

Pardubický festival vína

Statut 27. ročníku soutěže vín

1. Cíl a význam přehlídky

27. ročník soutěže vín navazuje na předcházející konkurzy, které si v uplynulých letech získaly mnoho obdivovatelů. Jejich cílem bylo pozvednout kulturu spotřeby vína na evropskou úroveň v nevinařské oblasti.

Mimořádný, 27. ročník soutěže PFV je tematicky zaměřen, v termínu jarního hodnocení budou soutěžit jen vína odrůdy PÁLAVA s původem hroznů z ČR a SR.

2. Místo a datum a hodnocení

Hodnocení soutěžních vín proběhne v Pardubicích dne **28.3. 2025**.

Výsledku budou přihlášeným oznámeny do 3 dnů od termínu hodnocení. Slavnostní vyhlášení výsledků proběhne v pátek **29. srpna 2025 na Pardubickém zámku** v rámci PFV.

3. Organizátor přehlídky Czech Marketing s.r.o.

Sladkovského 433

530 02 Pardubice

Česká republika

Kontaktní osoba: Ing. Jiří Lejhanec

Tel.: 777 270 165

E-mail: jiri@lejhanec.com

Web: <https://pardubickyfestivalvina.cz/>

4. Podmínky účasti

Tato soutěž je otevřena veškerým výrobcům a obchodníkům s vínem, kteří naplňují smysl tohoto statutu. Soutěž není určena pro stolní vína.

5. Doručení přihlášek a vzorků

Přihláška se vyplňuje elektronicky pomocí on-line přihlašovacího systému na webové stránce www.elwis.cz. 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, resp. složení cuvée; jakostní zařazení podle vinařského zákona; ročník sklizně; vinařská oblast; kategorie; číslo šarže; obsah zbytkového cukru (g/l); obsah kyselin (g/l); objem alkoholu% obj.); bezcukerný extrakt (g/l); velikost šarže (l); objem láhve; evidenční číslo jakosti (v případě vín jakostních a jakostních vín s přívlastkem).

Vzorek vína musí být doložen 6 ks lahví o objemu 0,5 nebo 0,75 litrů. Vzorky se stávají majetkem organizátora.

Organizátor při převzetí vzorků zkontroluje správnost údajů na přihlášce dle podmínek uvedených ve statutu a přidělí každému vzorku evidenční číslo.

Každý přihlašovatel musí vrátit vyplněnou přihlášku bezpodmínečně ve všech bodech do uzávěrky – 21.3. 2025.

Přihlašovatel doručí vzorky na svoje náklady nejpozději do výše uvedeného data na adresu:

Czech Marketing s.r.o.

Sladkovského 433, Pardubice 530 02

Czech Republic

Mobil.: 777 270 165



6. Přihlašovací poplatek Pro 27. ročník soutěže vín při PFV se přihlašovací poplatek **NEPLATÍ**.

7. Složení hodnotících komisí

Soutěžní vína budou hodnocena nejméně pětičlennými hodnotitelskými komisemi, které budou složeny ze zkušených a odborně uznávaných degustátorů. Garantem soutěže je **Asociace Degustátorů ČR**, zastoupená Jiřím Dunovským, místopředsedou výkonného výboru, který nebude hodnotit, ale bude jen dohlížet na správnost a profesionalitu soutěže. V každé komisi bude organizátorem určen jeden předseda, který řídí a organizuje práci komise. Předseda bude hodnotit a jeho hodnocení se započítává do celkového hodnocení.

8. Hodnocení

Vína se budou hodnotit stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Konečnou známku pro hodnocené víno, po vyloučení dvou krajních hodnot, bude aritmetický průměr. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi. Všechny vzorky budou hodnoceny anonymně. Jednotlivé vzorky jsou sestaveny podle ročníku a obsahu zbytkového cukru. Vína se předkládají anonymně v zakryté láhvi, pouze s uvedením evidenčního čísla vzorku. Hodnotitelům se uvádí pouze: číslo vzorku, kategorie a ročník.

9. Diplomy a ceny

Na 27. ročníku soutěže vín budou udělovány velké zlaté (od **92 bodů**), zlaté (od **88 bodů**) a stříbrné (od **86 bodů**) medaile. Ty budou uděleny každému vínu, které dosáhne požadovaného počtu bodů, **maximálně však v počtu 33 %** ze všech přihlášených vín, s výjimkou medailí velkých zlatých a zlatých, která budou oceněna všechna.

Titul Champion tohoto 27. (vloženého) ročníku získá víno s nejvyšším bodovým ohodnocením.

10. Kategorie soutěžních vín

I. 0 Bílá vína suchá t.j. vína se zbytkovým cukrem do 4 g, nebo do 9 g, jestliže celková kyselost je nejvýše o 2 g nižší než obsah zbytkového cukru

I. 1 Bílá vína suchá - oranžová a naturální vína t.j. vína se zbytkovým cukrem do 4 g, vyrobené kvašením moštu s prodlouženým kontaktem s matolinami, zahrnující slupky, dužinu, zrníčka a eventuálně i třapiny a vína vzniklá přírodním/naturálním výrobním postupem. (mohou být charakterizována oranžovou a jantarovou barvou a tóny taninu v chuti)

I.2/3 - Bílá vína polosuchá a polosladká t.j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než v kategorii pro suchá vína, nejvýše však 45 g

I.4 - Bílá sladká a fortifikovaná nebo aromatizovaná nad 45 g zbytkového cukru (zejména vína ledová, slámová a výběry z bobulí atd.)

11. Zvláštní ustanovení

Organizátor si vyhrazuje právo na **tisk a distribuci samolepek** s logem výstavy pro vína oceněná zlatou, stříbrnou a Champion výstavy.

Výstupy z hodnocení v papírové formě bude pořadatel archivovat po dobu 3 let.



Za organizační výbor
Pardubického festivalu vína
Ing. Jiří Lejhanec

