

MALÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÝCH A MORAVSKÝCH VÍN

Pravidla a systém hodnocení

Vína jsou zařazena a hodnocena v 5 kategoriích:

- Bílá vína do 15 g zbytkového cukru
- Růžová vína a clarety do 15 g zbytkového cukru
- Červená vína do 15 g zbytkového cukru
- Vína nad 15 g zbytkového cukru
- Šumivá vína bez rozdílu zbytkového cukru

Vína jsou hodnocena následujícím způsobem:

Vína hodnotí vždy pětičlenná komise složená ze čtyř členů a předsedy. Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou platné senzorické zkoušky ČZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda komise musí mít platné senzorické zkoušky ČZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

Hodnotí se mezinárodním 100 bodovým systémem nerušeně a individuálně. Vína jsou přinášena nalita v degustačních sklenicích. Výsledkem hodnocení je průměr středních hodnot hodnocení – škrtně se nejvyšší a nejnižší známka, ze tří zbývajících se spočte průměr.

Nejlépe hodnocené víno v celkovém pořadí získává titul „Champion“

Vždy 5 nejlépe umístěných vín v jednotlivých kategoriích získává ocenění 5 korunkami.

9% vín v dalším pořadí zisku bodů v jednotlivých kategoriích získává ocenění 4 korunkami.

19% vín v dalším pořadí zisku bodů v jednotlivých kategoriích získává ocenění 3 korunkami.

pouze pro potřeby uveřejnění v knize Malá encyklopedie českého a moravského vinařství bude:

30% vín v dalším pořadí zisku bodů v jednotlivých kategoriích označeno 2 korunkami

30% vín v dalším pořadí zisku bodů v jednotlivých kategoriích označeno 1 korunou

zbývající vína budou v knize uvedena bez korunky, pokud získají hodnocení nejméně 50 bodů

Tato označení nebudou moci producenti uvádět na etiketách či láhvích a nemohou být vnímána jako ocenění.

Statut

Soutěže vín

„Malá encyklopedie českých a moravských vín“

ročník 2006

konané pod záštitou předsedy zemědělského výboru P S
Parlamentu ČR Ing. Ladislava Skopala

(SV ČR a Vinařského fondu ČR)

1. Pořadatel soutěže

Soutěž je organizována společností Black Point spol. s r.o., Skvrňov 30, 281 44 Skvrňov. 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. Soutěž je určena pro vína, která jsou a budou v nabídce vinařství v období od 1. 10. 2006 do 30. 6. 2007.

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 bezplatně 3 ks lahví (o obsahu 0,75 l, výběr z hroznů 0,5 l, speciální výběr 0,375 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů a čísla šarže.

Soutěžní poplatek je součástí platby za zveřejnění vín a informací o vinařství v knize „Malá encyklopedie českých a moravských vín 2006/2007“

MALÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÝCH A MORAVSKÝCH VÍN

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, celkových kyselin, celkového alkoholu a určení velikosti a čísla šarže, ze které je vzorek předkládán. Součástí přihlášky je i uvedení maloobchodní ceny vína, za kterou vinař víno prodává ve své provozovně.

Součástí přihlášky je chemická analýza a:

- a) Rozhodnutí Mze, resp. SZPI o zařazení vína podle §26, resp. §23 zákona č. 321/2004 Sb.
- b) Doklad o původu hroznů, ze kterých bylo víno vyrobeno (registrace vinice u ÚKZÚZ, prohlášení vinohradníka o sklizni hroznů, u vín vyrobených z nakoupených hroznů také doklad o nákupu od pěstitele, tj. faktura, nebo smlouva) – bude vyžadováno u zemských vín, jakostních šumivých vín a aromatických jakostních šumivých vín.

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 odst. 2. „zákona“, 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.

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 v několika etapách na stanovených sběrných místech.

