

jihomoravský kraj

Statut soutěže vín

VÍNO JIHMORAVSKÉHO KRAJE

2023

1. Organizátor soutěže

Soutěž je organizována Jihomoravským krajem, Žerotínovo nám. 449/3, 601 82 Brno za organizační spolupráce Národního vinařského centra, o.p.s. a Svazu vinařů České republiky, z.s.

2. Poslání a cíl soutěže

Posláním soutěže je zejména výběr a propagace vín, vybraných pro prezentační účely Jihomoravského kraje. Vína s titulem „Víno Jihomoravského kraje 2023“ budou nakoupena organizátorem dle podmínek tohoto statutu pro prezentační účely Jihomoravského kraje a budou používány jako dary pro významné návštěvy Jihomoravského kraje.

3. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve vinicích na území Jihomoravského kraje a zpracování hroznů (vinifikace) proběhla také na území Jihomoravského kraje; v kategoriích a odrůdách definovaných v bodě 11. tohoto statutu. Soutěž je otevřena vínům,

kteřá splňují podmínky zákona 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

Každý výrobce může přihlásit pouze 2 vína ze své produkce.

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) na základě písemného dotazu pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

- Nepovolené enologické postupy (přídavek glycerolu, barviv, vody atd.; nadlimitní etanol původem z řepného cukru)
- Uvádění na trh produktů neznámého původu
- Uvádění na trh produktů nevyhovujícího geografického původu

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, který nedodržel smluvní podmínky v některém z předchozích ročníků soutěže Víno Jihomoravského kraje.

4. Minimální množství vína

Výrobce je oprávněn přihlásit víno pouze v případě, že je schopen garantovat dodání vína v množství:

- 500 láhví o objemu 0,75 l od 1 druhu u bílých vín
- 200 láhví o objemu 0,75 l od 1 druhu u červených vín

5. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcu a o každém vzorku. Přihláška se vyplňuje elektronicky na webové adrese 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, sekt, speciální výběr), ročníku, přívlastku (pokud existuje), vinařské obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru, určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán a dále nabídkovou cenu vč. DPH.

Vytištěná a osobou oprávněnou jednat za dodavatele podepsaná přihláška musí být podána spolu se vzorky vín nejpozději do 1. září 2023 do 16:00 hod. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru (analytický rozbor lze doplnit k přihlašovanému vínu v přihlašovacím systému) a dokladu o původu vína:

- kopie registrace vinice (u vlastních hroznů), nebo

- kopie výkupního lísku, nebo
- u jakostních vín (vč. vín s přívlastkem) kopie rozhodnutí o zatřídění 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).

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.

Soutěžící vydá bezplatně 3 lahve (o objemu 0,75 l) každého přihlášeného vína do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena v souladu s vinařským zákonem.

Soutěžní poplatek za ohodnocení vín není vyžadován.

6. Odběr vzorků

Přihlašovatel doručí vzorky vín a přihlášku, vč. příloh nejpozději dne **1. září 2023** do budovy „Centrum Excellence“, ul. Sobotní č. 1029, VALTICE od 8.00 do 16.00 hod.

7. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne **14. září 2023** v budově „Centrum Excellence“ ve Valticích.

8. Hodnotící komise

Členy komise (degustátory) jmenuje organizátor. Komise se skládají nejméně z 5 členů.

Nadpoloviční většina členů komise musí mít platné sensorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586-2. Práci komise řídí předseda komise, jehož hodnocení se započítává do celkového hodnocení komise.

9. 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, odrůdy a kategorie. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků.
- e) Hodnocení bude probíhat v degustačních sklenicích typu EXPERIENCE.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 16.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují předseda 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 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C,
- i) Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.

10. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Výsledkem hodnocení je aritmetický průměr hodnocení jednotlivých členů komise po eliminaci krajních hodnot.

11. Kategorizace vín a soutěžní odrůdy

A. Bílá vína suchá a polosuchá (max. 12 g zbytkového cukru na litr nebo max. 18 g zbytkového cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 10 gramů nebo méně). Pouze pro odrůdy: Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé, Chardonnay a Pálava.

B. Červená vína suchá (max. 4 g zbytkového cukru na litr nebo max. 9 g zbytkového cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně). Pouze pro odrůdy: Svatovavřínecké, Rulandské modré, Frankovka, André a Zweigeltrebe.

12. Výběr oceněných vín

Cílem hodnocení je vybrat 2 nejlepší bílá vína a 2 nejlepší červená vína dle těchto principů:

- Vína budou seřazena dle bodového hodnocení komisí v odrůdách. V případě stejného bodového hodnocení je dalším kritériem aritmetický průměr bez eliminace krajních hodnot, příp. medián.
- Nejlepší víno z odrůdy postupuje do hodnocení subkomise, která je jmenována organizátorem. Do hodnocení subkomise může od každého vinařství postoupit pouze jedno víno od vinařství. Pokud by do hodnocení subkomise měla postupovat 2 vína o vinařství, postoupí lépe hodnocené víno a druhé je nahrazeno dalším nejlépe hodnoceným vínem v odrůdě.
- Každý člen subkomise ohodnotí vína prostým pořadím v rámci funkce výběru šampiona systému Elwis. přičemž hodnocení provede zvlášť pro bílá vína a zvlášť pro červená vína. Poté subkomise provede průměr pořadí a stanoví pořadí vín v kategorii bílých vín a pořadí vín v kategorii červených vín. V případě rovnosti součtu pořadí rozhoduje hlasování, kdy lépe bude hodnoceno víno, které získá větší počet hlasů členů subkomise.

Na základě tohoto ohodnocení subkomise jsou vybrána a titulem „**Víno Jihomoravského kraje 2023**“ ohodnocena 2 nejlepší bílá vína a 2 nejlepší červená vína.

13. Označení oceněných vín a nákup vín

Organizátor si vyhrazuje právo nakoupit od výrobců vína ohodnocená titulem „Vino Jihomoravského kraje“ do maximálního počtu:

- 500 láhví u bílých vín (2 druhy)
- 200 láhví u červených vín (2 druhy)

Organizátor není povinen využít pro nákup celé výše uvedené množství vín.

Nákup bude proveden dle podmínek Jihomoravského kraje na základě Rámcové kupní smlouvy.

Dodání vín je v průběhu 12 měsíců od nabytí účinnosti Rámcové kupní smlouvy.

Výrobce označí oceněná vína samolepící medailí označující titul „Vino Jihomoravského kraje 2023“. Tyto medaile vyrobí dodavatel na své náklady. Výrobce je dále oprávněn si označit všechna vína příslušné šarže touto medailí i nad rámce objednávky organizátora. Výrobce je dále oprávněn používat titul a grafické ztvárnění „Vino Jihomoravského kraje“ v souvislosti s příslušným oceněným vínem pro své prezentační a propagační účely. Grafický návrh medaile „Vino Jihomoravského kraje 2023“ je Přílohou č. 3 Zadávací dokumentace veřejné zakázky „Soutěž Víno Jihomoravského kraje 2023“.

14. Certifikát ocenění a slavnostní vyhlášení

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovatel / výrobci vydán diplom, označující ocenění.