**Statut**

**18. ročníku Galerie rulandských vín České republiky 2024 v Kyjově.**

1. **Pořadatel soutěže**

Tato přehlídka je organizována Cechem kyjovských vinařů z.s. ve spolupráci s městem Kyjov, pod záštitou starosty města Kyjova Mgr. Františka Lukla a s podporou Vinařského fondu ČR.

1. **Určení soutěže**

Soutěž je otevřena pro tichá vína odrůdy Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré a Chardonnay. Soutěž je vyhlášena pro vína zemská, jakostní a jakostní s přívlastkem.

Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění (dále jen zákon) a souvisejících předpisů Evropských společenství.

1. **Podmínky soutěže**

Účastnit se mohou domácí i zahraniční výrobci vína, kteří splnili podmínky tohoto statutu.

Soutěžící poskytne 3 láhve o objemu 0,75 l (v případě menšího objemu 4 láhve)   
do vlastnictví organizátora pro potřeby senzorického posouzení. Vystavovatel, který získá ocenění „ Šampion odrůdy“ nebo „Šampion Galerie rulandských vín“ nebo některou   
ze zvláštních cen, se zavazuje, že pro účely výstavy prodá pořadateli 3 láhve za 100 Kč/kus.

Soutěž není limitována množstvím vína ve vlastnictví výrobce.

Přihlašovatel odevzdá vytištěnou přihlášku podepsanou přihlašovatelem současně s předání vzorků nejpozději do 19. 7. 2024. Cena za jeden soutěžní vzorek je 150,- Kč nebo 6 Euro. Toto je stanovená cena při dodání 1 – 3 vzorků. Každý další vzorek dodán do soutěžní přehlídky je bez poplatku, zdarma.

Vzorky lze přihlásit výhradně elektronicky přes aplikaci na www.elwis.cz. Přihlašovací poplatek lze poslat na účet 1388866349/0800; pro zahraniční dodavatele IBAN: CZ 46 0800 0000 0013 8886 6349, kod banky (BIC): GIBACZPX a při odevzdání vzorků výpisem z účtu potvrdit zaplacení. Cech kyjovských vinařů z.s. není plátcem DPH.

1. **Kategorizace vín**

Vína budou klasifikována, zatříděna a senzoricky posouzena dle odrůd a následujících kategorií podle specifikace:

1. Bílá vína a cuvée (0 – 11,9 g/l zbytkového cukru).
2. Bílá vína a cuvée (12 – 45 g/l zbytkového cukru).
3. Klarety, rosé a cuvée s uvedených odrůd (0 – 45 g/l zbytkového cukru).
4. Vína přírodně sladká a cuvée, bílá, rosé a klarety, červená (nad 45g/l zbytkového cukru), (výběry z bobulí, slámová, ledová).
5. Červená vína a cuvée (0 – 11,9 g/l zbytkového cukru)
6. Červená vína a cuvée (12 – 45 g/l zbytkového cukru)
7. **Přihlášky**

Přihláška podepsaná kompetentní osobou obsahuje identifikaci minimálně s těmito údaji:

* obchodní název vína
* odrůda, resp. cuvée
* jakostní zařazení podle vinařského zákona
* ročník sklizně
* vinařská oblast, podoblast, případně obec a viniční trať
* kategorie
* obsah zbytkového cukru (g/l)
* číslo šarže
* objem alkoholu (% obj.)
* objem láhve
* vystavovatele včetně sídla popř. adresy, IČ, jméno kontaktní osoby, tel. popř. email

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

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 apod.). U vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopie rozhodnutí o zatřídění, lze také nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína.

1. **Dodání vzorků**

**Kontaktní osoby pro jednotlivé podoblasti:**

**Slovácká:** Ing. Josef Polášek, 602 566307

Miroslav Ježek, 776 611374

**Velkopavlovická:** Ing. Stanislav Martinek, 776 084611

**Znojemská:** Štěpán Maňák, 603 275122

**Mikulovská:** Václav Šalša, 724 131018

**Čechy:** Stanislav Kozlík, 777 687999

**Zahraničí:** Mgr. Pavel Navrátil, 602 937871

**Vzorky po předchozí telefonické dohodě vyzvedneme přímo u Vás, případně je možné je odevzdat na níže uvedených sběrných místech.**

**Sběrná místa:**

* + kancelář ČZS, Luční ulice, **Kyjov** dne 16. 7. a 19. 7. od 8-12/13-17 hodin
  + Kyjovská vinotéka, Svatoborská 26, **Kyjov** ve dnech od 15. 7. do 19. 7. od 9-12

od 13-17 hodin

* + Víno Blatel, a. s. **Blatnice pod Svat. Antonínkem** ve dnech od 15. 7. do 19. 7.

od 10 – 15 hodin

* + František a Hana Mádlovi, **Velké Bílovice** v dnech od 15. 7. do 19. 7.

od 8 – 15 hodin

* + Ing. Jarec František, Havlíčkova 11/12 **Lanžhot,** tel: 602779256; ve dnech

od 15. 7. do 19. 7.

* + Raštica Jiří, **Buchlovice** 774, tel: 737285111 v dnech od 15. 7. do 19. 7.
  + Luboš Oulehla, **Nové Bránice** 39**,** Dolní Kounice, tel.: 603 834 166; ve dnech

od 15. 7. do 19. 7.

* + Loucký klášter, **Znojmo**, ve dnech od 15. 7. do 19. 7. od 9 – 17 hodin
  + Vinařství Masaryk, Sasinkova2333, 90901 **Skalica**, po dohodě
  + Vinařství Dubovský a Grančič, Zuby 293, 90021 **Svatý Jur**, po dohodě

1. **Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne v sobotu 27. 7. 2024 v 10 hodin v prostorách Klvaňova gymnázia v Kyjově. Registrace v 9.30 hodin.

