

Statut

Soutěže vín

„Malá encyklopedie českých a moravských vín“

ročník 2008

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. 2008 do 30. 6. 2009.

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 3. ročník“

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, 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:

a) Rozhodnutí Mze dle § 14 zákona č. 115/1995 Sb. (do 30.4.2004), resp. SZPI o zařídění vína podle §26, resp. §23 zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004) – bude vyžadováno u jakostních vín, jakostních vín s přívlastkem, sektů s.o. a aromatických sektů s.o.

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 doklad o nákupu od pěstitele, tj. faktura, nebo smlouva) – bude vyžadováno u zemských 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, resp. SZPI, 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 výrobcí a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

6. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá osobním odběrem pořadatele v sídlu vinaře v termínu od 15. července – 8. srpna 2008.

(!) Součástí balení soutěžních vzorků musí být i veškeré doklady popsané v bodu 5.

7. Termín a místo hodnocení

Národní vinařské centrum Valtice 10. - 27. srpna 2008.

8. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Každý člen komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI, 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 SZPI, 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 50 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 16.30 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 nebo ukládá hodnocení do speciálního programu v počítači
- j) Hodnotící lístky 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 komisi 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.

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.

12. Kategorizace vín

Přihlášená vína se řadí dle odrůd, stáří a zbytkového cukru.

Vína jsou zařazena a hodnocena v 6 kategoriích:

- Bílá vína do 7 g zbytkového cukru včetně
- Růžová vína a clarety do 7 g zbytkového cukru včetně
- Červená vína do 7 g zbytkového cukru včetně
- Vína nad 7 g a do 70 g zbytkového cukru včetně
- Vína nad 70 g zbytkového cukru
- Šumivá vína bez rozdílu zbytkového cukru

13. Medaile, Champion

Nejlépe hodnocené víno v celkovém pořadí získává titul „Champion“

Nejlépe hodnocené víno v každé kategorii získává označení „vítěz kategorie ...“ .

V kategorii, ve které získal nejvíce bodů Champion, získává označení „vítěz kategorie ...“ víno 2. v pořadí hodnocení.

V případě rovnosti bodů u několika vzorků se pro potřeby určení Championa a vítězů kategorií 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.

14. Označení korunkami

Pouze nejlépe umístěná vína v jednotlivých kategoriích získávají ocenění 5 korunkami. Počet takto oceněných vín závisí na počtu vzorků přihlášených do jednotlivých kategorií.

- do 50 vzorků1 pětikorunkové označení
- do 100 vzorků ...2 pětikorunková označení
- do 150 vzorků ...3 pětikorunková označení
- do 250 vzorků ...4 pětikorunková označení
- nad 250 vzorků . 5 pětikorunkových označení

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

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

15. Nejlepší kolekce vín

Nejlepší kolekce vín bude stanovena pomocí průměrné známky nejlépe hodnocených šesti vín jednoho producenta. O nejlepší kolekci tak mohou soutěžit pouze producenti s 6 a více vzorky v soutěžním hodnocení. Znáмка bude vypočtena jako prostý průměr hodnocení přidělených šesti nejlépe hodnoceným vínům producenta. V případě, že dojde k bodové rovnosti bude rozhodovat průměrná známka vypočtená z hodnocení všech přihlášených vzorků producenta.

16. Diplom

Všichni producenti, jejichž přihlášené vzorky budou oceněny 5, 4, a 3 korunkami obdrží diplom – osvědčení o počtu přidělených korunek pro jednotlivá vína.

17. Označování vín

Na požádání vydá organizátor držitelům titulu Champion 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 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. ledna 2008

Za pořadatele
Branko Černý, v.r.