

Statut soutěže

Mikulovské vinné trhy

25. května 2013

Celostátní výstava se zahraniční účastí

1. Odborný garant hodnocení

- **Libor Nazarčuk** – moravský sommelier, semifinalista mistrovství světa - XII Concours Mondial - Best Sommelier, trojnásobný mistr České republiky - Trophée Bohemia Sekt, viceprezident Asociace sommelierů ČR

2. Čestné předsednictvo – záštita

- **President ČR** – Ing. Miloš Zeman
- **Ing. Petr Bendl** – ministr zemědělství ČR
- **JUDr. Michal Hašek** – hejtman Jihomoravského kraje
- **Plk. Ing. Leoš Tržil** – ředitel krajského ředitelství Jihomoravského kraje
- **Plk. Ing. František Hušek, Ph.D.** – ředitel hasičského záchranného sboru BV
- **Ing. Zdeněk Škromach** – místopředseda senátu ČR
- **Ing. Jakub Šebesta** – ředitel SZPI
- **prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.** – rektor MENDELU v Brně
- **doc. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.** – děkan zahradnické fakulty MENDELU
- **prof. Ing. Jiří Balík, CSc** – rektor ČZU v Praze
- **Prof. Ing. Daniel Bíro, CSc.** – děkan Fakulty agrobiologie a potravinových zdrojů SPU v Nitre
- **prof. MUDr. Petr Wendsche, CSc.** – Úrazová nemocnice Brno
- **prof. MUDr. Jan Žaloudík, CSc.** – senátor Parlamentu ČR, LF MU Brno
- **prof. MUDr. Jan Černý, CSc.** - Kardiovaskulární a transplantační chirurgie FN Brno
- **Ing. Jiří Petrů** – poslanec Parlamentu ČR
- **Ing. Jan Hajda** – senátor Parlamentu ČR, předseda výboru pro hospodářství, zemědělství a dopravu
- **Rostislav Košťál** – starosta města Mikulov

3. Pořadatel soutěže

Soutěž je organizována Hotelem Zámeček Mikulov s.r.o. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Výstava vín proběhne v celém areálu hotelu, bílá vína především v Moravském sklípku s rotundou a archivními kójemí, která se nachází za hotelem a v areálu hotelového komplexu budou k dispozici červená vína.

4. Poslání a cíl soutěže

Uskutečnit celostátní výstavu a ohodnotit ji nejdůležitějšími odborníky, tj. majiteli a sklepmistry velkých vinařských firem v rámci ČR.

Do hodnocení MVT byli nominováni majitelé a sklepmistři těchto vinařských firem z ČR:

Bavory: Miroslav Šťastný

Dolní Dunajovice: Petr Holec

Hustopeče: Ing. Jiří Teplý, JUDr. Miroslav Hrabal, MUDr. Petr Jurák, Radek Sedláček

Kobylí: Miloš Lanžhotský, Ing. Josef Čačík

Krumvíř: Josef Valihrač

Lednice: Ing. Roman Žďárský, Jiří Hudec, Ing. Mojmír Baroň, PhD.

Mikulov: Ing. Pavel Mayer, Ing. Vojtěch Pazderka, Jan Vlk, Filip Mlýnek, David Chrápek, Rostislav Kosek, Jaroslav Kurka, Kateřina Procházková, Michal Lípa, Marek Lípa, Miroslav Rauš

Němčičky: Ing. Jan Stávek, PhD.

Nosislav: Ing. Karel Válka

Novosedly: Pavel a Richard Foltýnovi

Pavlov: Jiří Šilinek

Perná: Stanislav Popela a syn, Pavel Skrášek

Popice: Stanislav Málek a syn

Rakvice: Doc. Ing. Michlovský Miloš, DrSc., Bronislav Průdek, Oldřich Michlovský, Bc. Pavel Binder

Sedlec: Ctirad Králík, Ing. Jan Hajda

Valtice: Ing. Ludvík Budín

Velké Bílovice: Ing. František Mádl, Stanislav Mádl

Velké Němčice: Ing. Kamil Prokeš, Mgr. Ing. Martin Prokeš, PhD.

Velké Pavlovice: Ing. Libor Výleta, Libor Jestřáb, Ing. Pavel Lacina, Miroslav Mikulica, Vladimír Zborovský, Ing. Ondřej Konečný, Ing. Pláteník Stanislav, Helena Bednaříková

Vranovice: Oldřich Drápal st.

Vrbice: Vít Sedláček

Zaječí: Rostislav Žďárský, Dalibor Babáček, Ing. Jiří Vdoleček

Znojmo: Ing. Pavel Vajčner, Ing. Jaroslav Opatřil
a další.

Mikulovské vinné trhy navazují na předchozí vyhlášené ročníky výstav vín na Hotelu Zámeček v Mikulově. K účasti na Mikulovských vinných trzích jsou zváni všichni výrobci vín.

Výstava se koná za účelem získání nových kontaktů z řad majitelů vinoték, hotelů, restaurací a milovníků vín z celé ČR. Při přihlášení nebude vyžadováno rozhodnutí o zatřídění od SZPI a mohou se zúčastnit i malí a drobní vinaři, za účelem nastartování jejich rozvoje.

