

# **Statut soutěže vín Cuvée 2025 Ostrava**

Prezident jury: Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.  
Enolog soutěže: Prof. Ing. Josef Balík, PhD.  
Organizační výbor: Lubomír Bárta, Radovan Koudelka,  
MUDr. Martin Krístek (ředitel soutěže)

---

## **1. Pořadatelé soutěže:**

Organizátorem soutěže je K.A.H.A.N., z.s. ve spolupráci se Zámek Zábřeh v Ostravě a Národním vinařským centrem ve Valticích. Organizátor soutěže má právo vyloučit soutěžní vzorky, které nesplní podmínky statutu soutěže. Z účasti na soutěži budou vyloučena vína producenta, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona použitím nepovolených enologických postupů, produktů neznámého původu, uvedením nevyhovujícího geografického původu či neoprávněným užitím tradičních výrazů.

## **2. Určení soutěže:**

Soutěž je otevřena pro všechna tuzemská i zahraniční vína ze dvou a více odrůd révy vinné a pro všechna tuzemská i zahraniční vína známková, která splní podmínky statutu soutěže. Vína VOC a další vína tuzemské výroby musí odpovídat zákonu č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Soutěž je určena pro vína s CHOP (chráněné označení původu) nebo s CHZO (chráněné zeměpisné označení).

## **3. Minimální množství vína:**

Minimální množství vína soutěžního vzorku, které musí mít účastník soutěže k dispozici, není stanoveno.

## **4. Množství láhví a Soutěžní poplatek:**

Účastník soutěže vydá bezplatně pro potřeby sensorického hodnocení a prezentace na výstavě vín 6 lahví o obsahu 0,5 l nebo 0,75 l od každého soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže. Každá láhev musí být označena: Název vína, jméno výrobce či dovozce, číslo šarže. Účastník soutěže nehradí žádný soutěžní poplatek.

## **5. Přihláška:**

Přihlašování vín probíhá na internetové adrese [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz). Účastník soutěže vyplní ke každému soutěžnímu vzorku: Název přihlašovatele (v souladu s obchodním rejstříkem, příp. jméno přihlašovatele u fyzické osoby, jeho sídlo IČ, jméno kontaktní osoby, telefon, e-mail), obchodní název vína, složení cuvée, ročník sklizně, jakostní zařazení, země původu, vinařskou oblast či podoblast, číslo šarže, obsah zbytkového cukru v g/l, obsah alkoholu v obj. %, evidenční číslo jakosti (pouze pro jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem s původem v České republice), soutěžní kategorii. Uvedení nesprávných údajů je důvodem pro vyloučení soutěžního vzorku ze soutěže. Vyplněním přihlášky souhlasí účastník soutěže se zpracováním a publikací údajů o výrobcu či dovozci a soutěžním vzorku v katalogu výstavy a odborném tisku. K přihlášce musí být dodána kopie analytického rozboru vína, obsahující údaje minimálně o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza a fruktóza) a celkovém obsahu kyselin. Přílohou přihlášky (lze nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína) tuzemských jakostních vín, jakostních vín s přívlastkem, vín originální certifikace (VOC), sektů s.o. a aromatických sektů s.o., je kopie Rozhodnutí MZe o zatřídění vína podle § 14

zákona č. 215/1995 Sb. (do 30. 4. 2004), resp. SZPI podle § 26 zákona č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1. 5. 2004), příp. rozhodnutí sdružení VOC. U vín tuzemské výroby, která podléhají zatřídění, musí být doklady doručeny nejpozději 30. 5. 2025, v opačném případě budou tato vína vyloučena ze soutěže bez ohledu na výsledek. Přílohou přihlášky vín s CHZO (chráněné zeměpisné označení) je doklad o původu hroznů (kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů).

#### **6. Sběr vzorků:**

Sběr vzorků se uskuteční 2. 4. 2025 na těchto sběrných místech:

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM (budova Centrum Excellence), Sobotní 1029, 691 42 Valtice, tel. +420 602 470 261

MARTIN KRÍSTEK, Na Pořadí 1002, 735 41 Petřvald, tel. +420 603 240 661  
(pouze na toto sběrné místo lze vzorky doručit i poštou, nejpozději 4. 4. 2025)

FEDOR MALÍK, Kalinčiakova 21, 900 01 Modra, tel. +421 907 890 988

#### **7. Termín a místo hodnocení:**

Hodnocení vín se uskuteční 7. 4. 2025 v Národním vinařském centru ve Valticích. Slavnostní vyhlášení výsledků a výstava vín se uskuteční 30. 4. 2025 na Zámku Zábřeh v Ostravě. Nezatříděná tuzemská vína, která zatřídění podléhají, budou při slavnostním vyhlášení výsledků na ocenění pouze navržena.

