



## Statut soutěže vín

# VÍNO JIHOMORAVSKÉHO KRAJE

**2018**

---

### 1. Organizátor soutěže

Soutěž je organizována Jihomoravským krajem, Žerotínovo nám. 449/3, 601 82 Brno za organizační spolupráce Národního vinařského centra, o.p.s. a Svazu vinařů ČR.

### 2. Poslání a cíl soutěže

Posláním soutěže je zejména výběr a propagace vín, vybraných pro prezentační účely Jihomoravského kraje. Vína s titulem „Vino Jihomoravského kraje 2018“ budou nakoupena organizátorem dle podmínek tohoto statutu pro prezentační účely Jihomoravského kraje a budou používány jako dary pro významné návštěvy Jihomoravského kraje.

### 3. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve vinicích na území Jihomoravského kraje a zpracování hroznů (vinifikace) proběhla také na území Jihomoravského kraje; v kategoriích a odrůdách definovaných v bodě 11. tohoto statutu. Soutěž je otevřena vínům, která splňují podmínky zákona 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství (vinařský zákon) a souvisejících právních předpisů.

**Každý výrobce může přihlásit pouze 2 vína ze své produkce.**

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) na základě písemného dotazu pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

- Nepovolené enologické postupy (přídavek glycerolu, barviv, vody atd.; nadlimitní etanol původem z řepného cukru)
- Uvádění na trh produktů neznámého původu
- Uvádění na trh produktů nevyhovujícího geografického původu

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, který nedodržel smluvní podmínky v některém z předchozích ročníků soutěže Víno Jihomoravského kraje.

## 4. Minimální množství vína

Výrobce je oprávněn přihlásit víno pouze v případě, že je schopen garantovat dodání vína v množství:

- 600 láhví o objemu 0,75 l od 1 druhu u bílých vín
- 300 láhví o objemu 0,75 l od 1 druhu u červených vín

## 5. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška se vyplňuje elektronicky na webové adrese [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz). Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa přihlašovatele / výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a/nebo kategorie (známková vína, sekt, speciální výběr), ročníku, přívlastku (pokud existuje), vinařské obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru, určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán a dále nabídkovou cenu vč. DPH.

Vytištěná a osobou oprávněnou jednat za dodavatele podepsaná přihláška musí být podána spolu se vzorky vín nejpozději do 18. září 2018 do 16:00 hod. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru (analytický rozbor lze doplnit k přihlašovanému vínu v přihlašovacím systému) a dokladu o původu vína:

- kopie registrace vinice (u vlastních hroznů), nebo
- kopie výkupního lísku, nebo
- u jakostních vín (vč. vín s přívlastkem) kopie rozhodnutí o zatřídění vína na SZPI (lze nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti v on-line přihlášce).

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována, a musí být uvedeny jako rozdílné šarže nebo musí prokazatelně pocházet z různých partií hroznů (rozdílné vinice na registraci, rozdílné ověření cukernatosti hroznů).

Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Soutěžící vydá bezplatně 3 lahve (o objemu 0,75 l) každého přihlášeného vína do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena v souladu s vinařským zákonem.

Soutěžní poplatek za ohodnocení vín není vyžadován.

## **6. Odběr vzorků**

Přihlašovatel doručí vzorky vín a přihlášku, vč. příloh ve dnech 18. září 2018 do budovy „Centrum Excellence“, ul. Sobotní č. 1029, VALTICE od 8.00 do 16.00 hod.

## **7. Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne dne 24. září 2018 v budově „Centrum Excellence“ ve Valticích.

## **8. Hodnotící komise**

Členy komise (degustátory) jmenuje organizátor. Komise se skládají nejméně z 5 členů.

Nadpoloviční většina členů komise musí mít platné sensorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586-2. Práci komise řídí předseda komise, jehož hodnocení se započítává do celkového hodnocení komise.

