

GRAND PRIX 2026 VINEX

MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN
INTERNATIONAL WINE COMPETITION



STATUT

33. ročníku mezinárodní soutěže vín

VALTICE – BRNO, Česká republika



www.grand-prix-vinex.cz

1. Organizátor a poslání soutěže

Soutěž je organizována Národním vinařským centrem, o.p.s., Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Česká republika, ve spolupráci s akciovou společností Veletrhy Brno a Svazem vinařů České republiky.

GRAND PRIX VINEX je mezinárodní soutěž vín, jejímž cílem je na vysoké profesionální úrovni ohodnotit a ocenit nejlepší evropská a světová vína přítomná na trhu středoevropského regionu. Soutěž splňuje „Národní standardy soutěží vín v ČR“. V roce 2026 se uskuteční již 33. ročník.

2. Podmínky účasti

Přihlášená vína musí splňovat podmínky tohoto statutu a být vyrobena v souladu s vinařskou legislativou země jejich původu. Přihlášením vína do soutěže vyjadřuje přihlašovatel souhlas s podmínkami tohoto statutu a zavazuje se je dodržovat.

Vzorek přihlášeného vína musí pocházet z ucelené šarže nejméně 400 l. U kategorií D – Vína přírodně sladká a F – Vína likérová musí být velikost šarže nejméně 200 l.

V případě zjištění nesouladu s podmínkami tohoto statutu může být přihlášené víno ze soutěže vyřazeno.

3. Termín konání

Hodnocení soutěžních vín: 28.–29. dubna 2026 v prostorách Národního vinařského centra ve Valticích.

Slavnostní vyhlášení hlavních výsledků, předání diplomů a ocenění a ochutnávka vybraných soutěžních vín proběhne 28. května 2026 v Brně.

4. Přihlašování vín a doručení vzorků

Přihlašování vín probíhá formou on-line systému na Internetu na adrese www.elwis.cz. Ke každému vínu přihlašovatel v on-line přihlášce vyplní:

- Obchodní název vína (v souladu s etiketou vína)
- Odrůdu, příp. složení cuvée
- Ročník sklizně
- Jakostní zařazení, příp. apelaci
- Zemi původu, příp. také vinařskou oblast a podoblast, obec, příp. i viniční trať
- Číslo šarže
- Velikost šarže v litrech
- Obsah zbytkového cukru v g/l
- Obsah titrovatelných kyselin v g/l
- Obsah alkoholu v obj. %
- Evidenční číslo jakosti (Pouze pro jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem s původem v České republice. Bude-li zadáno platné evidenční číslo jakosti, nemusí se již dokládat papírová kopie zařídění vína na SZPI.)
- Soutěžní kategorii dle tohoto statutu.
- Chemický rozbor vína v elektronické podobě – volitelné (Rozbor je možné alternativně doložit v tištěné podobě až spolu se vzorky vín.)

Termín přihlášení vín: nejpozději 15. 4. 2026

Místo pro osobní doručení vzorků: Národní vinařské centrum, o.p.s., Centrum Excellence, Sobotní 1029, 691 42 Valtice

Termín pro osobní doručení vzorků: 16. a 17. 4. 2026

Místo a termín pro doručení vzorků zásilkovou službou: Národní vinařské centrum, o.p.s., Centrum Excellence, Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Česká republika – do 17. 4. 2026

Jeden vzorek představuje: 3 plně adjustované láhve (0,75 l; 0,5; 0,375 nebo 0,2 l). U vítězů hlavních cen mohou být poptány další láhve.

Všechny vzorky vín musí být plně adjustované tak, jak jsou uváděny do prodeje, a musejí splňovat standardní legislativní podmínky zemí původu. Vína původem z ČR přihlášená do soutěže musí analogicky odpovídat zákonu č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, v platném znění, a prováděcí vyhlášce č. 88/2017 Sb., v platném znění.

Uvedení nesprávných údajů na přihlášce či v označení vzorku opravňuje organizátora k vyloučení vzorku bez náhrady na vrácení přihlašovacího poplatku.

Spolu se vzorky vín doručí přihlašovatel:

- Přihlášku vytištěnou z přihlašovacího internetového systému a podepsanou kompetentní osobou za přihlašovatele
- Kopii chemického rozboru vína (lze nahradit nahráním chemického rozboru k přihlášce na www.elwis.cz)
- Doklad o původu vína, tj. u zemských vín doklad o původu hroznů, u jakostních vín kopii zatřídění na SZPI (lze nahradit vyplněním platného evidenčního čísla jakosti v přihlášce).

Případné proclení zajistí vystavovatel na vlastní náklady. Na neproclené vzorky nebude brát organizátor zřetel. Vzorky vín se stávají majetkem organizátora.

5. Přihlašovací poplatek

Přihlašovací poplatek činí 900 Kč za každý vzorek včetně DPH dle zákonných předpisů ČR.

Pro přihlašovatele z Evropské unie mimo ČR činí poplatek 39 € za každý vzorek včetně DPH 21 %. Přihlašovatelé – plátcí daně z přidané hodnoty ve své zemi – mají nárok na zaplacení poplatku osvobozeného od DPH v České republice. Podmínkou je vyplnění platného registračního čísla plátce DPH (VAT) v Evropské unii v on-line přihlášce.

Přihlašovací poplatek bude zaplacen buď v hotovosti při předání vzorků nebo bankovním převodem na základě faktury, kterou zašle organizátor e-mailem dle podané přihlášky.

Název účtu: Národní vinařské centrum, o.p.s.

Banka: UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.

Číslo účtu (CZK): 2106954725/2700

Pro platbu v EUR (€) z banky mimo Českou republiku:

IBAN: CZ7427000000002106955154

BIC: BACXCZPP

Částka musí být připsána na bankovní účet organizátora v plné výši nejpozději do začátku hodnocení. V případě bankovního převodu musí být částka zaslaná tak, aby přihlašovatel nesl náklady za veškeré bankovní poplatky.

6. Hodnotící komise

Prezident soutěže

Prezident soutěže (prezident jury) řídí ve spolupráci s ředitelem a enologem soutěže práci komisí a dohlíží na regulérnost soutěže. Rozhoduje o způsobu hodnocení a práci komisí a řeší případné sporné otázky při hodnocení vín. Má přístup k přípravě vzorků, přičemž je povinen dbát principu zachování anonymity předkládaných vín pro hodnotitele.

Ředitel soutěže

Ředitel soutěže ve spolupráci s prezidentem soutěže a enologem rozhoduje o organizačních záležitostech a řídí práci pomocného personálu.

Enolog soutěže

Enolog je odpovědný za správnou manipulaci a označení vín, správné zařazení vín v počítačovém hodnoticím systému, správné řazení vín do komisí, teplotu a regulérnost předkládání vín a zaručuje anonymitu předkládaných vín. Na vyžádání prezidenta soutěže nebo předsedů komisí poskytne bližší analytické údaje o případných sporných vzorcích, ovšem tak, aby nebyla porušena anonymita předkládaných vín.

Předseda a členové komisí

Vína budou hodnocena v mezinárodních komisích složených z významných vinařských odborníků České republiky i ze zahraničí. Počet členů žádné komise nesmí být nižší než pět.

Jednotliví členové hodnoticích komisí budou jmenováni organizátorem z řad obecně uznávaných odborníků v oblasti senzorické analýzy vína. Předpokladem pro účast hodnotitelů z České republiky jsou platné senzورické zkoušky dle norem ČSN ISO 8586-2 či ČSN EN ISO 8586 pro odborné senzorické posuzovatele pro senzorickou analýzu vín, příp. rovnocenné.

Hodnotitelé pracují pod vedením předsedy komise jmenovaného organizátorem, který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

7. Hodnocení soutěžních vín

Vína budou hodnocena stobodovým systémem dle standardu OIV z roku 2009 pomocí počítačového systému na hodnocení vín Národního vinařského centra ELWIS. Výsledné hodnocení vzorku je dáno aritmetickým průměrem hodnocení členů komise s eliminací krajních hodnot. V případě rovnosti bodů pro udělování ocenění dle článku 8 statutu je dalším kritériem prostý aritmetický průměr, dále medián a body předsedy komise. Pokud by i poté nebylo o udělení ceny rozhodnuto, bude cena udělena všem vzorkům či kolekcím se stejným hodnocením.

Výsledné hodnocení degustátora vytištěné z hodnoticího systému bude podepsáno degustátorem a předsedou komise a bude archivováno nejméně po dobu 5 let.

Teplota v hodnoticí místnosti bude mezi 21–23 °C a místnost bude chráněna proti vnějšímu rušení, zejména pachům, hluku atd.

Vína jsou řazena podle kategorií, dále podle odrůd (pouze u kategorií A1, A2, A3 a C1), ročníku sestupně (pouze u kategorií A1 a C1) a poté podle zbytkového cukru vzestupně.

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě:

- bílá a růžová, přírodně sladká a likérová vína: 10–12 °C
- červená vína: 16–18 °C
- šumivá vína: 9–10 °C

Hodnocení vín je striktně anonymní, organizátor zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před senzorickým hodnocením.

Každý z degustátorů hodnotí samostatně a má k dispozici samostatné degustační místo vybavené podle degustačních pravidel, zejména neperlivou vodou, bílým pečivem, ubrousky a nádobou na odlévání vína. Hodnocení vín je nezávislé, s důrazem na vysokou míru objektivity hodnocení. Není přípustná diskuse o vzorku před odevzdáním hodnocení, vyjma případů, kdy některý ze členů komise navrhuje opakování nebo vyřazení vzorku z důvodu jeho vady.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne v jednotlivých sériích oddělených přestávkami, časový rámec hodnocení je stanoven od 8:30 do 17:30 hodin. Každý hodnoticí den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Během jednoho dne jsou hodnoceny zpravidla 3–4 série po 12–15 vzorcích. Celkový počet hodnocených vzorků v jedné komisi za jeden hodnoticí den nepřesáhne 50.

8. Ocenění, diplomy, medaile, označování vín

Na základě hodnocení komisí budou udělena následující ocenění:

- **Champion (Cena hejtmána Jihomoravského kraje)**, který bude vybrán na základě výběru subkomise složené z předsedů jednotlivých komisí, popř. doplněné o vybrané členy komisí. Do tohoto výběru postoupí nejlepší 4 vína z kategorií A1 – Bílá vína suchá, A2 – Bílá vína polosuchá, B1 – Růžová vína suchá a C1 – Červená vína suchá, maximálně však 1 víno z komise. Pokud všechna vína dané kategorie hodnotila jedna komise, postupuje jen 1 nejlepší víno z kategorie. Podmínkou pro postup je dosažení bodové hranice pro ocenění velkou zlatou medailí (92 bodů). Champion obdrží hlavní cenu a čestný diplom.
- **Nejlepší kolekce (Cena generálního ředitele Veletrhů Brno, a.s.)** – cena a čestný diplom za **nejlépe hodnocenou kolekci**. Pro výběr nejlepší kolekce bude vyhodnocen průměr hodnocení všech vzorků výrobce. Pro výběr ocenění budou brána v úvahu pouze vína výrobců, kteří přihlásili do soutěže minimálně 5 vín.
- **Vítěz kategorie**, který obdrží cenu pro vítěze kategorie a čestný diplom. Vítěz kategorie bude vybrán na základě **nejvyššího bodového hodnocení u kategorií s nejméně 10 vín**. Vítězové kategorií budou u kategorií A1 – Bílá vína suchá, A2 – Bílá vína polosuchá, B1 – Růžová vína suchá a C1 – Červená vína suchá vybráni subkomisí pro výběr Championa zároveň při hodnocení pro výběr Championa. Vítězové ostatních kategorií (A3 – Bílá vína polosladká, B2 – Růžová vína ostatní, C2 – Červená vína ostatní, D – Přírodně sladká vína, E1 – Perlivá vína, E2 – Šumivá vína a F – Likérová vína) budou vybráni přímo na základě bodového hodnocení komise.
- **Nejlepší PIWI víno (Cena Svazu vinařů ČR)** – cena a čestný diplom pro **nejlépe hodnocené víno vyrobené z PIWI odrůdy**. Vítěz bude vybrán z kategorií A1 – Bílá vína suchá a C1 – Červená vína suchá. Pokud by toto ocenění připadalo na víno s hodnocením „Champion“, příp. „Národní vítěz“, bude cena Svazu vinařů ČR udělena dalšímu nejlépe hodnocenému PIWI vínu (po Championovi, příp. Národním vítězi).
- **Národní vítěz** – cena a čestný diplom pro **nejlépe hodnocené víno dle země původu**. Národní vítěz bude udělen pouze u zemí s minimálně 10 přihlášenými vzorky.

Dále budou uděleny medaile:

- Velká zlatá medaile – od 92 bodů
- Zlatá medaile – od 88 bodů
- Stříbrná medaile – od 86 bodů

Možnost označování láhví

Na základě vydání diplomu, osvědčujícího získání příslušného ocenění či medaile, má výrobce právo označovat láhve příslušné výrobní šarže samolepicími známkami s uvedením ocenění a označení soutěže:

- Champion
- Velká zlatá medaile
- Zlatá medaile
- Stříbrná medaile

Tyto samolepicí známky si může přihlašovatel zakoupit od organizátora v maximálním počtu odpovídajícím velikosti příslušné šarže uvedené na přihlášce. Jakékoliv jiné označování láhví, než známkami vydanými organizátorem soutěže, je zakázáno.

Dále může přihlašovatel použít grafickou podobu dané medaile ve svých propagačních materiálech, cenících, katalogích, na webových stránkách atd. Toto užití podléhá písemnému schválení organizátora.

9. Medializace výsledků

Výsledky soutěže budou publikovány v katalogu soutěže, který bude vydán ke dni veřejného vyhlášení výsledků a předání cen. V katalogu budou uvedena pouze vína s hodnocením od 84 bodů výše. (Organizátor si vyhrazuje právo tento limit dodatečně upravit.)

Dále budou výsledky publikovány mediálními partnery soutěže, na webových stránkách www.grand-prix-vinex.cz, www.vinarskecentrum.cz a dalších webových stránkách.

10. Soutěžní kategorie

Ref. znak	Kategorie	Zbytkový cukr g/l
A1	Bílá vína suchá	0–4,0
A2	Bílá vína polosuchá	4,1–12,0
A3	Bílá vína polosladká	12,1–45
B1	Růžová vína suchá (vč. klaretů)	0–4,0
B2	Růžová vína ostatní (vč. klaretů)	4,1–45
C1	Červená vína suchá	0–4,0
C2	Červená vína ostatní	4,1–45
D	Přírodně sladká vína (bílá, růžová a červená)	nad 45
E1	Perlivá vína (s přetlakem 1–2,5 bar, včetně typu Frizzante)	bez omezení
E2	Šumivá vína / sekty (s přetlakem min. 3 bar)	bez omezení
F	Likérová vína (fortifikovaná)	bez omezení

STATUTE

of the 33rd year of the international wine competition



MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN
INTERNATIONAL WINE COMPETITION

Brno – Czech Republic

1. Organiser and introduction of the competition

The competition is organised by Národní vinařské centrum, o.p.s. (the National Wine Centre), Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Czech Republic, in cooperation with Veletrhy Brno, a.s. (the BVV Trade Fairs Brno) and Svaz vinařů ČR (the Czech Grape and Wine Producers Association).

The GRAND PRIX VINEX is an international wine competition. The objective of this competition is to give highly professional assessment and honour to the best European and world wines present on the Central European region market. The competition meets the National standards of wine competitions in the Czech Republic. It will be already 33rd year held in 2026.

2. Conditions of participation

Registered wines have to comply with the conditions of this statute and be produced in accordance with wine legislation in the country of origin of a particular wine. When registering wine, the applicant agrees to respect conditions of this statute.

The registered wine sample has to come from a self-contained batch of at least 400 l. In the categories D – Naturally sweet wines and F – Liqueur wines the size of a batch is at least 200 l.

If non-compliance with the conditions of these Regulations is identified, the entered wine may be excluded from the competition.

3. Date of event

Assessment of registered wines: 28–29 April, 2026 in the National Wine Centre in Valtice.

The festive main result announcement, award and diploma giving and wine tasting of selected competition wines will be held on 28 May, 2026 in Brno.

4. Wine registration and sample delivery

Wine registration is done by an on-line system on the web site www.elwis.cz.

The applicant fills in for every wine the following information:

- Commercial name of the wine (according to the wine label)
- Variety or varieties composition in the cuvée
- Vintage
- Quality category or appellation
- Country of origin, eventually wine region and sub-region, commune, eventually also vineyard site
- Batch number
- Batch quantity in litres
- Content of residual sugar in g/l
- Content of acids in g/l
- Content of alcohol in %
- Quality registration number (only for quality and quality predicate wines from the Czech Republic)
- Competition category according to this statute.
- Chemical analysis in electronic form – optional (Analysis can be alternatively added in printed form coupled with wine samples.)

Wine registration deadline: April 15, 2026

Place for personal delivery of samples:

- Národní vinařské centrum, o.p.s. (the National Wine Centre), Centrum Excellence, Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Czech Republic

Deadline for personal delivery of samples: April 16 and 17, 2026

Place for delivery of samples by post or courier:

Národní vinařské centrum, o.p.s., Centrum Excellence, Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Czech Republic – till April 17, 2026

One sample represents: 3 fully adjusted bottles (0.75 l; 0.5; 0.375 or 0.2 l)

All wine samples have to be fully adjusted in such a manner in which they are sold and have to comply with standard legal conditions of the country of origin. Wines with the origin in CR registered in the competition have to adequately comply with the Wine Act. No. 321/2004 Coll., and the implemented regulations 88/2017 Coll., as amended.