#### **8. Odborná komise:**

Vína hodnotí nejméně pětičlenné (předseda, členové) odborné komise, jejíž členy a předsedy jmenuje ředitel soutěže z řad obecně uznávaných odborníků v oblasti sensorické analýzy vína. Předpokladem pro účast tuzemských degustátorů je zápis v Registru degustátorů Národního vinařského centra a min. 1x ročně účast na jiné soutěži splňující Národní standardy certifikovaných soutěží vín v ČR nebo na proškolení degustátorů pořádaného Národním vinařským centrem. Hodnocení předsedů odborných komisí se započítává do celkového hodnocení. Každá odborná komise hodnotí v jednom dni nejvýše 50 soutěžních vzorků. Hodnotí se v ucelených sériích zpravidla po 15 vzorcích, po kterých následuje přestávka. Průměrná doba hodnocení soutěžního vzorku činí 5 minut.

#### **9. Prezident jury, enolog a ředitel soutěže:**

Organizaci hodnocení řídí prezident odborné jury, mající zkušenosti s organizací mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost hodnocení dohlíží ředitel soutěže. Enolog soutěže je podřízen řediteli soutěže a odpovídá zejména za správné označení a kategorizaci soutěžních vzorků. Prezident odborné jury řeší ve spolupráci s ředitelem a enologem soutěže případné nejasnosti při hodnocení.

#### **10. Podmínky hodnocení:**

- a) Degustační místnost je světlá, dobře větraná o teplotě 18 - 22 °C, zajištěná proti rušivým vlivům
- b) Odborné komise pracují u „kulatých stolů“, není však přípustná diskuze před uzavřením hodnocení, vyjma případů, kdy některý ze členů komise navrhuje opakování nebo vyřazení soutěžního vzorku z důvodu jeho vady. Předseda odborné komise dbá na to, aby žádný ze členů komise (vč. jeho samého) v průběhu hodnocení neovlivňoval ostatní členy komise
- c) Soutěžní vzorky jsou odborné komisi předkládány tak, aby nebylo možno jakkoliv poznat jejich identitu (vzorky se nalévají z originální láhve, která je

úplně zakrytá vč. hrdla a dna, nebo jsou vzorky podávány již nalité ve sklenicích, nebo se vzorky nalévají ze skleněných karaf). Soutěžní vzorky jsou přehledně označeny číslem vzorku umístěným buď na zakryté láhvi, karafě, nebo na podnosu se sklenicemi

- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných soutěžních vzorků s uvedením čísla vzorku, ročníku a kategorie, min. 3 sklenice na víno (pokud se nepodává každý vzorek v nové sklenici), sklenici na vodu, poznámkový list a tužku, ubrousky, nádobu na odlévání (plivátko), neutrální neperlivou vodu a neutralizační pečivo
- e) Degustační sklenice jsou nebroušené a nepotíštěné na stopce o objemu min. 350 ml
- f) Odborné komise pracují v době 8.00 - 14.30 h., přestávky určují předsedové komisí
- g) Soutěžní vzorky jsou řazeny podle kategorie, ročníku (sestupně) a obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
- h) Soutěžní vzorky jsou předkládány při teplotě (měřeno v lahvi): Bílé a růžové, přírodně sladké a likérové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 6 - 8 °C
- i) V případě podezření na nesrovnalosti při zpracování výsledků je organizátor soutěže schopen na vyžádání prezidenta odborné jury nebo některého z předsedů komise dohledat bodová ohodnocení kteréhokoliv soutěžního vzorku jednotlivými členy odborné komise

### **11. Hodnotící systém:**

Soutěžní vzorky jsou hodnoceny stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů (ve znění rezoluce OIV z roku 2009) pomocí počítačového systému pro hodnocení vín Národního vinařského centra. Výsledné bodové ohodnocení každého soutěžního vzorku je aritmetickým průměrem bodového ohodnocení jednotlivými členy odborné komise po eliminaci krajních hodnot. V případě shodného výsledného bodového ohodnocení u více soutěžních vzorků je dalším kritériem prostý aritmetický průměr a dále medián. Výsledná hodnocení jednotlivých členů odborné komise jsou po vytištění z počítačového systému podepsána členy a předsedou odborné komise a dále archivována po dobu pěti let.

### **12. Kategorizace vín:**

Přihlášená vína jsou zařazena do soutěžních kategorií:

A 1 ... bílá vína tichá suchá (do 4 g/l zbytkového cukru, nebo do 9 g/l zbytkového cukru, pokud celkový obsah kyselin není více než o 2 g/l nižší než obsah zbytkového cukru)

A 2 ... bílá vína tichá polosuchá a polosladká (do 45 g/l zbytkového cukru)

B ... červená vína tichá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

C ... růžová vína tichá, vč. blanc de noirs (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

D ... vína šumivá a perlivá (bez ohledu na obsah zbytkového cukru),

E ... vína likérová a sladká (nad 45 g/l zbytkového cukru)

V případě malého počtu (méně než 5) soutěžních vzorků v některé z kategorií, má organizátor soutěže právo kategorií sloučit s jinou kategorií, ocenění jsou udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně.

### **13. Medaile:**

Velké zlaté medaile jsou uděleny vínům ohodnoceným 90 a více body. Zlaté medaile jsou uděleny vínům ohodnoceným 87.00 - 89.99 body, stříbrné medaile jsou

uděleny vínům ohodnoceným 84.00 - 86.99 body. Organizátor soutěže bude udělovat pouze stříbrné, zlaté a velké zlaté medaile.

#### **14. Champion a Národní vítěz:**

Titul Champion je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategorii A 1 a v kategorii B. V případě, že titul Champion obdrží víno zahraniční, je tuzemskému vínu s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v uvedených kategoriích udělen titul Národní vítěz.

#### **15. Vítěz kategorie:**

Titul Vítěz kategorie je udělen vínům s nejvyšším výsledným bodovým ohodnocením v kategoriích A 2, C, D, E, nebo v kategoriích sloučených.

#### **16. Nejlepší kolekce vín:**

Titul Nejlepší kolekce vín je udělen účastníkovi soutěže s nejvyšším průměrem výsledných bodových ohodnocení všech jeho soutěžních vzorků. Pro hodnocení Nejlepší kolekce vín jsou bráni v úvahu účastníci soutěže, kteří přihlásili čtyři a více soutěžních vzorků.

#### **17. Diplom:**

Jako certifikát ocenění odbornou komisí (Velká zlatá medaile, Zlatá medaile, Stříbrná medaile, Champion, Národní vítěz, Vítěz kategorie, Nejlepší kolekce vín) je účastníkovi soutěže vydán diplom s označením ocenění soutěžního vzorku (kolekce). Na diplomu je uvedeno číslo šarže oceněného soutěžního vzorku.

#### **18. Označování vín:**

Účastník soutěže má právo označit láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek, samolepícími medailemi (CHAMPION, NATIONAL WINNER, CATEGORY WINNER, DOUBLE GOLD, GOLD, SILVER), které zakoupí od organizátora soutěže v ceně 2 Kč nebo 0,08 € / ks (při objednávce do 24. 4. 2025) anebo v ceně smluvní (při objednávce od 25. 4. 2025, či při objednávce nad 10.000 ks). Účastník soutěže uhradí stanovený poplatek na základě faktury na účet organizátora soutěže:

Název účtu: Klub Amatérských Hodnotitelů Alkoholických Nápojů (K.A.H.A.N.), z.s.,  
Banka: Česká spořitelna, a.s., Číslo účtu: 4433088093, Kód banky: 0800, BIC: GIBACZPX, IBAN: CZ8208000000004433088093, Variabilní symbol: číslo faktury.

Není povoleno uvádět na etiketě vína údaje, které nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín účastníka soutěže. V informačních materiálech účastníka soutěže lze údaje o ocenění uvádět po dobu pěti let od jejich udělení.

#### **19. Komise veřejnosti a Cena Jaroslava Kozla:**

Nezávisle na soutěži vín jsou soutěžní vzorky ohodnoceny komisemi veřejnosti. Hodnocení komisemi veřejnosti umožňuje účastníkům soutěže porovnat názor odborné komise s názorem veřejnosti. Cena Jaroslava Kozla je udělena vínu, nejvýše hodnocenému porotci – členy výboru K.A.H.A.N., z.s. Jako certifikát ocenění komisemi veřejnosti (Velká zlatá medaile, Zlatá medaile, Stříbrná medaile, Champion, Národní vítěz, Vítěz kategorie, Nejlepší kolekce vín) a Cenou Jaroslava Kozla je účastníkovi soutěže vydán diplom s označením ocenění soutěžního vzorku.