

# Statut

## III. Nominační soutěž vín Slovácké vinařské podoblasti

ročník 2007 do Salonu vín České republiky  
konané pod záštitou SV ČR

a

**Moravským sommelierem Liborem Nazarčukem**

9. červen 2007 Prušánky

### **1. Pořadatel soutěže**

Soutěž je organizována ZO ČZS Prušánky ve spolupráci s firmou Vinařství Košut. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

### **2. Určení soutěže**

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ v České republice, která splňují podmínky tohoto statutu.

Medailemi, diplomem a titulem „Champion“ mohou být oceněna pouze vína ze Slovácké vinařské podoblasti. Vína z ostatních podoblastí a oblastí se mohou účastnit, ovšem budou v katalogu uvedena zvlášť, pouze s bodovým hodnocením.

### **3. Minimální množství vína**

Výrobce vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici toto minimální množství:

Víno jakostní	500 l
Víno s přívlastkem – kabinetní víno	300 l
Víno s přívlastkem - pozdní sběr	200 l
Víno s přívlastkem – výběr z hroznů	100 l
Víno s přívlastkem - výběr speciální (ledové, bobulový výběr, slámové)	25 l

#### **4. Množství láhví a poplatek**

Soutěžící vydá bezplatně 4 láhve o objemu 0,75 l (pro výběr z bobulí a výběr z cibéb 4 x 0,5 l, pro ledové a slámové víno 4 x 0,375 l nebo 6 x 0,2 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle zákona č.321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů a č. šarže.

Soutěžící uhradí soutěžní poplatek ve výši 200,- Kč za každý přihlášený vzorek na účet organizátora (číslo účtu 190032969/0300),(jako var. Symbol uveďte své IČ), nebo v hotovosti při odběru vzorků (soutěžní poplatek je nutné uhradit nejpozději do termínu degustace).

#### **5. Přihláška**

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku, vinařské oblasti, vinařské podoblasti, obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin a určení šarže vína, ze které je vzorek předkládán.

Součástí přihlášky je chemická analýza a rozhodnutí MZe nebo SZPI o zařídění vína podle zákona číslo 115/1995 Sb. ve znění pozdějších předpisů nebo zákona č. 321/2004 Sb.

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedeny jako rozdílné šarže na rozhodnutí MZe nebo SZPI

Součástí přihlášky je část, kde vystavovatel potvrdí žádost pro případnou nominaci do Salonu vín České republiky. V případě, že vystavovatel žádá o zařazení do nominace do Salonu vín ČR, musí na přihlášce deklarovat, že splňuje množstevní limity dané Salonem vín ČR.

Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

#### **6. Odběr vzorků**

Odběr vzorků, spolu s vyplněnou přihláškou a dokladem o zaplacení soutěžního poplatku probíhá ve dnech **9., 10., 11. května 2007** v:

- Vinařství KOŠUT Prušánky „sklep u NECHOR“, tel.: 728 676 326, od 11-18 hod.
- OÚ Prušánky v úřední hodiny, [www.obecprusanky.cz](http://www.obecprusanky.cz), tel.: 518 374 125
- HM s.r.o., Na Pískách 5, Hodonín, tel.:518 374 231, od 7-15 hod.
- VÍNO BLATEL, a.s., na vrátnici, kontaktní osoba p. Křápek; tel.: 518 305 811, 777 707 201
- KYJOVSKÁ VINOTÉKA, Svatoborská 26, Kyjov; od 10-12 a 13-17 hod (50 m od radnice)

## **7. Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne **24. května 2007 v 9:00** hodin v prostorách Kulturního domu Prušánky.

## **8. Hodnotící komise**

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou senzorycké zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle Mezinárodní organizace pro normy (ISO), Deutsches Institut für Normung (DIN), nebo Österreichische Norm (ÖNORM). Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládají nejméně ze 4 členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda komise musí mít platné senzorycké zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 40 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

## **9. Odborný vedoucí hodnocení a garant**

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou zkoušku dle evropských norem ISO a DIN a má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží garant jmenovaný SV ČR nebo Národním vinařským centrem, o.p.s. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

## **10. Podmínky hodnocení**

Podmínky pro hodnocení vín:

- a) Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- b) Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie)
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné nebroušené a nepotištěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 14.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisí
- g) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)

- h) Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- i) Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek
- j) Hodnotící lístky jednotlivých vín jsou archivovány po dobu tří let a je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků. V případě podezření na možné nesrovnalosti při vyhodnocování je organizátor schopen na vyžádání vedoucího hodnocení, garanta, nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

## **12. Hodnotící systém**

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů.

## **13. Kategorizace vín**

Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd, které tvoří samostatné kategorie pro hodnocení a uvedení v katalogu výstavy. Pro vytvoření samostatné kategorie je nutný minimální počet 6 vzorků v kategorii. V případě nižšího počtu vzorků jsou zařazena tato vína do kategorie „vína bílá ostatní“ respektive „vína červená ostatní“.

**Dále samostatnou kategorii pro řazení, hodnocení a uvedení v katalogu výstavy tvoří:**

1. vína bílá; (kategorie podle jednotlivých odrůd, viz. výše)
2. vína červená; (kategorie podle jednotlivých odrůd, viz. výše)
3. speciální výběry (výběr z cibéb, botrytické výběry, ledová a slámová vína);
4. vína růžová;
5. vína známková, šumivá a ostatní.

## **14. Medaile**

Medailí mohou být oceněna pouze vína z Vinařské podoblasti Slovácké. U každé odrůdy vybere vítěz – zlatá medaile, dále stříbrná a bronzová medaile, popřípadě bude udělen diplom, celkové množství udělených diplomů nesmí přesáhnou 30% z celkového počtu přihlášených vzorků. Podle stejného systému se udělí medaile u známkových vín a u speciálních výběrů.

Organizátor se zavazuje neudělit více medailí, než odpovídá 30% z počtu vín přihlášených z příslušné vinohradnické oblasti.

## **15. Champion**

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí z vítězů jednotlivých odrůd (kategorií).

## **16. Nejlepší kolekce vín**

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného hodnocení vzorků jednotlivých soutěžících. Pro vyhodnocování nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze soutěžící, kteří přihlásili 4 a více vzorků.

## **17. Diplom**

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovatelovi vydán diplom, označující ocenění (medaili) daného vzorku.

## **18. Označování vín**

Soutěžící může uvádět ocenění (medaile a titul „Champion“) na láhvi vína z šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek pouze v případě dodržení Nařízení Rady (ES) 1493/1999 a prováděcího předpisu Nařízení Komise (ES) 753/2002 a dodržení vinařského zákona č. 321/2004 Sb. a prováděcí vyhlášky 323/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, (povolení a garanci uděluje Ministerstvo zemědělství ČR). Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou účastník obdrží společně s výsledkem hodnocení. Na láhvi není povoleno uvádět údaje, které přímo nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín soutěžícího, o ocenění „nejúspěšnější soutěžící“ atd.

V informačních materiálech výrobce (cenové nabídky, inzeráty, nápojové lístky, přibalené materiály, záhlaví dopisů atd.) se mohou údaje o udělené ceně a o nejúspěšnějším soutěžícím uvádět po dobu 5 let ode dne propůjčení. Vždy se musí uvádět rok ocenění. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.

## **19. Nominace do Salonu vín České republiky**

Do soutěže Salonu vín České republiky bude nominováno nejvýše 40% nejlépe oceněných vín z dané vinařské podoblasti. O nominaci rozhoduje organizační výbor výstavy. Nominována mohou být pouze vína, která splňují množství limity dané statutem Salonu vín ČR (jakostní víno 750 l, kabinetní víno 750 l, pozdní sběr 500 l, výběr z hroznů 500 l, speciální výběr (ledové slámové..) 50 l).