STATUT Jarovín Rosé 2012

**1. Pořadatel soutěže**

Soutěž je v tomto ročníku organizována Sdružením dobšických vinařů a společností Black Point, s.r.o.. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

**2. Určení soutěže**

Soutěž je otevřena pro všechna růžová vína vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky legislativy EU, zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a podmínky legislativy států původu přihlášených zahraničních vín.

**3. Minimální množství vína**

Výrobce vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici toto minimální množství:
Víno jakostní - víno šumivé 500 l
Víno s přívlastkem - kabinet 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 6 lahví (o obsahu 0,75l, výběr z hroznů 0,5l) nebo 9 lahví (v případě speciální výběr 0,375l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení a prezentace.
Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů.
Soutěžící z ČR uhradí soutěžní poplatek ve výši 600 Kč za každý přihlášený vzorek na účet organizátora **2700211908/2010**, nebo v hotovosti při odběru vzorků v Archivu KRÁLE VÍN Němčičky.

Soutěžící ze Slovenska uhradí soutěžní poplatek ve výši 24 EUR za každý přihlášený vzorek na účet organizátora **2300211909/8330** (bez bankovních poplatků).

Ostatní zahraniční soutěžící uhradí soutěžní poplatek ve výši 24 EUR za každý přihlášený vzorek na účet organizátora **2300211909/2010.**

**5. Přihláška**

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobci 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, obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin a určení čísla šarže, ze které je vzorek předkládán.
Součástí přihlášky je chemická analýza a:
a) Rozhodnutí MZe o zatřídění vína podle §14 zákona (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004).
b) Doklad o původu hroznů v případě zemských vín (registrace vinice ÚKZÚZ, u vín vyrobených z koupených hroznů také doklad o nákupu - faktura nebo smlouva). U vín, která mají být označena jako vína s přívlastkem, je nutno navíc doložit kopii o ověření cukernatosti vinařským důvěrníkem.
c) V souladu se zněním zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, ve znění pozdějších předpisů, pokud se v jednotlivých soutěžních kategoriích zúčastní dosud nezatříděné víno ze sklizně roku předcházejícího roku soutěže, pokud toto víno není zemské, pak takové víno ze sklizně roku předcházejícího roku soutěže v jednotlivé šarži, které by se vedle ostatních vín probojovalo na medailí oceněné místo, bude při slavnostním vyhlášení pouze navrženo na umístění. Oficiální diplom a medaile-samolepka Jarovín Rosé bude takovému vínu udělena výlučně až na základě předložení platného úředního dokladu o zatřídění pro tuto šarži a to v případě, že zatříděné víno nebude proti původní deklaraci sestupněno.
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 ČR podle §14 zákona č. 115/1995 Sb. ve znění pozdějších předpisů (do 30. 4. 2004), rozhodnutí SZPI podle § 26 zákona 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1. 5. 2004), nebo musí prokazatelně pocházet z různých partií hroznů (rozdílné vinice na registraci, rozdílné ověření cukernatosti hroznů).
Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže.

d) v případě již zatřízených vín jakostních a vín jakostních s přívlastkem, země původu Česká republika, postačí, pokud přihlašovatel vyplní v přihlášce evidenční číslo jakosti. Doklady dle písm. a) pak předkládá pouze na vyžádání organizátora.

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

**6. Odběr vzorků**

Odběr vzorků probíhá:

* ve dnech od **15. 3. do 17. 3. 2012** v Archivu KRÁLE VÍN – Němčičky, Hlavní 219, od 10 do 18 hod, Branko Černý 608 13 10 13
* ve dnech od **15. 3. do 4. 4. 2012** v prodejnách BS vinařské potřeby:
	+ Velké Bílovice Žižkovská 1230 tel. 519 346 236/238
	+ Mikulov K vápence 3202 tel. 519 500 516 pan Švrček Jiří
	+ Brno Svitavská 15 tel. 545 216 311 pan Bartl Tomáš
	+ Znojmo (Dobšice),Brněnská523 tel. 515 260 600 pan Švaříček Karel
* ve dnech od **15. 3. do 30. 3. 2012** v Praze, redakci časopisu Víno&Styl, Nad koupadly 1027/1b, 142 00 Praha 4, Daniel Kalina, tel. 605 575 500

**7. Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne dne 12. 4. 2012 v Sokolovně v Dobšicích u Znojma v 10:00 hodin.

