



# ŠTATÚT

---

## I. Prológ

Organizátor súťaže **Danube Wine Challenge International Wine Competition** pozýva na účasť na tejto výnimočnej udalosti výrobcov a predajcov vína zo všetkých vinárskych destinácií.

Súťaž sa koná **na Chateau Béla v Belej pri Štúrove**, Slovenská republika.

Hlavným cieľom súťaže Danube Wine Challenge je sústrediť pozornosť predovšetkým na vína z krajín, ktorými preteká rieka Dunaj a jej prítoky a ktoré zdieľajú spoločné historické, kultúrne, vinárske a gastronomické tradície.

Súťaž je však otvorená pre vína z celého sveta. Poskytne tak príležitosť porovnať vína z rôznych oblastí, ktoré sa od seba odlišujú pôdnymi a klimatickými podmienkami ale aj rozmanitosťou štýlov.

## II. Organizácia súťaže

Organizátorom a usporiadateľom súťaže je občianske združenie **Podunajská vínná cesta a Danube Wine, s.r.o.**

Za účelom propagácie a samotnej realizácie Organizátor vymenuje Organizačný výbor na čele s Prezidentom súťaže.

Súťaž je členom Svetovej federácie veľkých medzinárodných súťaží vína a destilátov VINO FED a koná sa pod vysokým patronátom Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno OIV a pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

## III. Súťažiaci a prihlášky

Súťaže sa môže zúčastniť každá osoba bez ohľadu na to, či sa jedná o výrobcu, alebo obchodníka a prihlásiť možno všetky odrody a kupáže vín zo všetkých svetových vinárskych destinácií. Súťažiaci prihlasujú vzorky elektronicky on-line na stránke [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz), kde je vytvorené rozhranie pre súťaž Danube Wine Challenge.



Pri registrácii a prihlasovaní vzoriek sú potrebné nasledovné údaje:

- 1/ identifikácia súťažiaceho (vinár alebo obchodník): obchodné meno, adresa sídla, IČO a IČ DPH, kontakt (email a telefón) na osobu poverenú na komunikáciu
- 2/ identifikácia prihláseného vína: obchodný názov resp. značka, ročník, číslo výrobnej dávky, množstvo (objem/ počet fliaš) – vyrobené/ na sklade, farba a štýl, krajina pôvodu, apelácia (v prípade, že apelačný systém sa v krajine pôvodu používa), vinohradnícka oblasť, obec a označenie akostnej kategórie vína (v prípade, že sa taký systém v krajine pôvodu používa)
- 3/ identifikácia odrody (v prípade použitia viacerých odrôd, všetky odrody aj ich pomer v %)
- 4/ základné analytické hodnoty - predovšetkým obsah zvyškového cukru (uvedený v g/l), obsah kyselín (uvedený v g/l v prepočte na kyselinu vínnu), obsah celkového SO<sub>2</sub> (uvedený v mg/l) a obsah alkoholu (uvedený v objemových %)
- 5/ zaradenie do kategórie podľa článku VIII. tohto Štatútu
- 6/ prípadne ďalšie doplňujúce údaje
- 7/ analytický rozbor (načíta sa pri prihlasovaní vzorky)

## IV. Súťažné vzorky

Súťažiaci odovzdá do vlastníctva Organizátora **6 fliaš objemu 0,75 litra alebo menšieho** a to osobným odovzdaním alebo **vyplateným doručením** (v prípade účastníkov mimo EÚ musí byť dodacia podmienka DDP a vyplatené všetky colné a daňové poplatky) na adresu:

**Igor Štumpf, ul. Slniečnicová 4 , 945 01 Komárno, kontakt: +421-903-984300**

Všetky súťažné vzorky musia mať adjustáž, s akou sú uvádzané do obehu. Jednotlivé vzorky by mali pochádzať z ucelenej dávky s objemom aspoň 1000 litrov. Organizátor však môže umožniť účasť vzorkám, ktoré zodpovedajú menším dávkam v prípade, ak sa jedná o vína z malých pestovateľských plôch alebo o špecifické štýly vyrábané v malých objemoch, alebo ak pochádzajú z plochy s veľmi nízkym výnosom.

Organizátor má právo nezaradiť alebo zo súťaže vylúčiť vzorky, ktoré budú doručené po oficiálnom termíne, alebo ak nezodpovedajú tomuto Štatútu, povahe a zvyklostiam tejto súťaže. Vzorky vín, ktoré neboli do súťaže zaradené, alebo z nej boli vylúčené, si súťažiaci môže prevziať osobne u Organizátora, pričom o dôvodoch nezaradenia alebo vylúčenia bude súťažiaci



upovedomený prostredníctvom emailu.

## V. Registračný poplatok

Súťažiaci za každú prihlásenú vzorku zaplatí čiastku **40 €** bez DPH. Organizátor vystaví súťažiacemu faktúru na základe prihlásenia vzoriek. Náklady spojené s platbou nesie súťažiaci, ktorý zodpovedá, že na účet organizátora bude pripísaná celá čiastka registračného poplatku.

Organizátor má právo vyradiť zo súťaže vzorky súťažiaceho, ktorý neuhradí registračný poplatok v požadovanom termíne.

## VI. Hodnotenie vzoriek

Vína sa hodnotia senzorickou analýzou (zmyslovým posúdením) za použitia 100 bodového systému OIV a Medzinárodnej únie enológov. Hodnotenie je plne informatizované s použitím systému ELWIS Národného vinárskeho centra ČR. Pri posudzovaní sa používajú nasledovné kritériá:

- vzhľad: čistota a vzhľad okrem čistoty
- priamy vnem nosom: čistota, pozitívna intenzita a kvalita vône
- vnem v ústach: čistota, pozitívna intenzita, perzistencia a kvalita chuti
- celková harmónia

Pri šumivých vínach sa posudzuje i perlenie (vzhľad okrem čistoty, vnem v ústach – perzistencia a kvalita peny a celková harmónia vo vzťahu k perleniu).

Posudzovaným vlastnostiam sa pre každé víno zvlášť priradujú nasledovné kvalifikácie: vynikajúce, veľmi dobré, dobré, vyhovujúce, nevyhovujúce. Tieto sa kvantifikujú pridelením bodových hodnôt v hodnotiacej tabuľke tak, aby celková známka mohla slúžiť na porovnanie súťažných vín, pričom 100 bodov môže získať víno, ktoré vyniká vo všetkých posudzovaných parametroch. Pomyselné nulové hodnotenie (40 bodov) znamená elimináciu celkovo nevyhovujúceho vína.

Výsledné hodnotenie vína v komisii predstavuje vážený priemer známok od všetkých hodnotiteľov po eliminácii krajných hodnôt.

Organizátor súťaže archivuje hodnotiace hárky od všetkých hodnotiteľov najmenej po dobu dvoch rokov od uskutočnenia súťaže vo forme vytlačených zostáv podpísaných odborným garantom súťaže, predsedami komisii resp. jednotlivými hodnotiteľmi.



## VII. Zloženie a činnosť hodnotiacich komisií

Organizačný výbor súťaže vymenuje najmenej päťčlenné degustačné komisie zostavené z vinárskych odborníkov, pričom najmenej polovicu hodnotiacej jury tvoria zahraniční degustátori. Každý komisii predsedá renomovaný enológ alebo všeobecne uznávaný vinársky odborník. Jeho úlohou je koordinovať činnosť komisie a dohliadať na správnosť a korektnosť posudzovania predkladaných vzoriek. Organizačný výbor môže za účelom propagácie súťaže zriadiť aj paralelné degustačné komisie z radov sponzorov, novinárov a iných osobností – milovníkov vína. Ich hodnotenia budú len informatívne.

Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Všetkým hodnotiteľom vrátane predsedov komisií sa deklaruje len kategória vína a ročník. Vzorky s prideleným súťažným číslom sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie, osobitne a v optimálnom časovom slede. Začína sa šumivými vínami, nasledujú tiché vína biele, ružové, oranžové a červené od najmladších k najstarším, od suchých k sladším, končí sa vínami tokajskými a ostatnými prírodne sladkými vínami.

Pred začiatkom hodnotiaceho dňa sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, ktorej celkovú známku prideliť Organizačný výbor pred začiatkom súťaže. Kalibrácia slúži na nastavenie kritérií a zosúladenie bodovania jednotlivých hodnotiteľov a komisií.

Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri týchto teplotách:

- biele, ružové, oranžové 10 - 12°C
- červené 15 - 18°C
- šumivé 8 - 10°C
- tokajské a ostatné prírodne sladké 10 - 14°C

## VIII. Súťažné kategórie

**Kategória A:** biele vína tiché (tlak CO<sub>2</sub> <50 kPa pri 20°C)

A1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

A2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)



**Kategória B:** ružové vína tiché (tlak CO<sub>2</sub> <50 kPa pri 20°C)

B1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

B2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

---

**Kategória C:** červené vína tiché (tlak CO<sub>2</sub> <50 kPa pri 20°C)

C1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

C2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

---

**Kategória D:** perlivé vína (tlak CO<sub>2</sub> < 250 kPa pri 20°C) a šumivé vína (tlak CO<sub>2</sub> >250 kPa pri 20°C) - bez rozdielu farebnosti

D1 – perlivé vína suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)

D2 – perlivé vína ostatné (> 12 g/l redukujúcich cukrov)

---

D3 – šumivé vína suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)

D4 – šumivé vína suché (> 12 g/l redukujúcich cukrov)

---

**Kategória E:** tokajské vína

E1 – suché, polosuché, polosladké a sladké (odrodové, samorodné, značkové)

E2 – výbery a esencie

---

**Kategória F:** prírodne sladké vína (ľadové, slamové, hrozienkové a botrytické)

F1 – bez rozdielu farebnosti >45 g/l redukujúcich cukrov

---

**Kategória G:** Oranžové vína (macerované biele vína)

G1 – suché tiché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

G2 – suché prírodne perlivé (pét-nat, 0 - 4 g/l redukujúcich cukrov)

Snahou Organizátorov je upriamiť pozornosť na vína, ktorých komerčný význam rastie, hoci v niektorých krajinách táto kategória nie je legislatívne definovaná.

---



## IX. Spracovanie výsledkov a ocenenia

Výsledné bodové hodnotenie súťažnej vzorky je priemerná hodnota po eliminácii krajných hodnôt, zaokrúhlená na dve desatinné miesta. Medailami môže byť ocenených najviac 30% hodnotených vín.

Bodové limity na udelenie medailí sú nasledovné:

1/ **Veľká zlatá medaila:** 92 – 100 bodov

2/ **Zlatá medaila:** 88 – 91,99 bodu

3/ **Strieborná medaila:** 84 – 87,99 bodu

### Ďalšie ocenenia súťaže Danube Wine Challenge:

1/ **Šampión** súťaže Danube Wine Challenge bude vyhlásený pre:

**A – biele tiché víno suché** (do 4 g/l red. cukrov)

**B – ružové tiché víno suché** (do 4 g/l red. cukrov)

**C – červené tiché víno suché** (do 4 g/l red. cukrov)

O šampiónoch bude rozhodnuté vo zvláštnom kole hodnotenia (tzv. Master Tasting), do ktorého postúpi 6 najvyššie hodnotených vín z danej kategórie, ktoré zároveň získali bodové hodnotenie najmenej 88 bodov. Komisia pre Master Tasting bude zložená predovšetkým z predsedov jednotlivých komisií pod vedením riaditeľa, enológa resp. technického riaditeľa súťaže, ktorého hodnotenie sa do výsledku nezapočítava. V súťažnom hodnotení Master tasting hodnotitelia zaznamenajú poradie jednotlivých vzoriek. Po sčítaní všetkých poradí sa šampiónom stane víno s najnižším počtom bodov. V prípade rovnosti bodov sa šampiónom stane víno s vyšším počtom prvých miest.

2/ **Vít'az kategórie** - bude vyhlásený v **ostatných kategóriách** podľa tohto štatútu. Stane sa ním víno s najvyšším bodovým hodnotením v jednotlivkej kategórii.