When stating incorrect data on the registration form or in the sample marking the organiser can eliminate the sample without recompense of the registration fee.

The applicant will deliver together with wine samples:

- A registration form, printed from the online system and signed by a responsible person on behalf of the applicant
- A copy of chemical analysis of the wine (in case it was not uploaded during the registration of the wine on www.elwis.cz)

A possible duty fee is guaranteed by the applicant at his own expense. The organiser will not consider samples without paid duty. The wine samples become the property of the organiser.

5. Registration fee

The registration fee is 900 CZK incl. VAT according to CR legislation.

The applicants except for CR will pay the 39 € registration fee (incl. 21 % VAT) per sample. Applicants from the European Union – registered VAT payers in their home country – are entitled to pay the registration fee without VAT in the Czech Republic. The condition is a valid VAT No. stated in the application form.

The applicant will pay the registration fee in cash when delivering wine samples or via bank transfer, in accordance with invoice sent by organizer by e-mail.

Bank account name: Národní vinařské centrum, o.p.s.

Bank: UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.

Account No. for payment in EUR (€) from banks outside the Czech Republic:

IBAN: CZ7427000000002106955154

BIC: BACXCZPP

The full amount must arrive at the organiser's bank account at latest before the beginning of the assessment. In the case of bank transfer, the amount must be sent in the way that the applicant pays all bank fees.

6. Composition of jury

President of the jury

The Jury President manages in cooperation with the Director and Enologist the work of the jury and oversees the course of the competition. The President decides the method of assessment and solves possible controversial questions during wine assessment. The President has access to the preparation of the samples and obeys the anonymity principle of wines presented to the tasters.

Director of the competition

The Director of the competition in cooperation with the Jury President and Enologist decides organisational issues and manages staff.

Enologist of the competition

The Enologist is responsible for correct handling and marking of wines, correct wine enrolment in the computer assessment system, correct sorting of wines to juries, temperature and correctness of wine presentation and guarantee of anonymity of presented wines. On request of the Jury President or Jury Chairmen he provides detailed analytical data about possible controversial samples; admittedly only without breaking the anonymity principle of presented wines.

Chairman and members of the jury

Wines will be assessed in international juries, a composite of significant wine experts from the Czech Republic and abroad. The number of members of any jury must not be less than five.

Individual members of the juries will be appointed by the organiser from generally respected experts in the field of sensory wine analysis. The jurors from the Czech Republic have to have valid sensory exams according to European regulations CSN ISO 8586-2 or CSN EN ISO 8586 for expert sensory assessors, or equivalent.

Wine tasters work under management of a Jury Chairman, appointed by the organiser, who has experience from demanding national or international wine competitions. Assessment of the Jury Chairman is counted into the entire assessment.

7. Registered wines assessment

Wines will be assessed in a 100-point system according to the OIV standard from 2009 with the help of the ELWIS computer system for wine assessment of the National Wine Centre. The assessment result of a sample is given by the arithmetic mean of individual assessments of the jury members with elimination of extreme values. In the case of point equality, according to the Article 9 of this Status, the following criterion is the arithmetic mean, then median value and points granted by the chairman of the jury. In the case that even then a decision about an award cannot be made, the award will be granted to all samples or collections with the same assessment.

The final assessment of a taster a printed form from the assessment system will be signed by the taster and jury chairman and will be archived for at least 5 years.

The temperature in the assessment room will be between 21–23 °C and the room will be protected from external disturbances, especially smells, noise, etc.

Wines are classified according to categories, further according to varieties (only categories A1, A2, A3 and C1), vintage in descending order (only categories A1 and C1) and then according to residual sugar in ascending order.

Wines are presented for assessment at the following temperatures:

- white and rosé, naturally sweet and liqueur wines 10–12 °C
- red wines 16–18 °C
- sparkling wines 9–10 °C

Wine assessment is strictly anonymous and the organiser will ensure such a way of service, so the sample cannot be identified prior to sensory assessment.

Every taster assesses individually and has a separate wine tasting place equipped according to the tasting rules, especially with still water, white bread, napkins and a vessel for wine discharge.

