

Statut Meditrina 2026

9. ročník mezinárodní soutěže vín MEDITRINA je mezinárodní soutěž vín pořádaná a hodnocená ženami, konaná v souladu s Národními standardy certifikovaných soutěží vín v ČR. Přihlášením vína do soutěže vyjadřuje přihlašovatel souhlas s respektováním podmínek tohoto statutu.

I. Organizační tým

Ředitelka a pořadatelka soutěže: Bc. Nikola Kynická

Odborná garantka: Ing. Kateřina Černá

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. Navázat a prohloubit výrobní, obchodní a společenské vztahy 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 pro zahraniční vína 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. Přihlášení do soutěže probíhá výhradně přes www.elwis.cz, kde musí být přihlášen každý vzorek vína. Vytištěná a podepsaná přihláška musí být také odevzdána současně se vzorky vín na sběrná místa od 1. 3. 2026 do 10. 3. 2026. Počet celkově přihlášených vzorků do soutěže je limitován na max. 300. Počet povolených vzorků od jednoho přihlašovatele je max. 10. Přihlašování bude zastaveno po dosažení celkového počtu vzorků, nejpozději však 28. února 2026.
4. 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 kategorii
- 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 jej nahradit papírovou kopií rozhodnutí o zatřídění)
- chemický rozbor v elektronické podobě (lze jej nahradit doložením v papírové verzi)

5. Účastnický poplatek za jeden vzorek činí 700 Kč / 28 Euro a bude hrazen zasláním na účet nejpozději do 10. března 2026.

Č. účtu v České republice: 348441798/0300. Jiné měny a mezinárodní platby: IBAN:CZ40 0300 0000 0003 4844 1798, SWIFT/BIC: CEKOCZPP

6. 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.

7. Množství vyrobeného vína přihlášeného do soutěže není limitováno.

8. Přihlašovatel poskytne 3 lahve bez rozdílu objemu do vlastnictví pořadatelky soutěže pro potřeby senzorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků. Karton se soutěžním vzorkem bude označen štítkem z přihlašovacího systému Elwis.

9. Do přihlášky je nutné uvést, zda je víno vyrobené ženou enoložkou.

10. Vítězové jednotlivých kategorií se zavazují zdarma poskytnout dalších 6 lahví vítězného vzorku pro potřeby prezentace.

11. Lahve je nezbytné doručit ve dnech 1.-10. března 2026 na některé ze sběrných míst vypsanych na konci tohoto dokumentu.

IV. Kategorie

A1. Bílá tichá vína suchá (do 4 g/l zbytkového cukru včetně)

A2. Bílá tichá vína polosuchá (nad 4 g/l a do 12 g/l zbytkového cukru včetně)

A3. Bílá tichá vína polosladká (nad 12 g/l a do 45 g/l zbytkového cukru včetně)

B. Rosé a klarety suché, polosuché a polosladké (do 45 g/l zbytkového cukru včetně)

C. Červená tichá vína suchá (do 4 g/l zbytkového cukru včetně)

D. Tichá vína sladká (nad 45 g/l bez rozdílu barvy a použité technologie)

E. Tichá vína oranžová a nefiltrovaná

F. Šumivá a perlivá vína

V. Hodnocení vín

1. Hodnocení vín se uskuteční dne 14. března 2026 ve Velkých Pavlovicích.
2. Prezence degustátorek proběhne na Ekocentru Trkmanka v 8.30 hod., začátek hodnocení je 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 C 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, kategorie a odrůdy. 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 jednotlivých kategorií každé komise je postoupeno do hodnocení Komise předsedkyň, která z nich určí Šampiona soutěže.

VI. Odborné komise

1. Hodnotitelky jsou vybrané degustátorky z tuzemska či zahraničí. Hodnocení vín budou provádět odborné komise složené nejméně z 5 degustátorek, z nichž jedna je předsedkyně komise. Hodnocení každé komise řídí předsedkyně komise.
2. Výsledkem je bodová hodnota tvořená průměrem bodů jednotlivých hodnocení všech degustátorek dané komise.
3. Členky odborných komisí a jejich předsedkyně jmenuje garantka soutěže.
4. Všechny degustátorky 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.
5. Komise předsedkyň je tvořena předsedkyněmi jednotlivých komisí a odbornou garantkou soutěže.

VII. Vyhodnocení výsledků a ceny

1. Ohodnoceným vínům budou uděleny medaile: velká zlatá od 91 bodů, zlatá od 88 bodů, stříbrná od 86 bodů.
2. Budou jim také vystaveny diplomy s jednoznačnou specifikací výrobce (přihlašovatele), uděleného ocenění a vína.
3. Nejvýše ohodnocené víno Komise předsedkyně získá titul Šampion.
4. Nejvýše ohodnoceným vínům v jednotlivých kategoriích budou udělena ocenění Vítěz kategorie.
5. Za nejlepší kolekci vín (kolekce: 4-8 vzorků) bude udělen diplom Nejlepší kolekce Meditriny.
6. Speciální ceny

Nejlépe ohodnocené zahraniční víno – diplom pro nejvýše hodnocené víno ze zahraničí

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

7. 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. Partneři soutěže
3. Mediální partneři 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, předáním diplomů a cen a degustací soutěžních vzorků proběhne 28. března 2026 v sokolovně ve Velkých Pavlovicích.
2. Pořadatelka 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. Pořadatelka si vyhrazuje právo pořizovat během hodnocení i slavnostního vyhlášení výsledků soutěže fotografie a audiovizuální záznamy. Tyto materiály mohou být následně použity k propagaci soutěže a činnosti pořadatele (např. na webu, sociálních sítích či v tisku apod.).
4. Pořadatelka vydá pro oceněné víno na požádání přihlašovatele samolepicí známky – medaile, náklady spojené s výrobou medailí hradí přihlašovatel.
5. Pořadatelka zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení na www.meditrina.cz a formou tištěného katalogu.

X. Vyloučení ze soutěže

Pořadatelka soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka, kterému bylo během posledních dvou let před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

Nepovolené enologické postupy (přídavek vody, glycerolu, barviv, nadlimitní etanol)

Nevyhovující geograficita

Produkty neznámého původu

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

po-pá: 7.30–17.00 hod., so: 7.30–11.00 hod.

Kontakt:

Nikola Kynická

e-mail: nikola@poznejvino.cz

tel.: 601 601 131