Hradecký pohár vína 2022

VINUM GRADECENSE

16. ročník mezinárodní soutěže vína

**Statut soutěže**

1. **Pořadatel a odborný garant**

**Hradecký pohár vína, spolek se sídlem v Hradci Králové**

prof. JUDr. Petr Hůrka, Ph.D. – ředitel soutěže

Ing. Michal Kumšta Ph.D. – odborný vedoucí hodnocení a enolog soutěže vín

1. **Poslání a cíl**
2. Pozvednout zájem o víno v Královéhradeckém kraji a v České republice.
3. Přiblížit nejlepší česká, moravská a zahraniční vína obyvatelům regionu.
4. Odborně posoudit vína z různých vinařských oblastí, obcí a tratí, a tím podpořit

výrobu a prodej vín.

1. Zprostředkovat osobní výměnu zkušeností a poznatků z vinohradnicko – vinařského oboru.
2. Posloužit k navázání a k prohloubení výrobních, obchodních a společenských vztahů mezi výrobci vína, obchodníky a spotřebiteli.
3. **Standardy soutěže a podmínky účasti v ní**
4. Soutěž Hradecký pohár vína probíhá dle Národních standardů certifikovaných soutěží vín v ČR
5. Účastnit se mohou vína z České republiky i vína zahraniční, která splní podmínky

tohoto statutu, stejně jako Národních standardů certifikovaných vín v ČR.

1. Soutěž Hradecký pohár vína je zařazen mezi akce podporované Vinařským fondem
2. Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat zákonu o vinohradnictví a vinařství č.

321/2004 Sb., v platném znění (dále jen zákon) a souvisejících předpisů Evropských společenství.

1. Přihláška vín do soutěže musí rovněž obsahovat:

* kopii analytického rozboru všech vín, obsahující údaje minimálně o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza + fruktóza) a celkovém obsahu kyselin,
* kopii registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopii nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.). U vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopii rozhodnutí o zatřídění, kterou lze nahradit také vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína.

1. 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 uvedeného v bodě 3.1. Národních standardů certifikovaných soutěží vín v ČR
2. Kategorie

1. Bílá vína odrůdová a známková vína suchá

2. Bílá vína odrůdová a známková vína polosuchá

3. Bílá vína odrůdová a známková vína polosladká

4. Bílá i červená odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem nad 45 g/l

5. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem do 45 g/l

6. Růžová vína odrůdová a známková vína

1. Vína šumivá a sekty
2. Vína fortifikovaná
3. Každý vzorek vína je přihlášen na předepsané přihlášce– viz [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz/). Přihláška musí být odevzdána současně s předáním vzorku na sběrná místa do **3. června 2022 do 16,00 h.,** nebo po dohodě s organizačním výborem přímo organizačnímu výboru. P**řihlášky výhradně na** [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz/), toliko ve výjimečných případech lze po dohodě s organizátorem použít tištěnou přihlášku – vzor viz Příloha
4. Množství vyrobeného vína přihlášeného do soutěže není stanoveno.
5. Soutěžící poskytne bezplatně 6 lahví bez rozdílu objemu do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků.
6. **Vína jsou osvobozena od účastnického poplatku.**
7. Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného zákona.
8. Přihlašovatel může v odůvodněných případech požádat organizátora o výjimku z bodů 4), 8), 10) a 12).
9. **Hodnocení vín:**

1) Hodnocení vín proběhne **9. června 2022 v *hotelu Černigov v Hradci******Králové.***

2) Vína se hodnotí 100 bodovým systémem mezinárodní unie enologů.

3) Jednotlivé vzorky jsou seřazeny podle odrůd, ročníku a obsahu zbytkového cukru.

4) Vína se předkládají anonymně. Degustátoři jsou obeznámeni toliko s ročníkem výroby vína.

1. **Odborné komise:**
2. Hodnocení vín budou provádět odborné komise.
3. Odborným vedoucím hodnocení a enologem soutěže vín je **Ing. Michal Kumšta Ph.D.**
4. Členy odborné komise jmenuje organizátor z řad odborné veřejnosti.
5. Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy.
6. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.
7. Všichni hodnotitelé musí být držiteli zkoušek dle ISO norem, resp. platného osvědčení o degustační zkoušce, která vyhovuje podmínce uvedené v příloze č. 14, vyhlášky č. 323/2004 Sb., v platném znění. Na základě rozhodnutí organizátora a vedoucího hodnocení soutěže může být v odůvodněných případech umožněno hodnocení rovněž degustátorovi, který výše uvedenou podmínku nesplňuje, avšak má dlouholeté zkušenosti s mezinárodními soutěžemi a jeho odbornost převyšuje obecné standardy.
8. Počet soutěžních vzorků připadajících na jednu odbornou komisi nepřesáhne 50 v rámci jednoho hodnocení.
9. Hodnotitelé nesmí být v průběhu hodnocení vzorku jakkoliv ovlivňováni, předseda komise zahájí diskuzi o hodnoceném vzorku až ve chvíli, kdy hodnocení vzorku ukončí poslední člen komise.
10. Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná.
11. **Vyhodnocení vín a ceny:**
12. Nejlépe ohodnoceným vínům budou uděleny Velká zlatá medaile (90.0 – 100 b.), Zlaté medaile (87.0 – 89.9 b.) a Stříbrné medaile (84.0 - 86.9 b.)
13. Organizátor neudělí více medailí, než odpovídá 50% z počtu vín přihlášených do soutěže.
14. Výběr Championa soutěže provede finálovým rozstřelem zvláštní komise složené z předsedů komisí (za podmínky souhlasu vedoucího hodnocení může předseda komise delegovat místo sebe člena komise, které předsedal), kteří anonymně přehodnotí nejlepší tiché suché bílé a červené víno v kategoriích a dále tři nejvýše ohodnocená vína (vyjma předchozích) z nichž musí být alespoň dvě z České republiky v absolutním pořadí tak, že bez bodování určí jejich pořadí. V katalogu soutěže nebude uvedeno u Championa soutěže bodové ohodnocení. Všechny ostatní vzorky budou uvedeny včetně bodů dosažených v soutěži.
15. Nejlépe ohodnoceným vínům v absolutním pořadí bez ohledu na zařazení v jednotlivých kategoriích vyjma Championa soutěže budou uděleny následující ceny:
    * **Champion soutěže Hradecký pohár vína** - cena 12 000 Kč bude udělena nejlepšímu vínu určenému finálovým rozstřelem zvláštní komise (viz bod VI.3.).
    * **Champion bílých vín** – cena 5 000 Kč bude udělena nejvýše ohodnocenému bílému vínu v rámci soutěže vyjma případného Championa soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
    * **Champion červených vín** – cena 5 000 Kč bude udělena nejvýše ohodnocenému červenému vínu v rámci soutěže vyjma případného Championa soutěže.. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
    * **Nejlepší kolekce vín** – cena 5 000 Kč bude udělena soutěžícímu, jehož všechny přihlášené vzorky vín z jednoho vinařství dosáhnou nejvyššího aritmetického průměru. Započítávají se všechny přihlášené vzorky vína s výjimkou nejvýše a nejníže hodnoceného vína. Soutěže se mohou zúčastnit pouze ti, kteří do soutěže přihlásí šest a více soutěžních vzorků.
    * **Nejlepší víno vinařské oblasti Čechy** – cena 5 000 Kč bude udělena nejvýše ohodnocenému vínu z vinařské oblasti Čechy. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
16. Soutěžní víno může obdržet pouze jednu cenu, a to dle pořadí uvedeného v bodě VI.4.
17. Vínům oceněných medailí je vystaven diplom – certifikát. Diplom obsahuje specifikaci výrobce, příp. přihlašovatele, uděleného ocenění a vína.
18. **Zvláštní ustanovení:**
19. Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže proběhne na akci Svátek vína na soutoku dne 26. srpna 2022 v Jiráskových sadech v Hradci Králové.
20. Pořadatel uveřejní oficiální výsledky soutěže na webových stránkách soutěže popřípadě formou oficiálního tištěného katalogu
21. Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem HPV pro vína oceněná medailí v nominální hodnotě Kč 1,- až 3 s DPH. dle počtu odebraných medailí.
22. Pořadatel vydá na požádání soutěžícího samolepky pro oceněnou šarži vína v počtu dle množství vína uvedeného na přihlášce.
23. Organizátor má právo na vyloučení vzorků vín, které nesplňují tento statut, **znění zákona č. 321/2004 Sb., v platném znění, a nebo platné předpisy ES,** nebo vzorků vystavovatele, který nedodrží statut v plném rozsahu v tomto nebo v předešlém ročníku soutěže. **Taková vína budou ze soutěže vyloučena.**
24. Pořadatel zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení vín na [www.poharvina.cz](http://www.poharvina.cz/)

Karton se soutěžním vzorkem označte „HPV 2022“

V Hradci Králové dne 5.2.2022

Za organizační výbor:

Prof. JUDr. Petr Hůrka, Ph.D

ředitel soutěže

Email: poharvina@seznam.cz

tel 605 164 890

Ing. Miloš Vognar

Člen výboru

Tel. 777 778 838

Ing. Karel Tomášek

Člen výboru

Tel. 775 450 450

**SBĚRNÁ MÍSTA PRO VZORKY VÍN**

**Vicom, s.r.o.**

Přístav Holešovice východ

Jankovcova 6, Praha 7

Pracovní doba: Po-Pá 8.30 – 15h Tel.: +420 224 816 232

dvorakova@vicom-vino.cz

**Prodejna vín v Louckém klášteře Znojmo**

Prodejní doba: Po – Pá 9 - 18 hod Tel.: +420 515 267 237, +420 606 707 626 .

louka@znovin.cz

**Vinotéka Království vín**

třída Karla IV. 614

500 02 Hradec Králové, tel.: +420 777 669 574

**BS Vinařské potřeby**

691 02 Velké Bílovice

Mgr. Renata Hlavačková, tel. 774 576 923

marketing@vinarskepotreby.cz

**BS Vinařské potřeby**

K vápence 601, 692 01  Mikulov  
 tel./fax: +420 519 500 516, +420 723 040 472

[marketing@vinarskepotreby.cz](mailto:marketing@vinarskepotreby.cz)

**Vinařství Plešingr**

Dubňany – Větrná (mezi Ratíškovicemi a Dubňany)  
 +420 604 227 746

[objednavky@vinarstviplesingr.cz](mailto:objednavky@vinarstviplesingr.cz)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Přihláška do soutěže  **Hradecký pohár vína 2022** | | | | | | | | |  |
| **Název firmy**  **(přihlašovatele)** | |  | | | | | | | |
| **Adresa** | |  | | | | | | | |
| **Telefon** | |  | | | | | | | |
| **Fax** | |  | | | | | | | |
| **Email** | |  | | | | | | | |
| **Kontaktní osoba** | |  | | | | | | | |
| **Vzorek č.** | **Název vína**  **(odrůda, přívlastek, podoblast)** | | **Ročník** | **Výrobce ( u zahr. vín země původu)** | **Č. šarže** | **Zbytkový cukr (gr/l)** | **Alkohol** | **Množství vína (v litrech)** | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |