém areálu hotelu, bílá vína především v nově vybudovaném Moravském sklípku s rotundou a archivními kójem, který se nachází za hotelem.

Nedílnou součástí programu MVT je prohlídka areálu Vína Mikulov a řízená degustace ve vinotéce.

5. Poslání a cíl soutěže

Mikulovské vinné trhy navazují na předchozí tři ročníky prestižní degustace vín na Hotelu Zámeček v Mikulově. K účasti na Mikulovských vinných trzích jsou zváni všichni výrobci vín. Při přihlášení nebude vyžadováno rozhodnutí o zařazení od SZPI a mohou se zúčastnit i malí a drobní vinaři.

6. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, mající původ v České republice, která splňují podmínky tohoto statutu.

Medailemi, diplomem a titulem „Champion“ mohou být oceněna pouze vína z moravské a české vinařské oblasti.

7. Termín a místo konání

- 16. května 2009 – hodnocení Mikulovských vinných trhů – Vinárna Hotelu Zámeček Mikulov
- 23. května 2009 – Mikulovské vinné trhy – areál Hotelu Zámeček Mikulov

10:00 – zahájení

12:00 – předání ocenění a diplomů

8. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 3 ks 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.

Za žádný přihlášený vzorek se neplatí účastnický poplatek!

9. 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.

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.

10. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá ve dnech 25. dubna 2009 - 10. května 2009 na:

- recepci Hotelu Zámeček v Mikulově, tel. 519 512 885
- Agrico Velké Pavlovice od 8:00 do 16:00 hod, tel. 519 428 527
- Agrico Břeclav od 8:00 do 16:00 hod, tel. 519 323 940
- Agrico Hodonín od 8:00 do 16:00 hod, tel. 518 342 687

11. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne v sobotu 16. května 2009 ve 13:00 v prostorách vinárny na Hotelu Zámeček v Mikulově.

12. 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 ze 4 členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda a 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 30 - 50 vzorků v závislosti na počtu dodaných vín v jednotlivých kategoriích, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

13. Odborný vedoucí hodnocení

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. Odborný vedoucí hodnocení řeší také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

14. Podmínky hodnocení

Podmínky pro hodnocení vín:

- a) Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- b) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
- c) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie)
- d) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
- e) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- f) Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- g) Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu tří 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, nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

15. Hodnotící systém

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

16. Kategorizace vín

Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd. Samostatně budou uváděna a hodnocena vína známková (popř. směsky - cuvée) a také se budou samostatně uvádět a hodnotit speciální výběry (ledová, slámová vína, botrytické výběry atd.)

17. Medaile

Medailí mohou být oceněna pouze vína z České republiky. U každé odrůdy vybere vítěz – zlatá medaile, dále stříbrná a bronzová medaile. Podle stejného systému se udělí medaile u známkových vín a u speciálních výběrů.

18. Udělení zvláštních ocenění

- **Pohár ministra zemědělství ČR Mgr. Petra Gandaloviče**
– *Champion Mikulovských vinných trhů 2009*
- **Pohár hejtmána jihomoravského kraje Mgr. Michala Haška**
– *za nejlépe hodnocené bílé víno*
- **Pohár ředitele SZPI Ing. Jakuba Šebesty**
– *za nejlépe hodnocené červené víno*
- **Pohár rektora MZLU prof. Ing. Jaroslava Hluška, CSc.**
– *za nejúspěšnější kolekci vín*
- **Pohár senátora Ing. Jana Hajdy**
– *za nejlépe hodnocené přírodně sladké víno*
- **Pohár starosty Mikulova Ing. Rostislava Koštiala**
– *za nejlépe hodnocené víno vinaře z Mikulova*

19. Champion

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

20. 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. Průměr bude stanoven ze čtyř nejlépe hodnocených vín od jednoho přihlašovatele.

21. Diplom

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

Vaše dotazy rádi zodpovíme na tel. čísle 602 749 909 Ing. Josef Ševčík nebo 776 029 080 Bc. Kamil Prokeš. Přihlášky zasílejte faxem 519 429 225 nebo mailem sevcik@zamecekmikulov.cz. Více na www.zamecekmikulov.cz.

Ing. Josef Ševčík
Ředitel Hotelu Zámeček
Mikulov

Bc. Kamil Prokeš
druhý vicemistr v sabrage
na mezinárodním mistrovství 2008