3/ **Prix VINO FED** – získa najvyššie hodnotené **tiché suché víno** (do 4 g/l redukujúcich cukrov) bez ohľadu na farbu.

4/ **Danube Wine Trophy** - budú ocenené najvyššie hodnotené tiché suché vína z odrôd **Veltínske zelené** a **Frankovka modrá** (do 4 g/l redukujúcich cukrov).



5/ **Najlepšia kolekcia vín** – cena bude udelená súťažiacemu, ktorého 6 najvyššie hodnotených vín dosiahne najvyšší bodový priemer.

6/ **Naj Víno Podunajskej vínnej cesty** - 8. ročník - Putovný pohár - pre najvyššie hodnotené víno prihláseného členom občianskeho združenia Podunajská vínna cesta.

7/ **Najlepšie víno z Nitrianskeho samosprávneho kraja** (The Best of Region Nitra) - pre najvyššie hodnotené víno vinára so sídlom v Nitrianskom samosprávnom kraji.

V prípade rovnosti bodov pri určení víťaza kategórie sa víťazom stane víno, ktoré bude mať vyšší priemer bodov od všetkých členov hodnotiacej komisie vrátane najvyššieho a najnižšieho hodnotenia. Ak by došlo aj napriek tomu k rovnosti bodov, víťaz kategórie bude vyhlásený ex – aequo.

Organizátor si vyhradzuje právo na vyhlásenie ďalších cien podľa vopred zverejnenej definície.

Organizátor vygeneruje a doručí laureátom diplomy v elektronickej forme. V nich sa uvedie názov súťaže, dátum a miesto jej konania, druh ocenenia a kategória, v ktorej bolo získané, identifikácia výrobcu/ súťažiaceho a oceneného vína.

Organizátor vydá edíciu samolepiacich medailí, ktoré si súťažiaci, ktorého víno bolo ocenené, môže objednať a za úhradu kúpiť od Organizátora v ľubovoľnom množstve, maximálne však v množstve zodpovedajúcom počtu vyrobených fliaš daného vína uvedeného v prihláške.

## X. Marketing a PR

Informácie o súťaži vrátane jej výsledkov budú publikované na stránke [www.danubewine.sk](http://www.danubewine.sk) a na stránke [www.vinofed.com](http://www.vinofed.com), príspevkami na sociálnych sieťach, prostredníctvom mediálnych partnerov a distribúciou newsletterov cez e-mailing tak, aby bola zaistená čo najširšia publicita súťaže a ocenených vín.

Ocenené vína budú môcť ich výrobcovia osobne predstaviť vinárskej verejnosti na Galadegustácii spojenej so slávnostným vyhlásením a odovzdaním cien **šampiónov, víťazov kategórií a ostatných cien.**

Miesto a presný čas slávnostnej Galadegustácie oznámi Organizátor prostredníctvom svojej webovej stránky a emailom všetkým súťažiacim, mediálnym a reklamným partnerom.

Vína, ktoré nebudú použité v priebehu hodnotenia na súťaži, Organizátor použije na prezentáciu a propagáciu súťaže pri oficiálnych príležitostiach, alebo ich poskytne vedeckým a vzdelávacím inštitúciám na účely skúmania a vyučovania.





## **XI. Záverečné ustanovenia**

Súťažiaci akceptuje tento Štatút podaním prihlášky a zároveň sa zaväzuje postupovať v zmysle jeho ustanovení.

Organizátor si vyhradzuje právo dopĺňať, alebo upresniť tento Štatút podľa aktuálnych pripomienok a potrieb.

V prípade malého počtu prihlásených súťažných vzoriek do kategórie (menej ako 10 vín) má organizátor právo kategórie zlúčiť s najbližšou kategóriou. V takom prípade bude ocenenie udelené spoločne pre obe zlúčené kategórie. Ak zlúčenie nie je možné alebo v kategórii bude menej ako päť súťažných vzoriek, organizátor pre takú kategóriu ocenenie neudelí.

V Komárne, 20. septembra, 2019

Aktualizované: v Komárne, 20. marca 2021