



Statut soutěžní přehlídky vín 25. ročník VINUM JUVENALE

1. Úvodní ustanovení

V roce 2023 se uskuteční již **25. ročník mezinárodní soutěže vín VINUM JUVENALE**, která si vytýčuje cíl ohodnotit a ocenit nejlepší vína ze sklizně 2022.

Jedná se o největší soutěž mladých vín, která splňuje a dodržuje Národní standardy certifikovaných soutěží vín v ČR pod společnou garancí Svazu vinařů ČR a Národního vinařského centra.

Hodnocení bude prováděno 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému ELWIS.

2. Záštitu

Soutěžní přehlídka VINUM JUVENALE se koná pod záštitou Ministra zemědělství České republiky, Hejtmana Jihomoravského kraje a Primátorky Statutárního města Brna.

3. Termíny konání

Slavnostní vyhlášení výsledků a degustace soutěžních vín se uskuteční **9. března 2023** na Společenském večeru vinařů České republiky v OREA Congress Hotel Brno. Odborná degustace soutěžních vzorků proběhne dne **20. a 21. února 2023**, a výběr nejlepších vín subkomisí dne **22. února 2023** v OREA Congress Hotel Brno.

4. Doprovodné akce KRÁLOVNA VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2023

Dne **9. března 2023** proběhne soutěž pro dívky ve věku od 17 do 25 let, které jsou svou prací spojené s pěstováním hroznů, výrobou a obchodem s vínem a dalšími produkty révy vinné. Vyhodnocení a předání cen proběhne v rámci Společenského večera vinařů České republiky. Na soutěž se můžou dívky přihlásit do 25. února na:

<https://forms.gle/Zb8S5bBobvhW4mQE8>

5. Přihlašování vín

Přihlašování vzorků do soutěže probíhá **do 10. února 2023** na www.elwis.cz.

<https://www.elwis.cz/cs/vinum-juvenale-2022>

Vytištěnou přihlášku z ELWIS je potřeba dodat **zároveň se vzorky**.

Soutěžní přehlídky se mohou zúčastnit tuzemská i zahraniční vína vyrobená ze sklizně 2022. Vína budou zařazena do kategorií :

01. Bílá vína tichá odrůdová a známková a cuvée se zbytkovým cukrem do 12 g/l.
02. Bílá vína tichá odrůdová, známková a cuvée se zbytkovým cukrem nad 12 g/l.
03. Růžová vína tichá a klarety, odrůdová, známková a cuvée.
04. Červená vína tichá odrůdová a známková a cuvée.

podle jednotlivých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize (SO). Z modrých odrůd se mohou zúčastnit také vína růžová a bílá (klaret).

Zahraniční vína budou zařazeny do stejných kategorií jako tuzemská vína. Pokud se bude jednat o vína, která nejsou obsažena v SO budou zařazena do kategorie ostatní.

V každé kategorii může být neomezený počet soutěžních vzorků, pokud však bude v přihlášené odrůdě méně než 5 vzorků, budou tato vína zařazena do kategorie ostatní.

OBJEM LÁHVE VZORKU

Jeden vzorek představuje

- 6 láhví o objemu 0,75 l
- 9 láhví o objemu 0,5 l nebo 0,375 l nebo 0,2 l

6. Doručení vzorků

Vzorky musí být označeny i na kartonu etiketou vygenerovanou systémem ELWIS.
Soutěžní vzorky je nutno dodat na základě přihlášky v termínu:

9. a 10. února 2023 (vždy mezi 8 až 16 hodinou) na adresu **Heršpická 800/6, 639 00 Brno-střed-Štýřice** (vjezd do areálu po směru z Brna; v areálu firem do zadní části dle označení)

Kontaktní osoba – Tomáš Čížek, tajemník soutěže, tel. 773 271 939

nebo poštou do **9. února 2023** na adresu MIKA CZ s.r.o., 683 51 Holubice 344.

K přihlášce musí být dodána **kopie analytického rozboru všech vín**, obsahující údaje minimálně o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza + fruktóza) a celkovém obsahu kyselin.

K přihlášce musí být dodány také **dokumenty prokazující původ vín**; u zemských vín kopie registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopie nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.). U vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopie rozhodnutí o zatřídění; lze nahradit také vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína.

Soutěžící je v případě ocenění (Šampion, vítěz odrůdy, zlatá a stříbrná medaile) povinen dodat další balení 6 lahví 0,75 l (popř. 9 lahví x 0,5; 0,375; 0,2 l) oceněného vína. Za každý vzorek obdrží VIP vstupenku na Společenský večer vinařů České republiky.

7. Přihlašovací poplatek

Na základě přihlášky bude zaslána faktura na reklamu a propagaci ve výši 600,- Kč bez DPH za každý soutěžní vzorek. Pokud nebude **faktura uhrazena do 25. února 2023** soutěžní vzorek ztrácí nárok na umístění v soutěži a uvedení v katalogu.

Vzhledem k Vaší účasti Vám nabízíme inzerci v katalogu soutěže. Velikost reklamní strany:

A5 za 1000,-Kč bez DPH

1/2 A5 za 500,-Kč bez DPH

Katalog bude vyroben v nákladu 2 000 ks. Podklady k reklamě dodejte **do 25. února 2023**.

8. Vyloučení ze soutěže

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka ze soutěže, pokud nesplňuje podmínky Národního standardu soutěže vín. Jedná se o především o prokázání v posledních dvou letech:

Nevyhovující geografický původ

Produkty neznámého původu

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

9. VSTUPENKY

Účastníci soutěže obdrží za **každé 3 přihlášené vzorky 1 vstupenku** na Společenský večer vinařů České republiky zdarma, **maximálně však 8 vstupenek na 1 přihlášku**. Soutěžící budou mít možnost dokoupit další vstupenky za cenu 1.500,- Kč bez DPH.

10. Hodnocení soutěžních vín

Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému Elwis. Výsledné hodnocení vzorku je dáno dle hodnocení 5 degustátorů, s eliminací krajních hodnot.

Odborným garantem hodnocení je Ing. Jakub Šebesta.

Teplota v hodnotící místnosti bude mezi 21–23 °C a místnost bude chráněna proti vnějšímu rušení, zejména pachům, hluku atd. Vína jsou řazena dle odrůdy a poté podle zbytkového cukru vzestupně.

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě: 9–11 °C bílá a růžová; 15–17 °C červená vína.

Hodnocení vín je striktně anonymní, organizátor zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před sensorickým hodnocením. Každý z 5 degustátorů hodnotí samostatně a nezávisle. Má k dispozici degustační místo vybavené podle degustačních pravidel, zejména neperlivou vodou, degustačním soustem, ubrousky a nádobou na odlévání vína. Hodnocení vín je nezávislé, s důrazem na vysokou míru objektivity hodnocení. Hodnocení předsedy degustační jury se nezapočítá do celkového hodnocení vín.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne. Každý hodnotící den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Celkový počet hodnocených vzorků v jedné komisi za jeden hodnotící den nepřesáhne 35.

Pokud by kdokoliv z Vašeho vinařství splňoval podmínku platné sensorické zkoušky dle normy ČSN ISO 8586-2 a má zájem hodnotit, prosím, ať se přihlásí do 14. února:

<https://forms.gle/s3jyZDkQC7GVLzz36>

11. Ocenění, diplomy, medaile, označování vín

Při Společenském večeru vinařů České republiky dne **9. března 2023** budou předány ceny a diplomy.

V soutěži bude ohodnoceno max. 30 % vín z každé odrůdy, příp. kategorie. Při účasti méně jak 5 soutěžních vzorků od odrůdy nebude udělována zlatá medaile.

Kolekce vín se vyhodnocuje na základě průměru všech bodovaných vín od výrobce s min. 5 vzorky.

Na základě hodnocení komisí budou udělena následující ocenění:

Vítězové jednotlivých kategorií – nejlépe hodnocené víno z odrůdy

Zlaté medaile jednotlivých kategorií – nad 86 bodů

Stříbrná medaile jednotlivých kategorií – nad 83 bodů

Nejlépe hodnocené růžové víno - Cena primátorky Statutárního města Brna

Nejlépe hodnocené červené víno - Cena Vinařského fondu ČR

Nejlépe hodnocené zahraniční víno- Cena sponzora soutěže

Nejlepší kolekce vín - Cena hejtmána JMK

Nejlepší zahraniční kolekce vín - Cena OREA HOTELS s.r.o. Praha

Šampion VINUM JUVENALE 2022 - Cena Ministra zemědělství České republiky

MOŽNOST OZNAČOVÁNÍ LÁHVÍ

Na základě vydání diplomu, osvědčujícího získání příslušného ocenění či medaile, má výrobce právo označovat láhve příslušné výrobní šarže samolepicími známkami s uvedením ocenění a označení soutěže:

Šampion

Vítěz kategorie

Zlatá medaile

Stříbrná medaile

Tyto samolepicí známky si může přihlašovatel zakoupit od organizátora v maximálním počtu odpovídajícím velikosti příslušné šarže uvedené na přihlášce. **Jakékoliv jiné označování láhví, než pečetěmi vydanými organizátorem soutěže, je zakázáno.**

Dále může přihlašovatel použít grafickou podobu dané medaile ve svých propagačních materiálech, cenících, katalozích, na webových stránkách atd. **Toto užití podléhá schválení organizátora.**

Ing. Miroslav Karbula, ředitel soutěže

Tomáš Čížek, tajemník soutěže