1. **Hodnotící komise.**

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popřípadě k vyloučení z hodnocení. Komise jsou pětičlenné. Hodnocení každé komise řídí předseda. Členové komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedy se započítává   
do celkového hodnocení. Nejvyšší a nejnižší hodnocení se škrtá a výsledná známka je průměrem zbývajících hodnocení v komisi. V případě shodného výsledku rozhodne průměr všech hodnotitelů. V případě opětné shody medián.

1. **Ředitel soutěže a enolog**

Komise pracují pod dohledem ředitele soutěže Mgr. Navrátila Pavla a enologa – Ing. Marka Babisze. Ředitel soutěže a enolog řeší případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení. Dohlíží na dodržování statutu, nestrannosti a dodržování Národních standardů certifikovaných soutěží vín v ČR.

1. **Podmínky hodnocení.**
   * místnost světlá, dobře větratelná o teplotě 18 – 22° C, zajištěná proti vnějším vlivům;
   * degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V.;
   * u předkládaných vzorků bude zajištěna anonymita;
   * pořadí jednotlivých vzorků odpovídá pravidlům hodnocení;
   * teplota předkládaných vzorků bude 9 – 11 °C u RM 15 – 17 °C;
   * degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy a údaj o zrání v sudu;
   * komise pracuje v době od 10 do 13 hodin, případné přestávky určí předseda degustačního výboru.
2. **Hodnotící systém.**

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou hodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů za využití elektronického systému elwis pod dohledem ředitele a enologa soutěže.

1. **Udělování jednotlivých ocenění.**
   * **Šampiona Galerie rulandských vín a šampiony jednotlivých odrůd** vybere 5 – ti členná komise z řad předsedů jednotlivých komisí. Vína do rozstřelu o šampiona a vítěze odrůdy budou vybrána na základě nejvyššího bodového hodnocení v dané komisi. Šampionem GRV se může stát jenom víno z kategorie A) a E). Z každé komise bude vybrána nejvýše ohodnocená odrůda, u komisí, kde bude vícero odrůd, vybere komise vždy jeden nejlépe hodnocený vzorek u každé odrůdy. Při rovnosti bodů je dalším kritériem průměr z hodnocení bez eliminace, případně medián. Komise pracuje formou kulatého stolu, má lichý počet degustátorů a posuzovaným vínům uděluje známky 1-5 resp. 1-10. Případné neshody v komisi řeší hlavní enolog soutěže.

Před začátkem hodnocení výběru šampiona stanoví organizační výbor soutěže postup výběru šampiona a vítězů odrůd.

* + **Bodové hranice pro udělování medailí:**
  + Velká zlatá medaile – od 90 bodů
  + Zlatá medaile – od 86 bodů
  + Stříbrná medaile – od 83 bodů
  + Aby byla zachována prestižnost udělených medailí, platí dále pravidlo, že počet velkých zlatých, zlatých a stříbrných medailí je limitován 30% z počtu přihlášených vín do soutěže. Toto pravidlo je aplikováno v rámci jednotlivých kategorií. Při rovnosti bodů na hranici 30% budou uděleny medaile všem vínům se stejnou bodovou hranicí.
  + Ostatní hodnocená vína budou uvedena v katalogu včetně výsledného hodnocení degustační komise.
  + Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem Galerie rulandských vín pro vína oceněná medailí. Označení láhve medailí bez loga GRV společně se slovním údajem na obalu vína, ve kterém je uvedeno, že víno získalo ocenění na GRV, je považováno za porušení statutu výstavy. Pořadatel garantuje cenu medailiček do 2 Kč za kus.

1. **Diplomy a ceny**
   * **Diplom** obdrží vína, která získala velkou zlatou medaili, zlatou a stříbrnou medaili.
   * **Šampion 18. ročníku Galerie rulandských vín v ČR, nejvýše hodnocené víno bez rozdílu odrůdy, obdrží Cenu hejtmana Jihomoravského kraje**
   * **Cenu předsedy RR ČZS**, obdrží nejvýše hodnocené Rulandské bílé
   * **Cenu Kyjovské vinotéky,** Svatoborská 26, obdrží nejvýše hodnocené Rulandské šedé
   * **Cenu starosty města Kyjova,** obdrží nejvýše hodnocené Chardonnay
   * **Cenu Cechu kyjovských vinařů za nejlepší kolekci, 4 vzorky** zastoupené minimálně ve třech odrůdách, do hodnocení se započítávají 3 nejvýše hodnocené vína, ale vždy jen jedno z dané odrůdy.
   * V případě přihlášení minimálně 20-ti vzorků **cuvée a rosé**, bude i u těchto vín vyhlášen šampion a udělena **cena Vinařského spolku při ČZS Kyjov**
   * V případě přihlášení minimálně 15-ti vzorků **přírodně sladkých vín** nad 45g/l zbytkového cukru (výběry z bobulí, slámové, ledové) **bude udělen šampion**, který obdrží zvláštní cenu
   * **Víno může obdržet jen jednu mimořádnou cenu.**
2. **Výstava**

**Veřejná výstava se koná v sobotu 3. 8. 2024 od 14 hodin do 22 hodin ve sportovní hale Klvaňova gymnázia Kyjov, vchod z ulice Komenského, vpravo od hlavního vchodu.**

**Slavností vyhlášení výsledků a předání cen bude v sobotu ve 14 hodin při zahájení výstavy.**