



Projekt realizován s podporou Vinařského fondu

PROPOZICE CELOSTÁTNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLÍDKY VÍN



NEUBURSKÉ
tajemná odrůda moravských vinic

Pořadatel přehlídky



Hlavní mediální partner přehlídky



Hlavní reklamní partner přehlídky



Mediální partner přehlídky



Významní partneři



Poslání a cíl přehlídky

Cílem této nevšední vinařské akce s celostátní rozsahem je jednak podpořit a zviditelnit tuto poněkud opomíjenou tradiční moravskou odrůdu révy vinné, ale současně i upozornit na aktuální, selekcí způsobené pěstitelské problémy, které provází některé typy Neuburského. V neposlední řadě je cílem poskytnout vinařům přímou vazbu na majitele vinoték a restaurací prostřednictvím následných obchodních a prezentačních akcí.

Pořadatel přehlídky a její partneři

Pořadatelem přehlídky je **Mikroregion Hustopečsko**

Hlavním mediálním partnerem akce je odborný měsíčník **Vinařský obzor**

Mediálním partnerem akce je populární magazín o víně **SOMMELIER**

Hlavním reklamním partnerem akce je společnost **GRAWEB s.r.o.**

Dalšími váženými partnery akce jsou: **Slow Food® Moravia**, **ETIFLEX s.r.o.**, **Cesty za vínem – cestovní agentura**, **Nadace Partnerství**

Akce se koná s podporou Vinařského fondu ČR.

Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z odrůdy Neuburské a kupáže vín v nichž tvoří odrůda Neuburské minimálně 30%.

Účast v soutěži není omezena původem hroznů ani ročníkem. Soutěže se rovněž mohou zúčastnit šumivá, perlivá a likérová vína.

Termín a místo konání

- 20. června 2009 : 14.00 hodnocení vín v sále kulturního domu v Boleradicích
- 4. července 2009 : 10.00 odborný seminář (sál KD Boleradice)
13.00 zahájení přehlídky (sál KD Boleradice)
16.00 předání ocenění

Množství lahví a poplatek

Účastník soutěže vydá bezplatně **6 ks lahví (o obsahu 0,75 l, výběr z hroznů 0,5 l, speciální výběr 0,375 l) od jednoho vzorku do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorkého posouzení a následné přehlídky.**

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

Za žádný přihlášený vzorek se neplatí účastnický poplatek!

Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobci a o každém vzorku. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku.

Vyplněná přihláška musí být doručena poštou na nebo mailem do 12. června 2009

na adresu: **Mgr. Petr Koráb, Boleradice 391, 691 12**

email: neuburginfo@email.cz

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 výrobci a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

Odběr vzorků

Odběr vzorků bude probíhat u jednotlivých účastníků soutěže ve dnech 12. – 16. června 2009 (vinařská oblast Morava) 17. června 2009 (vinařská oblast Čechy) na základě předchozí telefonické dohody. V přihlášce každý účastník vyznačí preferovaný den vyzvednutí vzorků.

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 3 členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda a členové komise musí mít platné senzoričké 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, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

Odborný vedoucí hodnocení

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil senzoričké zkoušky SZPI nebo degustátorskou zkoušku dle evropských norem ISO a DIN. Odborný vedoucí hodnocení řeší také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

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 a ročníku (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 ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- g) Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu jednoho roku 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.

Hodnotící systém

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

Ocenění a další bonusy

Budou udělena následující ocenění:

Champion celostátní soutěžní přehlídky

Cena za nejlepší Neuburské Mikroregionu Hustopečsko

Cena za nejlépe hodnocené víno odrůdy Neuburské

Cena pořadatelů za nejlepší kupáž

Nejlépe hodnocená vína (max. 30%) obdrží diplomy s uvedením dosaženého hodnocení.

Nejlépe hodnocená vína dostanou možnost být po dohodě s účastníkem soutěže zařazena do prodejní sítě vinoték a restaurací.

Champion

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

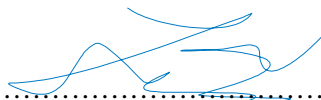
V případě jakýchkoliv dotazů se na nás prosím neváhejte obrátit na tel. číslech 739 089 104 (Petr Koráb) nebo 724 062 297 (Tomáš Lengál). Přihlášky zasílejte prosím poštou na adresu: **Mgr. Petr Koráb, Boleradice 391, 691 12** nebo mailem na adresu:

neuburginfo@email.cz

Projekt je podporován Vinařským fondem ČR a Mikroregionem Hustopečsko.



Mgr. Petr Koráb



Mgr. Tomáš Lengál