**Technické podmínky poskytnuté licence Svatomartinské 2025**

Valtice, 10. září 2025

Vážení vinaři,

zasíláme další informace k výrobě „Svatomartinského“ vína.

Licenční smlouva

Jelikož je „Svatomartinské“ zapsáno jako registrovaná ochranná známka, je k jejímu používání třeba uzavřít řádnou podlicenční smlouvu s majitelem známky – Vinařským fondem. Návrh licenční smlouvy je v příloze. Prosíme o vyplnění iniciál Vaší firmy a zaslání vytištěné a podepsané smlouvy v počtu 2 ks spolu s přihláškou do Národního vinařského centra. Bez řádně vyplněné a navrácené licenční smlouvy nemůže být licence udělena!

Přihláška

Přihláška obsahuje přesnou identifikaci výrobce a jednotlivých vzorků. Přihláška se podává on-line na webové stránce [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz). Přihláška, vytištěná ze systému a podepsaná kompetentní osobou, je dodána spolu se vzorky. Přílohou přihlášky je podlicenční smlouva, dále závazná objednávka záklopek, popř. šroubovacích uzávěrů.

Poplatky

Poplatek za každý vzorek přihlášený k hodnocení činí 700,- Kč (vč. DPH)

Platba bude provedena v hotovosti při předání vzorků na Centrum Excelence, Sobotní 1029, Valtice 691 42 nebo převodem při neexistenci dluhu vůči Národnímu vinařskému centru.

Připomínáme, že tento poplatek je určen k pokrytí nákladů na hodnocení vín. Propagace bude zajištěna z rozpočtu Vinařského fondu.

Značka „Svatomartinské“ a etikety

Manuál k použití značky „Svatomartinské“ je přílohou. Výrobce „Svatomartinského“ může:

1. Za dodržení grafického manuálu zapracovat grafickou značku a logotyp „SVATOMARTINSKÉ“ do své etikety. V případě problému s importem loga v zaslaném formátu nás kontaktujte.
2. Použít společné samolepící etikety „Svatomartinské“, která je uvedena v zasílaném grafickém manuálu. Bude nutno dotisknout variabilní údaj o výrobci, odrůdě a dalších údajích podle vinařského zákona**.** Vinaři budou v případě zájmu odebírat a platit etikety přímo tiskárně, přičemž je domluveno, že cena bude jako při společné velké objednávce (množstevní sleva za všechny společné etikety). **Tisk etiket nabízí například:**
   * Firma Etiflex v Břeclavi. Pro specifikaci údajů k dotisku kontaktujte pí Blanku Kršovou, tel. 602 717 154 email: [objednavky@etiflex.cz](mailto:objednavky@etiflex.cz) . Vyzvednutí etiket a případné konzultace jsou možné na adrese firmy – Břeclav, Národních hrdinů 17, č. p. 388

Tiskárna umí zajistit i dotisk černého variabilního textu.

Společné záklopky a šroubovací uzávěry

Kromě grafické značky a logotypu na etiketě bude spojovacím prvkem lahví „Svatomartinského“ povinné používání společné záklopky, kterou musí výrobce vína zakoupit od firmy Pemag, spol. s r.o. Mikulov. Kontakt pí Lucie Ferbyová tel. 519 513 790 email: [lucie@pemag.cz](mailto:lucie@pemag.cz) . Výrobní cena standardní záklopky bude 900 Kč/1000 ks (+DPH) + dopravní náklady, nutno předem objednat.

Budou vytvořeny tři varianty záklopek:

1. černá folie se zlatým tiskem
2. bílá folie se zlatým tiskem
3. krémová folie se zlatým tiskem.

Alternativou k záklopkám jsou šroubovací uzávěry s logem Svatomartinského vína, uzávěry bude zajišťovat v letošním roce firma Creative Caps s.r.o. Kontakt paní Simona Černoušková, tel. 581 334 113 email: [cernouskova@creative-caps.cz](mailto:cernouskova@creative-caps.cz)

Výrobní cena šroubového uzávěru bude 1,44 Kč (+DPH) + dopravní náklady.

Budou vytvořeny dvě varianty šroubovacích uzávěrů:

1. bílý uzávěr se zlatým potiskem
2. černý uzávěr se zlatým potiskem

**Objednávky na záklopky a šroubové uzávěry zašlete přímo výrobcům do 30. 09. 2025. V tomto termínu garantují dodání po prvním kole hodnocení (21. 10. 2025). Na pozdější objednávky může být čekací termín několik pracovních dní.**

**Základní typy záklopek, jsou na hrdla PM nebo OBM (rozměr záklopky je 31x60 mm), šroubové uzávěr jsou na lahve BVS 30x60 mm. Pokud si nejste jisti, zda se budou záklopky na Vaše láhve hodit, doporučujeme je nejprve před lahvováním odzkoušet. Vzorky šroubovacích uzávěrů budou k dispozici od 22. 9. 2025 v Národním vinařském centru.**

Zatřídění vína

Zatřídění Svatomartinského vína SZPI bude standardní jako při zatřiďování ostatních jakostních vín a je plně ponecháno v kompetenci výrobce. Termín zatřídění Svatomartinského vína je po dohodě se SZPI stanoven na 21. 10. 2025. Pokud z časových důvodů nestihnete Svatomartinské víno zatřídit, lze doporučit označení jako „moravská (česká) zemská vína“, kde lze uvést název odrůdy i ročníku. Tato vína nemusí být zatříděna inspekcí, musí však být vyrobena dle požadavků vinařského zákona.

Hodnocení

Hodnocení vzorků bude provádět nezávislá komise z řad vinařských odborníků, sommelierů a uznávaných degustátorů za asistence a kontroly Vinařského fondu a zástupce SZPI. Všichni členové komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI nebo dle evropských norem ISO. Členy komise jmenuje Národní vinařské centrum ve spolupráci s vlastníkem známky „Svatomartinské“ – Vinařským fondem ČR.

Hodnocení vzorků bude anonymní (co do označení vzorků). Členové komise budou znát typ (bílé/ růžové/ klaret/ červené) a odrůdu (případně označení jako cuvée bez specifikace poměru).

Senzorické hodnocení proběhne na počítačovém systému Elwis 100 bodovým systémem, vyhodnocení výsledků bude mediánem, min. bodové hodnocení pro uvedení vína „Svatomartinské“ na trh bude 80 bodů. Opakované bude každé víno, které nedosáhne této hranice. Pokud víno dosáhne bodového hodnocení pod 80 bodů i po opakovaném hodnocení, víno nelze povolit na trh pod označením „Svatomartinské 2025“.

Výsledek hodnocení bude vinařům sdělen bezprostředně po ukončení hodnocení, resp. po dokončení technického zpracování výsledků. Zveřejněn bude pouze seznam vín s kladným výsledkem udělení známky – vína s negativním hodnocením nebudou publikována.

Hodnocení proběhne v Národním vinařském centru ve Valticích za dodržení zásad odborného nezávislého hodnocení vín.

Analytické a senzorické standardy vín

Jako „SVATOMARTINSKÉ“ se mohou vyrábět tři typy vín:

1. bílé – odrůdy Müller Thurgau, Veltlínské červené rané a Muškát moravský
2. růžové – odrůdy Modrý Portugal, Svatovavřinecké a Zweigeltrebe
3. červené – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřinecké

Jednotlivý typ vína je možno vyrobit z každé uvedené odrůdy či z libovolné směsi (cuvée) uvedených dvou odrůd u každého typu. Hrozny na výrobu vína pod značkou „Svatomartinské“ musí být sklizeny v České republice a také zpracování hroznů na víno musí proběhnout v ČR. Víno pod značnou „Svatomartinské“ musí samozřejmě splňovat obecné předpisy pro výrobu vína v ČR, především „Vinařský zákon“ a související předpisy.

Závazné analytické a senzorické standardy:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Typ** | **Alkohol max. \*)** | **Zbytkový cukr** | **Senzorická charakteristika** | **Doporučená technologie** |
| Bílé | 12,5 % obj. | Suché \*\*) | Zelenkavě-žlutá barva, svěží ovocité víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni, vyvážený obsah kyselin a cukrů; možný mírný obsah CO2 | Nejlépe řízené kvašení, nebo alespoň kvašení v menších nádobách k zabránění „uvařeného“ charakteru, odkalení, čistá kultura kvasinek. |
| Klaret | 12,5 % obj. | Suché \*\*) | Svěží, ovocitý charakter, umírněný obsah tříslovin, vyvážený obsah kyselin a cukrů; možný mírný obsah CO2 | Bílé víno vyrobené z modrých vinných hroznů bez nakvášení. nejlépe řízené kvašení, nebo alespoň kvašení v menších nádobách, odkalení, čistá kultura kvasinek. |
| Růžové | 12,5 % obj. | Suché \*\*) | Svěží, ovocitý charakter, pink, růžová nebo cibulová barva, umírněný obsah tříslovin, příjemná kyselina; možný mírný obsah CO2 | Krátké vyluhování rmutu (2-6 hod.) s okamžitým šetrným lisováním, případně samotok; nejlépe řízené kvašení, nebo alespoň kvašení v menších nádobách, odkalení, čistá kultura kvasinek. |
| Červené | 13,0 % obj. | Suché \*\*) | Příjemná rubínová či granátová barva, svěží ovocitá či květinová vůně, chuť hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou; možný mírný obsah CO2 | Karbonická macerace nebo klasické otevřené či uzavřené kvašení rmutu s následným biologickým odbouráním kyseliny jablečné. |

\*) Připouští se tolerance metody dle vinařského zákona, tj. +0,4%

\*\*) = Suché dle vinařského zákona (tj. až do 9 g/l zbytkového cukru při zachování podmínky rozdílu obsahu cukru a kyselin méně než 2 g/l).