Wine assessment is independent with an emphasis on a high objectiveness of assessment. No discussion about a sample before submitting the assessment is allowed, except for the cases when a jury member suggests repeating or eliminating a sample due to its fault.

The jury evaluates wines usually in the morning in individual series divided by breaks; time for the assessment is set from 8:30 till 17:30. Every assessment day starts with a debate and calibration sample. During one day usually 3–4 series containing 12–15 samples are assessed. The total number of assessed samples in one jury in one day will not exceed 50.

8. Awards, diplomas, medals, wine marking

The following awards will be granted on this assessment basis.

- **The Champion (The Award of the Governor of the South Moravian Region)** will be selected on the basis of selection by the sub-jury, composed of the chairmen of individual juries, possibly supplemented by selected juries members. The best 4 wines (but at the same time, max. 1 wine from the committee) from the categories A1 – Dry white wines, A2 – Semi-dry white wines, B1 – Dry rosé wines and C1 – Dry red wines will advance to this selection. If all the wines of the particular category are evaluated by only one jury, only one best wine advances to Champion selection from this category. Only wines with 90 points and more (Grand Gold Medal) can advance to Champion selection. The Champion will obtain a main trophy and an honorary diploma.
- **The Best Collection (The Award of the Director of the BVV Trade Fairs Brno)** – a trophy and an honorary diploma for **the best assessed collection**. The best collection will be selected according to the average of all samples of a producer. Only those producers that presented at least 5 wines in the competition will be considered.
- **The Category Winner** will obtain a trophy and an honorary diploma. The Category Winner will be selected on the basis of **the highest point assessment in the categories** where at least 10 wines participate. Category Winners of the categories A1 – Dry white wines, A2 – Semi-dry white wines, B1 – Dry rosé wines and C1 – Dry red wines will be selected by the sub-jury for the Champion at the time of

the Champion selection. Other Category Winners (categories of A3 – Semi-sweet white wines, B2 – Other rosé wines, C2 – Other red wines, D – Naturally sweet wines, E1 – Semi-sparkling wines, E2 – Sparkling wines and F – Liqueur wines) will be selected on the point-assessment of the jury).

- **The Best PIWI Wine (The Award of the Czech Grape and Wine Producers Association)** – a trophy and an honorary diploma for **the best assessed PIWI wine**. The winner will be selected on the basis of the highest point assessment in the categories A1 – Dry white wines, and C1 – Dry red wines. In case that the award would be granted for the wine awarded as a “Champion” or “National Winner”, the Award of the Czech Grape and Wine Producers Association will be given to the next best rated PIWI wine (after Champion, eventually the National Winner).
- **The National Winner** – a trophy and an honorary diploma for **the best assessed wine according to the country of origin**. The National Winner will be granted only in the case of countries with at least 10 registered samples.

Next awards – medals:

- **Grand Gold Medal** – from 92 points
- **Gold Medal** – from 88 points
- **Silver Medal** – from 86 points

Possibility of labelling of bottles

On the basis of the diploma certifying the appropriate award or medal, the producer is entitled to label the bottles of the appropriate production batch with adhesive labels stating the award and the competition:

- Champion
- Grand Gold Medal
- Gold Medal
- Silver Medal

The applicant can buy these adhesive labels from the organiser. Any other marking of bottles than with labels issued by the organiser is prohibited.

Further, the applicant can use a graphic design of the medal in his promotional materials, pricelists, catalogues, on web sites, etc. This usage has to be approved by the organiser in writing.

9. Promotion of results

Competition results will be published in the competition catalogue, which will be released on the day of result announcement and award giving. The catalogue will state only the wines with an assessment higher than 84 points. (The organizer reserves the right to subsequently adjust this limit.) The results will be further published by media competition partners, and on the web sites www.grand-prix-vinex.cz, www.vinarskecentrum.cz and other web sites.

10. Competition categories

Ref. code	Category	Residual sugar g/l
A1	Dry white wines	0–4.0
A2	Semi-dry white wines	4.1–12.0
A3	Semi-sweet white wines	12.1–45
B1	Dry rosé wines (incl. blanc de noirs)	0–4.0

B2	Other rosé wines (incl. blanc de noirs)	4.1–45
C1	Dry red wines	0–4.0
C2	Other red wines	4.1–45
D	Naturally sweet wines (white, rosé and red)	above 45
E1	Semi-sparkling wines (with pressure 1–2,5 bar, incl. Frizzante types)	no limits
E2	Sparkling wines (with pressure min. 3 bar)	no limits
F	Liqueur wines (fortified)	no limits