- a) 1. etapa do 31. 3. 2006
- b) 2. etapa do 30. 4. 2006
- c) 3. etapa do 31. 5. 2006

Sběrná místa:

- a) Vinařství Hort, Dobšice, tel. 602 149 445
- b) Vinařství Holánek, Ivaň, tel. 602 732 246
- c) Vinařství Tetur, Velké Bílovice, tel. 603 253 529
- d) Vinařství rodiny Cíchovy, Blatnice pod sv. Antonínkem, tel. 608 010 566
- e) Po telefonické dohodě můžete vína doručit do Prahy
- f) Po telefonické dohodě můžete vína více vinařství shromáždit na jiném místě.

(!) Vinař je povinen do 3 dnů od předání vzorků na sběrné místo zaslat oznámení o uložení vzorků, které bude obsahovat název vzorku a počet kusů na e-mail branko.cerny@vinnysklep.cz nebo na fax č. 321 797 453.

7. Termín a místo hodnocení

Národní vinařské centrum Valtice od 17. července do 23. července 2006.

8. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Každý člen komise musí mít platné senzorické zkoušky ČZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy.

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

Každá komise hodnotí v jednom hodnotícím dni 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. 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 nepotíštěné 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 komisi
- 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 komisi zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

MALÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÝCH A MORAVSKÝCH VÍN

12. Hodnotící systém

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

Vína jsou přinášena do hodnotícího prostoru nalita v neoznačených sklenkách typu OIV.

Výsledná známka vznikne jako průměr známek hodnotitelů po vyškrtnutí nejvyšší a nejnižší známky.

13. Kategorizace vín

Přihlášená vína se řadí odrůd, stáří a zbytkového cukru.

Hodnocení probíhá v pěti kategoriích:

Bílá vína do 15 g zbytkového cukru

Růžová vína a clarety do 15 g zbytkového cukru

Červená vína do 15 g zbytkového cukru

Vína nad 15 g zbytkového cukru

Šumivá vína bez rozdílu zbytkového cukru

14. Medaile, Champion

Nejlépe hodnocené víno v celkovém pořadí získává titul „Champion“

Nejlépe hodnocené víno v každé kategorii získává zlatou medaili.

2. nejlépe hodnocené víno v každé kategorii získává stříbrnou medaili.

3. nejlépe hodnocené víno v každé kategorii získává bronzovou medaili.

V kategorii, ve které získal nejvíce bodů Champion, získává zlatou medaili víno 2. v pořadí hodnocení, další stříbrnou a následující bronzovou.

V případě rovnosti bodů u několika vzorků se pro potřeby určení Championa a medailí použije pomocná bodová hodnota získaná jako průměr známek všech členů komise přidělených konkrétnímu vzorku. Pokud by i nadále trvala bodová shoda, rozhodne losem Odborný vedoucí hodnocení pod dohledem předsedů komisí.

Nezíská-li hodnocené víno alespoň 80 bodů, nebude v dané kategorii příslušná medaile udělena. Stejně omezení se dotýká i titulu Champion.

15. Označení korunkami

Vždy 5 nejlépe umístěných vín v jednotlivých kategoriích získává ocenění 5 korunkami

9% vín v dalším pořadí zisku bodů v jednotlivých kategoriích získává ocenění 4 korunkami.

19% vín v dalším pořadí zisku bodů v jednotlivých kategoriích získává ocenění 3 korunkami.

16. Nejlepší kolekce vín

Nejlepší kolekce vín bude stanovena pomocí průměrné známky vín jednoho producenta.

O nejlepší kolekci mohou soutěžit pouze producenti s 5 a více vzorky v soutěžním hodnocení.

17. Diplom

Všichni účastníci obdrží diplom – osvědčení o počtu přidělených korunek pro jednotlivá vína.

18. Označování vín

Na požádání vydá organizátor držitelům titulu Champion, zlatá, stříbrná a bronzová medaile, jakož i všem držitelům označení 5, 4 a 3 korunky, oproti úhradě nákladů samolepky označující umístění v soutěži, které mohou soutěžící využít k umístění na spotřebitelském

MALÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÝCH A MORAVSKÝCH VÍN

balení vína. Jejich počet bude omezen v přihlášce uvedeným množstvím lahví a č. šarže oceněného vína. V případě jakéhokoliv zneužití ocenění bude v budoucnu odmítnuta jakákoliv účast na soutěži.

10. dubna 2006

Za pořadatele
Branko Černý, v.r.