

Statut

nominační soutěže vín Velkopavlovické vinařské

podoblasti

pro rok 2007

konané pod záštitou SV ČR

1. Pořadatel soutěže, místo a datum konání

Soutěž je organizována Městem Hustopeče. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nespĺňují tento statut.

Veřejnosti bude soutěž přístupná v pátek 15. června v sále Společenského domu, Herbenova ul. č. 423/4.

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 z Velkopavlovické 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; víno šumivé	1000 l
Víno s přívlastkem – kabinetní víno	750 l
Víno s přívlastkem - pozdní sběr	500 l
Víno s přívlastkem – výběr z hroznů	500 l
Víno s přívlastkem - výběr speciální (ledové, bobulový výběr, slámové, botrytický výběr)	50 l

4. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 6 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.

Soutěžící uhradí soutěžní poplatek ve výši 200,- Kč za každý přihlášený vzorek na účet organizátora, nebo v hotovosti při odběru vzorků.

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 zařazení 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 probíhá ve dnech 21. 5. – 4. 6. v prostorách SVE, Dům U Synků , Dukelské nám. 23, Hustopeče (Radek Sedláček, tel. 519 413 792, mobil 724 916 004)

7. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne ve čtvrtek 7. 6. v prostorách Společenského domu, Herbenova ulice 423/4, Hustopeče.

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 nepřípuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládají nejméně z 4 členů.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda komise musí mít platné senzoričké 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 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 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. Samostatně budou uváděny a hodnoceny speciální výběry (výběr z bobulí, ledová vína, slámová vína, botrytické výběry atd.)

14. Medaile

Medailí mohou být oceněna pouze vína z Velkopavlovické vinohradnické podoblasti. U každé odrůdy vybere vítěz – zlatá medaile, dále stříbrná a bronzová medaile. Podle stejného systému se udělí medaile u speciálních výběrů. Medaile se udělí hodnocené odrůdě pouze tehdy, bude-li počet vzorků min. 6.

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 přihlašovatelům 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 a prováděcí vyhlášky 323/2004 Sb. (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 množstevní limity dané statutem Salonu vín ČR (jakostní víno 1000 l, kabinetní víno 750 l, pozdní sběr 500 l, výběr z hroznů 500 l, speciální výběr (ledové slámové..) 50 l).

Hustopeče 4. 11. 2006

Ing. Jiří Teplý
místostarosta

Metodický pokyn k některým bodům statutu pro Nominační oblastní výstavy vín v ČR:

1. Pořadatel soutěže

Organizátor soutěže musí v dostatečném časovém předstihu **požádat SV ČR o přidělení garance**, předložit **Statut a jméno odborného vedoucího hodnocení**. SV ČR ve spolupráci s Národním salonem vín přidělí poté garanta za SV ČR a NSV.

4. Množství láhví a poplatek

Přihlašovací poplatek není povinností vybírat a nesmí přesáhnout 500 Kč/ vzorek.

5. Přihláška

Na přihlášce by mělo být uvedeno vyjádření o souhlasu či nesouhlasu přihlašovatele s případnou nominací příslušného vína do Salonu vín ČR. V případě souhlasu by měl přihlašovatel vyjádřit také souhlas s tím, že se po nominaci bude řídit statutem Salonu vín ČR a podepsat prohlášení, že víno splňuje množstevní a jiné požadavky statutu Salonu vín. Závazná přihláška je v souboru **prihl.xls**

6. Odběr vzorků

Místo sběru a uložení vín musí být zabezpečeno proti poškození vín (teplota, vlhkost). Je nutno vést pečlivou evidenci přijatých vzorků (příjmový sešit) a přihlášek. Při příjmu je nutno ihned ověřit soulad přihlášky s označením vín. Láhve lze buď přímo označovat čísla, nebo je možno vína označit naráz po ukončení sběru. Je také možno láhve označit příjmovým číslem a potom hromadně vína přečíslovat evidenčními čísly (aby při předkládání vín k hodnocení byly vzorky v ucelené vzestupné řadě). Nedoporučujeme přijímat vzorky po termínu ukončení sběru kvůli možným zmatkům při evidenci.

Doporučujeme od začátku maximálně používat výpočetní techniku. K evidenci vín se zatím nejlépe osvědčil **program MS Excel**, protože umožňuje řazení a filtrování vzorků k hodnocení podle různých kritérií, různé varianty tisku atd. Lze také oslovit specializovanou firmu a nechat si udělat program na zakázku – nevýhodou tohoto řešení je zpravidla nižší variabilita. Ke sběru vzorků a zejména k přepisování do počítače a štítkování láhví je nutno vybrat tým spolehlivých lidí, kteří by potom neměli být v hodnotících komisích. Ostrý seznam vzorků s přidělenými čísly musí být pečlivě zálohován, ovšem musí být k dispozici pouze několika málo lidem, kteří odpovídají za to, že tento seznam, popř. jeho části budou do okamžiku ukončení hodnocení přísně důvěrné. Seznam by měl být k dispozici pouze 2 – 3 lidem odpovědným za počítačové zpracování a na vyžádání garantovi a vedoucímu hodnocení.

Při zadávání dat do počítače a zejména u vlastního hodnocení je nutno mít k dispozici záložní počítač a tiskárnu a používat záložní zdroj energie (UPS).

Závazné záhlaví pro vyplnění je v souboru **záhlaví.xls** kde jsou předepsány položky pro vyplnění k elektronickému zpracování.

7. Termín a místo hodnocení

Oblastní nominační výstava se nesmí uskutečnit dříve, než 1. března a nejpozději 30. září.

8. Hodnotící komise

Počet čtyř členů je brán jako minimální při nedostatku kvalifikovaných hodnotitelů. Optimální počet je 5 nebo 7 členů (včetně předsedy).

