



Svatomartinské 2009

Technické podmínky udělení licence



1. Analytické a senzorické standardy vín

Jako „SVATOMARTINSKÉ“ se mohou vyrábět tři typy vín:

- a) bílé – odrůdy Müller Thurgau a Veltlínské červené rané
- b) růžové – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké
- c) červené – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké

Jednotlivý typ vína je možno vyrobit z každé uvedené odrůdy či z libovolné směsi (cuvée) uvedených dvou odrůd u každého typu.

Závazné analytické a senzorické standardy:

Typ	Alkohol max. *)	Zbytkový cukr	Senzorická charakteristika	Doporučená technologie
Bílé	12,5 % obj.	Suché **)	Zelenkavě-žlutá barva, svěží ovocité víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni, vyvážený obsah kyselin a cukrů; možný mírný obsah CO ₂	Nejlépe řízené kvašení, nebo alespoň kvašení v menších nádobách k zabránění „uvařeného“ charakteru, odkalení, čistá kultura kvasinek.
Růžové, Klaret	12,5 % obj.	Suché **)	Svěží, ovocitý charakter, růžová nebo cibulová barva, umírněný obsah tříslovin, příjemná kyselina; možný mírný obsah CO ₂	Krátké vyluhování rmutu (2-6 hod.) s okamžitým šetrným lisováním, případně samotok; nejlépe řízené kvašení, nebo alespoň kvašení v menších nádobách, odkalení, čistá kultura kvasinek.
Červené	13,0 % obj.	Suché **)	Příjemná rubínová či granátová barva, svěží ovocitá či květinová vůně, chuť hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou; možný mírný obsah CO ₂	Karbonická macerace nebo klasické otevřené či uzavřené kvašení rmutu s následným biologickým odbouráním kyseliny jablečné.

*) Připouští se tolerance metody dle vinařského zákona, tj. +0,4%

***) = Suché dle vinařského zákona (tj. až do 9 g/l zbytkového cukru při zachování podmínky rozdílu obsahu cukru a kyselin méně než 2 g/l).

2. Přihláška a dodání vzorků

Přihláška obsahuje přesnou identifikaci výrobce a jednotlivých vzorků. Vzor přihlášky je přílohou těchto podmínek. Poplatek za hodnocení jednoho vzorku vína činí 500 Kč plus DPH 19%.

3. Hodnocení

Hodnocení vzorků bude provádět nezávislá komise z řad vinařských odborníků, sommelierů a uznávaných degustátorů. Všichni členové komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI nebo dle evropských norem ISO. Členy komise jmenuje vlastník známky „Svatomartinské“ – Vinařský fond ČR.

Hodnocení vzorků bude anonymní (co do označení vzorků). Členové komise budou znát typ (bílý/ růžový/ červený) a odrůdu (případně označení jako cuvée bez specifikace poměru).

Pro udělení svolení k užívání známky „Svatomartinské“ se musí u příslušného vína vyjádřit kladně minimálně 3 členové komise z celkových 5.

Výsledek hodnocení bude vinařům sdělen bezprostředně po ukončení hodnocení, resp. po dokončení technického zpracování výsledků. Zveřejněn bude pouze seznam vín s kladným výsledkem udělení známky – vína s negativním hodnocením nebudou publikována.

Hodnocení proběhne v degustačním pracovišti Národního vinařského centra ve Valticích za dodržení zásad odborného nezávislého hodnocení vín.

4. Označování láhví

Láhve s vínem označeným jako „Svatomartinské“:

- a) Musí být označeny etiketou, na které bude uvedeno společné logo „Svatomartinské 2009“. Vinař buď může zpracovat logo do své etikety v souladu s grafickým manuálem, který bude vydán majitelem značky; nebo bude moci použít společné etikety, na kterou si dotiskne variabilní údaje o vínu a o svém vinařství.
- b) Každá láhev „Svatomartinského“ musí mít společnou smršťovací záklopku s logem „Svatomartinské 2009“. Záklopkou bude distribuovat Národní vinařské centrum, o.p.s. nebo jím určený výrobce záklopek.