

# STATUT

## NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN

### Vinařské oblast Čechy

## 2022

---

### 1. Úvodní ustanovení

Posláním soutěže je zvýšení odborné úrovně a porovnání vín s původem ve VO Čechy. Cílem soutěže je nominace vín do Salonu vín – národní soutěže vín ČR. Soutěž je organizována Cechem českých vinařů, za organizační spolupráce Národního vinařského centra, o.p.s. a garantována Svazem vinařů České republiky. Soutěž je otevřena pro všechny výrobce.

### 2. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, s původem ve VO Čechy a celý proces výroby vína proběhl v České republice, která splňují podmínky tohoto statutu. Víno musí být vyrobeno v souladu zákonem č.321/2004 Sb. Soutěž je otevřena všem vínům, která jsou jednoznačně identifikovatelná (výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru).

### 3. Poslání a cíl soutěže

- soutěžní porovnání a odborné zhodnocení vín s původem ve VO Čechy,
- podpora produkce a prodeje co nejkvalitnějších vín s původem z VO Čechy,
- zprostředkování komunikace mezi producentem a spotřebitelem vína,
- účast konkrétního vína v Národní soutěži vín VO Čechy je podmínkou další účasti stejného vína v prvním a druhém kole Národní soutěže vín.

### 4. Organizátor soutěže

Soutěž je organizována Cechem českých vinařů; pod garancí Svazu vinařů České republiky.

### 5. Minimální množství vína

Minimální množství vína u jednoho vzorku není omezeno.

Minimální množství vína v případě předpokladu další účasti v následném dvoukolovém hodnocení Salonu vín - národní soutěže vín.

Víno jakostní, jakostní víno šumivé, víno zemské, VOC	750 l
Víno s přívlastkem – kabinetní víno	750 l

Víno s přívlastkem - pozdní sběr	750 l
Víno s přívlastkem – výběr z hroznů	500 l
Víno s přívlastkem – výběr speciální (z bobulí, z cibéb, likérové, ledové a slámové víno)	100 l

Omezení platí pouze v případě, že přihlašovatel / výrobce předpokládá další účast v prvním a druhém kole Národní soutěže vín včetně případu splnění nominace a přihlašovatel / výrobce bude chtít své víno do dalších kol přihlásit.

Takový přihlašovatel / výrobce vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici výše uvedená minimální množství.

## 6. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 4 lahve (o obsahu 0,75 l, 0,5 l); příp. 4 lahve (o obsahu 0,375 l a 0,2 l – u speciálních výběrů) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení a následné prezentace vín na výstavě. Pořadatel má právo odkoupit od vystavovatele do množství 24 ks láhví pro účel výstavy za cenu 100,- Kč bez DPH za jednu láhev oceněnou jakoukoli medailí nebo cenou.

Každá láhev musí být soutěžícím označena tak, aby bylo možno jednoznačně identifikovat konkrétního přihlašovatele / výrobce a konkrétní víno.

Přihlašovatel nehradí soutěžní poplatek.

## 7. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška se vyplňuje elektronicky na webové adrese [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz) Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa přihlašovatele / výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a/nebo kategorie (známková vína, jakostní vína šumivá, speciální výběr), ročníku, přívlastku (pokud existuje), vinařské obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán. Vína od přihlašovatelů, kteří neuvažují o účasti v dalších kolech soutěže, musí vyplnit alespoň tyto údaje: výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru.

Přihláška musí být podána spolu se vzorky vín nebo zaslána nejpozději do 28. 7. 2022. Vytištěná a podepsaná přihláška je předána organizátorovi spolu se vzorky. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru a dokladu o původu vína:

- V případě zemských vín a jakostních šumivých vín doložením původu hroznů (výkupní lístek nebo osvědčení o registraci vinice od ÚKZÚZ).
- U jakostních vín (vč. vín s přívlastkem) kopie rozhodnutí o zařazení vína na SZPI (lze nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti v on-line přihlášce)

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována, a musí být uvedeny jako rozdílné šarže nebo musí prokazatelně pocházet z různých partií hroznů (rozdílné vinice na registraci, rozdílné ověření cukernatosti hroznů).

Součástí přihlášky je část, kde vystavovatel potvrdí žádost pro případnou účast v následném dvoukolovém hodnocení Salonu vín – národní soutěže vín ČR a to v případě úspěchu v této soutěži VO Čechy a musí na přihlášce deklarovat, že splňuje množství limity dané Salonem vín ČR a dále deklarovat, že do okamžiku odběru vzorků do Salonu vín – národní soutěže vín bude celá šarže vína nalahvována.

Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v katalogu soutěže a odborném tisku.

## **8. Odběr vzorků**

Odběr vzorků probíhá ve dnech 1.7. – 28. 7. 2022

ČZU v Praze, vinařské stř. Mělník, Chloumecká 1717, ing. Štěpán Weitosch

Lobkowiczké zámecké vinařství Roudnice nad Labem, ing. Radek Žouželka

Vinařství pod Radobýlem, ing. Hana Líbalová

## **9. Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne dne 2.8.2022 od 9 hod ve vinařském středisku ČZU v Praze, Chloumecká 1717 Mělník, 27601.

## **10. Hodnotící komise**

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti.. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládají nejméně z 5 členů. Případné odchylky musí organizátor soutěže konzultovat s garantem jmenovaným Svazem vinařů České republiky.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda i členové komise musí mít platné sensorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586 výběr odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 45 vzorků.

## **11. Odborný vedoucí hodnocení a garant**

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou zkoušku ve smyslu povinností plynoucích ze zákona č. 321/2004 Sb., a jeho prováděcího předpisu (vyhláška č. 323/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů). Odborný vedoucí má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží garant jmenovaný Svazem vinařů České republiky. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

## 12. Podmínky hodnocení

Podmínky pro hodnocení vín:

- a) Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- b) Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy nebo kategorie. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků v případě známkových vín, cuvée apod.
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotíštěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 16.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisí. V případě potřeby je možno využít hodnocení v odpoledních hodinách.
- g) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie, odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- h) Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 6 - 8 °C
- i) Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.
- j) Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu pěti let a je zaručena absolutní objektivita 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 hodnotící lístky kteréhokoliv hodnotitele.

## 13. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů.

## 14. Kategorizace vín

**A. Bílá vína suchá a polosuchá** s obsahem zbytkového cukru do 12 g/l vč. Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd dle zažitých degustačních pravidel.

**A1. Bílá vína s macerací (oranžová vína)** – dle definice OIV\*) s obsahem zbytkového cukru od 0 do 4 g/l vč. Posuzuje se v samostatné komisi. Z hlediska vyhlašování např. „vítěze kategorie“ a nominace do šampiona je posuzováno společně s kategorií A

**B. Bílá vína polosladká** s obsahem zbytkového cukru nad 12 g/l do 45 g/l vč.

**C. Sladká vína** (bílá, červená i růžová) – s obsahem zbytkového cukru nad 45 g/l

**D. Růžová vína** do obsahu zbytkového cukru do 45 g/l včetně (suchá, polosuchá a polosladká)

- E. Červená vína suchá** s obsahem zb. cukru do 4 g/l - Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd dle zažitých degustačních pravidel.
- F. Červená vína ostatní** s obsahem zb. cukru vyšším než 4 g/l do 45 g/l
- G.** Jakostní šumivé víno, za podmínky, že bylo vyrobeno v souladu s §20, odst. 3, písm. a), b), c), d), f) vinařského zákona a veškerý CO<sub>2</sub> pochází ze sekundární fermentace při výrobě tradiční metodou v lahvi. Vína jsou pro hodnocení seřazena dle zbytkového cukru bez ohledu na odrůdu.

**\*) Definice pro kategorii A1 – bílá vína s macerací:**

Bílé víno získané alkoholickým kvašením moštu s prodlouženým kontaktem s matolinami, zahrnujícími slupky, dužninu, zrníčka a eventuálně třapiny. Další podmínky:

- a) vinifikace je provedena výhradně s užitím bílých odrůd révy
- b) macerace je provedena v kontaktu se rmutem
- c) minimální trvání macerační fáze je 1 měsíc
- d) „bílé víno s macerací“ může být charakterizováno oranžovo-jantarovou barvou a tóny taninu v chuti.

## **15. Šampion a vítězové kategorií**

Absolutní vítěz – „Šampion“ bude vybrán z vítězů kategorie A a E (se zbytkovým cukrem do 12 g/l vč.) speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí, vedoucího hodnocení a případně dalších degustátorů. Každá komise, která bude hodnotit vína kategorie A a E, nominuje nejlépe hodnocené víno kategorie A a E pro výběr vítěze a šampiona.

Výběr šampiona bude v setech z kategorie A a E. Hodnocení proběhne na systému ELWIS v super komisi, kde budou vzorky přečísleny od pořadového čísla 1. Hodnotí se sety kategorie A a E současně. Nejlépe hodnocená vína dostanou pořadí od 1 do xx. Šampionem se stane víno s nejnižším průměrným pořadím, při rovnosti výsledku bude provedeno prosté hlasování, kdy předseda hodnotící komise při lichém počtu degustátorů má 1 hlas, při sudém počtu degustátorů má 2 hlasy. Víno s vyšším počtem hlasů se stane ŠAMPIONEM soutěže popř. vítězem kategorie.

Vítězové kategorií (mimo kategorií A a E) budou vybráni na základě nejvyššího bodového hodnocení. Při rovnosti bodů bude dalším kritériem průměr bez eliminace krajních hodnot, popř. medián.

Titul "Vítěz kategorie" se uděluje pouze v kategoriích, u kterých byl počet vzorků min. 3. Zároveň může být titul "Vítěz kategorie" udělen pouze vínu, které získalo bodové hodnocení minimální pro udělení zlaté medaile (min. 86. bodů)

## **16. Medaile**

Vínům bude udělena medaile, a to dle dosažených bodů.

Velká zlatá medaile 90 a více bodů

Zlatá medaile: 86 – 89,99

Stříbrná medaile: 84 – 85,99 bodů

Bronzová medaile: 82 – 83,99 bodů

Počet vín oceněných některou z medailí bude do výše maximálně 30 % z jednotlivých kategorií. V případě nenaplnění pravidla z předešlé věty bude ostatním vínům do 30 % ze všech přihlášených vzorků udělen diplom. V případě ohodnocení vín s bodovým hodnocením nad hranici bronzové medaile budou medaile uděleny pouze do dosažení 30 % medailových vín.

## 17. Další ocenění

Cena za nejlepší kolekci. Pro posouzení se bere v úvahu bodový průměr všech vín od jednoho přihlašovatele / vystavovatele. Tuto cenu může obdržet přihlašovatel / vystavovatel, který bude mít v soutěži 4 a více vzorků.

Zvláštní cena Cechu českých vinařů za nejvýše hodnocený Ryzlink rýnský

## 18. Certifikát ocenění

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovateli / výrobcí vydán diplom, označující ocenění (Šampion, vítěz kategorie, zlatá, stříbrná a bronzová medaile).

## 19. Označování vín

Soutěžící může uvádět ocenění titul „Šampion“, „zlatá medaile“, „stříbrná medaile“ a „bronzová medaile“) na láhvi vína ze šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek, ovšem toto označení je omezeno stavem zásoby příslušné šarže uvedené na přihlášce. Musí se uvádět rok ocenění a šarže oceněného vína. Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou vlastní Svaz vinařů České republiky. Tento také vydá příslušný počet ocenění po uhrazení skutečných nákladů a autorského poplatku. Poplatek bude rozdělen mezi organizátora a Svaz vinařů České republiky v poměru 1:1. Na láhvi není povoleno uvádět údaje, které přímo nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín soutěžícího, o ocenění „nejúspěšnější soutěžící“ atd.

Informace o uvedeném ocenění na cenových nabídkách, inzerátech, nápojových lístcích, příbalných materiálech, záhlaví dopisů atd. v souvislosti s oceněným vínem, se musí uvádět vždy rok ocenění a šarže oceněného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína (odrůda, ročník, přívlastek).

## 20. Nominace do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR

Do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR 2023 může být nominováno pouze a výhradně víno konkrétní šarže, které se zúčastnilo Národní soutěže vín ve vinařské oblasti Čechy a dosáhlo pozitivního hodnocení, což v tomto případě znamená:

- Bodové ohodnocení min. 80 bodů v případě kategorií A, A1, D, E, G,
- Bodové ohodnocení min. 82 bodů v případě kategorií B a F
- Bodové ohodnocení min. 84 bodů v případě kategorie C

Nominována mohou být pouze vína, která splňují Statut Salonu vín - národní soutěže vín.