



STATUT SOUTĚŽE VINAŘ ROKU 2013

I. PODMÍNKY ÚČASTI V SOUTĚŽI VÍN O TITUL VINAŘ ROKU 2013

I.I

Organizátorem a pořadatelem soutěže je společnost Český archiv vín s r.o. Soutěž má za úkol propagovat a prezentovat české a moravské vinařské podniky, které se účastnily soutěže. Seznámit jak odbornou, tak i širokou veřejnost s výsledky soutěže o nejlepší kolekci vín, tak i s výsledky v jednotlivých soutěžních kategoriích a to, jak v ČR, tak i v zahraničí. Při hodnocení vín spolupracovat se špičkovými zahraničními sommeliéry a degustátory. Seznamovat je s úrovní tuzemských vín a pomocí jejich publikačního potenciálu, šířit dobré jméno českého a moravského vinařství.

I.II

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné v České republice. Všechna vína musí splňovat podmínky tohoto statutu. Všechna vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění, a prováděcí vyhlášce 323/2004 Sb., v platném znění.

I.III

K účasti v soutěži „VINAŘ ROKU 2013“ budou veřejně vyzváni všichni tuzemští výrobci vín, zároveň všechny informace o soutěži (včetně výsledků) budou zveřejňovány na www.vinarroku.cz a dále pak pomocí všech mediálních partnerů. Výsledky, informace o průběhu i dalších detailech soutěže jsou veřejná.

I.IV

Minimální množství vína jednotlivých soutěžních vzorků je stanoveno na 500 lahví. Součástí dodání vzorků do soutěže bude oficiální přihláška, která bude obsahovat mimo jiné i informace o počtu vyrobených lahví a čísla šarží.

I.V

Soutěžící poskytne bezplatně 6 lahví (o obsahu 0,75 l, výběr 0,5 l, speciální výběr 0,2 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků. Soutěžní vína dodá na adresu organizátora uvedenou v přihlášce, nebo na předem určená sběrná místa.

I.VI

Za každý přihlášený vzorek bude pořadatelem účtován přihlašovatelův účastnický poplatek 350kč bez Dph.

I.VII

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného zákona etiketou, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů a čísla šarže.



I.VIII

Přihláška vín do soutěže:

- a. Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém soutěžním vzorku. Přihlášku si může vyžádat u pořadatele soutěže, nebo stáhnout z prezentace na adrese www.vinarroku.cz. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje:

- jméno producenta, nebo název společnosti producenta
- přesnou adresu soutěžícího
- odpovědnou osobu, její kontaktní telefon, případně emailovou adresu
- doklad o původu suroviny u zemských vín, nebo doklad o zařazení vína (viz dále)
- ročník sklizně
- odrůdu, nebo u známkového vína označení známky a souhrn použitých odrůd,
- číslo šarže a velikost vystavené šarže,
- jakostní zařazení

- b. Žadoucí je, aby přihláška obsahovala i údaj o vinařské oblasti, případně bližší specifikaci místa původu.
- c. Dokladem o původu suroviny v případě zemských vín se rozumí kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou dané odrůdy, nebo kopie dokladu o nákupu hroznů dané odrůdy a dokladem o zařazení vína se rozumí kopie rozhodnutí MZe ČR resp. SZPI o zařazení vína dané odrůdy. Součástí přihlášky je chemická analýza, obsahující alespoň obsah cukru a obsah titrovatelných kyselin, uvedení velikosti a čísla šarže přihlášeného vína a u tuzemských doklad o zařazení vína pro VOC, jakostní vína, jakostní vína s přívlastkem, jakostní šumivé víno stanovené oblasti, sekt s.o. a pěstitelský sekt a doklad o původu suroviny v případě zemských vín.
- d. Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musejí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedena jako rozdílné šarže.
- e. Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže.
- f. Tuzemská vína, jejichž přihlašovatelé nedoloží k termínu hodnocení doklad o jejich zařazení, nebudou komisí posuzována nebo budou bez ohledu na dosažený výsledek vyřazeny, jako kdyby se soutěže nezúčastnily.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v magazínu (katalogu) výstavy „Rok vinaře“, v odborném tisku a dále k šíření těchto informací prostřednictvím všech mediálních partnerů v ČR i zahraničí.



I.IX

Galavečer českých a moravských vín

Každý soutěžící, který se umístí v soutěži Vinař roku 2013 mezi osmi finalisty, zajistí v rámci slavnostního Galavečera 17. 8. 2013 prezentaci spojenou s ochutnávkou produktů svého vinařství, přičemž tato prezentace nebude pořadatelem zpoplatněna. Finalisté, kteří se umístí na prvním, druhém a třetím místě, poskytnou pořadateli slevu 30% ze svého velkoobchodního ceníku na každé jednotlivé víno z oceněné kolekce vín a to vždy v garantovaném množství 500 lahví. Tato vína pak budou distribuovány partnerům soutěže.

II.

ORGANIZACE SOUTĚŽE A ZÁSADY HODNOCENÍ

II. I

Hodnocení vín je nezávislé s důrazem na vysokou míru objektivitu hodnocení. Předmětem hodnocení kvality je víno, tedy produkt vinaře či vinařství. Jeho kvalita je posuzována dle standardů sensorického hodnocení mezinárodní unie enologů. S ohledem na průkaznost a nezávislost soutěže, jsou jednotlivé degustační tabulky všech komisařů archivovány a jsou veřejně dostupné. Kolekce vín soutěžící o titul VINARŮ ROKU 2013 procházejí dvoukolovým hodnocením a musí splňovat náročná kritéria tohoto statutu.

První kolo hodnocení probíhá za účelem stanovení vítězů v jednotlivých soutěžních kategoriích.

