

Jubilejní 20. ročník mezinárodní soutěže vín

FESTWINE 2024

- I. **Pořadatelé mezinárodní soutěže vín FESTWINE 2024:**
VINNÁ GALERIE v Brně (www.vinnagalerie.cz). Výsledky z předchozích ročníků a další informace na www.festwine.cz. Odborný garant **Bc. Jaroslav Suský**.
- II. **Poslání a cíl mezinárodní soutěže vín FESTWINE:**
1. Ukázat možnost skloubení vína s kulturou a uměním.
 2. Odborně posoudit vína z různých vinařských oblastí jak domácích výrobců, tak i výrobců a jejich dovozců z různých konců světa. Srovnání vín tuzemských s víny tamzejskými.
 3. Umožnit výrobcům a dovozcům prezentovat také vína loňského ročníku v pozdějším termínu, kdy jsou vína již skutečně připravena.
 4. Vyzdvihnout kouzlo tohoto ušlechtilého moku a propagovat kvalitní zástupce této kategorie.
 5. Představení široké veřejnosti a zlepšení povědomí o tomto nádherném nápoji.
 6. Poskytnout všem vystavovatelům zpětnou vazbu kdo jak jejich vína hodnotil. Podpořit tedy odborný dialog k jednotlivým vínům. Maximální odborná úroveň.
- III. **Podmínky účasti na mezinárodní soutěži vín FESTWINE:**
1. Zúčastnit se mohou domácí i zahraniční výrobci vína s výjimkou vín stolních a dovozci vína s výjimkou vín stolních nebo vín s původem mimo Evropské společenství, odpovídající kvalitou stolním vínům, kteří splní podmínky tohoto statutu.
 2. Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb. v platném znění a souvisejícím předpisům Evropských společenství. Zahraniční vína přihlášená do soutěže musí odpovídat legislativě platné v zemi původu tohoto vína.
 3. Kategorie:
 - A. Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem do 4 g/l.
 - B. Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem od 4,1 g/l do 12 g/l
 - C. Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem od 12,1 g/l do 45 g/l.
 - D. Růžová tichá vína
 - E. Červená vína tichá se zbytkovým cukrem do 4 g/l.
 - F. Červená vína tichá se zbytkovým cukrem nad 4 g/l.
 - G. Vína sladká - speciální (ledová, slámová, tokajské výběry, výběry z bobulí, z cibéb) nad 45 g/l.
 - H. Ostatní vína (likérová, fortifikovaná)
 - I. Šumivá a perlivá vína
 - J. Přírodní (organická) vína (popis kategorie níže)

pozn. - Minimální počet pro otevření kategorie je 5 přihlášených vzorků.
 4. Každý vzorek vína je přihlášen na předepsané přihlášce vyplněné ve všech bodech.
 5. Kategorii přírodních (organických) vín specifikujeme detailněji:

veškerá síra do 60 mg/l, doložená rozborem
vína nemusí být filtrovaná, tj. je tolerován sediment
barva vína může být ovlivněna dlouhou macerací hroznů, vyšší oranžový či růžový odstín u bílých vín není posuzován negativně
při výrobě vína nebyly použité AVSK, není povoleno přidání enzymů či taninů
všechna vína jsou suchá, do 4g zbytkové cukru
otevřeno pro bílá, růžová i červená vína
kategorie je vhodná pro vína oranžová, vína vyráběná z dlouho macerovaných hroznů, vína z Kvevri, vína dělaná pod florem a další.
 6. Přihlášení do soutěže je možné nejpozději do **6. 5. 2024. Přihlásit se je nutné online** na stránkách <http://www.elwis.cz>.
 7. **Součástí přihlášky je chemická analýza**, uvedení množství a číslo šarže přihlášeného vína. Chemická analýza musí obsahovat minimálně následující analytické hodnoty: alkohol, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin. U tuzemských zemských vín je třeba dodat kopii dokladu o původu suroviny použité k výrobě vína, tuzemská jakostní vína, jakostní vína s přívlastkem a VOC musí být zaříděna, přičemž tuto skutečnost musí být přihlašovatel schopen na vyžádání doložit kopií dokladu o zařídění.
 8. Dokladem o původu vína se rozumí - kopie dokladu o zařídění MZe resp. SZPI.
 9. Dokladem o původu suroviny pro výrobu vína se rozumí buď:
 - kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou dané odrůdy
 - kopie dokladu o nákupu hroznů
 10. Do soutěže může být přihlášené jen víno kterého má vystavovatel nejméně 200 litrů, u vín kategorie G nejméně 25 litrů.

