Statut soutěžní přehlídky vín

***VINUM JUVENALE 2016***

**1. Úvodní ustanovení**

V roce 2017 se uskuteční pod záštitou ministra zemědělství České republiky, hejtmana Jihomoravského kraje a primátora Statutárního města Brna již **19. ročník mezinárodní** **soutěže vín VINUM JUVENALE**, kde cílem je ohodnotit a ocenit nejlepší vína ze sklizně 2016.

Soutěž splňuje a dodržuje Národní standardy certifikovaných soutěží vín v ČR pod společnou garancí Svazu vinařů ČR a Národního vinařského centra.

**Hodnocení bude prováděno 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému ShirazCode.**

**2. Termín konání**

Odborná degustace soutěžních vzorků proběhne dne **20.-21.2.2017, 27.2.2017** v OREA HOTEL Voroněž Brno.

Slavnostní vyhlášení výsledků se uskuteční 8. března na Společenském večeru vinařů České republiky v OREA HOTEL Voroněž Brno.

**3. Doprovodné akce**

**KRÁLOVNA VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2017**

Dne 8. března proběhne soutěž pro dívky ve věku od sedmnácti do 25 let, které pochází z vinařské rodiny a svou prací jsou spojené s pěstováním hroznů, výrobou a obchodem s vínem a dalšími produkty révy vinné. Vyhodnocení a předání cen bude na Společenském večeru vinařů České republiky

.

**VINUM JUVENALE PRAESENTATIO**

Dne 9. března bude pro veřejnost umožněno degustovat všechny soutěžní vzorky z VINUM JUVENALE v prostorách hotelu OREA Voroněž Brno.

Při této příležitosti proběhne i tradiční VINUM JUVENALE PRAESENTATIO, prezentace samostatných vinařských firem. Pro tuto prezentaci zajistí organizátor soutěže prezentační stůl a chladicí box na vína. U vín, která budete prezentovat, nezáleží na ročníku, ani na tom, zdali jsou přihlášena v soutěži. Na Praesentatio je třeba se přihlásit pomocí přiložené přihlášky. Výstava se koná za účelem získání nových kontaktů z řad majitelů vinoték, hotelů, restaurací a milovníků vín z celé ČR.

**4. Přihlašování vín a doručení vzorků**

Soutěžní přehlídky se mohou zúčastnit tuzemská i zahraniční vína vyrobená ze sklizně 2016. Vína budou zařazena do kategorie podle jednotlivých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize (SO).

K nahlédnutí: http://eagri.cz/public/web/file/247574/SO\_NL\_2014.pdf (str. 40)

Z modrých odrůd se mohou zúčastnit také vína růžová.

Zahraniční vína budou zařazeny do stejných kategorií jako tuzemská vína. Pokud se bude jednat o vína, která nejsou obsažena v SO budou zařazena do kategorie ostatní.

**4.1. Rozdělení vín**

Novinkou je rozdělení na kategorie v jednotlivých odrůdách:

 **se zbytkovým cukrem do 4 g/l** (dle vinařského zákona označováno jako **suché**) (max. 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně

 **se zbytkovým cukrem od 4 do 12 g/l.**

 **se zbytkovým cukrem nad 12 g/l.**

Jeden vzorek představuje:

 6 láhví o objemu 0,75 l

 9 láhví o objemu 0,5; 0,375 nebo 0,2 l.

Účastníci soutěže obdrží **za každé 3 přihlášené vzorky 1 vstupenku** na Společenský večer vinařů České republiky **zdarma** a zároveň budou mít možnost dokoupit další vstupenky za sníženou cenu 1.000,- Kč bez DPH.

V každé kategorii může být neomezený počet soutěžních vzorků, pokud však bude v přihlášené odrůdě méně než 5 vzorků, budou tato vína zařazena do kategorie ostatní.

**4.2. Termín přihlášení**

**nejpozději 31. ledna 2017**. Přihlášku lze poslat dvěma způsoby:

 Emailem: vinumjuvenale@seznam.cz

 Poštou: MIKA CZ s.r.o., 683 51 Holubice 344

**4.3. Doručení vzorků**

Soutěžní vzorky je nutno dodat na základě přihlášky v termínu:

**13. února nebo 14. února 2017 (vždy mezi 8 až 16 hodinou)**

na adresu **Svatoplukova 84, Brno-Židenice** (bývalý areál Židenických kasáren )

nebo poštou do 5. února 2016 na adresu MIKA CZ s.r.o., 683 51 Holubice.

Vzorky musí být označeny i na kartonu názvem odrůdy a množstvím cukru v g/l.

K přihlášce musí být dodána **kopie analytického rozboru všech vín**, obsahující údaje minimálně o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza + fruktóza) a celkovém obsahu kyselin.

K přihlášce musí být dodány také **dokumenty prokazující původ vín**; u zemských vín kopie registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopie nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.). U vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopie rozhodnutí o zatřídění; lze nahradit také vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína.

Soutěžící je v případě ocenění (champion, vítěz odrůdy, zlatá a stříbrná medaile) povinen dodat další balení 6 lahví 0,75 l (popř. 9 láhví x 0,5; 0,375; 0,2) oceněného vína. Za vzorek obdrží VIP vstupenku na Společenský večer vinařů České republiky.