**8. Hodnotící komise**

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou přiměřené zkušenosti s hodnocením vín. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.
Komise se skládají nejméně z pěti členů.
Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Členové komise musí mít platné senzorické 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 55 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.
Seznam hodnotitelů naleznete v příloze č. 1.

**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. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení. Medaile budou uděleny pouze v případě, že oceňovaná vína dosáhnou hodnocení minimálně 80 bodů.

**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. 20cl.

f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 15.30 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: růžové víno 10 - 12 °C, šumivé víno 8 - 10 °C

i) Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek nebo vkládá hodnocení do počítače s příslušným programem

j) Hodnotící lístky, nebo záznam počítače, jednotlivých vín jsou archivovány po dobu pěti 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.

**11. Hodnotící systém**

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

**12. Kategorizace a hodnocení vín**

* 1. kategorie - tichá vína rosé i claret, bez ohledu na zemi původu se zbytkovým cukrem od 0 do 50 g/l
* 2. kategorie – sekty a perlivá vína, bez ohledu na zemi původu a množství zbytkového cukru
* 3. kategorie – vína se zbytkovým cukrem nad 51 g/l bez ohledu na zemi původu a zvolenou technologii výroby
* vína se dle jednotlivých kategorií řadí podle odrůd a zbytkového cukru
* pokud jedna kategorie přesahuje možnosti hodnocení jedné komise, je přidělena do dvou či více komisí
* pokud je v kategorii minimálně 5 vzorků, budou přiděleny nejlepším třem vínům zlatá, stříbrná a bronzová medaile
* je-li kategorie z důvodu vysokého počtu startujících vzorků rozdělena do více komisí, pak získávají zlatou, stříbrnou a bronzovou medaili tři nejlepší vína z každé komise

**13. Medaile**

V případě stejného počtu bodů mohou být uděleny dvě popřípadě i více medailí za shodné umístění.

Všechna ocenění (všechny medaile udělené v kategoriích a ocenění za nejlepší kolekci vín), nepřekročí 30 % z celkového počtu soutěžních vín.

**14. Champion**

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí ze všech vín kategorie 1 navržených komisemi na medaile. Champion nezíská další medaili, pouze titul „Champion“. Ve výsledcích pak nebude uváděn jeho bodový zisk. Vzorky v komisi, ze které byl vybrán „Champion“, budou posunuty o jedno umístění výše.

**15. 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. Odměnou za nejlepší kolekci vín bude diplom a věcná cena starosty Dobšic.

**16. Diplom**

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovateli vydán diplom, označující ocenění (medaili) daného vzorku a čísla šarže. Diplom obdrží vinaři v kategorii Champion, Nejlepší kolekce vín, Zlatá medaile, Stříbrná medaile, Bronzová medaile.

**17. Nákup vín od vystavujících vinařů**

V případě zvýšeného zájmu o růžová vína, která se zúčastní soutěžní přehlídky Jarovín Rosé 2012, organizátor vína od soutěžících dokoupí, a to s nejméně 30 procentní slevou z nákupní ceny. Nejvýše však 100 lahví z každé šarže.

**18. Označování vín**

Soutěžící může uvádět ocenění (medaile a titul „Champion“) na láhvi vína z č. šarže, ze které pochází oceněný vzorek, ovšem toto označení je omezeno stavem zásoby příslušné partie uvedené na přihlášce. Musí se uvádět rok ocenění. 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 a č. šarže oceněného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.

**19. Veřejné prezentace**

1. Košt vín se koná 7. 5. 2012 od 15 do 22 hod. v historické části Znojma
2. Den v růžovém – snoubení rosé s gastronomií - se koná dne 11. 5. 2012 od 17 do 23 hod v Clarion Congres hotel Ostrava

**20. Výsledky**

Všechny výsledky a průběh soutěže naleznete na [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz) a [www.vinnysklep.cz](http://www.vinnysklep.cz) . Budou zveřejněny i v tisku, a to jak odborném, tak i místním.

*Ve Znojmě dne 16. 1. 2012*

 *Za Sdružení dobšických vinařů Ing. Ladislav Skopal*

*za Black Point, spol. s r.o. Branko Černý*