Propagační materiály

Vinařský fond bude zdarma poskytovat vinařům propagační materiály určené pro konečná prodejní místa (vinotéky, restaurace); tj. plakáty, letáčky, stojánky na stůl atd. Materiály budou rozděleny jednotlivým vinařům na základě podle počtu láhví deklarovaných v přihlášce a budou k vyzvednutí v Národním vinařském centru na „Centru Excelence“ ul. Sobotní 1029 ve Valticích. Avízo k vyzvednutí materiálů pošleme e-mailem. Přesný seznam materiálů a počty ks pro jednotlivé vinaře budou upřesněny.

Dodání vín pro prezentační a propagační akce

Vinaři budou e-mailem vyzváni k dodání 30 láhví vín Svatomartinského (od každého druhu) za režijní cenu 70 Kč včetně DPH, které budou použity při propagační akci (11. 11. na náměstí Svobody v Brně. Nákup případných dalších láhví proběhne po domluvě. Pro prezentační akce, pro média a další vás požádáme o dodání 6 lahví zdarma od vzorku. Dodání vín za těchto podmínek je pro vinaře povinné a je součástí podlicenční smlouvy (zde jsou uvedeny i termíny dodání)

Hlavní prezentační akce zajišťované Vinařským fondem

Hlavní společné prezentační akce, které bude zajišťovat Vinařský fond, se uskuteční pouze v případě, pokud to aktuální situace umožní:

* na náměstí Svobody v Brně 11. 11. 2025 v 11.00 hodin (Svatomartinský košt)

Prezentaci všech vín zajistí VF. Vinaři se budou moci osobně účastnit Svatomartinského koštu, včetně možnosti prodeje svých svatomartinských vín. Informace k akci včetně přihlášky budou rozeslány vinařům v měsíci říjnu.

Termíny

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **30.09.2025** | úterý | Odeslat objednávku záklopek do firmy Pemag Mikulov [lucie@pemag.cz](mailto:lucie@pemag.cz)  Odeslat objednávku šroubových uzávěrů do firmy Creative Caps s.r.o. cernouskova@creative-caps.cz |
| **17.10.2025 do 11,00 hod.** | pátek | Závazné přihlášky do 1. kola hodnocení a rozbor vína. Přihlášky je nutné vyplnit online na [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz) a podlicenční smlouvu na Centrum Excelence, Sobotní 1029 ve Valticích osobně. |
| **17.10.2025 do 11,00 hod.** | pátek | Doručení vzorků k hodnocení. Vzorky zapečetěné (**2 x 0,75l**) je nutno doručit na Centrum Excelence, Sobotní 1029 ve Valticích. Zaplacení poplatku za přijaté vzorky v hotovosti (**700,- Kč včt. DPH/vzorek**). Zároveň se vzorky doručí vinař originál přihlášky, rozbor a doklad o původu hroznů. |
| **21.10.2025** | úterý | **1. kolo Hodnocení vín Svatomartinské 2025** |
| **30.10.2025 do 10,30 hod.** | čtvrtek | Závazné přihlášky do 2. kola hodnocení a rozbor vína. Přihlášky je nutné vyplnit online na [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz) a podlicenční smlouvu na Centrum Excelence, Sobotní 1029 ve Valticích osobně. |
| **30.10.2025 do 10,30 hod.** | čtvrtek | Doručení vzorků k hodnocení. Vzorky zapečetěné (**2 x 0,75l**) je nutno doručit na Centrum Excelence ve Valticích, Sobotní 1029. Zaplacení poplatku za přijaté vzorky v hotovosti (**700,- Kč vč. DPH/vzorek**). Zároveň se vzorky doručí vinař originál přihlášky, rozbor a doklad o původu hroznů. |
| **31.10.2025** | pátek | **2. kolo Hodnocení vín Svatomartinské 2025** |
| **31.10.2025** | pátek | Po hodnocení - zveřejnění vinařů na webu |
| **5.11.2025** | úterý | Návoz vín na Centrum Excelence, Sobotní 1029, Valtice pro propagační účely, dle podlicenční smlouvy. |
| **5.11.2025** | úterý | Začátek navážení láhví na prodejní místa. |

**První otevírání láhví pro veřejnost: pátek, 7. 11. 2025. Upozorňujeme, že veřejné nabízení Svatomartinského vína ke spotřebě (konečnému zákazníkovi), tj. nabízení na e-shopu, ve vinotékách, restauracích, maloobchodě atd., případně na vinařských slavnostech před tímto termínem je porušením licenční smlouvy a bude důvodem k odebrání licence!**

**Doporučujeme uzavřít smlouvu mezi výrobcem a prodejcem svatomartinského vína, která je součásti přílohy, kvůli dodržení termínu začátku maloobchodního prodeje 7. 11. 2025.**

Další informace: Ing. Petr Gondáš, manažer Salonu vín, tel. 602 470 261