**6. Přihlašovací poplatek**

Na základě přihlášky bude zaslána **faktura na reklamu a propagaci ve výši 600,- Kč bez DPH za každý soutěžní vzorek**.

Pokud nebude **faktura uhrazena do 15. února 2017**, soutěžní vzorek ztrácí nárok na umístnění v soutěži a uvedení v katalogu.

Vzhledem k Vaší účasti Vám nabízíme **inzerci v katalogu** soutěže. Velikost reklamní strany:

 A5 za 1000,-Kč bez DPH

 1/2 A5 za 500,-Kč bez DPH.

katalog bude vyroben v nákladu 2.500 ks

Podklady k reklamě dodejte do 31. ledna 2017

.

**7. Vyloučení ze soutěže**

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka ze soutěže, pokud nesplňuje podmínky Národního standartu soutěže vín – viz. : www.vinarskyfond.cz/cz/files/442

Jedná se o především o prokázání v posledních dvou letech:

Nevyhovující geografický původ

Produkty neznámého původu

Nepovolené enologické postupy (přídavek vody, glycerolu, barviv, nadlimitní etanol)

**8. Hodnocení soutěžních vín**

Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému ShirazCode. Výsledné hodnocení vzorku je dáno dle hodnocení 5 degustátorů, s eliminací krajních hodnot.

Odborným garantem hodnocení je Ing. Jakub Šebesta.

Teplota v hodnotící místnosti bude mezi 21–23 °C a místnost bude chráněna proti vnějšímu rušení, zejména pachům, hluku atd.

Vína jsou řazena dle odrůdy a poté podle zbytkového cukru vzestupně.

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě: 9–11 °C bílá a růžová; 15-17 °C červená vína.

Hodnocení vín je striktně anonymní, organizátor zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před senzorickým hodnocením.

Každý z 5 degustátorů hodnotí samostatně a nezávisle. Má k dispozici degustační místo vybavené podle degustačních pravidel, zejména neperlivou vodou, degustačním soustem, ubrousky a nádobou na odlévání vína. Hodnocení vín je nezávislé, s důrazem na vysokou míru objektivity hodnocení. Hodnocení předsedy degustační jury se nezapočítá do celkového hodnocení vín.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne. Každý hodnotící den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Celkový počet hodnocených vzorků v jedné komisi za jeden hodnotící den nepřesáhne 35. **Degustace proběhne dne 20. a 21. února 2017** v OREA HOTEL Voroněž Brno. **Pokud by kdokoliv z Vašeho vinařství splňoval podmínku platné senzorické zkoušky dle normy ČSN ISO 8586-2 a chtěl se zúčastnit degustace, uveďte prosím tuto skutečnost do přiložené přihlášky. Pozvánka na degustaci Vám bude poslána obratem.**

Komise odborníků provede **27.2.2017** anonymní degustaci nejlépe hodnocených vín a vyberou šampiona Vinum Juvenale a vítěze z bílých, růžových, červených vín.

**9. Ocenění, diplomy, medaile, označování vín**

Při Společenském večeru vinařů České republiky dne 8. března 2017 budou předány ceny a diplomy. Reklamní pečetě budou vítězným soutěžním vzorkům dodány po předložení dokladu o zatřídění vín.

V soutěži bude ohodnoceno max. 30 % vín z každé odrůdy. Při účasti méně jak 8 soutěžních vzorku od odrůdy nebude udělována zlatá medaile, ale pouze vítěz kategorie.

**Na základě hodnocení komisí budou udělena následující ocenění:**

 Champion VINUM JUVENALE 2016 – Cena Ministra zemědělství České republiky

 Vítězové jednotlivých kategorií

 Zlaté medaile jednotlivých kategorií – nad 86 bodů

 Stříbrná medaile jednotlivých kategorií – nad 83bodů

 Nejlépe hodnocené růžové víno -Cena Vinařského fondu ČR

 Nejlépe hodnocené červené víno - Cena Svazu vinařů ČR

 Nejlépe hodnocené zahraniční víno- Cena primátora Statutárního města Brna

 Nejlepší kolekce vín - Cena hejtmana JMK- (všechny vzorky výrobce s min. 5 vzorky)

 Nejlepší zahraniční kolekce vín - Cena Asociace hotelů a restaurací ČR

 Národní vítěz (cena a čestný diplom pro nejlépe hodnocené víno dle země původu)

**9.1.** Možnost označování láhví

Na základě vydání diplomu, osvědčujícího získání příslušného ocenění či medaile, má výrobce právo označovat láhve příslušné výrobní šarže samolepicími známkami s uvedením ocenění a označení soutěže:

 Champion

 Vítěz kategorie

 Zlatá medaile

 Stříbrná medaile

Tyto samolepicí známky si může přihlašovatel zakoupit od organizátora v maximálním počtu odpovídajícím velikosti příslušné šarže uvedené na přihlášce. Jakékoliv jiné označování láhví, než známkami **vydanými organizátorem soutěže, je zakázáno**.

Dále může přihlašovatel použít grafickou podobu dané medaile ve svých propagačních materiálech, cenících, katalozích, na webových stránkách atd. Toto užití podléhá schválení organizátora.