

Meditrina 2025

8. ročník mezinárodní soutěže vín MEDITRINA je mezinárodní soutěž vín pořádaná a hodnocená ženami, konaná v souladu s Národními standardy certifikovaných soutěží vín v ČR.

I. Organizační tým

Pořadatelka a odborná garantka: Nikola Kynická

II. Cíl soutěže

1. Pozvednout povědomí veřejnosti o přínosu žen do vinařského světa. Přiblížit nejlepší česká, moravská a zahraniční vína z pohledu žen.
2. Odborně posoudit vína z různých vinařských oblastí, a tím podpořit výrobu a prodej vín.
3. Zprostředkovat osobní výměnu zkušeností a poznatků mezi ženami z vinohradnicko-vinařského oboru.
4. Posloužit k navázání a k prohloubení výrobních, obchodních a společenských vztahů mezi výrobcí vína, obchodníky a spotřebiteli nejen mezi ženami.

III. Podmínky účasti v soutěži

1. Soutěž se vyhlašuje pro vína zemská, jakostní a jakostní s přívlastkem původem z České republiky a ostatních zemí odpovídajících kategorií.
2. Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění (dále jen „vinařský zákon“) a souvisejícím předpisům Evropské unie. Zahraniční vína přihlášená do soutěže musí odpovídat legislativě platné v zemi původu vína.
3. Přihláška musí být poslána výhradně přes www.elwis.cz, kde bude přihlášen každý vzorek vína. Vytištěná a podepsaná přihláška musí být odevzdána současně se vzorky vín na sběrná místa od 6. 1. 2025 do 10. 3. 2024. Počet celkově přihlášených vzorků do soutěže je limitován na max. 250, počet vzorků od jednoho přihlašovatele je max. 8. Přihlašování bude zastaveno po dosažení celkového počtu vzorků, nejpozději však 10. března 2025. Přihláška obsahuje identifikaci přihlašovatele (případně výrobce vína, pokud je odlišný od přihlašovatele) a u jednotlivých přihlašovaných vín identifikace minimálně s těmito údaji:
 - obchodní název vína
 - odrůda, eventuálně složení cuvée
 - jakostní zařazení podle vinařského zákona
 - ročník sklizně
 - vinařská oblast, podoblast, příp. obec a viniční trať
 - soutěžní kategorie
 - číslo šarže
 - obsah zbytkového cukru – glukóza + fruktóza (g/l)
 - objem alkoholu (% obj.)

- údaj o tom, zda bylo víno vyrobeno ženou (v poli Poznámka)
- evidenční číslo jakosti (v případě vín jakostních a jakostních vín s přívlastkem původem z ČR – lze jím nahradit papírovou kopii rozhodnutí o zařídění)
- chemický rozbor v elektronické podobě (lze jí nahradit doložení v papírové verzi)

4. Účastnický poplatek za jeden vzorek činí 300 Kč / 12 Euro a bude hrazen zasláním na účet nejpozději do 20. března 2025. Č. účtu v České republice: 348441798/0300. Jiné měny a mezinárodní platby: IBAN:CZ40 0300 0000 0003 4844 1798 SWIFT/BIC: CEKOCZPP

5. Každá láhev musí být přihlašovatelem označena podle platného vinařského zákona. Nesprávné označení vzorku nebo uvedení nesprávných údajů v přihlášce opravňuje k vyloučení vzorku ze soutěže bez nároku na vrácení přihlašovacího poplatku.

6. S každým přihlášeným vzorkem musí výrobce předat kopii Rozhodnutí SZPI, resp. MZe, o zařídění jakostních vín a jakostních vín s přívlastkem (lze nahradit uvedením evid. č. jakosti v přihlášce).

7. Množství vyrobeného vína přihlášeného do soutěže není limitováno.

8. Přihlašovatel poskytne 3 lahve bez rozdílu objemu do vlastnictví pořadatelky soutěže pro potřeby sensorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků. Karton se soutěžním vzorkem bude označen štítkem z přihlašovacího systému Elwis. Víno vyrobeno enoložkou, nutno uvést do přihlášky.

