



Statut soutěže „JAROVÍN ROSÉ 2022“

1. Pořadatel soutěže

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

2. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro rosé a klarety vyrobená z hroznů révy vinné, mající původ v ČR.

3. Účastnický poplatek

650 Kč bez DPH za každé přihlášené víno. Poplatek bude uhrazen na základě vystavené faktury. **50% hradí Vinařský fond – je nutné podat žádost o poskytnutí podpory (účast na soutěži).**

4. Přihlašování vín

1. dubna – 19. dubna – www.elwis.cz

5. Odevzdání vzorků – 12 lahví

20. dubna od 8:00 do 17:00, Velké Pavlovice, Tovární 509/3 – areál bývalé „PAPRČKÁRNÝ“, kontakty David Tomáš 723 971 071 a Miroslav Hrabík 721 801 133

Pro vinařství ze **ZNOJEMSKÉ** vinařské podoblasti: 12. – 19. dubna, Znojmo, Loucký klášter, prodejna lahvových vín, tel. 515 267 237

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

6. Termín hodnocení

27. dubna, Velké Pavlovice - Ekocentrum Trkmanka

7. Vyhlášení

21. července 15:00, Praha - Clarion Congress Hotel Prague

8. Veřejné degustace – Dny v růžovém

Velké Pavlovice, Č. Budějovice, Znojmo, Ostrava, Praha, Mělník, Plzeň, Teplice, Mikulov a Děčín. V případě akcí pořádaných v sálech prezentujeme sadu nejlépe hodnocených vín, v případě akcí pod širým nebem prezentujeme všechna vína, která získala 80 a více bodů. Vína plněná do lahví objemu menším než 0,5 l z technických důvodů neprezentujeme.

9. 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, odrudové 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
- 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

10. Soutěžní kategorie

1. Tichá vína rosé ročníku 2020 do 9 g/l zbytkového cukru
2. Tichá vína rosé ročníku 2020 se zbytkovým cukrem od 9 do 45 g/l
3. Tichá vína klaret ročníku 2020 se zbytkovým cukrem od 0 do 45 g/l
4. Ročníková vína – tichá vína rosé i klaret 2019 a starší se zbytkovým cukrem od 0 do 45 g/l
5. Šumivá a perlivá vína, bez ohledu na množství zbytkového cukru, rosé i klaret

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 JAROVÍN ROSÉ 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.

11. 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.

12. Ředitel soutěže a enolog

Ředitelem soutěže je jmenován Branko Černý.

Enologem soutěže je jmenován Bc. Jaroslav Suský.

13. 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.

14. 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.

15. 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 nepotištěné 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).

Vína se podávají v teplotách: růžová vína a klarety 10°C, šumivá a perlivá 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.

16. 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.

17. Vítěz kategorie, Champion

Nejlépe hodnocené víno v celkovém pořadí kategorií 1 až 4 získává titul „Champion“ 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 ...“ víno 2. 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, 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.

18. Medaile

Vína, která získají nejméně 86 bodů obdrží ZLATOU MEDAILI,

vína se ziskem 83 – 85,9 bodů obdrží STRÍBRNOU MEDAILI

Tato medaile může být uváděna u konkrétní šarže vína na všech materiálech vinařství.

19. Nejlepší kolekce vín

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

20. Diplom

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

21. Označování vín – medaile

Na požádání vydá organizátor 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 účast na soutěži.

22. Výsledky

Výsledky budou zveřejněny na www.jarovin.cz a na www.kralvin.cz

1. února 2022

Za pořadatele Branko Černý a David Tomáš