Předpokládá se, že postupem času budou mít všichni degustátoři sensorické zkoušky a předsedové zkoušky podle evropských norem.

Předsedové hodnocení nesmí být příliš zatěžováni administrativní činností. Předseda pouze podepíše lístky jednotlivých hodnotitelů, ale další zpracování (sčítání bodů) provádí technický personál.

9. Odborný vedoucí hodnocení a garant

Odborný vedoucí hodnocení spolu s garantem mají přístup také k připsování výsledků do počítače a k ostrému seznamu vzorků.

10. Podmínky hodnocení

k bodům:

- b) Na degustačním stole by měl být čistý bílý ubrus, nebo by měl mít stůl bílý podklad. Na stole je dostatek degustačních lístků, seznam vín k hodnocení příslušné komise, tužka, minerálka nebo voda, sklenice na vodu a nádoba na odlévání a odplivování. Tato nádoba by měla mít objem nejméně 0,5 litru a měla by být neprůhledná (keramická, nerezová). Hodnotitel dostane také kopii statutu soutěže. Dále má degustátor k dispozici neutralizační pečivo – doporučujeme nakrájené bílé večky, nebo rohlíky.
- k) Je nutno používat kvalitní pákové vývrtky, aby se láhev otevřela šetrně a nedošlo k šoku pro víno. Po otevření je nutno cca 5 cl vín odlít, aby se vyplavily případně kousky korku. V optimálním případě degustátorovi přináší vína již nalité ve skleničkách na tácu označeném číslem vzorku. Pokud toto nelze z kapacitních důvodů zajistit, lze vína nalévat přímo ze originálních sklenic, které ovšem musí být naprosto zakryty. Nesmí být poznat ani barva skla, nebo záklopka. Doporučujeme používat nalévací kolečka („Dropstops“). Obal sklenice je označen číslem vzorku, nebo informací o čísle vzorku podává u každého vzorku obslužný personál, který také musí dbát stejnoměrné nalévání množství vína do sklenic. V případě nalévání vín z originálních sklenic má degustátor k dispozici nejméně 3 degustační sklenice a vodu na proplachování sklenic. Hodnotitelé nesmí mít přístup do prostor, kde jsou uloženy vzorky.
- l) V seznamu je uvedeno pouze číslo vzorku, odrůda nebo kategorie a ročník. V seznamu vzorků k degustaci nedoporučujeme uvedení jakosti (kabinet, p.s.,...), či jiných označení jako „mešní“, „neslazené“, „panenská sklizeň“ atd.) z důvodu nutného subjektivního ovlivnění hodnocení degustátora. U vín známkových a směsek nesmí být uveden obchodní název vína – tyto vína je nutno deklarovat jako „ostatní bílá“, „známková bílá“ a podobně. Organizátor má k dispozici na místě nejméně dvě láhve od jednoho vzorku, aby se dala otevřít rezervní láhev v případě např. zápachu korku.
- a) Čas hodnocení není striktně určen – neměl by začínat později, jak v 15.00 hod a po cca 90 minutách by měly být přestávky.
- b) Je nutné dodržovat časový harmonogram, aby nedocházelo ke zbytečnému zpoždění hodnocení. Pokud není možno dodržet přesné řazení podle obsahu

zbytkového cukru (dle přihlášek), je nutno dodržet alespoň rámcové řazení suché – polosuché – polosladké – sladké.

- a) Je nutno dbát na stálou teplotu všech vzorků během hodnocení (např. aby vína postupně neteplala. Vína je nutno mít uskladněna nejméně 2 dny před hodnocením v místě hodnocení, aby nedošlo k provzdušnění vín transportem krátce před hodnocením.

12. Hodnotící systém

Vzor degustačního lístku je přílohou v souborech - degarch.xls a degarchsum.xls

13. Kategorizace vín

Je možné zvolit řazení vín podle kategorií (bílé, růžové, červené) s dalším rozdělením podle cukru (suché, polosuché, polosladké, sladké), popř. ještě u bílých vín na aromatické a nearomatické odrůdy. U růžových a červených vín postačuje dělení na suchá a ostatní. Je nutno dodržovat správné označování odrůd dle vinařského zákona.

14. Nominace do Salonu vín České republiky

Do nominace se vybírají pouze vína, u nichž výrobce na přihlášce vyjádřil souhlas s nominací a deklaroval připravenost splnit podmínky statutu Salonu vín.

Některé podmínky pro prezentaci při vlastní výstavě vín

Je třeba zajistit jednoznačné oddělení od jakékoliv jiné akce a vína prezentovat odděleně (jedná se v případě souběhu s jinou výstavou vín).

- Oddělená prezentace v katalogu
- Oddělená prezentace v sálu

Organizátor zajistí tmavé neprůhledné odlévací nádoby pro případ „odplivování“ vína. Doporučuje se použití také tzv. „Dropstops“

Veškeré tiskoviny s uvedením SV ČR nebo NSV musí být dány těmto institucím k autorizaci.

PŘIHLÁŠKA

vín(a) do Nominační oblasti výstavy vín vinařské podoblasti Velkopavlovické, rok 2007

Závazně přihlašujeme:

.....
Název podniku, jméno statutárního zástupce

.....
Telefon kontaktní osoby:

.....
Fax:

.....
e-mail:

Poř. číslo	Kategorie	Název výrobku	Jakostní zařazení	Ročník	Vinařská obec	Viniční trať	zbytkový cukr g/l	celk. obsah kyselin g/l	Číslo patie	Aktuální množství lahví
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

- žádám o případné zařazení do Salonu vín České republiky
- nežádám o případné zařazení do Salonu vín České republiky

.....
Podpis: