

ŠTATÚT 4. ROČNÍKA SÚŤAŽE VÍN A PRIHLÁŠKA



Košické slávnosti vína



Košice, 22. – 24. september 2011

1. Vyhlásenie súťaže

1.1.

Mesto Košice v spolupráci s klastrom **KOŠICE – Turizmus** organizujú 4. ročník medzinárodnej súťaže vín **KOŠICKÉ SLÁVNOSTI VÍNA**. Súťaž organizačno-technicky zabezpečuje spoločnosť EnoVia s.r.o. v spolupráci s vinotékou FELIX WINES.

2. Cieľ súťaže

2.1.

Cieľom súťaže je porovnanie kvality hroznových vín od domácich a zahraničných vinárov a distribútorov vína, ktoré sú aktuálne dostupné na domácom trhu s vínom. Hodnotenie kvality a výber najlepších vín súťaže bude v kompetencii nezávislých odborníkov, ktorí pôsobia v Košiciach ako profesionálni somelier a food & beverage manažeri a majú praktické skúsenosti so senzorickým hodnotením vína. Odborným garantom súťaže je Ing. Vladimír Hronský, nezávislý enológ.

2.2.

Všetky hodnotené vzorky vína budú po riadnom ukončení súťaže predstavené verejnosti v priebehu oficiálneho programu Košických slávností vína v dňoch 22. až 24. septembra 2011. Súčasťou prezentácie bude slávnostné vyhlásenie výsledkov 4. ročníka súťaže spojené s odovzdávaním diplomov a verejná ochutnávka súťažných vín. Absolútny šampión súťaže získa Cenu primátora mesta Košice. Výrobcovia vína alebo distribútori si môžu u organizačného zabezpečovateľa súťaže zakúpiť oficiálne samolepky ocenených vín s logom súťaže označujúce absolútneho šampióna, víťaza kategórie, zlatú alebo striebornú medailu. Absolútny šampión súťaže a víťazné vína v jednotlivých kategóriách súťaže budú zaradené do predaja v Návštevníckom centre mesta Košice.

3. Podmienky účasti

3.1.

Do súťaže je možné prihlásiť iba tie vína, ktoré spĺňajú podmienky tohto štatútu. Zaradenie vín do kategórií sa uskutoční podľa klasifikácie uvedenej v štatúte tejto súťaže. Vzorky vína do súťaže môžu prihlásiť priamo domáci ako aj zahraniční výrobcovia vína alebo obchodníci s vínom, pôsobiaci na trhu v krajinách Európskej únie. Prihlasovateľ musí deklarovať z každej prihlásenej vzorky vína minimálne 500 ks fliaš.

3.2.

Z každej prihlásenej vzorky vína prihlasovateľ dodá organizátorovi najneskôr do termínu uzávierky **6 fliaš** objemu 0,75 alebo zodpovedajúci počet fliaš objemu 0,50 a 0,375 l v kompletnej adjustáži s etiketou. Spolu s každou prihlásenou vzorkou vína musí prihlasovateľ zaslať organizátorovi riadne vyplnenú prihlášku, v ktorej uvedie:

- meno a adresu prihlasovateľa (výrobcu)
- popis vína (pôvod, odroda, obchodná značka, ročník, počet fliaš v deklarovanej výrobnej dávke, číslo výrobnej dávky)
- zaradenie vína do kategórie podľa štatútu (tiché biele, tiché ružové, tiché červené vína, šumivé vína, prírodne sladké vína), podkategórie (suché, polosuché, polosladké, sladké vína)
- maloobchodnú predajnú cenu fľaše vína

Prihlasovateľ v prihláške zároveň uvedie základné analytické vlastnosti prihlásenej vzorky vína:

- obsah alkoholu v % obj.
- obsah zvyškových cukrov v g.l⁻¹

- obsah celkových kyselín v g.l⁻¹
- použitie nového dubového suda (barrique)

3.3.

Organizátor súťaže akceptuje opis analytických vlastností vína verifikovaný Ústredným kontrolným a skúšobným ústavom poľnohospodárskym, alebo analytickým laboratóriom pre chemické analýzy vína s akreditáciou platnou v Slovenskej republike; pri ostatných prihlásených vzorkách vína, ktoré majú pôvod v krajinách EÚ, príslušného akreditovaného laboratória z krajiny pôvodu.

