

Statut soutěže vín Cuvée 2014 Ostrava

Prezident odborné jury: Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.

Organizační výbor: Lubomír Bárta, Radovan Koudelka,
MUDr. Martin Krístek (předseda)

1. Pořadatelé soutěže:

Organizátorem soutěže je K.A.H.A.N., z.s. ve spolupráci se Zámek Zábřeh v Ostravě a Národním vinařským centrem ve Valticích. Organizátor soutěže má právo vyloučit soutěžní vzorky, které nesplní podmínky statutu soutěže.

2. Určení soutěže:

Soutěž je otevřena pro všechna tuzemská i zahraniční vína ze dvou a více odrůd révy vinné a pro všechna tuzemská i zahraniční vína známková, která splní podmínky statutu soutěže. Vína V.O.C. a další vína tuzemské výroby musí odpovídat zákonu č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Soutěž je určena pro vína s CHOP (chráněné označení původu) nebo s CHZO (chráněné zeměpisné označení).

3. Minimální množství vína:

Minimální množství vína soutěžního vzorku, které musí mít účastník soutěže k dispozici, není stanoveno.

4. Množství láhví a Soutěžní poplatek:

Účastník soutěže vydá bezplatně pro potřeby sensorického hodnocení a prezentace na výstavě vín 6 lahví o obsahu 0,5 l nebo 0,75 l od každého soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže. Každá láhev musí být označena: Název vína, jméno výrobce či dovozce, číslo šarže. Účastník soutěže nehradí žádný soutěžní poplatek.

5. Přihláška:

Přihlašování vín probíhá formou on-line systému na internetové adrese www.elwis.cz. Účastník soutěže vyplní ke každému soutěžnímu vzorku: Obchodní název vína, složení cuvée, ročník sklizně, jakostní zařazení, zemi původu, vinařskou oblast či podoblast, číslo šarže, obsah zbytkového cukru v g/l, obsah alkoholu v obj. %, evidenční číslo jakosti (pouze pro jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem s původem v České republice), soutěžní kategorii. Uvedení nesprávných údajů je důvodem pro vyloučení soutěžního vzorku ze soutěže. Vyplněním přihlášky souhlasí účastník soutěže se zpracováním a publikací údajů o výrobci či dovozci a soutěžním vzorku v katalogu výstavy a odborném tisku. Přílohou přihlášky tuzemských jakostních vín, jakostních vín s přívlastkem, sektů s.o. a aromatických sektů s.o., je kopie Rozhodnutí MZe o zařazení vína podle § 14 zákona č. 215/1995 Sb. (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004). U vín tuzemské výroby, která podléhají zařazení, musí být doklady doručeny nejpozději 20. 5. 2014, v opačném případě budou tato vína vyloučena ze soutěže bez ohledu na výsledek. Přílohou přihlášky vín s CHZO (chráněné zeměpisné označení) je doklad o původu hroznů (kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů).

6. Sběr vzorků:

Sběr vzorků se uskuteční 7. - 9. 4. 2014 na těchto sběrných místech:

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, Zámek 1, 691 42 Valtice, tel. +420 602 470 262

MARTIN KRÍSTEK, Na Pořadí 1002, 735 41 Petřvald, tel. +420 603 240 661
(soutěžní vzorky lze na toto sběrné místo doručit i poštou, nejpozději 11. 4. 2014)

FEDOR MALÍK, Kalinčiakova 21, 900 01 Modra, tel. +421 336 473 272

7. Termín a místo hodnocení:

Hodnocení vín se uskuteční 14. 4. 2014 v Národním vinařském centru ve Valticích. Slavnostní vyhlášení výsledků a výstava vín se uskuteční 24. 4. 2014 na Zámku Zábřeh v Ostravě. Nezatržiděná tuzemská vína, která zatřídění podléhají, budou při slavnostním vyhlášení výsledků na ocenění pouze navržena.

8. Odborná komise:

Vína hodnotí nejméně pětičlenné (předseda, členové) odborné komise, jejíž členy a předsedy jmenuje organizátor soutěže z řad obecně uznávaných odborníků v oblasti sensorické analýzy vína. Předpokladem pro účast hodnotitelů z České republiky jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedů odborných komisí se započítává do celkového hodnocení. Každá odborná komise hodnotí v jednom dni nejvýše 50 soutěžních vzorků. Průměrná doba hodnocení soutěžního vzorku činí 5 minut.

9. Prezident odborné jury:

Organizaci hodnocení řídí prezident odborné jury, mající zkušenosti s organizací mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při hodnocení dohlíží předseda organizačního výboru. Prezident odborné jury řeší ve spolupráci s předsedou organizačního výboru případné spory a nejasnosti při hodnocení.

10. Podmínky hodnocení:

- a) Degustační místnost je světlá, dobře větraná o teplotě 21-23 °C, zajištěná proti rušivým vlivům
- b) Odborné komise pracují u kulatých stolů, není však přípustná diskuze před uzavřením hodnocení, vyjma případů, kdy některý ze členů komise navrhuje opakování nebo vyřazení soutěžního vzorku z důvodu jeho vady
- c) Soutěžní vzorky jsou odborné komisi předkládány tak, aby nebylo možno jakkoliv poznat jejich identitu
- d) Odborné komise mají k dispozici seznam předkládaných soutěžních vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a kategorie
- e) Degustační sklenice jsou nebroušené a nepotištěné na stopce o objemu min. 150 ml
- f) Odborné komise pracují v době 8.00 - 14.30 h., přestávky určují předsedové komisí
- g) Soutěžní vzorky jsou řazeny podle kategorie, ročníku (sestupně) a obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- h) Soutěžní vzorky jsou předkládány při teplotě: Bílé a růžové, přírodně sladké a likérové víno 10 - 12 °C, červené víno 16 - 18 °C, šumivé víno 9 - 10 °C
- i) V případě podezření na nesrovnalosti při zpracování výsledků je organizátor soutěže schopen na vyžádání prezidenta odborné jury nebo některého z předsedů komise dohledat bodová ohodnocení kteréhokoliv soutěžního vzorku jednotlivými členy odborné komise

11. Hodnotící systém:

Soutěžní vzorky jsou hodnoceny stobodovým systémem dle standardu OIV z roku 2009 pomocí počítačového systému pro hodnocení vín Národního vinařského centra ve Valticích. Výsledné bodové ohodnocení každého soutěžního vzorku je aritmetickým průměrem bodového ohodnocení jednotlivými členy odborné komise po eliminaci krajních hodnot. V případě shodného výsledného bodového ohodnocení u více soutěžních vzorků je dalším kritériem prostý aritmetický průměr a dále medián. Výsledná hodnocení jednotlivých členů odborné komise jsou po vytištění z počítačového systému podepsána degustátorem, předsedou odborné komise a dále archivována po dobu pěti let.

12. Kategorizace vín:

Přihlášená vína jsou zařazena do soutěžních kategorií:

A 1 ... bílá vína tichá suchá (do 4 g/l zbytkového cukru, nebo do 9 g/l zbytkového cukru, pokud celkový obsah kyselin není více než o 2 g/l nižší než obsah zbytkového cukru)

A 2 ... bílá vína tichá polosuchá a polosladká (do 45 g/l zbytkového cukru)

B červená vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

C růžová vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

D vína šumivá a perlivá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

E vína likérová a sladká (nad 45 g/l zbytkového cukru)

V případě malého počtu (méně než pět) soutěžních vzorků v některé z kategorií, má organizátor soutěže právo kategorii sloučit s jinou kategorií, ocenění jsou udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně.

13. Medaile:

Zlaté medaile jsou uděleny vínům ohodnoceným 85 a více body, stříbrné medaile jsou uděleny vínům ohodnoceným 82.00 - 84.99 body. Organizátor soutěže neudělí více medailí, než odpovídá 30% počtu přihlášených soutěžních vzorků. Toto kritérium je aplikováno v rámci jednotlivých kategorií.

14. Champion:

Titul Champion je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategorii A 1 a v kategorii B. V případě, že titul Champion obdrží víno zahraniční, je tuzemskému vínu s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v uvedených kategoriích udělen titul Nejlépe hodnocené tuzemské víno.

15. Vítěz kategorie:

Titul Vítěz kategorie je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategoriích A 2, C, D, E, nebo v kategoriích sloučených.

16. Nejlepší kolekce vín:

Titul Nejlepší kolekce vín je udělen účastníkovi soutěže s nejvyšším průměrem výsledných bodových ohodnocení všech jeho soutěžních vzorků. Pro hodnocení Nejlepší kolekce vín jsou bráni v úvahu účastníci soutěže, kteří přihlásili čtyři a více soutěžních vzorků.

17. Diplom:

Jako certifikát ocenění odbornou komisí (Zlatá medaile, Stříbrná medaile, Champion, Nejlépe hodnocené tuzemské víno, Vítěz kategorie, Nejlepší kolekce vín) je účastníkovi soutěže vydán diplom s označením ocenění soutěžního vzorku (kolekce). Na diplomu je uvedeno číslo šarže oceněného soutěžního vzorku.

18. Označování vín:

Účastník soutěže má právo označit láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek, samolepicími medailemi (CHAMPION, CATEGORY WINNER, GOLD, SILVER), které zakoupí od organizátora soutěže v ceně 2 Kč nebo 0,08 € / ks (při objednávce do 30. 4. 2014) anebo v ceně smluvní (při objednávce po 30. 4. 2014). Účastník soutěže uhradí stanovený poplatek na základě faktury na účet organizátora soutěže:

Název účtu: Klub Amatérských Hodnotitelů Alkoholických Nápojů (K.A.H.A.N.), z.s.,
Banka: Česká spořitelna, a.s., Číslo účtu: 1654159349, Kód banky: 0800, BIC:
GIBACZPX, IBAN: CZ 1708000000001654159349, Variabilní symbol: IČ nebo RČ
účastníka soutěže.

Není povoleno uvádět na etiketě vína údaje, které nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín účastníka soutěže. V informačních materiálech účastníka soutěže lze údaje o ocenění uvádět po dobu pěti let od jejich udělení.

19. FIJEV Prix CZ a Komise veřejnosti:

Nezávisle na soutěži vín jsou soutěžní vzorky ohodnoceny komisí FIJEV (Mezinárodní organizace novinářů a pisatelů o víně) a komisemi veřejnosti. Hodnocení komisí FIJEV a komisemi veřejnosti umožňuje účastníkům soutěže porovnat názor odborné komise s názorem veřejnosti a novinářů píšících o víně. Jako certifikát ocenění komisí FIJEV (FIJEV Prix CZ) a komisemi veřejnosti (Zlatá, medaile, Stříbrná medaile, Champion, Nejlépe hodnocené tuzemské víno, Vítěz kategorie, Nejlepší kolekce vín) je účastníkovi soutěže vydán diplom s označením ocenění soutěžního vzorku.