



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 zařazení od SZPI nebo splňující podmínky apelačního systému VOC, nabízí maloprodej vlastního 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 nadsklepí 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 lahvého 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 VINAŘSTVÍ



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

1. Vinařství (vinařství ve vinařských oblastech)

Definice vinařství: Producent vína registrovaný na VF a ÚKZÚZ a prodává alespoň 3 vína s rozhodnutím o zařazení 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.

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. Zařízení je řádně provozované jako vinařství, vyrábí vlastní vína a přímo ve vinařství je také prodává formou maloobchodu konečným zákazníkům.	Jako přílohu č. 2 přikládám: <ul style="list-style-type: none">- kopii ŽL- kopii Výpisu z OR- Výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES (Nehodící se škrtněte.)	<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>	

c. Zákazníkovi je k dispozici platný ceník s nabídkou vín podle druhů a ročníků v češtině a jednom světovém jazyce.	Ceník v tištěné/elektronické podobě k nahlédnutí.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
d. Minimálně 90% podíl vín z hroznů vypěstovaných v ČR, vína jsou zaříděna SZPI jako jakostní (zemská vína) nebo jakostní s přívlastkem nebo splňují podmínky apelačního systému VOC; zároveň z toho 3 typická vína z hroznů vypěstovaných v dané podoblasti nebo bezprostředním okolí.	Jako přílohu č. 4 přikládám Seznam prodáváných vín, s jasným označením vín zaříděných SZPI v kategorii jakostní, přívlastková či zařazená do VOC. Dále jsou označena vína vyhovující podmínce místního původu hroznů z podoblasti nebo bezprostředního okolí.	<i>Písemný seznam vín nebo platný ceník vín k nahlédnutí, fyzická kontrola na místě.</i>	
e. Úspěch vinařství na domácí vybrané soutěži ne starší než 3 roky (minimálně stříbro).	Seznam vybraných soutěží: Salon vín ČR, Nominační předkola Národní soutěže vín, Cuvée, GRAND PRIX VINEX, Prague Wine Trophy, Jarovín, Vinum Juvenale, Top víno Slovácka, Král vín ČR, O hustopečskou pečeť, Vinařské Litoměřice, Festwine, Valtické vinné trhy, Grand Prix Austerlitz, Promenáda červených vín	<i>Dokládá provozovatel zařízení, fyzická kontrola na místě.</i>	
f. Nabídka minimálně 6 druhů vín.	Ceník v tištěné/elektronické podobě k nahlédnutí.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
g. Možnost degustace v odpovídajících sklenicích na víno.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

h. Možnost prohlídky technologie výroby nebo vinogradů.	Nabízím prohlídku technologie. Nabízím prohlídku vinogradů.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
i. Poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC nebo VF.	Prohlašuji, že všechny poskytnuté materiály budou v nabídce hostům.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
j. 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>	
k. 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>	
l. Zařízení má vlastní webové stránky a buď profil na Facebooku nebo na Instagramu.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
Doplňková kritéria (povinnost splnit alespoň 2 z níže uvedených doplňkových kritérií), nehodící se škrtně.			
m. Komunikace v jednom světovém jazyce.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
n. Památkově hodnotný, dobře zachovaný či zrekonstruovaný sklep lokálního stavebního typu.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
o. Spolková (aktivní) činnost, včetně VOC.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
p. Informační materiály o historii místa, tradici vinařství a místních zajímavostech.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

q. Zapojení do projektu Vinařského fondu „Svatomartinské“.	Ano x Ne	<i>Doklad o zapojení se do projektu - fyzická kontrola na místě.</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:

- seznamte 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: