



Certifikace služeb vinařské turistiky Přehled kategorií

Národní vinařské centrum, o.p.s., Partnerství, o.p.s.

Kategorie a poslání certifikace služeb vinařské turistiky ve vinařských oblastech ČR

Posláním certifikace služeb vinařské turistiky je označit skupinu zařízení, která kvalitou poskytovaných služeb, ale i historickou nebo architektonickou hodnotou objektů, spojitostí s tradičním prostředím a celkovým výrazem nejvyšší péče o zákazníka reprezentují typické nebo výjimečné služby vinařské turistiky ve vinařských oblastech Morava a Čechy.

Základním cílem certifikace je prostřednictvím kritérií vybrat zařízení, která splňují nároky na turistické služby v dané kategorii a současně posoudit výjimečnou kvalitu a jedinečnost celého zařízení ve srovnání s obdobnými službami na území vinařských podoblastí.

Splnění certifikačních kritérií posuzuje osoba k tomu písemně oprávněná Národním vinařským centrem. O následném udělení známky pak definitivně rozhoduje kolegium oprávněných hodnotitelů.

I. Vinařství

Producent vína registrovaný na VF a ÚKZÚZ, který prodává alespoň 3 vína s rozhodnutím o zatřídění od SZPI nebo splňující podmínky apelačního systému VOC, nabízí maloobchod vlastní vína přímo ze sklepa, firemní prodejny nebo jiného vhodného objektu. Vína v nabídce musí pocházet z hroznů vypěstovaných v ČR. Případnému návštěvníkovi zaručí certifikace zejména možnost prohlídky technologie výroby nebo vinic, ochutnání vyráběných vín a koupi kvalitních lahvových vín.

II. Vinný sklep

Provozovatel nabízí posezení ve vinném sklepě či nadsklepě a prodává vína vlastní nebo cizí produkce z hroznů vypěstovaných v ČR. Zařízení musí mít sociální zázemí. V nabídce je vlastní nebo dodavatelsky zajištěná studená nebo teplá kuchyně. Vinný sklep nabízí řízené degustace a další programy. Stavební část sklepu včetně fasády, povrchových úprav a výplně otvorů není znehodnocena nevhodnými prvky a materiály, sklep je možné

označit za dobrý příklad historicky dochované stavby, citlivé rekonstrukce nebo kvalitní moderní architektury.

III. Vinotéka, vinný bar

Vinotéka je specializovaný obchod s vínem. Vinotéka nabízí především prodej lahvového vína s převahou vín od výrobců z ČR. Dále nabízí řízené degustace pro veřejnost (pravidelně nebo na objednávku předem), případně další programy a poskytuje svým návštěvníkům informace související s vínem, vinařstvím a vinařskou turistikou. Vinotéka má samostatný a ucelený provozní prostor, není průchozí nebo jinak nevhodně propojená s funkčně výrazně odlišnými prostory.

IV. Restaurace s vínem

Restaurace nebo vinárna nabízí sortiment kvalitních jídel a dostatečně rozsáhlý výběr vín vyrobených domácími výrobci ze surovin z ČR. Provozovatel garantuje kvalifikovanou obsluhu a vhodné vybavení pro kultivovanou konzumaci vín. Kuchyňský provoz je po dobu podávání teplých jídel v plném provozu bez omezení, umožňuje podávání jídel z menu i na objednávku v obvyklé době (do 40 min.).

V. Ubytování s vinařskou tematikou

Venkovské i městské ubytování přímo související s provozem vinného sklepu, vinařství, restaurace s vínem a podobně. Kromě ubytování provozovatel nabízí informace o službách vinařů a vinařské turistice v regionu. Pokoje ubytovací částí jsou nanejvýš čtyřlůžkové. Hygienické zázemí (min. sprchový kout, záchod a umyvadlo) je společné max. pro dva pokoje. Kapacita jednotlivého objektu ubytovacího zařízení je max. 50 lůžek.

Vydávání definitivního verdiktu

Kolegium hodnotitelů vydá závěrečný verdikt o certifikaci, který obsahuje zdůvodnění při zamítnutí udělení certifikace a doporučení k odstranění nedostatků. Úspěšně certifikovaným zařízením může doporučit další zlepšení prostředí a služeb.



Certifikační dotazník a Protokol o certifikaci

Kategorie RESTAURACE



Národní vinařské centrum, o.p.s., Partnerství, o.p.s.

4. Restaurace (restaurace a vinárny ve vinařských oblastech)

Definice restaurace s vínem (včetně vináren): Restaurace nabízí sortiment kvalitních jídel a dostatečně rozsáhlý výběr vín, vyrobených domácími výrobci ze surovin z ČR. Provozovatel garantuje kvalifikovanou obsluhu a vhodné vybavení pro kultivovanou konzumaci vín.

Povinná kritéria	Zápis žadatele	Způsob dokladování	Zápis hodnotitele
a. Písemně zpracovaný přehled veškerých údajů o žadateli (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, vína z vlastní produkce, celková nabídka vín, doplňkové služby, logo, fotografie), a to formou zápisu na www.vinazmoravyvinazcech.cz	Mám vyplněnou registraci na webových stránkách www.vinazmoravyvinazcech.cz , údaje jsou úplné a pravdivé.	Zápis na www.vinazmoravyvinazcech.cz	
b. Organizace provozu a zařízení:			
b.1. Zařízení je provozované jako restaurace nebo vinárna.	Jako přílohu č. 2 přikládám: - kopii ŽL - kopii Výpisu z OR - Výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES (Nehodící se škrtně.)	<i>Kopie živnostenského listu nebo výpisu z Obchodního rejstříku, postačuje i e-výpis z ARES.</i> <i>Povinná příloha certifikačního dotazníku (dále jen CD).</i>	
b.2. Zařízení má vkusný a	Jako přílohu č. 3 přikládám Jídelní lístek v češtině a	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

jazykově správný jídelní a nápojový lístek, kromě češtiny i v jednom světovém jazyku.	jednom světovém jazyce.		
b.3. Zařízení má podrobný a jasně členěný nápojový (vinný) list s nabídkou vín včetně informace o ročníku, % alkoholu, zbytkovém cukru, původu, kromě češtiny i v jednom světovém jazyku.	Jako přílohu č. 4 přikládám Nápojový/Vinný list v češtině a jednom světovém jazyce. Současně jsou uvedeny údaje požadované v kritériích e.1. a e.5.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
b.4. Otevírací doba je pevně stanovená.	Provozní doba je řádně uvedena/vyvěšena.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
b.5. Rovněž je pevně stanovená doba, kdy se podává jídlo.	Doba podávání jídel je řádně uvedena alespoň v Jídelním lístku.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
b.6. Min. 1 obsluhující osoba na každé směně se znalostmi o víně (odborné degustace, doporučení vín).	Jako přílohu č. 5 přikládám doklad o příslušném vzdělání, absolvování odborného kurzu nebo účast na kurzu NVC pro zaměstnance vinoték (do jednoho roku po certifikaci) (Úvod do degustace vína, Sommelier junior, kurz Sommelier a další)	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD.</i>	

<p>b.7. Min. 2x ročně zařízení pořádá speciální vinařské/kulinářské akce pro hosty (např. vinařské semináře, vinařská kulinária, Martinská vína, akce typu umění & kuchyně, vernisáže atd.).</p>	<p>Jako přílohu č. 6 přikládám kopii pozvánek na kulinářské akce.</p>	<p><i>Kopie pozvánky. Povinná příloha CD.</i></p>	
<p>b.8. Zařízení je vybaveno odpovídajícím zařízením, zejména sklem na bílé, červené a šumivé víno a dále vhodným nábytkem, nádobím a dekorací.</p>		<p><i>Fyzická kontrola na místě.</i></p>	
<p>b.9. Zařízení musí vzbuzovat na první pohled příjemný dojem díky upravené fasádě, vstupu a dalších prostorů (zahrádka, dvůr).</p>		<p><i>Fyzická kontrola na místě.</i></p>	
<p>b.10. Víno jako téma musí být dobře viditelné a prezentované, například boxy na víno, vinařské průvodce a knihy o víně, tabule s denní nabídkou vín, odpovídající dekorace podle roční doby a regionálních zvyklostí a slavností.</p>		<p><i>Fyzická kontrola na místě.</i></p>	
<p>b.11. Hygiena a celková čistota na toaletách, čistě a vkusně oblečený personál, ubrusy a dekorace v bezvadném</p>		<p><i>Fyzická kontrola na místě.</i></p>	

stavu.			
Doplňková kritéria k části b: (povinnost splnit alespoň 1 doplňkové kritérium k části b.)			
• Dostatečná znalost personálu jednoho světového jazyka.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
• Zahrádka pro hosty s krytými stoly.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
• Vlastní sklep, vinotéka nebo prodejna vín a místních produktů.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
• V jídelníčku je údaj o místě původu zemědělských výrobků.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
Povinná kritéria k označení			
c. Poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC nebo VF.	Prohlašuji, že všechny poskytnuté materiály budou v nabídce hostům.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
d. Certifikát v provozu a předepsané označení (smaltovaná tabulka) logem certifikace na fasádě.	Prohlašuji, že označení a certifikát umístím dle pokynů.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
e. Popis zařízení s upozorněním na zvláštnosti a exkluzivitu zařízení.	Text bude používán k nadstandardní propagaci v elektronických i tištěných materiálech.	<i>Zápis na www.vinazmoravyvinazcech.cz, pole „Popis firmy“.</i>	
f: Nabídka jídel a nápojů			
f.1. Zařízení nabízí min. 70 % vín z hroznů s původem v České republice a současně min. 30 % vín z hroznů vyrobených v dané podoblasti.	Všechny požadované údaje jsou uvedeny v Nápojovém /Vinném listě, přiloženém jako příloha č. 4. podle kritéria b.3.	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD. Fyzická kontrola na místě.</i>	

f.2. Zařízení zpracovává čerstvé výrobky a potraviny dle roční doby.	Údaje jsou zjevné z jídelního lístku, přiloženého jako příloha. č. 3, kritérium b.2.	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD. Fyzická kontrola na místě.</i>	
f.3. Min. 50 % jídel každé kategorie jsou tradiční jídla venkovské kuchyně; z jídelníčku je zřetelné, že se jedná o moravskou, resp. českou kuchyni nebo kuchyni vycházející z tradičních vinařských regionů; k jídlům je uvedené doporučené víno nebo je personál schopen doporučit vhodné víno k jednotlivým pokrmům.	Údaje jsou zjevné z jídelního lístku, přiloženého jako příloha. č. 3, kritérium b.2.	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD. Fyzická kontrola na místě.</i>	
f.4. Zařízení nabízí na přání i malé/dětské porce.	Tato nabídka je uvedena v Jídelním lístku, přiloženého jako příloha. č.3, kritérium b.2.	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD. Fyzická kontrola na místě.</i>	
f.5. Zařízení nabízí min. 24 druhů jakostních lahvových vín 0,75 l, alespoň 10 druhů vín z místní podoblasti a dostatečnou nabídku rozlévaných vín, jak bílých, tak červených.	Všechny požadované údaje jsou uvedeny v Nápojovém /Vinném listě, přiloženém jako příloha č. 4. podle kritéria b.3.	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD. Fyzická kontrola na místě.</i>	
f.6. Min. 4 druhy vín z láhve se rovněž rozlévají po sklenkách.	Host je s nabídkou seznámen vhodným způsobem v Nápojovém/Vinném lístku.	<i>Kopie dokladu. Povinná příloha CD. Fyzická kontrola na místě.</i>	
f.7. Zařízení pořádá pravidelně minimálně jednou za rok gastronomický banket (pěti -	Hosté jsou s nabídkou seznámeni vhodným způsobem (webové stránky, mail atd.).	<i>Kopie pozvánky. Fyzická kontrola na místě.</i>	

sedmichodové menu snoubené s víny.			
Další doplňková kritéria (povinnost splnit alespoň 2 z níže uvedených doplňkových kritérií).			
a) Nabídka denního menu v jídelním lístku.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
b) Nabídka sezónně se měnících jídel s odpovídající a vhodnou nabídkou vín.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
c) Zařízení zpracovává/vaří domácí výrobky podle tradičních receptů.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
d) Zařízení disponuje vlastním malým hospodářstvím; používá domácí výpěstky (např. špek, marmelády, kompoty, šťávy, koření, domácí pálenku atd.), hrozny a vína z vlastní vinice.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
e) Nabídka malých jídel/minutek s celodenním podáváním.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
f) Nabídka rovněž obsahuje nápoje typické pro region a roční období jako je svařené víno nebo burčák či mošty.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
g) Zařízení nabízí i destiláty z místního ovoce nebo tuzemské značkové destiláty.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
h) Vedle běžných bezalkoholových nápojů nabízí zařízení i šťávy z ovoce (např. jablečnou).	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

i) Vinařství se zapojuje do projektu Vinařského fondu „Svatomartinské“.	Ano x Ne	<i>Doklad o zapojení se do projektu - fyzická kontrola na místě.</i>	
j) Má v nabídce min. 2 druhy moravského či českého růžového vína.	Ano x Ne	<i>Nápojový lístek k nahlédnutí.</i>	
Zástupce žadatele (čitelně jméno a příjmení): Podpis: Razítko:		Místo a datum:	Hodnotitel: Datum: 1. kontrola 2. kontrola 3. kontrola

Návod na vyplnění pro žadatele:

- seznámte se podrobně s obsahem Certifikačního dotazníku a protokolu o certifikaci u vybrané kategorie a dalšími informacemi k samotné certifikaci na www.vinazmoravyvinazcech.cz ([zde](#)),
- zašlete žádost (ke stažení [zde](#)) o certifikování ve vybrané kategorii na e-mail: certifikace@vinarskecentrum.cz,
- Certifikační dotazník bude vyplňován na první návštěvě společně s hodnotitelem po domluvení termínu návštěvy,
- v tlustě orámovaných buňkách zaškrtnout, co se nehodí,
- připravte si všechny požadované přílohy (stačí kopie bez notářského ověření).

Závěrečné hodnocení:

Vyhovuje

Nevyhovuje

Hodnotitel:

Datum:

Podpis: