

## **Statut soutěže vín, konané v rámci mezinárodního veletrhu Víno&Delikatesy 2013**

### **1. Pořadatelé:**

Společnost Vego Prag spol. s.r.o, pořadatel veletrhu Víno a destiláty ve spolupráci s Asociací sommelierů Česká republika (pod vedením prezidia soutěže a předsedy degustační komise). Předseda degustační hodnotící komise soutěže vín: Branko Černý

Prezidium soutěže vín: Ing. Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu, JUDr. Luboš Bárta, asociace sommelierů - magazín Sommelier, František Veselý ředitel veletrhu, Ing. Josef Gloser obchodní ředitel společnosti Vego Prag. Členové organizačního výboru: Branko Černý, Dagmar Salabová, Renata Vnuková

### **2. Určení soutěže:**

Soutěž je otevřena pro všechna adjustovaná vína, vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky tohoto statutu. Ze soutěže jsou vyloučena stolní vína.

### **3. Soutěžní poplatek:**

a) **Pro vystavovatele** veletrhu Víno a Destiláty je **soutěž zdarma**, (soutěžní poplatek je obsažen v registračním poplatku vystavovatele).

b) Soutěžící, kteří nejsou vystavovatelé, zaplatí jednorázový soutěžní poplatek 3 000,- Kč.

### **4. Minimální množství vína:**

Minimální množství vína přihlášeného vzorku, které má výrobce vína k dispozici, není stanoveno. Producent je ale povinen deklarovat velikost soutěžící šarže; v případě získání některé z cen mu bude umožněno nakoupit maximálně množství medailí (samolepek), dokládajících získání Poháru. Množství samolepek odpovídá uvedené velikosti šarže uvedené na přihlášce do soutěže.

### **5. Množství láhví a poplatek:**

Soutěžící vydá bezplatně **6 lahví** do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být **adjustována** k expedici, včetně všech náležitostí etikety dle Vinařského zákona a předpisů souvisejících.

### **6. Přihláška:**

Účastník soutěže **musí řádně vyplnit přihlášku** s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška je umístěna na portálu [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz). Vytištěnou přihlášku pak přiloží k vzorkům vína.

Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje:

-jméno

-přesnou adresu soutěžícího (výrobce nebo dovozce), který víno přihlašuje

- jeho kontaktní telefon,
- ročník sklizně,
- odrůdu nebo/a u známkového vína označení známky a souhrn použitých odrůd,
- země původu,
- číslo šarže
- velikost vystavené šarže,
- jakostní zařazení
- obsah cukru

K přihlášce je nutno doložit doklad o zařídění vína t.j. kopie **rozhodnutí** MZe ČR resp. SZPI o zařídění vína.( U zemských vín je nutno doložit původ suroviny - dokladem se rozumí kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů). *Doklad o zařídění vína je možno nahradit uvedením evidenčního čísla jakosti do přihlášky. Písemný doklad bude v tomto případě vyžadován pouze v případě neshody s evidenčním systémem.*

Zahraniční vína musejí doložit původ hroznů a to dokladem nebo jejich čestným prohlášením.

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musejí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedena jako rozdílné šarže.

Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže.

Vína, jejichž přihlašovatelé nedoloží k termínu hodnocení doklad o jejich zařídění, budou komisí posuzována s ostatními víny. Pokud soutěžící nedodá potřebné doklady do 1. dubna 2013, bude bez ohledu na dosažený výsledek víno vyřazeno, jako kdyby se soutěže nezúčastnilo. (Vzorky vyřazených vín se nevracejí)

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku. (viz příloha)

### **7. Odběr vzorků:**

Odběr vzorků s dokumentací proběhne do 21.3.2013 jejich doručením na adresu Vego Prag spol. s r.o., Jeseniova 77, Praha 3. tel.: 222 580 040, v pracovní dny od 9 hod. do 15.00 hod., nebo doručením ve dnech 18. a 19. 3. 2013 do Archivu KRÁLE VÍN, Hlavní ulice 219, Němčičky od 10-18.00. Každý vzorek vína je přihlášen na předepsané přihlášce vyplněné ve všech bodech.

*Přihláška musí být odevzdána současně s předáním vzorků. Každá krabice s vínem musí být označena číslem vzorku, které je uvedeno na přihlášce.*

### **8. Termín a místo hodnocení:**

Hodnocení vín proběhne ve dnech 3. a 4. 4. 2013 v prostorách salonku Parkhotelu Praha, Veletržní 20, Praha 7.

### **9. Hodnotící komise:**

Členy odborné komise jmenuje organizátor z řad odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Před zahájením hodnocení je hodnotitel povinen se prokázat platným osvědčením.

Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy, který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává

do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dni nejvýše 55 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků jsou nejméně 3 minuty. Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřípuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

#### **10. Předseda degustační hodnotící komise:**

Organizaci hodnocení řídí předseda degustační hodnotící komise, mající zkušenosti s organizací národních nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží prezidium soutěže. Předseda degustační hodnotící komise hodnocení řeší také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

#### **11. Podmínky hodnocení:**

Místnost světlá, dobře větraná, zajištěná proti vedlejším vlivům

Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům

Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost poznat identitu předkládaného vzorku.

Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a kategorie.

Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel OIV, nebo podobné nebroušené a nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 150 ml.

Komise pracuje v době mezi 9.00 až 18.00 hod, přestávky mezi hodnocením určují předsedové komisí.

Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení - vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně).

Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C

Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek.

Všechny dokumenty, včetně hodnotících lístky jednotlivých vín budou archivovány po dobu pěti let. Pořadatel dbá na objektivitu 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 hodnocena stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů. Nejvyšší a nejnižší hodnocení se škrtná a ze zbylých se spočítá aritmetický průměr, který je bodovým hodnocením vína pro potřeby soutěže.

#### **13. Kategorizace vín:**

Přihlášená vína se řadí do následujících kategorií:

##### **A) vína tuzemská**

- 1) bílé tiché do 4g zbytkového cukru
- 2) bílé tiché od 4 do 45 g zbytkového cukru
- 3) červené tiché do 4 g zbytkového cukru

4) červené tiché od 4 g do 45 g zbytkového cukru

**B) vína zahraniční**

1) bílé tiché do 4g zbytkového cukru

2) bílé tiché od 4 do 45 g zbytkového cukru

3) červené tiché do 4 g zbytkového cukru

4) červené tiché od 4 g do 45 g zbytkového cukru

**C) vína růžová** do 45 g zbytkového cukru, bez ohledu na barvu a původ révy

**D) vína šumivá a perlivá** bez ohledu na zbytkový cukr, barvu či původ révy

**E) vína přírodně sladká** nad 45 g, bez ohledu na barvu a původ hroznů (ledová, slámová, bobulové výběry, botrytická)

**F) vína ostatní** – likérová, (fortifikovaná), bez ohledu na zbytkový cukr a původ hroznů

**G) nápoje vyráběné podobnou technologií** jako víno – ovocná vína, medovina...

**14. Malý počet vzorků :**

V případě malého počtu přihlášených vzorků může pořadatel dle vlastního uvážení kategorii sloučit s další nejbližší kategorií, v níž budou ocenění udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně (obecné příklady: suchá červená vína a červená vína s obsahem cukru nad 4 g mohou být sloučena a hodnocena společně, růžová vína mohou být v případě malého počtu vzorků sloučena s červenými víny apod.). Nezúčastní-li se v kategorii alespoň 5 vín odpovídajících statutu soutěže, takovou kategorii sloučí pořadatel vždy, je-li to logicky možné. Nelze-li kategorii sloučit s jinou (např. šumivá a perlivá vína) a nezúčastní-li se v ní alespoň 5 vín odpovídajících statutu, nebude ocenění uděleno (vzorky se nevracejí).

**15. Ocenění vín:**

Víno s absolutně nejvyšším bodovým hodnocením bez ohledu na kategorii získá Zlatý pohár Víno&Delikatesy 2013 a označení Champion - Cena premiéra ČR /s uvedením ročníku/. Víno domácího původu s nejvyšším počtem bodů, mimo kategorii, ze které pochází Champion, získá pohár Víno&Delikatesy 2013 s označením Cena ministra zemědělství ČR /s uvedením ročníku/. Víno zahraničního původu s nejvyšším počtem bodů, pokud není Championem, získá pohár Víno&Delikatesy s označením Cena primátora hl. města Prahy. Je-li Championem, získává tento pohár druhé zahraniční víno v absolutním pořadí.

V každé kategorii získá víno s nejvyšším počtem bodů Zlatý pohár Víno&Delikatesy 2013, druhé nejlépe hodnocené víno Stříbrný pohár Víno&Delikatesy 2013 a třetí nejlépe hodnocené víno Bronzový pohár Víno&Delikatesy 2013

Oceněno může být jen víno, které získalo nejméně 80 bodů. Celkově může být oceněno 25% soutěžících vín.

V případě rovnosti bodů bude udělen Pohár všem stejně hodnoceným vínům.

**16. Diplom:**

Jako certifikát ocenění příslušného vína pohárem bude přihlašovatelovi vydán diplom, označující ocenění (pohár) daného vzorku.

**17. Označování vín:**

Soutěžící může uvádět ocenění (zisk některého Poháru či titulu Champion Víno&Delikatesy s uvedením ročníku) na láhvi vína ze šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek. Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou účastník obdrží společně s výsledkem hodnocení. Na láhvi není povoleno uvádět

údaje, které přímo nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín soutěžícího, o ocenění "nejúspěšnější soutěžící" atd. V informačních materiálech výrobce (cenové nabídky, inzeráty, nápojové lístky, přibalené materiály, záhlaví dopisů atd.) se mohou údaje o udělené ceně a o nejúspěšnějším soutěžícím uvádět po dobu 5 let ode dne propůjčení. Vždy se musí uvádět rok ocenění a číslo šarže oceňovaného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.

#### **18. Způsob zveřejňování výsledků soutěže :**

na [www.vegoprag.cz](http://www.vegoprag.cz) , [www.vinodelikatesy.cz](http://www.vinodelikatesy.cz)  
[www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz)  
[www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz)

přímo na veletrhu při slavnostním předání cen 24. 4. 2013  
v katalogu veletrhu /pouze v případě včasného tisku/  
v tiskovém centru veletrhu