

**Statut soutěžní přehlídky vín**

**24. ročník VINUM JUVENALE**

**1. Úvodní ustanovení**

V roce 2022 se uskuteční již **24. ročník mezinárodní soutěže vín VINUM JUVENALE**, která si vytyčuje cíl ohodnotit a ocenit nejlepší vína ze sklizně 2021.

Jedná se o největší soutěž mladých vín, která 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 ELWIS.

**2. Záštita**

Soutěžní přehlídka VINUM JUVENALE se koná pod záštitou Ministra zemědělství České republiky, Hejtmana Jihomoravského kraje a Primátorky Statutárního města Brna.

**3. Termín konání**

Slavnostní vyhlášení výsledků a degustace soutěžních vín se uskuteční **10. března 2022** na Společenském večeru vinařů České republiky v OREA Congress Hotel Brno. Odborná degustace soutěžních vzorků proběhne dne **21. a 22. února 2022** avýběr nejlepších vín subkomisí dne **23. února 2022** v Hotelu Continental Brno.

**4. Doprovodné akce**

**KRÁLOVNA VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2022**

Dne **10. března 2021** proběhne soutěž pro dívky ve věku od 17 do 25 let, které jsou svou prací spojené s pěstováním hroznů, výrobou a obchodem s vínem a dalšími produkty révy vinné. Vyhodnocení a předání cen proběhne v rámci Společenského večera vinařů České republiky.

Na soutěž se můžou dívky přihlásit do 25. února na:

<https://forms.gle/cPUuqU5LCc7NNVpz7>

**5. Přihlašování vín**

Přihlašování vzorků do soutěže probíhá **do 11. února 2022** na **www.elwis.cz**.

Vytištěnou přihlášku z ELWIS je potřeba dodat **zároveň se vzorky**.

Soutěžní přehlídky se mohou zúčastnit tuzemská i zahraniční vína vyrobená ze sklizně 2021. Vína budou zařazena do kategorií :

01. Bílá vína tichá odrůdová a známková a cuvée se zbytkovým cukrem do 12 g/l.

02. Bílá vína tichá odrůdová, známková a cuvée se zbytkovým cukrem nad 12 g/l.

03. Růžová vína tichá a klarety,odrůdová, známková a cuvée.

04. Červená vína tichá odrůdová a známková a cuvée.

podle jednotlivých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize (SO). Z modrých odrůd se mohou zúčastnit také vína růžová a bílá (klaret).

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.

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.

**OBJEM LÁHVE VZORKU**

Jeden vzorek představuje

6 láhví o objemu 0,75 l

9 láhví o objemu 0,5 l nebo 0,375 l nebo 0,2 l

**6. Doručení vzorků**

Vzorky musí být označeny i na kartonu etiketou vygenerovanou systémem ELWIS.

Soutěžní vzorky je nutno dodat na základě přihlášky v termínu:

**10. a 11. února 2022**( vždy mezi 8 až 16 hodinou) na adresu **Svatoplukova 84, Brno-Židenice** ( bývalý areál Židenických kasáren).

**Kontaktní osoba – Tomáš Čížek, tajemník soutěže, tel. 773 271 939**

nebo poštou do **11. února 2022** na adresu MIKA CZ s.r.o., 683 51 Holubice 344.

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 ( Šampion, 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 l) oceněného vína. Za každý vzorek obdrží VIP vstupenku na Společenský večer vinařů České republiky.**

**7. 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 25. února 2022** 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 2 000 ks. Podklady k reklamě dodejte **do 25. února 2022.**

**8. Vyloučení ze soutěže**

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka ze soutěže, pokud nesplňuje podmínky Národního standardu soutěže vín. 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)

**9.VSTUPENKY**

Účastníci soutěže obdrží **za každé 3 přihlášené vzorky 1 vstupenku** na Společenský večer vinařů České republiky zdarma**, maximálně však 4 vstupenky na 1 přihlášku** a zároveň budou mít možnost dokoupit další vstupenky za sníženou cenu 1.000,- Kč bez DPH.

**10. Hodnocení soutěžních vín**

Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému Elwis. 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. Pokud by kdokoliv z Vašeho vinařství splňoval podmínku platné senzorické zkoušky dle normy ČSN ISO 8586-2 a má zájem hodnotit, prosím, ať se přihlásí do 14. února:

<https://forms.gle/JxPx56FZiYoDAjpS8>

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

Při Společenském večeru vinařů České republiky dne **10. března 2022** budou předány ceny a diplomy.

V soutěži bude ohodnoceno max. 30 % vín z každé odrůdy. Při účasti méně jak 5 soutěžních vzorku od odrůdy nebude udělována zlatá medaile.

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

Šampion VINUM JUVENALE 2021 – Cena Ministra zemědělství České republiky

Vítězové jednotlivých kategorií – nejlépe hodnocené víno z odrůdy

Zlaté medaile jednotlivých kategorií – nad 86 bodů

Stříbrná medaile jednotlivých kategorií – nad 83bodů

Nejlépe hodnocené růžové víno - Cena primátorky Statutárního města Brna

Nejlépe hodnocené červené víno - Cena Vinařského fondu ČR

Nejlépe hodnocené zahraniční víno- Cena sponzora soutěže

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

Nejlepší zahraniční kolekce vín - Cena OREA HOTELS s.r.o. Praha

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

**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:

Šampion

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 pečetěmi 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.**

Ing. Miroslav Karbula, ředitel soutěže

Tomáš Čížek, tajemník soutěže