

## MEDZINÁRODNÁ PREHLIADKA VÍN MUVINA 2010 - ŠTATÚT

### Podmienky účasti na prehliadke

Do konkurzu možno prihlásiť prírodné hroznové vína biele, ružové a červené, šumivé vína, vína spod kožky, prírodne sladké vína, ako aj likérové vína. Čísla kategórií aj referenčné čísla jednotlivých vín sú uvedené v závere tohto štatútu. Pod týmito číslami je potrebné prihlásené vína označiť na prihláške. Každé prihlásené víno musí byť vyrobené v objeme aspoň 1000 l, prírodne sladké vína v objeme aspoň 100 l.

Účastníci konkurzu a prehliadky zasielajú z každej prihlásenej vzorky 6 adjustovaných fliaš s objemom 0,25 - 0,75 litra v obchodnom balení a s uvedením pôvodu. Vzorky zostávajú majetkom organizátorov. Každú vzorku sprevádza osvedčenie o chemickom rozbere vína s nasledovnými údajmi:

- obsah cukru (g/l)
- obsah alkoholu (% obj.)
- obsah kyselín (g/l)
- obsah voľného a viazaného oxidu siričitého (mg/l)

**Zaradenie vín do kategórií podľa zvyškového cukru je ovplyvnené aj obsahom kyselín v každom víne.**

### Organizácia konkurzu a zásady hodnotenia vína

Organizátori konkurzu preveria prihlášky, osvedčenia o analýze, deklaráciu kategórie a referenčné čísla. Odmietnu zároveň vzorky, ktoré nezodpovedajú ustanoveniam tohto štatútu a konkrétnym predpisom Dohody o právnych aspektoch duševného vlastníctva Svetovej obchodnej organizácie. Po potvrdení platby za prihlásené vína zaradia organizátori vzorky do súťaže.

Vína v konkurze sa hodnotia 100 bodovou metódou, doporučenou pre medzinárodné konkurzy vín, za dodržania podmienok stanovených v rezolúcii OIV 332/2009, ktorú prijalo Valné zhromaždenie OIV. Hodnotia sa nasledovné sensorické vlastnosti vína: vizuálne čírosť a vzhľad, jemnosť, intenzita a kvalita vône, jemnosť, intenzita, perzistencia a kvalita chuti, celková harmónia, pri šumivých vínach i perlenie.

Týmto vlastnostiam vína sa priradujú nasledovné kvalifikácie: vynikajúce, veľmi dobré, dobré, vyhovujúce, nevyhovujúce. Týmto kvalifikáciám sú priradené rozdielne bodové hodnoty pre tiché a šumivé vína:

	Vynikajúce		Veľmi dobré		Dobré		Vyhovujúce		Nevyhovujúce	
	tiché	šumivé	tiché	šumivé	tiché	šumivé	tiché	šumivé	tiché	šumivé
Čírosť	5	5	4	4	3	3	2	2	1	1
Vzhľad	10	10	8	8	6	6	4	4	2	2
Perlenie		10		8		6		4		2
Jemnosť	6	7	5	6	4	5	3	4	2	3
Intenzita	8	7	7	6	6	5	4	4	2	3
Kvalita	16	14	14	12	12	10	10	8	8	6
Jemnosť	6	7	5	6	4	5	3	4	2	3
Intenzita	8	7	7	6	6	5	4	4	2	3
Perzistencia	8	7	7	6	6	5	5	4	4	3
Kvalita	22	14	19	12	16	10	13	8	10	6
Harmónia	11	12	10	11	9	10	8	9	7	8

Celkové ohodnotenie vína je dané súčtom bodov a následnou elimináciou krajných hodnôt získaných od jednotlivých členov hodnotiacej komisie. Výsledné hodnotenie vína v komisii predstavuje aritmetický priemer zvyšných hodnôt.

Prezident súťaže môže nariadiť opakovanie vzorky na žiadosť väčšiny porotcov, pri veľkých bodových rozdieloch v hodnotení od jednotlivých porotcov, ale aj kedykoľvek podľa vlastného zväženia.

### Zloženie a činnosť medzinárodnej jury

Organizačný výbor medzinárodnej prehliadky MUVINA 2010 vymenuje degustačné komisie zostavené z medzinárodne uznávaných enológov - hodnotiteľov. Každá komisia pozostáva z 5 členov.

Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Členom jury sa deklaruje len kategória vína a ročník. Vzorky sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie. Vína na degustáciu sa predkladajú osobitne a v optimálnom časovom slede. Začína sa šumivými vínami, nasledujú tiché vína biele, ružové a červené od najmladších k najstarším, od suchých k sladším, končí sa vínami spod kožky, prírodne sladkými a likérovými vínami. Pred začiatkom hodnotenia vín sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, ktorá nepatrí k súťažným vzorkám.

Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri nasledovných teplotách:

◆ biele a ružové	10 – 12°C
◆ červené	15 - 18 °C
◆ šumivé	8 - 10 °C
◆ spod kožky a likérové	10 - 14 °C

### Udeľovanie diplomov a medailí

Podľa počtu získaných bodov sa udeľujú medaily a diplomy:

Veľká zlatá	92- 100
zlatá medaila	85 – 91,99
strieborná medaila	82 – 84,99
bronzová medaila	80 – 81,99

Organizačný výbor medzinárodnej prehliadky MUVINA 2010, rešpektujúc doporučenia OIV v Paríži, sa zaväzuje neudelit' z celkového počtu súťažných vín viac ako 30% medailí.

Pre suché biele vína nearomatických a aromatických odrôd, pre biele ostatné vína, pre prírodne sladké vína, pre ružové vína, červené vína, šumivé vína, ako aj pre spoločnú skupinu vín spod kožky a likérových vín, bude vyhlásený i "Šampión Muvina 2010". Šampiónom kategórie sa stane víno, ktoré bude ohodnotené najväčším priemerom a získa zlatú medailu. **Ak sa vína jednej kategórie hodnotia vo viacerých komisiách, šampiónom sa stane víno anonymnou voľbou z víťazov v daných komisiách.** Anonymný výber šampióna sa organizuje za účasti predsedov komisií. Podmienkou pre udelenie titulu šampión je, aby v danej kategórii bolo aspoň 10 súťažných vín.

Organizačný výbor udelí aj doplnkové ceny pre najlepšie slovenské biele, červené a tokajské víno, ako aj cenu za najlepšiu kolekciu vín. Kolekciu tvoria 4 najlepšie hodnotené vína.

### Kategórie a referenčné čísla vín

Kategória	Referenčné číslo
<b>I. kategória:</b> biele vína z nearomatických odrôd	
A - tiché (tlak CO <sub>2</sub> < 50 kPa pri 20°C)	
◆ suché (0 - 4 g/l redukujúcich cukrov)	1
◆ polosuché (4,1 - 12 g/l redukujúcich cukrov)	2
◆ polosladké (12,1 - 45 g/l redukujúcich cukrov)	3
◆ sladké (nad 45 g/l redukujúcich cukrov)	4
C - šumivé vína (tlak CO <sub>2</sub> > 250 kPa pri 20°C)	
◆ suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)	7
◆ polosuché (12,1 - 32 g/l redukujúcich cukrov)	8
◆ polosladké (32,1 - 50 g/l redukujúcich cukrov)	9
◆ sladké (nad 50 g/l redukujúcich cukrov)	10

## **II. kategória:** ružové vína

A - tiché (tlak CO <sub>2</sub> < 50 kPa pri 20°C)	
♦ suché (0 - 4 g/l redukujúcich cukrov)	11
♦ polosuché (4,1 - 12 g/l redukujúcich cukrov)	12
♦ polosladké (12,1 - 45 g/l redukujúcich cukrov)	13
♦ sladké (nad 45 g/l redukujúcich cukrov)	14
C - šumivé vína (tlak CO <sub>2</sub> > 250 kPa pri 20°C)	
♦ suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)	17
♦ polosuché (12,1 - 32 g/l redukujúcich cukrov)	18
♦ polosladké (32,1 - 50 g/l redukujúcich cukrov)	19
♦ sladké (nad 50 g/l redukujúcich cukrov)	20

## **III. kategória:** červené vína

A - tiché (tlak CO <sub>2</sub> < 50 kPa pri 20°C)	
♦ suché (0 - 4 g/l redukujúcich cukrov)	21
♦ ostatné (nad 4 g/l redukujúcich cukrov)	22
C - šumivé vína (tlak CO <sub>2</sub> > 250 kPa pri 20°C)	25

## **IV. kategória:** biele vína z aromatických odrôd

A - tiché (tlak CO <sub>2</sub> < 50 kPa pri 20°C)	
♦ suché (0 - 4 g/l redukujúcich cukrov)	26
♦ polosuché (4,1 - 12 g/l redukujúcich cukrov)	27
♦ polosladké (12,1 - 45 g/l redukujúcich cukrov)	28
♦ sladké (nad 45 g/l redukujúcich cukrov)	29
C - šumivé vína (tlak CO <sub>2</sub> > 250 kPa pri 20°C)	
♦ suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)	32
♦ polosuché (12,1 - 32 g/l redukujúcich cukrov)	33
♦ polosladké (32,1 - 50 g/l redukujúcich cukrov)	34
♦ sladké (nad 50 g/l redukujúcich cukrov)	35

## **V. kategória:** vína spod kožky (samorodné tokajské, Château Chalon...)

♦ obsahujúce do 4 g/l red. cukrov, do 15% alkoholu	36
♦ obsahujúce do 4 g/l red. cukrov, nad 15% alkoholu	37
♦ obsahujúce 4,1 - 20 g/l red. cukrov, do 15% alkoholu	38
♦ obsahujúce 4,1 - 20 g/l red. cukrov, nad 15% alkoholu	39
♦ obsahujúce nad 20 g/l red. cukrov, do 15% alkoholu	40
♦ obsahujúce nad 20 g/l red. cukrov, nad 15% alkoholu	41

## **VI. kategória:** prírodne sladké vína (ľadové, slámové, hrozienskovo a botrytické)

♦ z nearomatických odrôd	42
♦ z aromatických odrôd	43

## **VII. kategória:** likérové vína

A - z nearomatických odrôd (portské, tokajské výbery, madeira ..)	
♦ obsahujúce do 6 g/l red. cukrov	44
♦ obsahujúce 6,1 - 40 g/l red. cukrov, do 18% alkoholu	45
♦ obsahujúce 6,1 - 40 g/l red. cukrov, nad 18% alkoholu	46
♦ obsahujúce 40,1 - 80 g/l red. cukrov, do 18% alkoholu	47
♦ obsahujúce 40,1 - 80 g/l red. cukrov, nad 18% alkoholu	48
♦ obsahujúce nad 80 g/l red. cukrov, do 18% alkoholu	49
♦ obsahujúce nad 80 g/l red. cukrov, nad 18% alkoholu	50
B - z aromatických odrôd	51
C - likérové vína spod kožky (jerez, fino)	52