



# Statut soutěže

## „KRÁL VÍN České republiky 2022“

### „JARNÍ HODNOCENÍ – KATEGORIE PERLIVÝCH A ŠUMIVÝCH VÍN“

#### **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 vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ v ČR.

#### **3. Účastnický poplatek**

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](http://www.kralvin.cz)). Poplatek bude uhrazen na základě vystavené faktury. **50% hradí Vinařský fond – je nutné podat žádost o poskytnutí podpory (účast na soutěži).**

Účastnický poplatek umožňuje přihlásit neomezené množství vzorků v kategoriích perlivá a šumivá vína (8 a 9) a celkem maximálně 9 vzorků ze všech ostatních kategorií.

Za každé další víno nad součet 9 přihlášené v kategoriích 1 až 7 a 10 a 11 bude účtován poplatek ve výši 500 Kč bez DPH za každý takový vzorek.

#### **4. Přihlašování vín – týká se JEN perlivých a šumivých vín (kategorie 8 a 9)**

1. dubna – 19. dubna – [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz)

#### **5. Odevzdání vzorků – 12 lahví - týká se POUZE perlivých a šumivých vín**

20. dubna od 8:00 do 17:00, 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: 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 – týká se JEN perlivých a šumivých vín (kategorie 8 a 9)**

27. dubna, Velké Pavlovice - Ekocentrum Trkmanka

#### **7. Vyhlášení – Reprezentační královský košt**

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

### **8. Svoz vín na Královské košty – netýká se perlivých a šumivých vín**

8. srpna – 19. srpna, 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.

### **9. Svoz vín na Turné KRÁLE VÍN – řízené degustace 15 nejlepších vín**

23. 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%.

### **10. Přihláška na [www.elwis.cz](http://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 2019 a starší a červená vína ročníku 2018 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!!!

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 komisí 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 komisí, enologa soutěže a ředitele soutěže. Do komise jsou nominována nejvýše hodnocená vína jednotlivých kategorií doplněná o 2. 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 ...“ 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 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, 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 držiteli 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](http://www.kralvin.cz)

6. února 2022

Za pořadatele Branko Černý a David Tomáš