**Statut soutěže LEDNICKÉ VINNÉ TRHY 2022**

**1. Úvodní ustanovení**

Lednické vinné trhy jsou soutěžní přehlídka vín s mezinárodní účastí, organizovaná spolkem LVA, ve spolupráci s Národním vinařským centrem a konaná v souladu s národními standardy certifikovaných soutěží vín v ČR.

**2. Poslání, cíl a určení soutěže**

Posláním soutěže je porovnání a odborné zhodnocení vín z trojmezí Moravy, Slovenska a Rakouska, zprostředkování kontaktů mezi producenty a spotřebiteli vína a propagace kvalitních vín směrem k náročnému spotřebiteli.

Soutěž je otevřena pro všechny výrobce vína z hroznů révy vinné, majících původ v příslušné zemi výrobce. Výjimku tvoří šumivá vína, která mohou mít původ v EU.

**3. Termín a místo konání**

13. 4. 2022 odborná degustace a hodnocení soutěžních vzorků v návštěvnickém centru vinařství ANNOVINO v Lednici za účasti NVC (elektronický systém Elwis)

**4. Podmínky účasti soutěže**

* Soutěž se vyhlašuje pro vína zemská, jakostní, jakostní s přívlastkem a vína šumivá, původem z ČR a ostatních zemí odpovídajících kategorií
* Vína přihlášená do soutěže musí být zatříděná a musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č.321/2004 Sb. V platném znění. Zahraniční vína musí odpovídat legislativě platné v zemi původu vína.
* Vína lze přihlásit do soutěže pouze on line na webové stránce Národního vinařského centra www. elwis.cz, a to nejpozději do 8.4. 2022
* Vytištěná a podepsaná přihláška musí být odevzdána současně se vzorky vín na sběrná místa od 6. – 8. 4. 2022

**5. Vzorky, poplatky, sběrná místa**

* Účastník soutěže poskytne od každého přihlášeného vzorku 3 láhve do vlastnictví pořadatele pro potřeby senzorického hodnocení a následnou prezentaci soutěžních vín
* Přihlašovatel hradí soutěžní poplatek ve výši **200,- Kč** za každý přihlášený vzorek při předání vzorků vín (pouze při předání v Lednici) nebo na účet pořadatele: 5364799389/0800
* **Sběrná místa budou k dispozici ve dnech 6. – 8. 4. 2022**

**Lednice,** Nejdecká 714 – VINAŘSTVÍ LEDNICE ANNOVINO – expedice 7 – 16 h

**Znojmo,** Loucký klášter, Prodejna vín ZNOVÍN 9 – 18 h

**Žabčice,** ŠZP Žabčice, Zemědělská 124, 664 63 – vrátnice 7 – 18 h

**Kyjov,** Igristoje trading, Nádražní 471, 697 01 8 – 16 h,

**Poysdorf,** Weinmarkt Posdorf, Brünner Str. 28, 2170 Poysdorf, Rakousko 9 – 18 h

**Pezinok,** Víno Matyšák, Glejovka 4382/10A, 902 01 Slovensko 7 – 16 h

**6. Kategorie a označení přihlášených vín**

1. Bílá vína tichá suchá a polosuchá, se zbytkovým cukrem do 12 g/ l
2. Bílá vína tichá polosladká, se zbytkovým cukrem 12 – 45 g/l
3. Červená vína tichá suchá a polosuchá, se zbytkovým cukrem do 12 g/l
4. Rosé a klarety suché, polosuché a polosladké, se zbytkovým cukrem do 45 g/l
5. Přírodně sladká tichá vína se zbytkovým cukrem nad 45 g/l
6. Sekty, šumivá vína, perlivá vína

Každá láhev musí být přihlašovatelem označena podle platného vinařského zákona. Nesprávné označení vzorku nebo uvedení nesprávných údajů v přihlášce opravňuje k vyloučení vzorku ze soutěže.

S každým přihlášeným vzorkem musí výrobce předat kopii Rozhodnutí SZPI, resp. MZe, o zatřídění jakostních vín a jakostních vín s přívlastkem (lze nahradit uvedením evid. č. jakosti v přihlášce). U zemských vín je třeba současně s vínem předat dokumenty prokazující původ vín - kopie registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopie nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.).

Součástí přihlášky je též chemická analýza z akreditované laboratoře nebo laboratoře pověřené SZPI (lze nahrát k elektronické přihlášce na www.elwis.cz).

Každý soutěžní vzorek musí být označen těmito údaji:

• odrůda, eventuelně složení cuvée

• jakostní zařazení podle vinařského zákona

• ročník sklizně

• vinařská oblast, podoblast, příp. obec a viniční trať

• soutěžní kategorie

• číslo šarže

• obsah zbytkového cukru – glukóza + fruktóza (g/l)

• objem alkoholu (% obj.)

• evidenční číslo jakosti, rozhodnutí o zatřídění

• chemický rozbor v elektronické podobě (lze jí nahradit doložení v papírové verzi)

1. **Hodnocení vína**

Členy odborné komise jmenuje organizátor, podmínkou jsou platné degustační zkoušky dle evropských norem ISO a DIN.

Degustátoři hodnotí anonymně, samostatně, mají k dispozici dle degustačních pravidel vodu, plivátko, pečivo, ubrousky.

Výsledky jsou elektronicky zaznamenávány do systému Elwis

Na správný průběh degustace bude dohlížet po celou dobu hodnocení pověřený pracovník Národního vinařského centra

Celkový počet vzorků na jednoho hodnotitele nesmí přesáhnout 50

Vína pro degustaci jsou řazena dle odrůdy a poté dle zbytkového cukru vzestupně

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě: bílá a růžová 9 – 11 stupňů Celsia, červená 15 – 17 stupňů Celsia

1. **Medaile, ceny, diplomy**

Ohodnoceným vínům budou uděleny medaile:

velká zlatá od 90 bodů

zlatá od 86 bodů

stříbrná od 84 bodů

Pokud budou mít vína, která splní kritéria pro udělení „Poháru“ stejný počet bodů, budou dále rozhodovat následující kritéria: 1. medián, 2. bodový průměr bez eliminace krajních hodnot, 3.“ los.“

**Nejvýše ohodnocené víno získá titul Šampion.**

Výrobce vína, který získal některou z medailí má právo tuto medaili umístit na láhev s tímto vínem. Písemnou objednávku e-mailem na adrese [pacakova@annovino.cz](mailto:pacakova@annovino.cz) musí výrobce objednat u  pořadatele soutěže do 7 dní od vyhlášení výsledků soutěže.

Výrobce medajlového vína si může objednat množství medailí odpovídající velikosti přihlášené šarže. Výrobce vína má právo vytisknout medaili na etiketu oceněného vína na základě uzavřené a zpoplatněné licenční smlouvy mezi výrobcem a pořadatelem soutěže na základě přihlášené velikosti šarže.

1. **Vyloučení ze soutěže**

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka ze soutěže, pokud nesplňuje podmínky Národního standartu soutěže vín – viz. : [www.vinarskyfond.cz/cz/files/442](http://www.vinarskyfond.cz/cz/files/442)

Jedná se o především o tyto prokázání:

Nevyhovující geografický původ

Produkty neznámého původu

Nepovolené enologické postupy (přídavek vody, glycerolu, barviv, nadlimitní etanol)