



Statut soutěže „KRÁL VÍN České republiky 2020“

1. Pořadatel soutěže

Soutěž je organizována společností Black Point spol. s r.o., Skvrňov 30, 281 44 Zásmyky

2. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ v ČR

3. Účastnický poplatek (jedna částka, žádné poplatky za vzorky a týká se celého „KRÁLE VÍN“, tedy jarního hodnocení kategorie perlivých a šumivých vín i letního hodnocení všech ostatních kategorií)

5 000 Kč bez DPH pro jeden subjekt (součástí platby je zveřejnění informací o přihlášených vínech a informací o vinařství v tištěné knize KRÁL VÍN České republiky, v e-knize KRÁL VÍN České republiky a na www.kralvin.cz). Bude uhrazen na základě faktury vystavené pořadatelem. **50% hradí Vinařský fond – je nutné podat žádost o poskytnutí podpory (účast na soutěži).**

4. Přihlašování vín

12. – 28. června – www.elwis.cz - maximální počet vzorků: 9

5. Odevzdání vzorků – 6 lahví

1. července – 2. července od 7:30 do 18:00, Velké Pavlovice, Tovární 509/3 – areál bývalé „PAPRČKÁRNY“, kontakty David Tomáš 723 971 071 a Miroslav Hrabík 721 801 133

Pro vinařství ze **ZNOJEMSKÉ** vinařské podoblasti: 22. června – 29. června 8:00 – 17:00, Znojmo, Loucký klášter, prodejna lahvových vín, tel. 515 267 237

Pro vinařství z **ČECH**: 22. června – 29. června, Praha, Radlická 103, kontaktní osoba David Tomáš – 723 971 071

!!! SE VZORKY NA HODNOCENÍ JE NUTNÉ ODEVZDAT VYTIŠTĚNOU A PODEPSANOU PŘIHLÁŠKU VÍN ZE SYSTÉMU ELWIS !!!

6. Termín hodnocení

Praha, 13. – 17. července, Clarion Congress Hotel Prague

7. Svoz vín na Královské košty – netýká se perlivých a šumivých vín

27. července – 31. července, 12 lahví od každého vína umístěného do 300 místa v celkovém hodnocení soutěže, maximálně 5 vín na 1 vinařství. Výjimku tvoří vzorky plněné v lahvích objemu menším než 0,5 l, které z technických důvodů neprezentujeme.

8. Svoz vín na Turné KRÁLE VÍN – řízené degustace 15 nejlepších vín

21. srpna

Vína vybere pořadatel dle jejich umístění v soutěži vín tak, aby byl prezentován Champion, vítězové kategorií a nejlepší vína s přihlédnutím k počtu startujících vín v jednotlivých kategoriích, zároveň však, aby nebyla prezentována dvě vína jednoho producenta. Pro potřeby „Turné“ pořadatel nakoupí 42 – 300 lahví od každého vína. Producent je povinen poskytnout víno se slevou ve výši nejméně 30%.

9. Vyhlášení – Reprezentační královský košt

28. srpna, 13:30, Znojmo, Loucký klášter – konírna

10. Přihláška na www.elwis.cz musí obsahovat

Vinařství

Název vinařství, adresu vinařství, IČ, www, e-mail, telefon, jméno kontaktní osoby, telefon kontaktní osoby, e-mail kontaktní osoby

Víno

Název vína, odrůdové složení, přívlastek, ročník sklizně, oblast, podoblast, obec, trať, soutěžní kategorii, číslo šarže, zbytkový cukr, obsah kyselin, velikost šarže, objem alkoholu, číslo šarže, **evidenční číslo jakosti**

Součástí přihlášky jsou doklady:

a) Chemická analýza - rozbor

b) Doklad o původu hroznů v případě zemských vín (registrace vinice ÚKZÚZ, u vín vyrobených z koupených hroznů také doklad o nákupu – faktura nebo smlouva)

UVEDENÉ DOKLADY JE NUTNÉ VLOŽIT DO SYSTÉMU ELWIS

11. Soutěžní kategorie

1. Bílá vína extrasuchá

bílá vína s max. 4 g zbytkového cukru na litr

2. Bílá vína suchá

bílá vína s nejméně 4 g zbytkového cukru a max. 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně.

3. Bílá vína polosuchá

3. 1. bílé víno s max. 12 g zbytkového cukru na litr nebo

3. 2. bílé víno s max. 18 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 10 gramů nebo méně.

4. Růžová vína a klarety

4. 1. rosé

4. 2. klarety

do 45 g/l zbytkového cukru. Dělení je pouze pro hodnocení, ve výsledcích bude kategorie uváděna jako společná.

5. Červená vína

červená vína s max. 4 g zbytkového cukru na litr

6. Bílá vína polosladká

Obsah zbytkového cukru ve víně je větší než nejvyšší hodnota stanovená pro vína polosuchá, ale dosahuje nejvýše 45 g/l.

7. Sladká vína

Vína bez rozdílu barvy a použité technologie se zbytkem cukru nad 45 g/l

8. Perlivá vína bez rozdílu zbytkového cukru

Vína sycená oxidem uhličitým.

9. Šumivá vína bez rozdílu zbytkového cukru

Sekty vyrobené metodou charmat a kvašením v láhvi.

10. Organická vína

Vína organická, oranžová, kvevri a tak podobně. Bez rozdílu barvy. Maximální obsah zbytkového cukru do 4 g/l. Výjimku tvoří speciální vína, například fortifikovaná. U nich není obsah cukru omezen.

Tato kategorie je hodnocena u kulatého stolu

11. Velká vína

Společná kategorie pro bílá vína ročníku 2018 a starší a červená vína ročníku 2017 a starší, vždy do max. 4 g /l zbytkového cukru. Kategorie se speciální dekantací a hodnocením u kulatého stolu. U červených vín je vyžadováno zrání v sudu, u bílých je doporučeno.

!!! Jedno víno je zakázáno přihlásit současně do více než jedné soutěžní kategorie!!!

Soutěžní kategorie – kategorie č. 8 a č. 9 už byly hodnoceny – NEPŘIHLAŠOVAT

Pokud se v jednotlivých soutěžních kategoriích zúčastní dosud nezatříděné víno ze sklizně roku předcházejícího roku soutěže a není to víno zemské a probouje se na medaili oceněné místo, bude při slavnostním vyhlášení pouze navrženo na umístění. Oficiální diplom a medaile-samolepka KRÁL VÍN České republiky bude takovému vínu udělena výlučně až na základě předložení platného úředního dokladu o zatřídění pro tuto šarži a to v případě, že zatříděné víno nebude proti původní deklaraci sestupněno. Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedeny 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

12. Vyloučení ze soutěže

Z účasti na soutěži budou vyloučena vína takového producenta, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce na základě písemného dotazu pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

1. Nepovolené enologické postupy

a) Přídavek glycerolu, barviv atd.): odkaz na nařízení Komise (ES) č. 606/2009 - uvedené látky nejsou uvedeny mezi povolenými látkami, které lze použít při výrobě vína.

b) Přídavek vody: odkaz v ustanovení nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 v platném znění, příloha XVb, odstavec A, bod 1

c) Nadlimitní etanol původem z řepného cukru

Poznámka: Ten, kdo uvádí do oběhu produkty (např. víno), které byly vyrobeny nepovolenými enologickými postupy, tak porušuje ustanovení článku 120c odstavce 4 nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 v platném znění

2. Produkty neznámého původu nebo produkty vyrobené z produktů: § 27 odstavec 4 písmeno b) bod 2 zákona č. 321/2004 Sb. v platném znění

3. Nevyhovující geografický původ: odkaz ustanovení článku 118m nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 + neoprávněné užití tradičních výrazů: odkaz ustanovení článku 118u nařízení Rady (ES) č. 1234/2007

Poznámka: Ten, kdo uvádí do oběhu vína označeno jako vína s CHOP (jakostní odrůdová vína, vína s přívlastkem, VOC...) nebo s CHZO (české nebo moravské zemské víno) tuzemské provenience, a přitom se zjistí, že se nejednalo o tuzemská vína, tak porušuje ustanovení článku 118 v odst. 1 nařízení Rady ES č. 1234/2007

13. Ředitel soutěže a enolog

Ředitelem soutěže je jmenován Branko Černý.

Enologem soutěže je jmenován Bc. Jaroslav Suský.

14. Hodnotící komise

Členy odborné komise jmenuje organizátor z řad odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou platné senzorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnotitelé musí být zapsáni v Registru degustátorů Národního vinařského centra. Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy, který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dni nejvýše 60 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků jsou nejméně 3 minuty. Hodnocení bude rozloženo do celého dne, po hodnocení 20. vzorku následuje svačina a odpočinek, po hodnocení 40. vzorku oběd a odpočinek. Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení

15. Předseda degustační hodnotící komise

Organizaci hodnocení řídí předseda degustační hodnotící komise, mající zkušenosti s organizací národních nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží enolog a ředitel soutěže. Předseda degustační hodnotící komise hodnocení řeší také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení

16. Podmínky hodnocení

Místnost světlá, dobře větraná, zajištěná proti vedlejším vlivům.

Každý degustátor má k dispozici:

- Dostatečný prostor u stolu
- Min. 3 sklenice na víno (pokud se nepodává každý vzorek v nové sklenici)
- Sklenici na vodu + neutrální neperlivou vodu
- Poznámkový list a tužku
- Ubrousky
- Nádobu na odlévání (plivátko)
- Neutralizační pečivo (nejlépe bílá veka)

Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost poznat identitu předkládaného vzorku. Vína jsou nalévána ze skleněných karaf, případně z lahve dostatečně zakryté obalem

Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a kategorie

Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel OIV, nebo podobné nebroušené a nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 215 ml

Komise pracuje v době mezi 9.00 až 18.00 hod, přestávky mezi hodnocením určují předsedové komisi. Během přestávky bude podáváno lehké občerstvení v takovém složení, aby neovlivnilo chuťové buňky degustátorů

Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení - vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)

- Pořadí vzorků dle ročníků – starší vína (bílá vína ve věku 3 let a výše, červená vína ve věku 4 roky a výše) jsou hodnocena odděleně od vín mladších, jejich pořadí je stanoveno dle předchozího bodu

- Dekantace – všechna vína, s výjimkou vín perlivých, jsou degustátorům nalévána z dekantačních karaf. Víno je před podáváním hodnotiteli do karafy nalito takto:

- ▶ u rosé vín 5 min předem
- ▶ u bílých vín 10 min předem
- ▶ u bílých vín starších 3 let 20 min předem
- ▶ u červených vín 15 min předem
- ▶ u červených vín starších 4 let 30 min předem
- ▶ vinař může v přihlášce vyznačit požadavek na prodloužení této doby

Vína se podávají v teplotách: bílé, růžové víno a klarety 10°C, červené víno 16°C, šumivé víno 8°C

Degustátor vyplňuje v počítači na každý vzorek zvláštní hodnotící tabulku

Všechny dokumenty budou archivovány po dobu pěti let. Pořadatel dbá na objektivitu a nestrannost zpracování výsledků. V případě podezření na možné nesrovnalosti při vyhodnocování je organizátor schopen na vyžádání vedoucího hodnocení, garanta, nebo některého z předsedů komisi zpětně dohledat a zkontrolovat hodnocení kteréhokoliv vzorku

17. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou hodnocena stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů. Ze všech udělených známek se spočítá aritmetický průměr, který je bodovým hodnocením vína pro potřeby soutěže

18. Vítěz kategorie, Champion

Champion bude vybrán ve speciální degustaci – výběr championa. Komise bude složena z předsedů jednotlivých komisi, enologa soutěže a ředitele soutěže. Do komise jsou nominována nejvýše hodnocená vína jednotlivých kategorií doplněná o druhé nejvýše hodnocené víno z kategorií 1, 2, 5 a 11.

Nejlépe hodnocené víno v každé kategorii získává označení „vítěz kategorie ...“ .

Pokud se v dané kategorii nebude účastnit alespoň 10 soutěžních vzorků, nebude titul „vítěz kategorie ...“ udělen. Pořadatel však může kategorie sloučit, pokud to logika dovolí

V kategorii, ve které získal nejvíce bodů Champion, získává označení „vítěz kategorie ...“ druhé víno v pořadí hodnocení. V případě rovnosti bodů u několika vzorků se pro potřeby určení Championa a vítězů kategorií použije pomocná bodová hodnota získaná jako průměr známek všech členů komise po škrtnutí nejvyšší a nejnižší hodnoty, případně medián. Pokud by i nadále trvala bodová shoda, získává titul víno, které má více vyšších bodových známek

Nezíská-li hodnocené víno alespoň 80 bodů, nebude v dané kategorii příslušná medaile udělena. Stejně omezení se dotýká i titulu Champion.

19. Medaile a označení korunkami

Velkou zlatou medaili a označení 5 korunek získávají všechna vína, která dostala hodnocení 90 bodů a více.

15% vín v dalším pořadí zisku bodů všech vín získává ocenění – ZLATÁ MEDAILE a zároveň grafické označení 5 korunek

15% vín v dalším pořadí zisku bodů všech vín získává ocenění – STŘÍBRNÁ MEDAILE a zároveň grafické označení 4 korunky

Další podmínkou pro udělení medailí je dosažení minimálních bodových limitů – stříbrná 83 bodů, zlatá 86 bodů

20. Nejlepší kolekce vín

Nejlepší kolekce vín bude stanovena až po dokončení celého hodnocení soutěže, pomocí průměrné známky nejlépe hodnocených šesti vín jednoho producenta. V případě, že dojde k bodové rovnosti, bude rozhodovat průměrná známka vypočtená z hodnocení všech přihlášených vzorků producenta

21. Diplom

Všichni producenti, jejichž přihlášené vzorky budou oceněny medailemi, obdrží diplom

22. Označování vín – medaile

Na požádání vydá organizátor držitelům titulu Champion i všem držitelům medailí, oproti úhradě nákladů, samolepky (medaile). Jejich počet bude omezen v přihlášce uvedeným množstvím lahví a č. šarže oceněného vína. V případě jakéhokoliv zneužití ocenění bude v budoucnu odmítnuta jakákoliv účast na soutěži

23. Výsledky

Výsledky budou zveřejněny na www.kralvin.cz

13. února 2020

Za pořadatele Branko Černý a David Tomáš