

Festival vína Jihlava 2012 – Víno a žena

STATUT

Soutěž sladkých vín 2012

1. Pořadatel soutěže

Organizátorem soutěže je občanské sdružení Jihlavský cech právovárečníků a vinárníků. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

2. Určení soutěže

Vína přihlášená do této soutěže musí splňovat parametry sladkého vína, tzn. obsahovat zbytkový cukr vyšší než 45 g/l. Soutěž je otevřena pro všechna sladká vína vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky legislativy EU, zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

3. Minimální množství vína

Minimální množství šarže u vína přihlášeného do soutěže není omezeno.

4. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá 3 lahve soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů, odrůdy, kvalitativní kategorie a viniční tratě.

Přihlašovací poplatek na soutěž je 0,- Kč.

5. 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, zvláštní technologie, obsahu alkoholu, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin a určení čísla šarže, ze které je vzorek předkládán.

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.

6. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá v pracovní dny vždy od 8 do 17 hodin na těchto místech:

- Vinové - vinotéka a vinný bar, Bezručova 7, Jihlava 586 01
- Vinařský dvůr, Němčičky 176, 691 07 (zde je možné vzorky dodat až po 10. 2. 2012)

Bližší informace na tel. čísle 775 570 366 - Kamila Gebrtová

Vzorky je nutné doručit nejpozději do 19. 3. 2012.

7. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne 23. 3. 2012 v 17 hodin ve Vinárně Vinové.

8. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad osobností, vinařek a obchodnic s vínem. Komise se skládá z lichého počtu členů. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

9. Odborný vedoucí hodnocení a garant

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. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží garant jmenovaný organizátorem, kterým byl zvolen Ing. Jan Stávek, Ph.D.

10. Podmínky hodnocení

Podmínky pro hodnocení vín:

- 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
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie)
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20cl.
- f) Komise pracuje v době mezi 17. až 20. hodinou., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisi
- g) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- h) Vína se podávají v teplotách: 11 - 13°C; šumivé víno 8 - 10°C, dolihovaná vína 13 - 15°C.
- i) Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek
- j) Hodnotící lístky jednotlivých vín jsou archivovány po dobu pěti 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, garanta, nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

12. Hodnotící systém

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

13. Kategorizace vín

Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle obsahu zbytkového cukru, odrůd a kategorie (výběry, ledová, slámová vína, botrytické výběry, fortifikovaná vína, šumivá vína atd.). V každé kategorii musí být minimálně 3 vzorků.

14. Udělení ocenění

V každé kategorii bude vyhlášen tzv. Vítěz kategorie. Dále bude udělen titul Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí z vítězů jednotlivých kategorií.

16. Nejlepší kolekce vín

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného hodnocení jednotlivých soutěžících vzorků. Pro vyhodnocování nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze soutěžící, kteří přihlásili 3 a více vzorků. Odměnou za nejlepší kolekci vín bude udělen diplom a pohár.

19. Výstava

Výstava soutěžících vín se koná 24. 3. 2012 od 13:00 do 19:00 hod. v Domě kultury Jihlava v rámci Festivalu vína Jihlava 2012.

21. Výsledky

Všechny výsledky a průběh soutěže naleznete na www.festival-vina-jihlava.cz. Zároveň budou zveřejněny i v tisku, a to jak odborném, tak i místním.

V Jihlavě dne 3. 1. 2012

*za organizátory soutěže
Bc. Kamila Gebrtová*

Výrobce:						
Adresa:						
Kontaktní osoba:						
E-mail:			Telefon:			
Poř. č.	Název / Odrůda	Kvalitativní kategorie *	Ročník	Obec / Viniční trať	Obsah cukru	Obsah kyselin
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

Datum a místo:

Podpis:

** Kvalitativní kategorii uvádějte kódem jako JVO - jakostní víno odrůdové, KAB - kabinet, PS - pozdní sběr, VZH - výběr z hroznů, VZB - výběr z bobulí, VZC - výběr z cibéb, LED - ledové, SL - slámové, LIK - likérové nebo vyznačením hodnoty cukernatosti moštu*