

# Statut soutěže vín Cuvée 2011 Ostrava

Odborný garant soutěže vín: Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc.

Odborný vedoucí hodnocení vín: Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.

Organizační výbor: Lubomír Bárta & MUDr. Martin Křístek

---

## 1. Pořadatelé soutěže:

Organizátorem soutěže je občanské sdružení K.A.H.A.N. ve spolupráci s Clarion Congress Hotelem Ostrava a Národním vinařským centrem ve Valticích. Organizátor soutěže má právo vyloučit soutěžní vzorky, které nesplní podmínky statutu soutěže.

## 2. Určení soutěže:

Soutěž je otevřena pro všechna tuzemská i zahraniční vína ze dvou a více odrůd révy vinné a pro všechna tuzemská i zahraniční vína známková, která splní podmínky statutu soutěže. Vína V.O.C. a další vína tuzemské výroby musí odpovídat zákonu č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Dle nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 pro popis, označování, obchodní úpravu a ochranu některých vinařských produktů, jsou ze soutěže vyloučena stolní vína. Soutěž je určena pro vína s CHOP (chráněné označení původu) nebo s CHZO (chráněné zeměpisné označení).

## 3. Minimální množství vína:

Minimální množství vína soutěžního vzorku, které musí mít účastník soutěže k dispozici, není stanoveno.

## 4. Množství láhví a poplatek:

Účastník soutěže vydá bezplatně pro potřeby sensorického hodnocení a prezentace na výstavě vín 6 lahví o obsahu 0,5 l nebo 0,75 l každého soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže. Každá láhev soutěžního vzorku musí být označena: Název vína, jméno výrobce či dovozce, číslo šarže. Účastník soutěže nehradí žádný poplatek.

## 5. Přihláška:

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o soutěžním vzorku. Přihláška musí obsahovat: Jméno a adresu výrobce či dovozce, kontaktní e-mail a telefon, název vína či souhrn použitých odrůd, číslo šarže, zemi původu a vinařskou oblast. Nesprávné údaje na přihlášce jsou důvodem k vyloučení soutěžního vzorku ze soutěže. V případě úmyslného uvedení nepravdivých údajů jsou ze soutěže vyloučeny všechny soutěžní vzorky účastníka soutěže. Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí účastník soutěže se zpracováním a publikací údajů o výrobcí či dovozci a soutěžním vzorku v katalogu výstavy a odborném tisku. Přílohou přihlášky tuzemských jakostních vín, jakostních vín s přívlastkem, sektů s.o. a aromatických sektů s.o., je kopie Rozhodnutí MZe o zatřídění vína podle § 14 zákona č. 215/1995 Sb. (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004). U vín tuzemské výroby ročníku

2010, která podléhají zatřídění, musí být doklady doručeny nejpozději 20.5.2011, v opačném případě jsou tato vína vyloučena ze soutěže bez ohledu na výsledek. Přílohou přihlášky stolních vín se zeměpisným označením původu je doklad o původu hroznů (kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů).

#### **6. Sběr vzorků:**

Sběr vzorků se uskuteční ve dnech 11.4.-15.4.2011 na těchto sběrných místech:

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, Zámek 1, 691 42 Valtice, tel. +420 602 470 262

MARTIN KRÍSTEK, Na Pořadí 1002, 735 41 Petřvald, tel. +420 603 240 661  
(Na toto sběrné místo lze vzorky doručit i poštou, nejpozději dne 15.4.2011.)

FEDOR MALÍK, Kalinčiakova 21, 900 01 Modra, tel. +421 336 473 272

#### **7. Termín a místo hodnocení:**

Hodnocení vín se uskuteční dne 18.4.2011 v Národním vinařském centru ve Valticích. Slavnostní vyhlášení výsledků a výstava vín se uskuteční 28.4.2011 v Clarion Congress Hotelu Ostrava. Nezatříděná tuzemská vína ročníku 2010, která zatřídění podléhají, jsou při slavnostním vyhlášení výsledků na ocenění pouze navržena.

#### **8. Odborná komise:**

Vína hodnotí odborné komise, jejíž členy jmenuje organizátor z řad nezávislých degustátorů a enologů, jejichž případné soutěžní vzorky nejsou posuzovány odbornou komisí, v níž zasedají. Předpokladem účasti v odborné komisi jsou platné senzorké zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Odborné komise se skládají nejméně ze čtyř členů. Hodnocení každé odborné komise řídí předseda. Předseda odborné 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 dni nejvýše 55 soutěžních vzorků, doba hodnocení každého vzorku činí v průměru 5 minut. Hodnocení odborné komise je přítomen zástupce Ministerstva zemědělství ČR.

#### **9. Odborný vedoucí hodnocení a garant soutěže vín:**

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení, mající zkušenosti s organizací mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při hodnocení dohlíží odborný garant soutěže. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s odborným garantem soutěže případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

#### **10. Podmínky hodnocení:**

- 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, nebo členové jednotlivých komisí pracují diskusním způsobem u kulatých stolů

- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného soutěžního vzorku
- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných soutěžních vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a kategorie
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel OIV, nebo podobné nebroušené a nepotištěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 150 ml.
- f) Komise pracují v době mezi 8.00 až 14.30 h., přestávky určují předsedové komisí
- g) Pořadí předkládaných soutěžních vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení: Vína jsou řazena podle kategorie a ročníku (sestupně), obsahu zbytkového cukru a objemového procenta alkoholu (vzestupně)
- h) Soutěžní vzorky se podávají v teplotách: Bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- i) Degustátor vypisuje pro každý soutěžní vzorek samostatný hodnotící lístek
- j) Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu pěti let a je zaručena nestrannost zpracování výsledků. V případě podezření na nesrovnalosti je organizátor schopen na vyžádání vedoucího hodnocení, odborného garanta nebo některého z předsedů komisí dohledat hodnotící lístky kteréhokoliv soutěžního vzorku.

### **11. Hodnotící systém:**

Soutěžní vzorky, které splní podmínky statutu soutěže, jsou hodnoceny stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů. Hodnotí se vzhled (čirost, barva), vůně (intenzita, čistota, harmonie), chuť (intenzita, čistota, harmonie, perzistence) a celkový dojem. Výsledné bodové ohodnocení každého soutěžního vzorku je aritmetickým průměrem bodového ohodnocení jednotlivými členy odborné komise po eliminaci obou krajních hodnot. V případě shodného výsledného bodového ohodnocení u více soutěžních vzorků je rozhodujícím kritériem celkový počet bodů udělený všemi členy odborné komise.

### **12. Kategorizace vín:**

Přihlášená vína jsou zařazena do soutěžních kategorií:

A 1 ... bílá vína tichá suchá (do 4 g/l zbytkového cukru, nebo do 9 g/l zbytkového cukru, pokud celkový obsah kyselin není více než 0,2 g/l nižší než obsah zbytkového cukru)

A 2 ... bílá vína tichá polosuchá a polosladká (do 45 g/l zbytkového cukru)

B ..... červená vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

C ..... růžová vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

D ..... vína šumivá a perlivá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

E ..... vína likérová a sladká (nad 45 g/l zbytkového cukru)

V případě malého počtu (méně než pět) soutěžních vzorků v některé z kategorií, má organizátor soutěže právo kategorii sloučit s jinou kategorií, ocenění jsou udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně.

### **13. Medaile:**

V souladu s rezolucí Mezinárodní organizace pro révu a víno č. 332A/2009 jsou zlaté medaile uděleny všem vínům ohodnoceným více než 85 body, stříbrné medaile vínům

ohodnoceným 82.00 - 84.99 body a bronzové medaile vínům ohodnoceným 80.00 - 81.99 body. Organizátor soutěže neudělí více medailí, než odpovídá 30% počtu přihlášených soutěžních vzorků.

#### **14. Champion:**

Titul Champion je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategorii A 1 a v kategorii B. V případě, že titul Champion obdrží víno zahraniční, je tuzemskému vínu s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v uvedených kategoriích udělen titul Nejlépe hodnocené tuzemské víno.

#### **15. Vítěz kategorie:**

Titul Vítěz kategorie je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategoriích A 2, C, D, E, nebo v kategoriích sloučených.

#### **16. Nejlepší kolekce vín:**

Titul Nejlepší kolekce vín je udělen účastníkovi soutěže s nejvyšším průměrem výsledných bodových ohodnocení všech jeho soutěžních vzorků. Pro hodnocení Nejlepší kolekce vín jsou bráni v úvahu účastníci soutěže, kteří přihlásili čtyři a více soutěžních vzorků.

#### **17. Diplom:**

Jako certifikát ocenění odbornou komisí (Zlatá, Stříbrná a Bronzová medaile, Champion, Nejlépe hodnocené tuzemské víno, Vítěz kategorie, Nejlepší kolekce vín) je účastníkovi soutěže vydán diplom s označením ocenění soutěžního vzorku (kolekce). Na diplomu je uvedeno číslo šarže oceněného soutěžního vzorku.

#### **18. Označování vín:**

Účastník soutěže má právo označit láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek, samolepicími medailemi (Champion, Gold, Silver, Bronze), které vydá organizátor soutěže v ceně 3 Kč/ks. Účastník soutěže uhradí poplatek na účet organizátora soutěže:

Název účtu: Klub Amatérských Hodnotitelů Alkoholických Nápojů (K.A.H.A.N.), o.s.,  
Banka: Česká spořitelna, a.s., Číslo účtu: 1654159349, Kód banky: 0800, BIC: GIBACZPX,  
IBAN: CZ 170800000001654159349, Variabilní symbol: IČ nebo RČ účastníka soutěže.

Není povoleno uvádět na etiketě vína údaje, které nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín účastníka soutěže. V informačních materiálech výrobce či dovozce se mohou údaje o ocenění uvádět po dobu pěti let ode dne udělení.

#### **19. Ostatní:**

Nezávisle na soutěži vín jsou soutěžní vzorky ohodnoceny komisemi veřejnosti a komisí FIJEV (Mezinárodní organizace novinářů a pisatelů o víně). Ocenění komisí veřejnosti nebo komisí FIJEV neopravňuje výrobce či dovozce k označení láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek, samolepicí medailí. Hodnocení komisí veřejnosti a komisí FIJEV umožní výrobcovi či dovozci porovnat názor odborníků, veřejnosti a novinářů píšících o víně.