Súťažné kategórie vín KOŠICKÉ SLÁVNOSTI VÍNA 2011

Tabuľka 1: Suché vína

Kategória	Charakteristika vín
A. 1.	Tiché biele vína z nearomatických odrôd, suché
B. 1.	Tiché biele vína z aromatických odrôd, suché
C. 1.	Tiché ružové vína, suché
D. 1.	Tiché červené vína, suché
E. 1.	Perlivé a šumivé vína, suché

Tiché suché víno a prelivé suché víno obsahuje najviac 4,0 gramov zvyškových cukrov na liter, v kategórii šumivých vín najviac 15 gramov zvyškových cukrov na liter (brut natur, extra brut, brut).

Tabuľka 2: Ostatné vína so zvyškovým cukrom (polosuché, polosladké, sladké), ktoré nespĺňajú zatriedenie podľa kategórií v tabuľke 1.

Kategória	Charakteristika vín
A. 2.	Tiché biele vína z nearomatických odrôd, ostatné
B. 2.	Tiché biele vína z aromatických odrôd, ostatné
C. 2.	Tiché ružové vína, ostatné
D. 2.	Tiché červené vína, ostatné
E. 2.	Perlivé a šumivé vína, ostatné
F.	Špeciálne prírodné vína (cibébový výber, slamové, ľadové vína)
G.	Botrytické vína (Tokajské samorodné, Tokajský výber a pod.)
H.	Ostatné likérové a aromatizované vína (Porto, Malaga, Madeira a pod.)

Tiché polosuché víno obsahuje 4,1 – 12,0 gramov zvyškových cukrov na liter.

Tiché polosladké víno obsahuje 12,1 – 45,0 gramov zvyškových cukrov na liter.

Tiché sladké víno obsahuje 45,1 a viac gramov zvyškových cukrov na liter.

Perlivé ostatné víno obsahuje 4,1 a viac gramov zvyškových cukrov na liter.

Šumivé ostatné víno obsahuje 15,1 a viac gramov zvyškových cukrov na liter (demi sec a pod.).

4. Organizácia súťaže

4.1.

Vzorky vína sa prihlasujú na formulári, ktorý je v prílohe štatútu. Nesprávne označenie údajov deklarovaných na etikete prihlásených vzoriek vína po porovnaní s údajmi prihlasovateľa na prihláške, ako aj nesplnenie požadovaných termínov a podmienok uvedených v štatúte súťaže, oprávňujú usporiadateľa vylúčiť príslušné vzorky prihlasovateľa zo súťaže bez akejkoľvek náhrady.

4.2.

Súčasťou prihlášky sú etiketou a záklopkou adjustované fľaše s označením:

- mena a adresy výrobcu
- názvu vína
- ročníka
- kvalitatívneho označenia
- označenia obsahu zvyškových cukrov
- oblasti pôvodu hrozna
- čísla výrobnéj dávky

4.3.

Prihlášky zasielajte na adresu odborného zabezpečovateľa súťaže:

EnoVia s.r.o.

Bárdošova 27

P.O.BOX 105

831 01 Bratislava

e-mail: enovia@enovia.sk

tel: +421 905 553 780

Uzávierka prihlášok je **15. 9. 2011**

Prihlásené vzorky vína je potrebné doručiť na adresy zberných miest v období **od 5. 9. do 15. 9. 2011**

Zberné miesta budú v uvedenom období otvorené v pracovných dňoch od **08.00** do **16.00** hodiny.

Zberné miesta:

Bratislava

EnoVia s.r.o.

Bárdošova 27

831 01 Bratislava

tel: +421 905 553 780

Košice

FELIX WINES

Holubyho 12

040 01 Košice

tel: +421 905 592 610

Požadovaných je **6 fliaš z každej prihlásenej vzorky**. **Nominačný poplatok je 10,- EUR s DPH za každú prihlásenú vzorku.**

4.4.

Odborný zabezpečovateľ (EnoVia) na základe doručenej prihlášky vyhotoví faktúru, ktorá bude prihlasovateľovi odoslaná doporučene poštou. Ak do termínu odborného hodnotenia vína v komisiách neprebehne úhrada faktúry, budú k nej súvisiace vzorky vína zo súťaže vyradené bez náhrady.

4.5.

Spôsob úhrady

Platbu za vína je potrebné uskutočniť prostredníctvom bankového prevodu, resp. vkladom na účet spoločnosti **EnoVia s.r.o.** najneskôr do **22. septembra 2011**. Do súťaže Košické slávnosti vína budú zaradené iba tie prihlásené vzorky vína, za ktoré bola úspešne realizovaná platba.

Platbu prosíme realizovať na číslo účtu: **TATRA BANKA 2625862419/1100**

Pre platby zo zahraničia prosíme uviesť Swift kód: TATRSKBX

(IBAN): SK41 1100 0000 0026 2586 2419

Pri realizácii príkazu na úhradu je potrebné uviesť **Variabilný symbol: číslo faktúry**

5. Zásady hodnotenia

5.1.

Hodnotenie vín sa uskutoční **22. septembra 2011** v Košiciach. Pred jeho začiatkom odborný zabezpečovateľ preverí prihlášky s prihlásenými vzorkami vína a vyradí také, ktoré nezodpovedajú podmienkam v tomto štatúte. Hodnotenie prebehne stobodovým systémom podľa pravidiel stanovených Medzinárodným úradom pre vinič a víno O.I.V.

5.2.

Vzorky vína sa v priebehu hodnotenia predkladajú členom hodnotiacej komisie zoradené do homogénnych sérií v poradí zohľadňujúcom:

- farbu vína (biele, ružové, červené vína)
- obsah zvyškového cukru (suché, ostatné vína)
- ročník (mladé ročníky vína pred staršími ročníkmi)
- vôňu (vína vyrobené z nearomatických odrôd pred aromatickými)

5.3.

Vína budú hodnotené pri nasledujúcich teplotách:

- biele a ružové vína: 10 – 12 °C
- červené vína: 15 – 18 °C
- perlivé a šumivé vína: 6 – 9 °C
- prírodné špeciálne vína a botrytické vína: 8 – 10 °C

6. Hodnotiaca komisia

6.1.

Hodnotiacu komisiu zostavuje usporiadateľská organizácia. Táto sa skladá najmenej z piatich členov a jedného predsedu komisie. V komisii nie je zastúpený žiaden z výrobcov, ani z prihlasovateľov vína do súťaže.

6.2.

Predseda komisie pred začiatkom hodnotenia oboznámi jej členov s hodnotiacim systémom, vysvetlí všetky technické údaje potrebné pre správne hodnotenie vzoriek a v priebehu hodnotenia kontroluje správnosť údajov v degustačných hárkoch. Predseda komisie súčasne dohliada na činnosť pracovníkov technického zabezpečenia pri kontrole a elektronickom spracovaní údajov.

6.3.

Pred začiatkom hodnotenia každej homogénnej série vína si hodnotiaca komisia písomne a verbálne vyhodnotí kalibračnú (nultú) vzorku vína. Na jej základe si všetci členovia komisie „nastavia“ mieru citlivosti na jednotlivé senzorické parametre v hodnotení vína.

6.4.

Členovia komisie hodnotia predložené anonymné vzorky samostatne v tichosti, bez komentovania akýchkoľvek subjektívnych dojmov, ktoré získali v priebehu hodnotenia predložených vzoriek vína. Členovia hodnotiacej komisie si nesmú ponechať kópie vyplnených degustačných hárkov a súčasne nesmú byť informovaní o akýchkoľvek výsledkoch hodnotenia pred riadnym ukončením súťaže.

6.5.

Pracovníci technického zabezpečenia zabezpečia priebežné zbieranie degustačných hárkov, prekontrolujú ich správne vyplnenie a platnosť podpisov od všetkých členov hodnotiacej komisie. Vyplnené degustačné hárky po kontrole správnosti odovzdajú do spracovateľského centra.

7. Udeľovanie cien

7.1.

Poradie anonymných vzoriek zaradených vín je stanovené najvyšším dosiahnutým aritmetickým priemerom bodov na riadne vyplnených degustačných hárkoch od jednotlivých hodnotiteľov po predchádzajúcom eliminovaní najvyššej a najnižšej diskkrétnej bodovej hodnoty. Pri súbehu rovnakých bodov sa tieto súbežne hodnotené vzorky posudzujú znova medzi sebou.

7.2.

Vzorky vína hodnotené v kategóriach podľa pravidiel štatútu 4. ročníka súťaže Košických slávností vína 2011 môžu získať ocenenia **Veľká zlatá medaila** (93,0 – 100,0 bodov), **Zlatá medaila** (86,0 – 92,9 bodov) a **Strieborná medaila** (80,0 – 85,9 bodov). Organizátor súťaže na základe doporučenia OIV udelí spolu nie viac, ako 30 % medailí z celkového počtu hodnotených vzoriek vína.

7.3.

Najlepšie hodnotené víno v každej hlavnej kategórii získa titul **Šampión Košických slávností vína 2011**. Podmienkou voľby šampióna v každej hlavnej kategórii je anonymné hlasovanie z výberu najmenej piatich vzoriek vína, ktoré získali najvyššie bodové hodnotenia vo všetkých komisiách. Víno s najvyšším počtom bodov získa súčasne titul **Absolútny šampión Košických slávností vína 2011**.

7.4.

Oficiálne vyhlásenie výsledkov súťaže sa uskutoční **24. septembra 2011** o 14.00 hodine v exteriéri pri Dolnej bráne, v prípade nepriaznivého počasia v priestoroch Historickej radnice mesta Košice.

7.5.

Za nedodržanie podmienok Štatútu bude prihlasovateľovi v budúcnosti zamietnutá účasť v súťaži.

V Košiciach, dňa 10. augusta 2011

Prihláška do súťaže
KOŠICKÉ SLÁVNOSTI VÍNA 2011

Údaje o prihlasovateľovi

Názov spoločnosti:

Meno kontaktnej osoby:

Adresa:

PSČ: Mesto:

Tel.: Fax.:

E-mail.: Web.:

IČO: IČ DPH:

Svojím podpisom potvrdzujem svoj súhlas s podmienkami účasti a podľa štatútu s ustanoveniami organizácie 4. ročníka súťaže KOŠICKÉ SLÁVNOSTI VÍNA 2011:

Dátum:

Podpis prihlasovateľa

Riadne vyplnené prihlášky posielajte
na e-mailovú adresu odborného
zabezpečovateľa **do 15.9.2011**:
e-mail: enovia@enovia.sk

Prihlásené vzorky vína je potrebné doručiť
v pracovných dňoch **od 5. 9. do 15. 9. 2011**
v čase od 08.00 do 16.00 hodiny na adresy
zberných miest:

EnoVia s.r.o.
Bárdošova 27
831 01 Bratislava
tel: +421 905 553 780

FELIX WINES
Holubyho 12
040 01 Košice
+421 905 592 610

PRIHLÁSENÁ VZORKA VÍNA č.:

Názov vína (pre akostné značkové vína deklaruje aj názov odrody):

.....

Farba vína: **Ročník:** **Číslo výrobnej dávky:**

Kvalitatívne zatriedenie vína podľa Zákona o vinohradníctve a vinárstve SR č.313/2009 alebo Zákona o vinohradníctve a vinárstve SR č.182/2005 Zb.:

.....

Kategória – suché vína podľa tabuľky 1.: *

Kategória – ostatné vína podľa tabuľky 2.: *

Analytické a technologické parametre prihlásenej vzorky vína

Zvyškové cukry: g.l⁻¹ Alkohol: % obj.

Kyseliny: g.l⁻¹ Bol / nebol použitý sud „barrique“:

Názov vinohradníckej oblasti pôvodu vína:

Meno pivničného majstra:

Maloobchodná cena fľaše vína v EUR s DPH:

*Poznámka *: označte iba jednu kategóriu z tabuľky č. 1., pre ostatné vína iba z tabuľky č. 2.*

PRIHLÁSENÁ VZORKA VÍNA č.:

Názov vína (pre akostné značkové vína deklaruje aj názov odrody):

.....

Farba vína: **Ročník:** **Číslo výrobnej dávky:**

Kvalitatívne zatriedenie vína podľa Zákona o vinohradníctve a vinárstve SR č.313/2009 alebo Zákona o vinohradníctve a vinárstve SR č.182/2005 Zb.:

.....

Kategória – suché vína podľa tabuľky 1.: *

Kategória – ostatné vína podľa tabuľky 2.: *

Analytické a technologické parametre prihlásenej vzorky vína

Zvyškové cukry: g.l⁻¹ Alkohol: % obj.

Kyseliny: g.l⁻¹ Bol / nebol použitý sud „barrique“:

Názov vinohradníckej oblasti pôvodu vína:

Meno pivničného majstra:

Maloobchodná cena fľaše vína v EUR s DPH:

*Poznámka *: označte iba jednu kategóriu z tabuľky č. 1., pre ostatné vína iba z tabuľky č. 2.*