- Příhláška se vyplňuje ve dvou kopiích, jedna kopie s potvrzením o převzetí bude vystavovateli vrácena.
- **Pořadatel se rozhodl počet lahví na soutěž ponížít (jako v minulých letech) na polovinu.** Účastník mezinárodní soutěže doručí na své náklady od každého vzorku **POUZE 3 láhve 0,75 l** (pro výběr z bobulí či z cibéb, ledové a slámové víno mohou být láhve o minimálním objemu **3x 0,375 l** nebo **4x 0,2 l**), v plné prodejní adjustaci. Tedy s originální etiketou. Případné proclení zajistí vystavovatel na vlastní náklady. Na neproclené vzorky nebude brát organizátor zřetel.
- Vzorky včetně příloh (článek III. bod 6.) je nutno doručit na sběrná místa v rozmezí **24. 4. - 6. 5. 2024.**
- Sběrná místa jsou: Vinná galerie, Lužánecká 16, Brno, pondělí-pátek v čase 11.00-20.00, v sobotu od 15.00-20.00 (Martina Vicanová: 605702618) nebo na **hlavní místo sběru vzorků- Ekocentrum Trkmanka**, Nádražní 1/1, Velké Pavlovice, pondělí-čtvrtek v čase 7.00 - 15.30 (Zita Dvořáková: 777 736 411). Vzorky možné dodat také na Farma Pálava, Mikulov Mušlov 30, v čase úterý-neděle 9.00-16.00 (Tereza Vicanová: 737 034 604).
- Účastnický poplatek činí **500 Kč** plus DPH za 1 vzorek.
- **4 plus 2 zdarma nebo 6 plus 3 zdarma!** Při přihlášení 4 vzorků bude moci přihlašovatel přihlásit 2 další vzorky zdarma. Při přihlášení 6 vzorků, bude moci přihlašovatel přihlásit další 3 vzorky zdarma.
- **Účastnický poplatek bude hrazen v hotovosti při předání vzorků.** Vyjimečně po dohodě bude předán dodací list a následně bude zaslána faktura za poplatek. Organizátoři při převzetí vzorků zkontrolují správnost údajů na přihlášce dle podmínek uvedených ve statutu a přidělí každému vzorku evidenční číslo.
- Nesprávné údaje vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného uvedení nepravdivého údaje budou veškeré vzorky daného účastníka bez náhrady ze soutěže vyloučeny

4. Hodnocení vín

- Hodnocení vín v degustační komisích proběhne v Ekocentru Trkmanka ve Velkých Pavlovicích **9. a 10. 5. 2024**
- Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů, pomocí počítačového systému Elwis.
- Jednotlivé vzorky jsou sestaveny podle odrůd, ročníku a obsahu zbytkového cukru.
- Vína se předkládají striktně anonymně, pouze s uvedením evidenčního čísla vzorku.
- **Pokračujeme v modelu, který jsme zavedli jako první na světě, kdy všechna vína jsou před hodnocením dekantována, resp. přelita do karaf.**

5. Odborné komise

- Předsedy a členy odborných komisí jmenuje ředitel a odborný garant soutěže FESTWINE. Do soutěže jsou započítány hlasy předsedů komise.
- Funkce hodnotitele je nezastupitelná.
- Všichni hodnotitelé musí být držiteli platného osvědčení o degustační zkoušce dle standardů platných v EU (dle Přílohy č. 14 vyhlášky 323/2004 Sb.).
- Degustátoři dostanou 2 obodované nulté vzorky vína a proběhne k nim učená rozprava.
- Soutěžní vína se k posouzení předkládají při následujících teplotách: bílé 9-10°, růžové 10-12°, červené 15-18°.
- **Přihlašovatel si může dopředu stanovit kolik hodin před hodnocením mají být otevřena jeho vína.**
- Nejvýše hodnocených max.12 vín z komisí postoupí do rozstřelu, ve kterém bude vybrán Champion mezinárodní soutěže vín FESTWINE. Champion je též nositelem velké zlaté medaile kategorie, ve které zvítězil.
- Vína, která postoupila do finále, budou hodnocena komisí pro výběr Championa, jmenovanou pořadatelem výstavy.

6. Vyhodnocení vín a ceny

- **Všem vystavovatelům bude poskytnuta zpětná vazba: kdo z hodnotitelů jakými body jejich vína hodnotil. Chceme podpořit odborný dialog k jednotlivým vínům.**
- Předpokladem získání medaile je dosažení minimálně těchto bodových hodnot:
 - **velká zlatá medaile – 90 bodů**
 - **zlatá medaile – 86 bodů**
 - **stříbrná medaile – 83 bodů**
- Všichni ocenění obdrží hodnotný **diplom** z mědirytiny s vinařským motivem.
- Udělení mimořádných cen: v případě rovnosti bodů, budou ohodnoceny oba vzorky. Všechna ocenění budou mít podobu **velkého diplomu** z mědirytiny s vinařským motivem:
 - **CHAMPION mezinárodní soutěže vín FESTWINE 2024** - nejvýše ohodnocené víno ze všech kategorií bude vybráno v rozstřelu o Championa.
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené bílé moravské víno se zbytkovým cukrem od 4 g/l**
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené bílé moravské víno se zbytkovým cukrem od 4,1 g/l do 12 g/l**
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené bílé moravské víno se zbytkovým cukrem od 12,1 g/l do 45 g/l**
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené červené moravské víno**
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené růžové moravské víno**
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené české víno**
 - **Diplom za nejvýše ohodnocené přírodní (organické) víno**

- **Diplom za nejvýše hodnocené víno speciální**
- **Diplom za nejvýše ohodnocené zahraniční víno**
- **Nejlépe hodnocená KOLEKCE VÍN (4 nejlépe hodnocené vzorky od jednoho výrobce s celkově nejvyšším obodováním)**

7. Zvláštní ustanovení:

- a. Samolepky s označením Champion, velká zlatá, zlatá a stříbrná medaile jsou vlastnictvím pořadatele mezinárodní soutěže vín FESTWINE.
- b. Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem FESTWINE pro vína oceněná medailí. Označení láhve medailí bez loga FESTWINE společně se slovním údajem, ve kterém je uvedeno, že víno získalo ocenění na mezinárodní soutěži vín FESTWINE, je považováno za porušení statutu výstavy.
- c. Svévolné označování vín s logem FESTWINE je považováno za porušení statutu, nekalé soutěžní jednání a zasahování do práv pořadatele.
- d. Pořadatel vydá pro oceněné víno na požádání vystavovatele medaile v počtu dle množství a č. šarže vína uvedeného na přihlášce, za cenu stanovenou organizačním výborem mezinárodní soutěže vín FESTWINE.
- e. Náklady spojené s výrobou samolepek hradí účastník (budou pořadatelem přefakturovány).
- f. Organizátor má právo na vyloučení vzorků vín, které nesplňují tento statut nebo vzorků vystavovatele, který nedodržel statut v plném rozsahu. Vystavovatel, který nedodrží statut výstavy, ztrácí nárok na udělení ocenění, získané v soutěži.
- g. Pořadatel zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení vín na www.festwine.cz. Výsledky budou zveřejněny také na www.vinnagalerie.cz a nejlépe ohodnocená vína budou zvelebena v tisku.