Hradecký pohár vína 2013

VINUM GRADECENSE

7.ročník mezinárodní soutěže vína

# **Statut soutěže**

1. **Pořadatel a odborný garant**

**Hradecký pohár vína, občanské sdružení se sídlem v Hradci Králové**

Jiří Čábelka- odborný vedoucí hodnocení a garant soutěže vín

doc. JUDr. Petr Hůrka, Ph.D. – ředitel soutěže

Stanislav Rudolfský – president soutěže

1. **Poslání a cíl**
2. Pozvednout zájem o víno v Královéhradeckém kraji a České republice.
3. Ve spojitosti s Vinobraním na Kuksu přiblížit nejlepší česká, moravská a zahraniční vína obyvatelům regionu.
4. Odborně posoudit vína z různých vinařských oblastí, obcí a tratí, a tím podpořit výrobu a prodej vín.
5. Zprostředkovat osobní výměnu zkušeností a poznatků z vinohradnicko - vinařského oboru.
6. Posloužit k navázání a k prohloubení výrobních, obchodních a společenských vztahů mezi výrobci vína, obchodníky a spotřebiteli.
7. **Podmínky účasti v soutěži**
8. Účastnit se mohou vína z České republiky i vína zahraniční, která splní podmínky tohoto statutu, mimo vín stolních.
9. Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění (dále jen zákon) a souvisejících předpisů Evropských společenství.
10. Přihláška musí být odevzdána včetně dokladu Státní zemědělské a potravinářské inspekce o zatřídění vína. Možnost on line přihlášky na [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz)
11. Dokladem o původu suroviny pro výrobu zemského vína z ČR se rozumí:
* kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou
* kopie dokladu o nákupu hroznů
1. Kategorie
	1. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem do 4 g/l
	2. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem od 4 do 12 g/l
	3. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem od 12 do 45 g/l
	4. Bílá i červená odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem nad 45 g/l
	5. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem do 4 g/l
	6. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem nad 4 g/l
	7. Růžová vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem do 4 g/l
	8. Růžová vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem nad 4 g/l
	9. Vína šumivá a sekty
	10. Vína likérová a tokajská

1. Každý vzorek vína je přihlášen na předepsané přihlášce – viz [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz). Přihláška musí být odevzdána současně s předáním vzorku na sběrná místa do

 **5.září 2013 do 10,00 h.,** nebo po dohodě s organizačním výborem přímo

organizačnímu výboru. P**řihlášky výhradně na** [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz)

1. Množství vyrobeného vína přihlášeného do soutěže není stanoveno.
2. Soutěžící poskytne bezplatně 6 lahví bez rozdílu objemu do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků.
3. **Vína jsou osvobozena od účastnického poplatku.**
4. Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného zákona.
5. **Hodnocení vín:**
6. Hodnocení vín proběhne dne **11. září 2013 od 9,30 hod v hotelu Černigov Hradec Králové. Prezentace degustátorů v 9,00 hod.**
7. Vína se hodnotí 100 bodovým systémem mezinárodní unie enologů.
8. Jednotlivé vzorky jsou sestaveny podle odrůd, ročníku a obsahu zbytkového cukru.
9. Vína se předkládají anonymně, pouze s číslem vzorku.
10. **Odborné komise:**
	1. Hodnocení vín budou provádět odborné komise.
	2. Odborným vedoucím hodnocení a **odborným garantem soutěže vín je Jiří Čábelka.** Členy odborné komise jmenuje organizátor z řad odborné veřejnosti.
	3. Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy.
	4. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.
	5. Všichni hodnotitelé musí být držiteli platného osvědčení o degustační zkoušce, která vyhovuje podmínce uvedené v příloze č. 14, vyhlášky č. 323/2004 Sb., v platném znění, nebo obdobným mezinárodním osvědčením.
	6. Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná.
11. **Vyhodnocení vín a ceny:**
12. Nejlépe ohodnoceným vínům budou uděleny Zlaté medaile (88.0 - 100 b.) a Stříbrné medaile (83.0 - 87.9 b.)
13. Organizátor neudělí více medailí, než odpovídá 30% z počtu vín přihlášených do soutěže.
14. Výběr Championa soutěže provede rozstřelem komise složená z předsedů komisí a odborného vedoucího hodnocení, kteří anonymně přehodnotí v absolutním pořadí nejlepší bílé a červené tiché víno a dále 4 nejvýše ohodnocených vín tak, že bez bodování určí jejich pořadí. V katalogu výstavy nebude uvedeno u Championa soutěže bodové ohodnocení. Všechny ostatní vzorky budou uvedeny včetně bodů dosažených v soutěži.

4.Nejlépe ohodnoceným vínům v absolutním pořadí bez ohledu na zařazení v jednotlivých kategoriích vyjma Championa soutěže budou uděleny následující ceny:

* + **Champion soutěže Hradecký pohár vína –** cena bude udělena nejlepšímu vínu určenému rozstřelem komisí předsedů (viz bod VI.3.).
	+ **Champion bílých vín** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému bílému vínu v rámci soutěže vyjma případného Championa soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
	+ **Champion červených vín** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému červenému vínu v rámci soutěže vyjma případného Championa soutěže.. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
	+ **Nejlepší kolekce vín** – cena bude udělena soutěžícímu, jehož všechny přihlášené vzorky vín dosáhnou nejvyššího aritmetického průměru. Započítávají se všechny přihlášené vzorky vína. Soutěže se mohou zúčastnit pouze ti, kteří do soutěže přihlásí šest a více soutěžních vzorků.
	+ **Nejlepší šumivé víno** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému šumivému vínu v rámci soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
	+ **Nejlepší víno vinařské oblasti Čechy –** cena bude udělena nejvýše ohodnocenému vínu z vinařské oblasti Čechy. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
	+ **Zvláštní cena „Pinot family“ –** cena bude udělena nejlepšímu vínu z „rodiny Pinotů“, tzn. z odrůd Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré, Chardonnay a Pinotage;bude udělena nejvýše ohodnocenému vínu z těchto vyjmenovaných odrůd v rámci soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.

 5. Do soutěže budou přijímána též vína ze sklizně předcházející ročníku soutěže.V

 případě, že v době vyhlašování výsledků nebudou vína ze sklizně předcházející

 ročníku soutěže zatříděna Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, a pokud

 budou tato vína aspirovat na oceněná umístění, budou tato vína v jednotlivých

 šaržích při slavnostním vyhlášení pouze navržena na umístění. Nezatříděným vínům

 ze sklizně předcházející ročníku soutěže, pokud jsou navržena na ocenění, budou

 tato ocenění předána až na základě předložení platného úředního dokladu o zatřídění

 šarže tohoto vína deklarované na přihlášce a to v případě, že zatříděné víno nebude

 proti původní deklaraci sestupněno. Vína starších tuzemských ročníků, s výjimkou

 zemských vín, budou bez rozhodnutí o zatřídění ze soutěže vyloučena.

1. **Zvláštní ustanovení:**
2. Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže, degustace vybraných soutěžních vzorků, předání cen a medailí proběhne v rámci Vinobraní na Kuksu dne 14. září 2013.
3. Neoficiální výsledky budou zveřejněny ihned po ukončení hodnocení vín. Představení a degustace soutěžních vzorků pro veřejnost proběhne v rámci Vinobraní na Kuksu 14. září 2013.
4. Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem HPV pro vína oceněná medailí v nominální hodnotě Kč 1,- až 2,00 s DPH. dle počtu odebraných medaili.
5. Pořadatel vydá na požádání soutěžícího samolepky pro oceněnou šarži vína

 v počtu dle množství vína uvedeného na přihlášce.

1. Organizátor má právo na vyloučení vzorků vín, které nesplňují tento statut, **znění zákona č. 321/2004 Sb., v platném znění, a nebo platné předpisy ES,** nebo vzorků vystavovatele, který nedodrží statut v plném rozsahu v tomto nebo v předešlém ročníku soutěže. **Taková vína budou ze soutěže vyloučena.**
2. Pořadatel zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení vín na [www.poharvina.cz](http://www.poharvina.cz)

**SBĚRNÁ MÍSTA PRO VZORKY VÍN A PŘIHLÁŠKY**

 **Vicom, s.r.o.**

 Přístav Holešovice východ

 Jankovcova 6, Praha 7

 Pracovní doba: Po-Pá 8.30 – 15.00

 Tel.: +420 224 816 232

 **Prodejna vín v Louckém klášteře Znojmo**

Prodejní doba: Po – Pá 9 - 18 hod

 Tel.: +420 515 267 237, +420 606 707 626 .

 **Vinotéka Království vín**

třída Karla IV. 614

 500 02 Hradec Králové

 Tel.: +420 495 513 012

 **BS Vinařské potřeby**

 691 02 Velké Bílovice

 Odpovědná osoba – Ing. M. Vidlář

 Tel.: +420 728 040 323

 **Chateau Modra, a.s.**

Dobrá 120, 900 01 Modra

 Slovensko

Tel.: +421 336 472 375

Fax:+421 336 472 375

 Přihlášky výhradně na [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz)

Karton se soutěžním vzorkem označte „HPV 2013“

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

 V Hradci Králové dne 30. 6. 2013

 Za organizační výbor:

Doc. JUDr. Petr Hůrka, Ph.D Stanislav Rudolfský

ředitel soutěže president soutěže

Email: poharvina@seznam.cz Email: poharvina@seznam.cz

tel 605 164 890 tel 605 265 245

Ve výjimečných případech lze použít tištěnou přihlášku – viz níže

|  |
| --- |
| Přihláškado soutěže **Hradecký pohár vína 2013** |
| **Název firmy****(přihlašovatele)** |  |
| **Adresa** |  |
| **Telefon** |  |
| **Fax** |  |
| **Email** |  |
| **Kontaktní osoba** |  |
| **Vzorek č.** | **Název vína****(odrůda, přívlastek, podoblast)** | **ročník** | **Výrobce ( u zahr. vín země původu)** | **Č. šarže** | **Zbytkový cukr (gr/l)** | **Alkohol** | **Množství vína (v litrech)** | **Soutěžní kategorie** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |