

FORUM MORAVIUM 2015

statut soutěže vín

Velkopavlovické vinařské podoblasti

Úvodní ustanovení

Tradiční soutěž vín založená v roce 2005, specializovaná na vína z Velkopavlovické vinařské podoblasti. Veřejná prezentace soutěže bude souběžně s Velkopavlovickým vinobraním, které navštěvuje mnoho návštěvníků z celé republiky i zahraničí.

Posláním soutěže je zvýšení odborné úrovně a porovnání vín s původem ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Soutěž je podpořena Vinařským fondem ČR, odbornou spoluprací poskytuje Národní vinařské centrum. Soutěž je otevřena pro všechny výrobce.

1. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve Velkopavlovické vinařské podoblasti, která splňují podmínky tohoto statutu. Výjimku tvoří jakostní šumivá vína s. o., která mohou mít původ ve vinařské oblasti Morava. Soutěž je otevřena všem vínům, která jsou jednoznačně identifikovatelná (výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru).

3. Poslání a cíl soutěže

- a) soutěžní porovnání a odborné zhodnocení vín s původem ve Velkopavlovické vinařské podoblasti,
- b) podpora produkce a prodeje co nejvyšší kvality vín s ověřeným původem,
- c) zprostředkování komunikace mezi producentem a spotřebitelem vína,

4. Organizátor soutěže

Soutěž organizuje FORUM MORAVIUM o.s., Dlouhá 2, Velké Pavlovice

5. Minimální množství vína

Minimální množství vína u jednoho vzorku není omezeno.

6. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně 6 lahví (o obsahu 0,75 l, 0,5 l); příp. 6 lahví (o obsahu 0,375 l a 0,2 l – u speciálních výběrů) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení a

následné prezentace vín na výstavě. Pořadatel si vyhrazuje právo zakoupit pro potřeby prezentace dalších 12 lahví u vítěze kategorie a 24 lahví u šampiona za cenu 100,- Kč bez DPH. Pořadatel má právo odkoupit od vystavovatele do množství 30 ks lahví pro účel výstavy za cenu 100,- Kč bez DPH za jednu láhev oceněnou jakoukoli medailí nebo jinou cenou.

Každá láhev musí být soutěžícím označena tak, aby bylo možno jednoznačně identifikovat konkrétního přihlašovatele / výrobce a konkrétní víno.

Přihlašovatel hradí soutěžní poplatek ve výši 200,- Kč za přihlášený vzorek.

7. Přihláška

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška se vyplňuje elektronicky na webové adrese www.elwis.cz. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru.

Přihláška musí být podána spolu se vzorky vín nebo zaslána nejpozději do 12.6.2015. Vytištěná a podepsaná přihláška je předána organizátorovi spolu se vzorky. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru a dokladu o původu vína:

- kopie registrace vinice (u vlastních hroznů), nebo
- kopie výkupního lísku, nebo
- u jakostních vín (vč. vín s přívlastkem) kopie rozhodnutí o zařazení vína na SZPI

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 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. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v katalogu soutěže a odborném tisku.

8. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá ve dnech 10.6.-12.6.2015 vždy od 08:00 do 15:30 v místě:

Turistické a informační centrum, Hlavní 9, Velké Pavlovice

tel.: 519 428 149 (polední přestávka 11:00 – 12:00 hod.)

Kontakt: ing. Pavel Veverka - tel. 603258436

ing. Pavel Lacina – tel. 774066650

ing. Zdeněk Karber – tel. 776085001

e-mail: veverka-vp@seznam.cz

info@vinarstvilacina.cz

z.karber@seznam.cz

9. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne 24.6.2015 v místě: Vinium, Hlavní 666/2, Velké Pavlovice.

10. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti a to, pokud to situace umožní z Velkopavlovické vinařské podoblasti. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení.

Komise se skládají nejméně z 5 členů. Případné odchylky bude organizátor soutěže konzultovat se zástupcem Národního vinařského centra.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda i členové komise musí mít platné senzorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586-2, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 45 vzorků.

11. Odborný vedoucí hodnocení a garant

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou zkoušku ve smyslu povinností plynoucích ze zákona č. 321/2004 Sb., a jeho prováděcího předpisu (vyhláška č. 323/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů). Odborný vedoucí má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží organizátor soutěže. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s organizátorem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

12. 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, odrůdy a kategorie**. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků v případě známkových vín, cuvée apod.
- e) Hodnocení bude probíhat v degustačních sklenicích.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 16.30 hod., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisí. V případě potřeby je možno využít hodnocení v odpoledních hodinách.
- 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 6 - 8 °C
- i) Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.
- j) Hodnotící lístky 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 hodnotitele.

13. Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Výsledkem hodnocení je aritmetický průměr hodnocení jednotlivých členů komise po eliminaci krajních hodnot.

14. Kategorizace vín

- A. Bílá vína suchá a polosuchá** s obsahem zbytkového cukru do 12 g/l vč. Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd dle zažitých degustačních pravidel.
- B. Bílá vína polosladká** s obsahem zbytkového cukru nad 12 g/l do 45 g/l vč.
- C. Sladká vína** (bílá, červená i růžová) – s obsahem zbytkového cukru nad 45 g/l
- D. Růžová vína** do obsahu zbytkového cukru do 45 g/l včetně (suchá, polosuchá a polosladká)
- E. Červená vína** - Přihlášená vína se řadí a hodnotí podle odrůd dle zažitých degustačních pravidel.
- F. Červená vína polosladká** s obsahem zbytkového cukru nad 12 g/l do 45 g/l vč.
- G. Jakostní šumivá vína stanovené oblasti**

U kategorií A, B, E a F se vína budou dále dělit do podkategorií dle odrůd

15. Šampion a vítězové kategorií

Absolutní vítěz – „Šampion“ bude vybrán z vítězů kategorie A a E (se zbytkovým cukrem do 12 g/l vč.) speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí. Každá komise, která bude hodnotit vína kategorie A a E, nominuje nejlépe hodnocené víno kategorie A a E pro výběr vítěze a šampiona.

Výběr šampiona bude v setech z kategorie A a E. Organizátor připraví tabulku, kde budou vzorky přečísleny od 1 do xx. Hodnotí se sety kategorie A a E současně. Nejlépe hodnocená vína dostanou body 1 – 5 (od nejlépe hodnoceného vína, které dostane 5 bodů), ostatní vína budou bez bodu. Šampionem se stane víno s nejvyšším počtem bodů, při rovnosti bodů bude provedeno prosté hlasování, kdy předseda hodnotící komise při lichém počtu degustátorů má 1 hlas, při sudém počtu degustátorů má 2 hlasy. Víno s vyšším počtem hlasů se stane ŠAMPIONEM soutěže popř. vítězem kategorie.

Vítězové kategorií (mimo kategorií A a E) budou vybráni na základě nejvyššího bodového hodnocení. Při rovnosti bodů bude dalším kritériem průměr bez eliminace krajních hodnot, popř. medián.

16. Medaile

U každé z kategorií dle bodu 14 bude vybrán vítěz.

Ostatním vínům bude udělena medaile, a to dle dosažených bodů.

Zlatá medaile: 86 bodů a více

Stříbrná medaile: 83 – 85,99 bodů

Bronzová medaile: 80 – 82,99 bodů

Počet vín oceněných některou z medailí bude do výše maximálně 30 % z jednotlivých kategorií. V případě, že hranice 30 % připadne na více vín se stejným bodovým hodnocením, bude medaile udělena všem vínům na této bodové hranici. V případě ohodnocení vín s bodovým hodnocením nad hranici bronzové (stříbrné) medaile budou medaile uděleny pouze do dosažení 30 % medailových vín.

17. Další ocenění

Cena za nejlepší kolekci. Pro posouzení se bere v úvahu bodový průměr všech vín od jednoho přihlašovatele / vystavovatele. Tuto cenu může obdržet přihlašovatel / vystavovatel, který bude mít v soutěži 5 a více vzorků.

18. Certifikát ocenění

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovateli / výrobci vydán diplom, označující ocenění (Šampion, vítěz kategorie, zlatá, stříbrná a bronzová medaile).

19. Označování vín

Soutěžící může uvádět ocenění titul „Šampion“, „zlatá medaile“, „stříbrná medaile“ a „bronzová medaile“) na láhvi vína ze šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek, ovšem toto označení je omezeno stavem zásoby příslušné šarže uvedené na přihlášce. Musí se uvádět rok ocenění a šarže oceněného vína. Na láhvi není povoleno uvádět údaje, které přímo nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín soutěžícího, o ocenění „nejúspěšnější soutěžící“ atd.

Informace o uvedeném ocenění na cenových nabídkách, inzerátech, nápojových lístcích, příbalných materiálech, záhlaví dopisů atd. v souvislosti s oceněným vínem, se musí uvádět vždy rok ocenění a šarže oceněného vína. Mimoto je uvádění cen v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína (odrůda, ročník, přívlastek).