

Statut soutěže

VII. Mikulovské vinné trhy

23. května 2015

Celostátní výstava se zahraniční účastí

1. Odborný garant hodnocení

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

2. Čestné předsednictvo – záštita

- **Ing. Miloš Zeman** - prezident ČR
- **Mgr. Bohuslav Sobotka** – premiér ČR
- **Ing. Marian Jurečka** – ministr zemědělství ČR
- **JUDr. Michal Hašek** – hejtman Jihomoravského kraje
- **Ing. Zdeněk Škromach** – senátor, místopředseda senátu ČR
- **Plk. Ing. Leoš Tržil** – ředitel policie krajského ředitelství Jihomoravského kraje
- **Plk. Ing. Jiří Pelikán** – ředitel hasičského záchranného sboru JMK
- **Plk. Ing. František Hušek, Ph.D.** – ředitel hasičského záchranného sboru BV
- **prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc.** – rektor MENDELU v Brně
- **Ing. Jakub Šebesta** – emeritní ředitel SZPI
- **prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.** – emeritní rektor MENDELU v Brně
- **prof. MUDr. Ivan Čapov, CSc.** – přednosta první chirurgické kliniky v Brně
- **prof. MUDr. Milan Šamánek DrSc.** – kardiolog, publicista – „Když víno léčí“
- **prof. MUDr. Petr Wendsche, CSc.** – Úrazová nemocnice v Brně
- **prof. MUDr. Jan Žaloudík, CSc.** – senátor Parlamentu ČR, LFMU v Brně, ředitel Masarykova onkologického ústavu v Brně, předseda Výboru pro zdravotnictví a sociální politiku Senátu
- **prof. MUDr. Jan Černý, CSc.** - Kardiovaskulární a transplantační chirurgie FN v Brně
- **Ing. Jiří Petrá** – poslanec Parlamentu ČR
- **Ing. Jan Hajda** – senátor Parlamentu ČR, předseda výboru pro hospodářství, zemědělství a dopravu
- **Mgr. Pavel Pacner** – mikulovský probošt
- **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, červená vína především v Moravském sklípku s rotundou a archivními kóji, která se nachází za hotelem a v areálu hotelového komplexu budou k dispozici bílá a růžová vína.

4. Poslání a cíl soutěže

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

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 zařazení 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 koštěm 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

➤ **23. května 2015** – Mikulovské vinné trhy – areál Hotelu Zámeček Mikulov

10:00 – zahájení

12:00 – žehnání vín mikulovským proboštem Mgr. Pavlem Pacnerem

12:30 – předání ocenění, pohárů a diplomů za účasti čestného předsednictva

7. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 4 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.

Otevřená láhev vína z hodnocení nebude již nabízena při samotné ochutnávce v květnu, z důvodu odvětrání a časové prodlevy mezi hodnocením a veřejnou ochutnávkou.

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

Za žádný přihlášený vzorek se neplatí účastnický poplatek!

Výrobce dodá bezplatně 6 lahví vína, které obdrží ocenění „pohár“. Toto víno bude určené k ochutnávce dne 23. 5. 2015.

8. Přihláška

Do soutěže budou zařazeny jen vína přihlášená elektronicky přes systém vyvinutý Národním vinařským centrem České republiky pro registraci a hodnocení vín - www.elwis.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 výrobcí a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

Elektronické přihlašování vzorků bude zpřístupněno od 1. března 2015 do 15. dubna 2015.

Elektronická přihláška dostupná na adrese: www.elwis.cz

9. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá ve dnech **1. dubna 2015 – 25. dubna 2015** 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 - středa 6. května a čtvrtek 7.května 2015 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 nepřipuštění 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 senzorké zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ČSN ISO 8586-2. 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 ČSN ISO 8586-2 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 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. Hodnoticí systém

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

15. Kategorizace vín

Kategorie A – bílá suchá a polosuchá vína do 12 g/l zb. cukru

Kategorie B – růžová vína suchá a polosuchá vína do 12 g/l zb. cukru

Kategorie C – červená vína suchá a polosuchá do 12 g/l zb. cukru

Kategorie D – bílá, růžová, červená vína polosladká od 12,1 do 45 g/l zb. cukru

Kategorie E – bílá, růžová, červená vína sladká nad 45 g/l zb. cukru

Přihlášená vína se v rámci kategorie řadí a hodnotí podle odrůd, ročníku a zbytkového cukru. Samostatně budou uváděna a hodnocena vína známková (popř. směsky - cuvée) a také se budou samostatně uvádět a hodnotit ostatní odrůdy, které budou v zastoupení méně než 5 vzorků.

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

18. Udělení zvláštních ocenění

- **Diplom podepsaný prezidentem ČR Ing. M. Zemanem**
- Champion Mikulovských vinných trhů 2015 (bílé, růžové, červené)
- **Pohár předsedy vlády ČR Mgr. Bohuslava Sobotky**
- za nejlépe hodnocené bílé (růžové, červené) víno
- **Pohár ministra zemědělství ČR Ing. Marian Jurečka**
- za nejlépe hodnocené bílé (růžové, červené) víno
- **Pohár hejtmána jihomoravského kraje JUDr. Michala Haška**
- za nejúspěšnější kolekci vín
- **Pohár senátora Ing. Jana Hajdy**
- za nejlépe hodnocené přírodně sladké víno
- **Pohár starosty Mikulova Rostislava Koštiala**
- za nejlépe hodnocené polosladké víno

19. Champion

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí, z vítězů jednotlivých komisí. Championem MVT 2015 se může stát suché či polosuché víno z kategorie A, B, C – viz. bod 15 tohoto statutu.

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
ředitel MVT 2015**