

Statut soutěže vín Cuvée 2007 Ostrava

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

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

Organizační výbor: MUDr. Martin Křístek (předseda)

Lubomír Bárta, JUDr. Luboš Bárta, ing. Bořek Svoboda (členové)

1. Pořadatel soutěže :

Organizátorem soutěže vín je občanské sdružení K.A.H.A.N. ve spolupráci s Cechem českých vinařů a svazem moravských vinařů MORAVÍN. Hlavním partnerem soutěže vín jsou Moravské vinařské závody a.s. Organizátorem doprovodné výstavy vín pro veřejnost je Hotel ATOM Ostrava. Organizátor soutěže vín má právo na vyloučení soutěžních vzorků, které nesplňují tento statut.

2. Určení soutěže :

Soutěž je otevřena pro všechna tuzemská i zahraniční 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. a další vína tuzemské výroby, musí tato odpovídat zákonu č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

3. Minimální množství vína :

Minimální množství vína soutěžního vzorku, které musí mít výrobce vína k dispozici, není stanoveno.

4. Množství láhví a poplatek :

Účastník soutěže vydá bezplatně pro potřeby sensorického hodnocení a prezentace na doprovodné výstavě vín 6 lahví o obsahu 0,50 l nebo 0,75 l od každého soutěžního vzorku do vlastnictví organizátora soutěže. Každá láhev soutěžního vzorku musí být účastníkem soutěže označena : uvést souhrn použitých odrůd a název známkového vína, uvést číslo šarže vína. Účastník soutěže nehradí poplatek za přihlášený soutěžní vzorek.

5. Přihláška :

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a soutěžním vzorku. Přihláška musí obsahovat tyto údaje : jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce či dovozce, název známkového vína a souhrn použitých odrůd, číslo šarže vína, země původu, vinařská oblast. Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušný soutěžní vzorek ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškeré soutěžní vzorky daného účastníka vyloučeny ze soutěže. Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí účastník soutěže se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a soutěžním vzorku v katalogu výstavy a odborném tisku. Přílohou přihlášky tuzemských jakostních vín, jakostních vín s přívlastkem, sektů s.o. a aromatických sektů s.o. je kopie Rozhodnutí

MZe o zatřídění vína podle § 14 zákona č. 215/1995 Sb. (do 30.4.2004), resp. SZPI podle § 26 zákona č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů (od 1.5.2004). U vín tuzemské výroby ročníku 2006, která podléhají zatřídění, musí být doklady doručeny nejpozději 30.5.2007, v opačném případě budou tato vyřazena ze soutěže bez ohledu na dosažený výsledek. Pro zemská vína je třeba doložit doklad o původu hroznů (kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou nebo kopie dokladu o nákupu hroznů).

6. Odběr vzorků :

Odběr vzorků proběhne ve dnech 16.-20.4.2007 na určených sběrných místech.

7. Termín a místo hodnocení :

Hodnocení vín proběhne ve dnech 3.-4.5.2007 v prostorách Hotelu ATOM Ostrava.

8. Odborná komise :

Hodnocení vín budou provádět odborné komise, jejíž členy jmenuje organizátor z řad vinařů a odborné veřejnosti. Členem odborné komise nesmí být producent vína, jehož vzorek se účastní soutěže vín. Předpokladem účasti v komisi jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN. 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 odborné 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 55 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorku nejméně 5 minut. Hodnocení je přítomen zástupce Ministerstva zemědělství ČR.

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, nebo členové jednotlivých komisí pracují diskusním způsobem u kulatých stolů
- c) Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného soutěžního vzorku
- d) Degustátor má k dispozici seznam předkládaných soutěžních 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 8.00 až 14.30 h., přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisí
- g) Pořadí předkládaných soutěžních vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení : vína jsou seřazena podle kategorie a ročníku (sestupně), obsahu zbytkového cukru a objemového procenta alkoholu (vzestupně)
- h) Soutěžní vzorky se podávají v teplotách : bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
- i) Degustátor vypisuje pro každý soutěžní vzorek samostatný hodnoticí lístek
- j) Hodnoticí lístky jednotlivých soutěžních vzorků 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 hodnoticí lístky kteréhokoliv soutěžního vzorku.

11. Hodnoticí 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, harmonie), chuť (intenzita, čistota, harmonie, perzistence) a celkový dojem.

12. Kategorizace vín :

Přihlášená vína se řadí do následujících kategorií :

- A 1 ... bílá vína tichá do 4 g/l zbytkového cukru,
- A 2 ... bílá vína tichá nad 4 g/l zbytkového cukru,
- B červená vína tichá bez ohledu na obsah zbytkového cukru,
- C růžová vína tichá bez ohledu na obsah zbytkového cukru,
- D vína šumivá a perlivá bez ohledu na obsah zbytkového cukru,
- E vína likérová a sladká nad 45 g/l zbytkového cukru

V případě malého počtu (méně než 5) přihlášených soutěžních vzorků může organizátor soutěže kategorii sloučit s další nejbližší kategorií, v níž budou ocenění udělována pro obě sloučené kategorie společně.

13. Medaile :

V každé kategorii bude udělena Zlatá medaile vínu s nejvyšším počtem bodů a dále vínům, která dosáhnou 90.0 - 100 b., Stříbrné medaile budou uděleny vínům, která dosáhnou 85.0 - 89.9 b., Bronzové medaile budou uděleny vínům, která dosáhnou 80.0 - 84.9 b.. Organizátor neudělí více medailí, než odpovídá 30% z počtu vín přihlášených do soutěže.

14. Champion :

Titul Champion získají vína s nejvyšším počtem bodů v kategorii A 1 a kategorii B. V případě, že titul Champion obdrží víno zahraniční, získá tuzemské víno s nejvyšším počtem bodů v kategorii A 1 a kategorii B titul Nejlépe hodnocené tuzemské víno.

15. Nejlepší kolekce vín :

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného bodového hodnocení soutěžních vzorků jednotlivých účastníků soutěže. Pro vyhodnocování Nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze účastníci soutěže, kteří přihlásili 4 a více soutěžních vzorků.

16. Diplom :

Jako certifikát ocenění (Zlatá, Stříbrná a Bronzová medaile, Champion, Nejlépe hodnocené tuzemské víno, Nejlepší kolekce vín) odbornou komisí bude účastníkovi soutěže vydán diplom, označující ocenění daného soutěžního vzorku/kolekce. Na diplomu bude uvedeno číslo šarže oceněného soutěžního vzorku.

17. Označování vín :

Účastník soutěže může uvádět ocenění (Champion, Zlatá, Stříbrná a Bronzová medaile) na láhvi vína z šarže vína, ze které pochází oceněný soutěžní vzorek. Musí se uvádět rok ocenění. Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou účastník soutěže obdrží společně s výsledkem hodnocení. Na láhvi není povoleno uvádět údaje, které nesouvisí s oceněním příslušného vína, např. o ocenění jiných vín účastníka soutěže. V informačních materiálech výrobce 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.