Statuten Weinwettbewerb

**1. Wettbewerb Veranstalter**

Der Wettbewerb wird in diesem Jahr durch die Gesellschaft Black Point, s.r.o. organisiert. Der Veranstalter ist berechtigt, die Weinproben auszuschließen, welche Statuten nicht erfüllen.

**2. Wettbewerb Bestimmung**

Der Wettbewerb steht allen Roséweinen aus Trauben der Weinrebe offen, die Bedingungen der EU-Gesetzgebung, des Gesetzes Nr. 321/2004 der Sammlung, in der Fassung späterer Vorschriften, und Bedingungen der Gesetzgebung der Ursprungsländer von den angemeldeten ausländischen Weinen erfüllen.

Die Weine entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union und des jeweiligen Erzeugerlandes.

**3. Wein Mindestmenge**

Die Weinproduzenten müssen über folgende Mindestmenge von den angemeldeten Weinproben verfügen:   
Qualitätswein – Schaumwein 500 l   
Wein mit Prädikat - Kabinett 300 l   
Wein mit Prädikat – Spätlese 200 l   
Wein mit Prädikat - Auslese 100 l   
Wein mit Prädikat – spezielle Auslese (Eiswein, Beerenauslese, Strohwein) 25 l.

**4. Flaschenmenge und Gebühr**

Der Wettbewerber übergibt jeweils 6 Flaschen (mit einem Inhalt von 0,75 l, Auslese 0,5 l) oder 9 Flaschen (im Fall der speziellen Auslese 0,375 l) den Veranstalters zum Zweck der Sinnesbeurteilung und Präsentation.   
Jede Flasche muss von dem Wettbewerber entsprechend dem gültigen Weingesetz bezeichnet werden, einschl. des Jahrgangs der Weinlese.   
Die Wettbewerber aus der Tschechischen Republik zahlen eine Wettbewerbs-Gebühr in der Höhe von 600,- CZK für jede angemeldete Weinprobe auf das Konto des Veranstalters Nr. **2700211908/2010**, oder in bar bei Übergabe der Proben im Archiv KRÁL VÍN in Němčičky.

Die Wettbewerber aus der Slowakei zahlen eine Wettbewerbs-Gebühr in der Höhe von 24,- EUR für jede angemeldete Weinprobe auf das Konto des Veranstalters Nr. **2300211909/8330** (ausschl. Bankgebühren).

Andere ausländischen Wettbewerber zahlen die Wettbewerbs-Gebühr in der Höhe von 24,- EUR für jede angemeldete Weinprobe auf das Konto des Veranstalters Nr. **2300211909/2010.**

**5. Anmeldung**

Der Wettbewerb-Teilnehmer füllt ein Anmeldeformular mit Angaben über Weinerzeuger sowie über jede Weinprobe aus (diese Anmeldung erfolgt elektronisch – der Link dazu wird noch bekanntgegeben). Das Anmeldeformular muss mindestens folgende Angaben enthalten: Name und Anschrift des Weinerzeugers, Telefon-Nr. der Kontaktperson, Angabe über Rebsorte, Jahrgang, Prädikat, Weinanbaugebiet, Ortschaft, bzw. Weinbaulage, Restzuckergehalt sowie Gesamtsäuregehalt und Chargenbezeichnung, aus der die Probe stammt.  
Ein Teil der Anmeldung ist die chemische Analyse~~.~~

Meldet der Teilnehmer mehrere Weine gleicher Bezeichnung an, müssen die Weine jeweils getrennt hergestellt und gelagert werden und unterschiedliche Chargenbezeichnungen tragen, oder nachweisbar aus verschiedenen Chargen-Nummern stammen (unterschiedliche Weinberge in der Anmeldung, unterschiedliche Beglaubigung des Zuckergehalts).  
Unrichtige Angaben in dem Anmeldeformular führen zum Ausschluß des Weins aus dem Wettbewerb. Im Fall der absichtlich unrichtigen Angaben werden alle Weine des betroffenen Teilnehmers aus dem Wettbewerb ausgeschlossen.

Durch das Ausfüllen und die Weiterleitung des Anmeldeformulars erteilt der Anmelder eine Zustimmung mit der Verarbeitung und Veröffentlichung der Daten über dem Weinerzeuger und Wein im Ausstellungskatalog und in der Fachpresse.

**6. Weinproben Übergabe**

Die Weinproben-Übergabe erfolgt:

* am **15. 4. und 16. 4. 2013** im Archiv KRÁL VÍN – Němčičky, Hlavní 219, von 10 bis 18 Uhr, Hr. Branko Černý, Tel.-Nr. 608 13 10 13
* am **8. 4. bis 19. 4. 2013** in Läden „BS Vinařské potřeby“ in
* Velké Bílovice       Žižkovská 1230   Tel.-Nr. 519 346 236/238
* Mikulov                 K vápence 3202   Tel.-Nr. 519 500 516 Herr Švrček Jiří
* Brno                      Svitavská 15         Tel.-Nr. 545 216 311 Herr Bartl Tomáš
* Znojmo (Dobšice),Brněnská523        Tel.-Nr. 515 260 600 Herr Švaříček Karel
* Am **8. 4. bis 19. 4. 2013** in Praha, Zeitschrift-Redaktion Wine&Life, Vlkova 468/17, 130 00, Praha 3, Miroslava Sýkorová, tel. 733100326

**7. Termin und Standort der Beurteilung**

Die Weinbeurteilung erfolgt am 29. 4. 2013 um 9:00 Uhr in Znojemská Beseda, Masarykovo náměstí 449/22, Znojmo 2.

**8. Jury**

Mitglieder der Jury werden durch den Veranstalter aus den Reihen der Weinbauern sowie der wissenschaftlichen Gemeinschaft genannt. Eine Voraussetzung für die Beteiligung in der Jury sind angemessene Erfahrungen mit Weinbewertungen. Ein ungewünschtes sowie unhöfliches Verhalten oder ersichtliche Angetrunkenheit des Verkosters kann ein Grund sein, zu der Bewertung nicht zugelassen zu werden bzw. aus der Bewertung ausgeschlossen zu werden.  
Die Jury bestehen aus jeweils mindestens 5 Mitgliedern.  
Bewertung jeder Jury steuert der Jury-Vorsitzende. Mitglieder der Jury müssen gültige Verkoster-Prüfung nach den europäischen Normen ISO und DIN abgelegt haben. Bewertung des Jury-Vorsitzenden wird in Gesamt-Bewertung eingerechnet.  
Liste der Bewerter siehe Anhang Nr. 1.

**9. Bewertungs-Fachleiter und Garant**

Die Weinbewertung wird von einem Bewertungs-Fachleiter überwacht. Der Bewertungs-Fachleiter kann nur die Person sein, die die Verkoster-Prüfung nach den europäischen Normen ISO und DIN abgelegt hat und Erfahrungen mit Veranstalten von nationalen oder internationalen Weinwettbewerben hat. Der Bewertungs-Fachleiter löst auch eventuelle Streiten und Unklarheiten während der Bewertung in der Zusammenarbeit mit dem Garant. Medaillen werden nur in dem Fall erteilt, wenn die ausgezeichnete Weine einer Bewertung von mindestens 80 Punkten erreichen.

**10. Beurteilung Bedingungen**

Die Bedingungen für Wein-Beurteilung:

a) Ein heller, ausreichend belüfteter Raum mit Temperatur von 18-22 °C, gesichert gegen Fremdeinwirkungen.

b) Jedem Verkoster steht ein selbständiger, gegen Nebenwirkungen gesicherter Tisch zur Verfügung.

c) Einschenken und Servieren von Weinen muss so verlaufen, dass der Verkoster keinesfalls die Möglichkeit hat, Identität der Probe zu erkennen.

d) Dem Verkoster steht eine Liste der Weinproben mit Angaben über Evidenz-Nummer der Weinprobe, Jahrgang und Sorte (Kategorie) zur Verfügung.

e) Degustationsgläser entsprechen dem Typ nach O.I.V. Regeln, oder ähnliche ungeschliffene, klare Degustationsgläser mit langem Stiel mit Leervolumen von mindestens 20 cl.

f) Die Jury bewertet in der Zeit von 9.00 bis 15.30 Uhr, Pausen während den Bewertungen werden von den Jury-Leitern bestimmt.

g) Die Reihenfolge der Weinproben muss die Bewertungsregeln erfüllen – die Weine werden nach der Kategorie/Sorte weiter nach dem Jahrgang (absteigend) und nach dem Restzuckergehalt (aufsteigend) geordnet.

h) Die Weine werden bei folgenden Temperaturen serviert: Roséwein 10 - 12 °C, Schaumwein 8 - 10 °C

i) Bewertungsergebnisse jeder Weinprobe werden jeweils in einen getrennten Bewertungsblatt durch den Verkoster eingetragen oder ins Computer mit dem entsprechenden Programm gespeichert

j) Die Bewertungsblätter oder Computer-Aufzeichnungen zu den einzelnen Weinen werden 5 Jahre archiviert und eine absolute Objektivität und Unparteilichkeit der Ergebnisverarbeitung ist gewährleistet. Bei Verdacht auf mögliche Missverhältnisse bei der Auswertung ist der Organisator fähig, aufgrund einer Anforderung des Bewertungs-Leiters, oder Jurymitglied die Bewertungsblätter der beliebigen Probe zurück aufzufinden und zu überprüfen.

**11. Bewertungssystem**

Die Weine, die alle Punkte dieses Status erfüllen, werden nach dem Hundert-Punkte-System der internationale Önologe-Union (O.I.V.) benotet.

**12. Kategorien und Bewertung der Weine**

* 1. Kategorie – stille Weine Rosé und Claret, ungeachtet des Ursprungslands, mit Restzucker-Menge von 0 bis 50 g/l
* 2. Kategorie – Sekten und Perlweine, ungeachtet des Ursprungslands und Restzucker-Menge
* 3. Kategorie – Weine mit Restzucker-Menge mehr als 51 g/l ungeachtet des Ursprungslands und der gewählten Herstellungstechnologie
* Die Weine werden im Rahmen der einzelnen Kategorien nach der Sorte und Restzucker-Menge geordnet.

**13. Medaille**

Die Weine werden im Rahmen der einzelnen Kategorien nach der erreichten Punktzahl geordnet. Jeweils 5% der Weine mit der höchsten Punktzahl erhalten eine Goldmedaille, weitere 10% der Weine erhalten eine Silbermedaille und weitere 15% der Weine erhalten eine Bronzemedaille.

Falls die gleiche Punktzahl erreicht wird, zwei bzw. mehr Medaillen für die gleiche Position erteilen werden können.

Anzahl aller Auszeichnungen (alle Medaillen erteilt in den Kategorien und Auszeichnung für die beste Weinsammlung), wird nicht höher als 30 % der Gesamtmenge des Wettbewerb-Weine.

**14. Champion**

Absoluter Champion wird der Wein aus der 1. Kategorie, der die höchste Punktzahl erreicht.

**15. Beste Weinsammlung**

Die beste Weinsammlung wird aufgrund der besten durchschnittlichen Bewertung jeweils aller Proben der einzelnen Wettbewerber ausgewählt. Beim Festlegen der besten Weinsammlung werden nur die Wettbewerber in Betracht gezogen, die 4 oder mehr Proben angemeldet haben. Die beste Weinsammlung wird mit einem Diplom sowie einem Sachpreis durch den Bürgermeister von Znojmo ausgezeichnet.

**16. Diplom**

Der Anmelder erhält ein Diplom mit der Information über die Auszeichnung (Medaille) für die betroffene Probe sowie über die Chargen-Nummer als Bestätigung der Auszeichnung des betroffenen Weins. Das Diplom erhalten die Winzer in der Kategorie Champion, die beste Weinsammlung, Goldmedaille, Silbermedaille und Bronzemedaille.

**17. Einkauf der Weine von den ausstellenden Weinbauern**

Im Fall des höheren Interesses um die Roséweine, die an der Wettbewerb-Veranstaltung Jarovín Rosé 2013 teilnehmen, kauft der Veranstalter die Weine von den Wettbewerbern nach, und zwar für den um zumindest 30 % reduzierten Kaufpreis, höchstens jedoch 100 Flaschen aus jeder Charge.

**18. Weinbezeichnung**

Der Wettbewerber kann die Auszeichnungen (Medaillen und den Titel „Champion“) auf der Flasche mit dem Wein aus der Chargen-Nummer, aus der die ausgezeichnete Probe kommt, angeben, diese Bezeichnung ist jedoch an die in dem Anmeldungsformular genannte Menge der betroffenen Chargen-Nummer beschränkt. Es muss das Jahr der Auszeichnung angegeben werden. Die Auszeichnung ist entsprechend der verbindlichen Vorlage für Wiedergabe anzugeben, die der Teilnehmer zusammen mit dem Bewertungsergebnis erhält. Es ist nicht erlaubt, die Informationen an den Flaschen anzugeben, die mit der Auszeichnung des betroffenen Weins direkt nicht zusammenhängen, z. B. über die Auszeichnungen anderer Weine des Wettbewerbers, über die Auszeichnung „der beste Wettbewerber“ usw.  
In den Informationsmaterialien des Weinerzeugers (Preisangebote, Anzeigen, Getränkekarten, Briefköpfe usw.) dürfen die Informationen über der erteilten Auszeichnung sowie über dem erfolgreichsten Wettbewerber 5 Jahre lang ab dem Tag der Verleihung angegeben werden. Es muss immer das Jahr der Auszeichnung und die Chargen-Nummer des ausgezeichneten Weins angegeben werden. Die Information über die Auszeichnungen ist in Preisangeboten oder in Getränkekarten nur unter dem Namen des ausgezeichneten Weins erlaubt.

**19. Öffentliche Präsentationen**

a)      Das Verkosten der Weine - findet am 7. 5. 2013 von 16 bis 23 Uhr im historischen Teil von Znojmo statt.

b)    Der Rosétag – das Verkosten der Roséweine - findet am 10. 5. 2013 von 18 bis 23 Uhr im Clarion Congres Hotel Ostrava

**20. Ergebnisse**

Alle Ergebnisse und der Ablauf des Wettbewerbs vorkommen auf [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz/) oder [www.vinnysklep.cz](http://www.vinnysklep.cz/). Die Ergebnisse werden auch in der Fach- sowie Lokalpresse veröffentlicht.

*In Znojmo am 6. 1. 2013*

*in Vertretung der Organisation von Winzern aus Dobšice Dipl-Ing. Ladislav Skopal*

*in Vertretung Black Point, spol. s r.o. Branko Černý*