## **9. Podmínky hodnocení**

Podmínky pro hodnocení vín:

- a) Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18 - 22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- b) Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku

- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku, odrůdy a kategorie. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků.
- e) Hodnocení bude probíhat v degustačních sklenicích typu EXPERIENCE.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 16.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují předseda komisí. V případě potřeby je možno využít hodnocení v odpoledních hodinách.
- g) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie, odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- h) Vína se podávají v teplotách: bílé 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C,
- i) Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.

## 10. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Výsledkem hodnocení je aritmetický průměr hodnocení jednotlivých členů komise po eliminaci krajních hodnot.

## 11. Kategorizace vín a soutěžní odrůdy

**A. Bílá vína suchá** (dle vinařského zákona max. 9 g zbytkového cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně). Pouze pro odrůdy: Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé (Pinot blanc), Chardonnay a Pálava.

**B. Červená vína suchá** (dle vinařského zákona max. 9 g zbytkového cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně). Pouze pro odrůdy: Svatovavřínecké, Rulandské modré (Pinot Noir), Frankovka, André a Zweigeltrebe.

## 12. Výběr oceněných vín

Cílem hodnocení je vybrat 2 nejlepší bílá vína a 2 nejlepší červená vína dle těchto principů:

- Vína budou seřazena dle bodového hodnocení komisí v odrůdách. V případě stejného bodového hodnocení je dalším kritériem aritmetický průměr bez eliminace krajních hodnot, příp. medián.

- Nejlepší víno z odrůdy postupuje do hodnocení subkomise, která je jmenována organizátorem. Do hodnocení subkomise může od každého vinařství postoupit pouze jedno víno od vinařství. Pokud by do hodnocení subkomise měla postupovat 2 vína o vinařství, postoupí lépe hodnocené víno a druhé je nahrazeno dalším nejlépe hodnoceným vínem v odrůdě.
- Každý člen subkomise ohodnotí vína prostým pořadím a přidělí body: 10 bodů nejlepšímu vínu, 9 bodů druhému nejlepšímu vínu atd., přičemž hodnocení provede zvlášť pro bílá vína a zvlášť pro červená vína. Poté subkomise provede prostý součet bodů a stanoví pořadí vín v kategorii bílých vín a pořadí vín v kategorii červených vín, přičemž pořadí v dané kategorii bude určeno nejvyšším součtem bodů. V případě rovnosti součtu bodů rozhoduje hlasování, kdy lépe bude hodnoceno víno, které získá větší počet hlasů členů subkomise.

Na základě tohoto ohodnocení subkomise jsou vybrána a titulem „**Víno Jihomoravského kraje 2018**“ ohodnocena 2 nejlepší bílá vína a 2 nejlepší červená vína.

### **13. Označení oceněných vín a nákup vín**

Organizátor nakoupí od výrobců vína, ohodnocená titulem „Víno Jihomoravského kraje“ v počtu:

- 600 láhví u bílých vín (2 druhy)
- 300 láhví u červených vín (2 druhy)

Organizátor není povinen využít pro nákup celé výše uvedené množství vín.

Nákup bude proveden dle podmínek Jihomoravského kraje na základě Rámcové kupní smlouvy.

Dodání vín je v průběhu 12 měsíců od nabytí účinnosti Rámcové kupní smlouvy.

Výrobce označí oceněná vína samolepící medailičkou označující titul „Víno Jihomoravského kraje 2018“. Tyto medailičky poskytne organizátor na své náklady v množství dle objednávky. Výrobce je dále oprávněn si označit všechna vína příslušné šarže touto medailičkou i nad rámce objednávky organizátora – v tomto případě je odkoupí od organizátora. Výrobce je dále oprávněn používat titul a grafické ztvárnění „Víno Jihomoravského kraje“ v souvislosti s příslušným oceněným vínem pro své prezentační a propagační účely.

### **14. Certifikát ocenění a slavnostní vyhlášení**

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovatel / výrobci vydán diplom, označující ocenění.