



Svatomartinské 2010

Technické podmínky udělení licence



1. Analytické a senzorické standardy vín

Jako „SVATOMARTINSKÉ“ se mohou vyrábět tři typy vín:

- a) bílé – odrůdy Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský
- b) růžové, klaret – 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 zbytkové 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. Poplatek za hodnocení jednoho vzorku vína činí 500 Kč plus DPH 20%.

3. Hodnocení

Hodnocení vzorků bude provádět nezávislá komise z řad vinařských odborníků, sommelierů a uznávaných degustátorů. Všichni členové komise musí mít platné sensorické 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 (bílé/ růžové, klaret/ červené) a odrůdu (případně označení jako cuvée bez specifikace poměru).

Senzorické hodnocení proběhne na počítačích 100 bodovým systémem, vyhodnocení výsledků bude mediánem, min. bodové hodnocení pro uvedení vína „Svatomartinské“ na trh bude 75 bodů. Pro opakování sensorického posouzení vzorku je min. bodové hodnocení 73 bodů. Pokud víno dosáhne bodového hodnocení pod 75 bodů i po opakovaném hodnocení, víno nelze povolit na trh pod označením „Svatomartinské víno 2010“.

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 2010“. 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 se logem „Svatomartinské 2010“. Záklopky bude distribuovat Národní vinařské centrum, o.p.s. Záklopky budou prodávány bez obchodní příirážky, tj. pouze za nákupní cenu.