

STATUT

NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN

Znojemská podoblast

2012

1. Úvodní ustanovení

Posláním soutěže je zvýšení odborné úrovně a porovnání vín s původem ve znojemské vinařské podoblasti. Cílem soutěže je nominace vín z této podoblasti do Salonu vín – národní soutěže vín ČR dle plochy vinic v této podoblasti. Soutěž je garantována Svazem vinařů České republiky. Soutěž je otevřena pro všechny výrobce.

2. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve vinařské podoblasti znojemské, která splňují podmínky tohoto statutu. Výjimku tvoří jakostní šumivá vína s. o., která mohou mít původ ve vinařské oblasti Morava, avšak daná šarže smí být přihlášena pouze jednou na jedné ze 4 soutěží v jednotlivých vinařských podoblastech. Soutěž je otevřena všem vínům, která jsou jednoznačně identifikovatelná (výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru).

3. Poslání a cíl soutěže

- a) soutěžní porovnání a odborné zhodnocení vín s původem ve znojemské vinařské podoblasti,
- b) podpora produkce a prodeje co nejkvalitnějších vín s původem ze znojemské vinařské podoblasti,
- c) zprostředkování komunikace mezi producentem a spotřebitelem vína,
- d) účast konkrétního vína v Národní soutěži vín znojemské podoblasti, je podmínkou další účasti stejného vína v prvním a druhém kole Národní soutěže vín.

4. Organizátor soutěže

Soutěž je organizována Vinařstvím LAHOFER, a.s. pod garancí Svazu vinařů České republiky.

5. Minimální množství vína

Minimální množství vína u jednoho vzorku není omezeno.

Minimální množství vína v případě předpokladu další účasti v následném dvoukolovém hodnocení Salonu vín - národní soutěže vín.

Víno zemské, jakostní; víno šumivé s.o.; VOC	750 l
Víno s přívlastkem – kabinetní víno	750 l
Víno s přívlastkem - pozdní sběr	750 l
Víno s přívlastkem – výběr z hroznů	500 l
Víno s přívlastkem – výběr speciální (z bobulí, z cibéb, likérové, ledové a slámové víno)	100 l

Omezení platí pouze v případě, že přihlašovatel / výrobce předpokládá další účast v prvním a druhém kole Národní soutěže vín včetně případu splnění nominace a přihlašovatel / výrobce bude chtít své víno do dalších kol přihlásit.

Takový přihlašovatel / výrobce vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici výše uvedená minimální množství.

6. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 4 lahve (o obsahu 0,75 l, 0,5 l); příp. 6 láhví (o obsahu 0,375 l a 0,2 l – u speciálních výběrů) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení a následné prezentace vín na výstavě. Pořadatel má právo odkoupit od vystavovatele do množství 30 ks láhví pro účel výstavy za cenu výrobce, sníženou o 35% za jednu láhev oceněnou jakoukoli medailí nebo cenou.

Každá láhev musí být soutěžícím označena tak, aby bylo možno jednoznačně identifikovat konkrétního přihlašovatele / výrobce a konkrétní víno.

Přihlašovatel hradí soutěžní poplatek ve výši 100 Kč za přihlášený vzorek.

7. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška se vyplňuje elektronicky na webové adrese www.elwis.cz Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa přihlašovatele / výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a/nebo kategorie (známková vína, sekt, speciální výběr), ročníku, přívlastku (pokud existuje), vinařské obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán. Vína od přihlašovatelů, kteří neuvažují o účasti v dalších kolech soutěže, musí vyplnit alespoň tyto údaje: výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru.

Přihláška musí být podána spolu se vzorky vín nebo zaslána nejpozději do 1.9.2012. Vytištěná a podepsaná přihláška je předána organizátorovi spolu se vzorky. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru a dokladu o původu vína:

- kopie registrace vinice (u vlastních hroznů), nebo
- kopie výkupního lísku, nebo
- u jakostních vín (vč. vín s přívlastkem) kopie rozhodnutí o zařazení vína na SZPI (lze nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti v on-line přihlášce)

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována, a musí být uvedeny jako rozdílné šarže nebo musí prokazatelně pocházet z různých partií hroznů (rozdílné vinice na registraci, rozdílné ověření cukernatosti hroznů).

Součástí přihlášky je část, kde vystavovatel potvrdí žádost pro případnou účast v následném dvoukolovém hodnocení Salonu vín – národní soutěže vín ČR a to v případě úspěchu v této soutěži Znojemské podoblasti a musí na přihlášce deklarovat, že splňuje množstevní limity dané Salonem vín ČR a dále deklarovat, že do okamžiku odběru vzorků do Salonu vín – národní soutěže vín bude celá šarže vína nalahvována.

Nesprávné údaje na přihlášce vyloučí příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcu a vínu v katalogu soutěže a odborném tisku.

8. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá v pracovních dnech 22. až 31. srpna 2012 ve Vinařství LAHOFER, a.s., Brněnská 523, 671 82 Dobšice, telefon 515 242 756, v 8.00 – 15.30 hodin.

V sobotu 25. srpna a v sobotu 1. září 2012 je možno vzorky předat do prodejny BS Vinařské potřeby, Brněnská 523, 671 82 Dobšice, telefon 515 260 600, od 8.00 – 11.00 hod.

9. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne 5. září 2012 v Louckém klášteře ve Znojmě.

10. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti a to, pokud to situace umožní ze znojemské vinařské podoblasti. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládají nejméně z 5 členů. Případné odchylky musí organizátor soutěže konzultovat s garantem jmenovaným Svazem vinařů České republiky.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda i členové komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586-2, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 50 vzorků.

11. Odborný vedoucí hodnocení a garant

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou zkoušku ve smyslu povinností plynoucích ze zákona č. 321/2004 Sb., a jeho prováděcího předpisu (vyhláška č. 323/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů). Odborný vedoucí má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží garant jmenovaný Svazem vinařů České republiky. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

12. 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 nebo kategorie. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků v případě známkových vín, cuvée apod.
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 16.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisí. V případě potřeby je možno využít hodnocení v odpoledních hodinách.
- 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: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 6 - 8 °C
- i) Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.
- j) Hodnotící lístky 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 hodnotitele.

13. Hodnotící systém

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

14. Kategorizace vín

- A. Bílá vína suchá a polosuchá** s obsahem zbytkového cukru do 12 g/l vč. Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd dle zažitých degustačních pravidel.
- B. Bílá vína polosladká** s obsahem zbytkového cukru nad 12 g/l do 45 g/l vč.
- C. Sladká vína** (bílá, červená i růžová) – s obsahem zbytkového cukru nad 45 g/l
- D. Růžová vína** do obsahu zbytkového cukru do 45 g/l včetně (suchá, polosuchá a polosladká)
- E. Červená vína** - Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd dle zažitých degustačních pravidel.
- F. Jakostní šumivá vína stanovené oblasti**

15. Šampion a vítězové kategorií

Absolutní vítěz – „Šampion“ bude vybrán z vítězů kategorie A a E (se zbytkovým cukrem do 12 g/l vč.) speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí. Každá komise, která bude hodnotit vína kategorie A a E, nominuje nejlépe hodnocené víno kategorie A a E pro výběr vítěze a šampiona.

Výběr šampiona bude v setech z kategorie A a E. Organizátor připraví tabulku, kde budou vzorky přečísleny od 1 do xx. Hodnotí se sety kategorie A a E současně. Nejlépe hodnocená vína dostanou body 1 – 5 (od nejlépe hodnoceného vína, které dostane 5 bodů), ostatní vína budou bez bodu. Šampionem se stane víno z nejvyšším počtem bodů, při rovnosti bodů bude provedeno prosté hlasování, kdy předseda hodnotící komise při lichém počtu degustátorů má 1 hlas, při sudém počtu degustátorů má 2 hlasy. Víno s vyšším počtem hlasů se stane ŠAMPIONEM soutěže popř. vítězem kategorie.

Vítězové kategorií (mimo kategorií A a E) budou vybráni na základě nejvyššího bodového hodnocení. Při rovnosti bodů bude dalším kritériem průměr bez eliminace krajních hodnot, popř. medián.

16. Medaile

U každé z kategorií dle bodu 14 bude vybrán vítěz.

Ostatním vínům bude udělena medaile, a to dle dosažených bodů.

Zlatá medaile: 86 bodů a více

Stříbrná medaile: 84 – 85,99 bodů

Bronzová medaile: 82 – 83,99 bodů

Počet vín oceněných některou z medailí bude do výše maximálně 30 % z jednotlivých kategorií. V případě nenaplnění pravidla z předešlé věty bude ostatním vínům do 30 % ze všech přihlášených vzorků udělen diplom. V případě ohodnocení vín s bodovým hodnocením nad hranici bronzové medaile budou medaile uděleny pouze do dosažení 30 % medailových vín.

17. Další ocenění

Cena za nejlepší kolekci. Pro posouzení se bere v úvahu bodový průměr všech vín od jednoho přihlašovatele / vystavovatele. Tuto cenu může obdržet přihlašovatel / vystavovatel, který bude mít v soutěži 5 a více vzorků.

18. Certifikát ocenění

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovateli / výrobcí vydán diplom, označující ocenění (šampion, vítěz kategorie, zlatá, stříbrná a bronzová medaile).

19. Označování vín

Soutěžící může uvádět ocenění titul „šampion“, „zlatá medaile“, „stříbrná medaile“ a „bronzová medaile“) na láhvi vína ze šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek, ovšem toto označení je omezeno stavem zásoby příslušné šarže uvedené na přihlášce. Musí se uvádět rok ocenění a šarže oceněného vína. Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou vlastní Svaz vinařů České republiky. Tento také vydá příslušný počet ocenění po uhrazení skutečných nákladů a

autorského poplatku. Poplatek bude rozdělen mezi organizátora v znojemské podoblasti a Svaz vinařů České republiky v poměru 1:1. Na láhvi není povoleno uvádět údaje, které přímo nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín soutěžícího, o ocenění „nejúspěšnější soutěžící“ atd.

Informace o uvedeném ocenění na cenových nabídkách, inzerátech, nápojových lístcích, příbalných materiálech, záhlaví dopisů atd. v souvislosti s oceněným vínem, se musí uvádět vždy rok ocenění a šarže oceněného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína (odrůda, ročník, přívlastek).

20. Nominace do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR

Do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR může být nominováno pouze a výhradně víno konkrétní šarže, které se zúčastnilo Národní soutěže vín ve znojemské podoblasti a dosáhlo pozitivního hodnocení, což je v tomto případě 78 bodů. Do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR postupují vína na základě počtu vzorků v dané kategorii a procentech (75% kategorie A a E) a (50% kategorie B, C, D a F). Nominována mohou být pouze vína, která splňují Statut Národní soutěže vín.

Pro účely nominace se příslušný počet vín, který má možnost **Znojemská vinařská podoblast** vybere dle následujícího klíče.

- Předpoklad pozitivně hodnoceného vína; dosažení min. 78 bodů.
- Vyloučení všech vín z nominace, jejichž přihlašovatel nedal souhlas s účastí v Národní soutěži. Následná nominace max:
 - **75% nejlépe hodnocených vín v kategorii A**, (bílá 0 - 12 g/l zbytkového cukru);
 - **50% nejlépe hodnocených vín v kategorii B** (12-45 g/l zbytkového zb. cukru);
 - **50% nejlépe hodnocených vín v kategorii C** (nad 45 g/l zb. cukru);
 - **50% nejlépe hodnocená vína v kategorii D** (růžová vína a klarety do 45/g zb. cukru);
 - **75% vín nejlépe hodnocených vín v kategorii E**, (červená vína 0 - 45 g/l zbytk. cukru);
 - **50% nejlépe hodnocená vína v kategorii F** (sekty s.o.);

V případě nedosažení bodové hranice 78 bodů není možné takto ohodnocené víno nominovat a celkový počet nominací bude případně nižší.

Při rovnosti bodů nad daná procenta, bude dalším kritériem při výběru a rovnosti bodů průměr bez eliminace krajních hodnot, popř. medián.