IV. Kategorie

- A. Bílá tichá vína suchá a polosuchá (zbytkový cukr do 12 g/l včetně)
- B. Bílá tichá vína polosladká (zbytkový cukr nad 12 g/l do 45 g/l včetně)
- C. Rosé a klarety suché, polosuché a polosladké (zbytkový cukr do 45 g/l včetně)
- D. Červená tichá vína suchá a polosuchá (zbytkový cukr do 12 g/l včetně)
- E. Tichá vína sladká (zbytkový cukr nad 45 g/l, bez rozdílu barvy a použité technologie)
- F. Naturální tichá vína bílá a oranžová

V. Hodnocení vín

1. Hodnocení vín se uskuteční dne 15. března 2025 ve Velkých Pavlovicích .
2. Prezence degustátorek proběhne na ekocentru Trkmanka v 8.30 hod., začátek hodnocení v 9.00 hod.
3. Vína se hodnotí 100bodovým systémem Mezinárodní unie enologů pomocí elektronického systému ELWIS.

4. Vína se předkládají anonymně, pouze s číslem vzorku.
5. Všechna vína jsou dekantována a nalévána ze skleněných karaf do kvalitních degustačních sklenic o objemu min. 350 ml. K dispozici jsou 3 sklenice příslušného typu.
6. Hodnotí se ve světlé, dobře větrané místnosti o teplotě 20–23 °C, zajištěné proti rušivým vlivům.
7. Vzorky kategorií A a D se řadí a hodnotí podle odrůd, ročníku (sestupně) a obsahu zbytkového cukru (vzestupně).
8. Ostatní kategorie se řadí jen dle obsahu zbytkového cukru (vzestupně).
9. Degustátorky mají k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením čísla vzorku, ročníku a kategorie; u kategorií A a D také odrůdu. Vína se podávají při teplotách: bílé víno, růžové víno a klarety 10-12 °C, červené víno a oranžové víno 14-16 °C (měřeno v lahvi, tolerance +/- 1 °C).
10. Každá komise hodnotí max. 50 vzorků/den, výjimku může ve výjimečných případech udělit garantka soutěže.
11. Přestávku v průběhu hodnocení určuje předsedkyně komise
12. Nejlépe hodnocené víno z každé komise je postoupeno do hodnocení Komise předsedkyň (100bodový systém), která z nich určí Šampiona soutěže.

VI. Odborné komise

1. Hodnotitelky jsou vybrané degustátorky z tuzemska a zahraničí. Hodnocení vín budou provádět odborné komise s počtem nejméně 4 degustátorek a předsedkyní komise. Hodnocení každé komise řídí předsedkyně komise.
2. Hodnocení předsedkyně komise se započítává do celkového hodnocení. 3. Výsledkem je bodová hodnota tvořená průměrem bodů jednotlivých hodnocení všech degustátorek dané komise.
4. Členky odborných komisí a jejich předsedkyně jmenuje garantka soutěže.
5. Všechny hodnotitelky musí být držitelky platného osvědčení o degustační zkoušce (dle organizační směrnice SZPI, ČSN ISO 8586-2, 8586 pro odborné senzorické posuzovatele, příp. rovnocenné, tj. musí být zapsány v Registru degustátorů Národního vinařského centra). V odůvodněných případech (zahraniční degustátorky apod.) může odborná garantka soutěže umožnit hodnocení rovněž hodnotitelce, která výše uvedené podmínky nesplňuje, avšak má zkušenosti s obdobnými soutěžemi a její odbornost převyšuje obecné standardy.
6. Komise předsedkyň je tvořena předsedkyněmi jednotlivých komisí a odbornou garantkou soutěže.

VII. Vyhodnocení vín a ceny

1. Ohodnoceným vínům budou uděleny medaile: velká zlatá – od 90 bodů, zlatá od 86 bodů, stříbrná – od 83 bodů.
2. Budou jim také vystaveny diplomy s jednoznačnou specifikací výrobce (přihlašovatele), uděleného ocenění a vína.
3. Nejvýše ohodnocené víno Komise předsedkyň získá titul Šampion.
4. Nejvýše ohodnoceným vínům v jednotlivých kategoriích budou udělena ocenění Vítěz kategorie. Za nejlepší kolekci vín (kolekce: 4-8 vzorků) bude udělen diplom Nejlepší kolekce Meditriny.
5. Speciální ceny
 - Nejlépe ohodnocené zahraniční víno – diplom pro nejvýše hodnocené víno ze zahraniční země

- Nejlepší víno ženy enoložky – diplom pro nejvýše hodnocené víno vyrobené ženou

6. Při shodě bodů je dalším kritériem pro udělení ocenění aritmetický průměr s eliminací krajních hodnot a dále medián. Pokud by i poté nebylo rozhodnuto, budou oceněna všechna vína se shodným bodovým hodnocením.

VIII. Možnosti propagace

1. Hlavní partner soutěže

2. Partneri soutěže

3. Mediální partneri soutěže

4. Reklama v katalogu soutěže, rozměr A5 – 1 000 Kč, rozměr A6 – 500 Kč.

Podrobnosti partnerství dojedná pořadatel soutěže s jednotlivými partnerskými firmami.

IX. Zvláštní ustanovení

1. Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže spolu s doprovodným programem a degustací soutěžních vzorků proběhne 17. května 2025 ve Velkých Pavlovicích na Ekocentru Trkmanka.

2. Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci medailí s logem Meditrina pro oceněná vína. Svévolné označování vín s logem Meditrina je považováno za porušení statutu, nekalé soutěžní jednání a zasahování do práv pořadatele.

3. Pořadatel si vyhrazuje fotografování na akci a následné zveřejnění fotografií z akce jen s výhradním svolením pořadatele akce.

4. Pořadatel vydá pro oceněné víno na požádání vystavovatele samolepicí známky – medaile, náklady spojené s výrobou medailí hradí účastník.

5. Pořadatel zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení na www.meditrina.cz a formou tištěného katalogu.

X. Vyloučení ze soutěže

Z účasti na soutěži budou vyloučena vína takového producenta, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce na základě písemného dotazu pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

1. Nepovolené enologické postupy

a) Přídavek glycerolu, barviv a dalších nepovolených látek: odkaz na nařízení Komise (ES) č. 606/2009 – uvedené látky nejsou uvedeny mezi povolenými látkami v příloze I, které lze použít při výrobě vína.

b) Přídavek vody a ethanolu: odkaz v ustanovení nařízení EP a ER (EU) č. 1308/2013 v platném znění, příloha VIII, část 2, odstavec A, bod 1 a 2.

c) Nadlimitní ethanol původem z řepného cukru: odkaz na nařízení EP a ER (EU) č. 1308/2013 v platném znění, příloha VIII, odstavec A, bod 2 písmene a) a b).

2. Produkty neznámého původu nebo produkty vyrobené z produktů: § 27 odstavec 4,

písmeno b), bod 2 zákona č. 321/2004 Sb. v platném znění.

3. Nevyhovující geograficita: porušení ustanovení článku 103 nařízení EP a ER (EU) č. 1308/2013 v platném znění + neoprávněné užití tradičních výrazů: porušení ustanovení článku 113 nařízení EP a ER (EU) č. 1308/2013. Poznámka: Ten, kdo uvádí do oběhu vína označená jako vína s CHOP (jakostní odrůdová vína, vína s přívlastkem, VOC...) nebo s CHZO (české nebo moravské zemské víno) tuzemské provenience, a přitom se zjistí, že se nejednalo o tuzemská vína, tak porušuje ustanovení článku 118 v odst. 1 nařízení Rady ES č.1234/2007.

XI. Sběrná místa

1. Velké Pavlovice

Ekocentrum Trkmanka
Nádražní 1/1
Velké Pavlovice - 691 06
e-mail: info@ekocentrum-trkmanka.com
tel.: +420 519 325 313

2. Velké Bílovice

BS Vinařské potřeby
Žižkovská 1230
691 02 Velké Bílovice
e-mail: info@vinarskepotreby.cz
tel.: [+420 519 347 522](tel:+420519347522)
po-pá: 7.30–17.00 hod., so: 7.30–11.00 hod.

3. Nosislav

Vinařství Válka
Kroužek 428
69164 Nosislav
e-mail: info@vinarstvivalka.cz
tel.: 547 231 628

Možnost zaslání vzorků na adresu Modrohorského Humna s.r.o.:

Kontakt:

Nikola Kynická

e-mail: nikola@poznejvino.cz

tel.: 601 601 131