



POZVÁNKA K ÚČASTI
INVITATION OF PARTICIPATION





GRAND PRIX VINEX

Prestižní mezinárodní soutěž vín konaná v České republice s cílem na vysoké profesionální úrovni ohodnotit a ocenit nejlepší evropská a světová vína dostupná na trhu středoevropského regionu. Soutěž je organizována Národním vinařským centrem, o.p.s. se sídlem ve Valticích ve spolupráci s akciovou společností Veletrhy Brno a Svazem vinařů České republiky. Soutěž splňuje Národní standardy soutěží vín v ČR.

A prestigious international wine competition held in the Czech Republic. The objective is to give a highly professional assessment and honour to the best European and world wines present in the CEE region market. The competition is organized by the National Wine Centre, headquartered in Valtice, in cooperation with the BW Trade Fairs Brno and the Czech Grape and Wine Producers Association. The competition meets the National standards of wine competitions in the CR.

HLAVNÍ CENY

- Champion
- Nejlépe hodnocená kolekce
- Vítěz kategorie
- Národní vítěz
- Cena Svazu vinařů ČR
- Medaile – velká zlatá, zlatá a stříbrná

MAIN AWARDS

- Champion
- Best Collection
- Category Winner
- National Winner
- Trophy of the Czech Grape and Wine Producers Association
- Medals – Grand Gold, Gold and Silver

OCHUTNÁVKA SOUTĚŽNÍCH VÍN PRO VEŘEJNOST

20.-21. května 2017, pavilon B brněnského výstaviště

- Dvoudenní ochutnávka soutěžních vín pro širokou veřejnost spolu s atraktivní prodejnou výstavou Minerály Brno
- Katalog a degustace vín s min. 80 body
- Slavnostní předání hlavních cen

PUBLIC WINE TASTING

**20 to 21 May 2017, pavilion B
at the Brno Trade Fair Exhibition**

- 2-day wine tasting of competition wines for the general public, along with an attractive sales exhibition by Minerals Brno
- Catalogue and tasting of wines with min. 80 points
- Festive main awards presentation

PROČ SE ÚČASTNIT SOUTĚŽE GRAND PRIX VINEX 2017?

- **Prestižní soutěž s tradicí** – již 24. ročník
- Mezinárodní soutěž – možnost srovnání tuzemských vín se zahraničními
- Profesionální organizační tým a zázemí
- Zkušení domácí i zahraniční degustátoři
- **Sofistikovaný přihlaškový a hodnotící systém ELWIS** vyvinutý organizátorem – Národním vinařským centrem
- Hodnocení „u kulatých stolů“ 100bodovým systémem Mezinárodní unie enologů
- Objektivita hodnocení – anonymita soutěžních vzorků (slepá degustace)
- Dostatečný prostor na ohodnocení každého vzorku – degustace cca 40 vzorků denně
- **Nízké přihlašovací poplatky**, sleva 10% při přihlášení 10 a více vzorků
- Samostatná kategorie pro suchá vína do 4 g/l zbytkového cukru
- **Originální ceny pro vítěze hlavních cen** (Champion, vítězové kategorií, nejlepší kolekce a Cena Svazu vinařů ČR) dle návrhu světoznámého designéra Bořka Šípka
- Atraktivní cena pro Championa – dvouzávónová vinotéka od firmy THERMOTECHNIKA BOHEMIA
- **Zvýšení prestiže a ceny vašeho vína** u obchodníků s vínem a vinařské veřejnosti
- Diplomy pro oceněná vína, právo na označení lahví medailemi a možnost reprodukce ocenění ve vašich propagačních materiálech.
- Uvedení v katalogu soutěže a prezentace vašeho vína na ochutnávce během mezinárodní výstavy v Brně (pouze vína s hodnocením min. 80 bodů)
- **Volný vstup na ochutnávku soutěžních vín pro 2 osoby od přihlašovatele**
- Mediální podpora soutěže
- Záštity hejtmana Jihomoravského kraje a primátora města Brna

WHY PARTICIPATE IN GRAND PRIX VINEX 2017?

- **The prestigious traditional competition** – already in its 24th year
- International competition – the possibility to compare domestic and foreign wines
- Professional organizational team and facilities
- Experienced domestic and foreign tasters
- **Sophisticated registration and assessment computer system ELWIS** developed by the organizer – the National Wine Centre
- Tasting “by roundtables” using the 100-point system according to international standards
- Objective scoring – anonymity of competition samples (blind tasting)
- Sufficient time to evaluate each sample – tasting of approx. 40 samples per day
- **Low entry fees**, a 10 % discount when registering 10 or more samples
- A separate category for dry wines up to 4 g/l of residual sugar
- **The original trophies for the winners of the main awards** (Champion, Category Winners, Best Collection, Trophy of the Czech Grape and Wine Producers Association) designed by the world-famous designer Borek Sipek
- Attractive prize for the Champion – double sectioned wine cooler from THERMOTECHNIKA BOHEMIA
- **Increasing the prestige and price of your wine** at the wine merchant's and wine public
- Diplomas for awarded wines, the right to affix medal stickers to bottles and reproduce awards in your promotional materials.
- Entry in the competition catalogue of the competition and presentation of your wines during the international exhibition in Brno (only wines rated min. 80 points)
- **Free admission to the tasting of competition wines for 2 persons from the applicant**
- Media support of the competition
- Patronage by the South Moravian Governor and the Mayor of Brno



PŘIHLÁŠKY

do 13. dubna 2017

on-line na www.elwis.cz

- přihlašovací poplatek 600 Kč/vzorek plus 21 % DPH nebo 25 €/vzorek plus 21 % DPH (přihlašovatelé z EU mimo ČR – plátcí DPH ve své zemi - nárok na poplatek osvobozený od DPH v ČR)
- sleva 10 % od 10. vzorku

DORUČENÍ VZORKŮ

osobně 18.–19. dubna 2017, poštou
nebo kurýrem do 19. dubna 2017

- 6 plně adjustovaných lahví od vzorku
- tištěná podepsaná přihláška,
popř. rozbor a zatřídění

REGISTRATION

by 13 April 2017

on-line at www.elwis.cz

- registration fee € 25 plus 21 % VAT (applicants from the EU – registered VAT payers in their home country – are entitled to pay the registration fee without VAT in the CR)

- discount -10 % for 10 samples or more

DELIVERY OF SAMPLES

in person – 18 to 19 April 2017

by post or courier – by 19 April 2017

- 6 fully labelled bottles
- signed printed application, with chemical analysis, if not uploaded into the system



Národní vinařské centrum, o.p.s.
Zámek 1, 691 42 Valtice, Česká republika
tel./fax: +420 519 352 072
narodni@vinarskecentrum.cz
www.vinarskecentrum.cz