Součástí MVT bude i mistrovství ČR v natažení vína koštýřem ze sudu na čas a košť vína z vinné kašny před hotelem. Moderuje známý zpěvák a vinař Jožka Šmukař.

5. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky tohoto statutu.

6. Termín a místo konání

➤ **25. května 2013** – Mikulovské vinné trhy – areál Hotelu Zámeček Mikulov

10:00 – zahájení

12:00 – předání ocenění a diplomů

7. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 3 ks lahví (o obsahu 0,75 l, výběr z hroznů 0,5 l, speciální výběr 0,375 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů.

Za žádný přihlášený vzorek se neplatí účastnický poplatek!

8. Přihláška

Do soutěže budou zařazeny jen vína přihlášená elektronicky přes systém vyvinutý Národním vinařským centrem České republiky pro registraci a hodnocení vín - www.elvis.cz !!!

Účastník soutěže vyplní elektronickou přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku a obsah zbytkového cukru.

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 výrobci a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

Elektronické přihlašování vzorků bude zpřístupněno **od 9. dubna 2013 do 8. května 2013.**

Elektronická přihláška dostupná na adrese: www.elwis.cz

9. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá ve dnech **29. dubna 2013 – 10. května 2013** na:

- recepci Hotelu Zámeček v Mikulově, NONSTOP, mob. 725 806 992
- Brněnská 5, Velké Pavlovice, od 18:00 do 21:00 hod, tel. 602 749 909
- Agrico Hodonín, od 8:00 do 16:00 hod, tel. 518 342 687, 606 707 009

10. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne v termínu 14.–17. května 2013 v prostorách hotelu Zámeček v Mikulově.

11. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou přiměřené zkušenosti s hodnocením vín. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřípuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení. Komise se skládají nejméně ze 4 členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda a členové komise musí mít platné senzoričné zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 50 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

12. Odborný vedoucí hodnocení

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. Odborný vedoucí hodnocení řeší také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

13. Podmínky hodnocení

Podmínky pro hodnocení vín:

1. Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
2. Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
3. Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie)
4. Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
5. Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
6. Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
7. Hodnotící lístky (výsledky hodnocení) jsou archivovány po dobu tří 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, nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

14. Hodnotící systém

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

15. Kategorizace vín

Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd od 0 do 45 g/l zbytkového cukru. Samostatně budou uváděna a hodnocena vína známková (popř. směsky - cuvée) a také se budou samostatně uvádět a hodnotit speciální výběry nad 45 g/l zbytkového cukru. (ledová, slámová vína, botrytické výběry atd.)

16. Medaile

Medailí mohou být oceněna vína z České republiky i ze zahraničí. Budou uděleny zlaté, stříbrné a bronzové medaile dle bodu 17 tohoto statutu. Podle stejného systému se udělí medaile u známkových vín a u speciálních výběrů.

Doplňující stanovisko:

1. Hotel Zámeček si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem MVT společně se slovním popisem pro vína oceněná medailemi.
2. Na písemné požádání vystavovatele (objednávky), pořadatel dodá dle požadavků počet samolepek za cenu stanovenou vystavovatelem.
3. Medaile budou opatřeny ochranným prvkem.
4. Distribuovaná vína, která budou označena logem MVT nelegálně, budou považována za hrubé porušení statutu a neoprávněného zásahu do práv pořadatele.

17. Předpokládané získání medailí dle bodování

- zlatá medaile 85 bodů
- stříbrná medaile 82 bodů
- bronzová medaile 80 bodů

Medaile budou uděleny maximálně 40 % z celkového počtu vzorků vín.

18. Udělení zvláštních ocenění

- **Pohár ministra zemědělství ČR Ing. Petra Bendla**
- Champion Mikulovských vinných trhů 2013
- **Pohár hejtmána jihomoravského kraje JUDr. Michala Haška**
- za nejlépe hodnocené bílé víno
- **Pohár ředitele SZPI Ing. Jakuba Šebesty**
- za nejlépe hodnocené červené víno
- **Pohár rektora MZLU prof. Ing. Jaroslava Hluška, CSc.**
- za nejúspěšnější kolekci vín
- **Pohár senátora Ing. Jana Hajdy**
- za nejlépe hodnocené přírodně sladké víno
- **Pohár starosty Mikulova Rostislava Koštiala**
- za nejlépe hodnocené víno vinaře z mikulovské vinařské podoblasti

19. Champion

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí, z vítězů jednotlivých odrůd (kategorií).

20. Nejlepší kolekce vín

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného hodnocení vzorků jednotlivých soutěžících. Pro vyhodnocování nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze soutěžící, kteří přihlásili 4 a více vzorků. Průměr bude stanoven ze čtyř nejlépe hodnocených vín od jednoho přihlašovatele.

21. Diplom

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovateli vydán diplom, označující ocenění (medaili) daného vzorku.

Vaše dotazy rádi zodpovíme na mob. 602 749 909 (Ing. Josef Ševčík)

Čtěte více na stránkách hotelu Zámeček - www.zameckmikulov.cz/

Ing. Josef Ševčík