

Statut soutěžní přehlídky vín Cuvée2005

Odborný garant soutěže vín: prof.Ing.Vilém Kraus, CSc.

Odborný vedoucí hodnocení vín: prof.Ing.Fedor Malík, DrSc.

Předseda organizačního výboru: MUDr.Martin Křístek

Členové organizačního výboru : Lubomír Bárta, JUDr.Luboš Bárta,
ing. Božek Svoboda, Dalibor Holub

1. Pořadatel soutěže :

Organizátorem soutěže je občanské sdružení K.A.H.A.N. ve spolupráci s hotelem ATOM Ostrava. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

2. Určení soutěže :

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená ze dvou a více odrůd révy vinné a pro všechna vína známková, která splňují podmínky tohoto statutu. Pokud se jedná o vína V.O.C., vína jakostní a vína jakostní s přívláskem, musí být tato zaříděna.

3. Minimální množství vína :

Minimální množství vína přihlášeného vzorku, které má výrobce vína k dispozici, není stanoveno.

4. Množství láhví a poplatek :

Soutěžící vydá bezplatně 6 lahví o obsahu 0,50 nebo 0,75 l do vlastnictví organizátora pro potřeby sensorického posouzení a prezentace soutěžních vzorků na doprovodné výstavě vín. Každá láhev musí být soutěžícím označena : uvést souhrn použitých odrůd nebo/a název známkového vína. Soutěžící nehradí soutěžní poplatek za přihlášený vzorek.

5. Přihláška :

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobci a o každém vzorku. Přihláška musí obsahovat tyto údaje : jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce či dovozce, název známkového vína nebo/a souhrn použitých odrůd, číslo šarže vína, země původu, vinařská oblast. 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 výrobci a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

6. Odběr vzorků :

Odběr vzorků proběhne ve dnech 20.-30.4.2005 na určených sběrných místech.

7. Termín a místo hodnocení :

Hodnocení vín proběhne ve dnech 12.-13.5.2005 v prostorách hotelu ATOM Ostrava.

8. Hodnotící komise :

Hodnocení vín budou provádět dvě odborné a dvě laické komise. Členy odborné komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti, členem odborné komise nesmí být producent vína, jehož vzorek se účastní soutěže. Předpokladem účasti v komisi jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Členy laické komise jmenuje organizátor z řad veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou přiměřené znalosti a zkušenosti s hodnocením vín. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení. Komise se skládají nejméně ze čtyř členů. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda komise musí mít platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dni nejvýše 40 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut. Hodnocení je přítomen zástupce Ministerstva zemědělství České republiky.

9. Odborný vedoucí hodnocení a garant soutěže vín :

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení, mající zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Na dodržování statutu a nestrannost při vyhodnocování dohlíží odborný garant soutěže vín. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem soutěže vín případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

10. Podmínky hodnocení :

- 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 kategorie
- e) Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel OIV, nebo podobné nebroušené a nepotištěné degustační sklenice na stopce o objemu min. 150 ml.
- f) Komise pracuje v době mezi 9.00 až 14.30 h., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisi
- g) Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení - vína jsou seřazena podle kategorie a ročníku (sestupně), dále 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 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.

11. Hodnotící systém :

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem Mezinárodní unie enologů. Hodnotí se tyto sensorické vlastnosti vína : vzhled (čirost, barva), vůně (intenzita, čistota, hramonie), chuť (intenzita, čistota, harmonie, perzistence) a celkový dojem.

12. Kategorizace vín :

Přihlášená vína se řadí do následujících kategorií :

A 1 bílá vína suchá, A 2 bílá vína polosuchá, B červená vína suchá
C růžová vína suchá, D 1 šumivá vína suchá, D 2 šumivá vína polosuchá
E vína ostatní (ledová, slámová, fortifikovaná, perlivá)

13. Medaile :

V každé kategorii vybere komise Vítěze kategorie, uděleny budou Zlaté medaile (90.0 - 100 b.), Stříbrné medaile (85.0 - 89.9 b.) a Bronzové medaile (80.0 - 84.9 b.). Organizátor neudělí více medailí, než odpovídá 30% z počtu vín přihlášených do soutěže.

14. Champion :

Absolutní vítěz - Champion bude vybrán subkomisí, jmenovanou odborným vedoucím hodnocení vín, z vítězů jednotlivých kategorií.

15. 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.

16. Diplom :

Jako certifikát ocenění (Vítěz kategorie, Zlatá, Stříbrná a Bronzová medaile, Champion, Nejlepší kolekce vín) odbornou komisí bude přihlašovatel vydán diplom, označující ocenění daného vzorku/kolekce. Na diplomu bude uvedeno číslo šarže oceněného vzorku.

17. Označování vín :

Soutěžící může uvádět ocenění (Champion, Zlatá, Stříbrná a Bronzová medaile) na láhvi vína z šarže vína, ze které pochází oceněný vzorek. Musí se uvádět rok ocenění. 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. V informačních materiálech výrobce (inzeráty, záhlaví dopisů atd.) se mohou údaje o ocenění uvádět po dobu pěti let ode dne propůjčení. Vždy se musí uvádět rok ocenění. Mimoto je uvádění ocenění v cenových nabídkách a nápojových lístcích povoleno pouze pod údajem oceněného vína.