

# Rosé z Modrých Hor

## **1. Pořadatel soutěže**

Organizátorem soutěže je TJ Němčičky. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

## **2. Určení soutěže**

Vína přihlášená do této soutěže musí být vyrobena z hroznů vypěstovaných na viničních tratích katastrů obcí Bořetice, Kobyly, Němčičky, Velké Palovice a Vrbice. 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.

## **3. Minimální množství vína**

Minimální množství vína přihlášeného do soutěže není omezeno.

## **4. Množství láhví a poplatek**

Soutěžící vydá 3 lahve soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů, odrůdy, kvalitativní kategorie a viniční tratě.

Přihlašovací poplatek na soutěž je 0,- Kč.

## **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 obce, trati, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin a určení čísla šarže, ze které je vzorek předkládán.

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 v areálu TJ Sokol Němčičky v pracovní dny vždy od 8 do 15 hodin nebo na tel. 608434805 (Ing. Renata Podešřová) Vzorky je nutné doručit nejpozději do 23.5.2010

## **7. Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne dne 27.5..2010 v 15 hodin v budově lyžařského vleku ve sportovním areálu TJ Němčičky.

## 8. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. Komise se skládají nejméně z pěti členů. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

## 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 TJ Sokol Němčičky, kterým byl zvolen Ing. Kamil Prokeš.

## 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. 20cl.
- 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: růžové víno 10 - 12 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- i) Degustátor vypisuje na každý vzorek zvláštní hodnotící lístek
- 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 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 obsahu zbytkového cukru odrůd, známek, specialit (ledová, slámová vína, botrytické výběry atd.) a sektů. V každé kategorii musí být minimálně 5 vzorků.

### **14. Udělení ocenění**

V každé kategorii bude vyhlášen tzv. Vítěz kategorie. Dále bude udělen titul Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí z vítězů jednotlivých.

### **16. Nejlepší kolekce vín**

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného hodnocení jednotlivých soutěžících vzorků. Pro vyhodnocování nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze soutěžící, kteří přihlásili 3 a více vzorků. Odměnou za nejlepší kolekci vín bude diplom a cena TJ Sokol Němčičky.

### **19. Výstava**

Výstava soutěžících vín se koná 5. 6. 2010 od 16.00 do 23.00 hod. na koupališti v Němčičkách při tradičním Vinařském triatlonu.

### **21. Výsledky**

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

*V Němčičkách dne 1. 5. 2010*

*Ing. Jan Stávek*

| <b>Výrobce:</b> |              |                 |        |                   |             |               |
|-----------------|--------------|-----------------|--------|-------------------|-------------|---------------|
| <b>Adresa:</b>  |              |                 |        |                   |             |               |
| <b>Email:</b>   |              |                 |        | <b>Tel.:</b>      |             |               |
| Poř. č.         | Název/Odrůda | Kval. Kategorie | Ročník | Obec/viniční trať | Obsah cukru | Obsah kyselin |
| 1               |              |                 |        |                   |             |               |
| 2               |              |                 |        |                   |             |               |
| 3               |              |                 |        |                   |             |               |
| 4               |              |                 |        |                   |             |               |
| 5               |              |                 |        |                   |             |               |
| 6               |              |                 |        |                   |             |               |
| 7               |              |                 |        |                   |             |               |
| 8               |              |                 |        |                   |             |               |
| 9               |              |                 |        |                   |             |               |
| 10              |              |                 |        |                   |             |               |

**Datum a místo:**

**Podpis:**

*Kvalitativní kategorii uvádějte kódem jako JVO - jakostní víno odrůdové, KAB - kabinet, PS - pozdní sběr, VZH - výběr z hroznů, VZB - výběr z bobulí, VZC - výběr z cibéb, LED - ledové, SL - slámové, LIK - likérové nebo vyznačením hodnoty cukernatosti moštu*

*Vinařskou obec vyznačte kódem B - Bořetice, K - Kobylí, N - Němčičky, P - Velké Pavlovice, V - Vrbice a dále vyznačte viniční trať*