Dále pak bude, dle výsledků hodnocení z prvního kola, stanoveno pořadí kolekcí pěti nejlépe bodovaných vín (ze všech přihlášených vzorků) jednotlivých producentů, přičemž každá kolekce bude vždy obsahovat pouze vína, která splňují podmínku různosti šarží, zároveň musí být přihlášena do soutěže nejméně ve třech různých soutěžních kategoriích s tím, že každá soutěžní kategorie může mít v kolekci maximálně dva vzorky. Všem těmto kolekcím bude vypočteno průměrné bodové ohodnocení, na jehož základě bude stanoveno jejich konečné pořadí do 9. místa (včetně).

Nominaci a postup do druhého kola do tzv.: „Klubu degustátorů“ si zajistí osm kolekcí vín s nejlepším průměrným bodovým ohodnocením.

Každý z finalistů má možnost do finálového kola, nominovat ještě šestý vzorek, který si na základě vlastního rozhodnutí vybere ze zbývajících vín, která nepostoupila do finále. Konečné pořadí se pak určí na základě průměrného bodového hodnocení pěti nejlépe bodovaných vín.

Konečné pořadí kolekcí vín na prvních osmi místech stanoví „Klub degustátorů“ na svém zasedání, tedy druhé finálové kolo soutěže. V této finálové hodnotící komisi zasednou ti nejlepší, uznávaní domácí i zahraniční degustátoři a rozhodnou tak i o držiteli prestižního titulu VINARŮ ROKU 2013

Hodnocení vín v základních komisích proběhne v termínu 5. 8. – 10. 8. 2013. Termín hodnocení se může změnit na základě většího počtu přihlášených vzorků.

Finálová mezinárodní komise tzv. „Klub Degustátorů“ zasedá 20. 8. 2013 Termín hodnocení se může změnit na základě většího počtu přihlášených vzorků.



II.II

Hodnotící komise:

- Hodnotící komise budou mezinárodní, nezávislé a budou jmenovány organizátorem
- Jednotliví členové hodnotících komisí, budou jmenováni z řad odborné veřejnosti. Jedním z předpokladů pro účast v komisích jsou platné senzorní zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN.
Členem komise budou hodnotitelé ze zahraničí, kteří jsou obecně uznávanou autoritou v oboru.
- Před zahájením hodnocení je hodnotitel povinen se prokázat platným osvědčením.
- Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy (místopředsedy), který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín.
- Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.
- Průměrná doba na hodnocení vzorků jsou nejméně 3 minuty.
- Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná.
- Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení

II.III

Komise pracují pod dohledem předsednictva ve složení - Předsedové, kteří vedou jednotlivé komise degustátorů.

Předseda hodnotí a zároveň provádí kontrolu regulérnosti soutěže.

Předsedu má přidělena každá komise. Předseda hodnotí a dohlíží na hodnocení příslušné komise a zajišťuje úplnost podkladů pro výpočetní centrum.

II.IV

Podmínky pro hodnocení vín:

- místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- každý degustátor má k dispozici samostatné degustační místo vybavené podle degustačních pravidel.
- degustační sklenice odpovídajícího typu podle pravidel O.I.V., na každé víno čistá suchá sklenice
- u předkládaných vzorků je dodržena anonymita – degustátorovi je víno předkládáno už nalité ve sklenici, degustátor zná pouze číslo vzorku, ročník a soutěžní kategorii.
- komise pracuje v době mezi 9.00 až 17.30 hod., přestávky mezi hodnocením stanovují jednotliví místopředsedové
- pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení vín
- teploty podávaných vín:
 - bílé a růžové víno 10 - 12 °C
 - červené víno 14 - 16 °C
 - šumivé víno 8 - 10 °C
- veškeré údaje o soutěži a hodnotící lístky jednotlivých vín jsou archivovány po dobu pěti let a je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků



II.V

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

II.VI

Hlavní ocenění: Titul „**VINAŘ ROKU 2013**“ bude uděleno nejvýše hodnocené kolekci minimálně pěti hodnocených vzorků různých šarží tuzemského producenta, přičemž soutěžící musí přihlásit svá vína do tří různých soutěžních kategorií. Rozhodující pro určení absolutního pořadí jednotlivých soutěžních kolekcí, pak bude průměr všech bodových hodnocení jednotlivých vín ve finálové komisi, přičemž průměrná známka **nesmí být nižší než 80 bodů**. **Vítěz obdrží křišťálový pohár Vinař roku 2013, diplom přiloženého vzoru a získá možnost označit všechna vína vítězné kolekce Zlatou medailí Vinař roku 2013. Druhý a třetí v pořadí obdrží diplom přiloženého vzoru a získá možnost umístit na všechna vína z oceněné kolekce stříbrnou, resp. bronzovou medaili Vinař roku 2013.**

Ocenění obdrží dále také nejlépe hodnocená tuzemská vína podle jednotlivých soutěžních kategorií . Zlatá, stříbrná a bronzová medaile, může být udělena vínům s hodnocením 80 – 100bodů. Všechna takto oceněná vína mají právo zakoupit a umístit na své láhve odpovídající ocenění - Medaile. Ocenění budou i vinaři či vinařství diplomy přiloženého vzoru. V případě rovnosti bodů soutěžních vzorků, bude uděleno ocenění všem vínům se shodným bodovým hodnocením.

Vyhlášen bude také Šampion červených vín a Šampion bílých vín soutěže – tedy víno s absolutně nejlepším bodovým hodnocením

Vyhlášení výsledků a slavnostní předání cen proběhne v rámci slavnostního vinařského večera dne 22. 8. 2013

Dále pak také v rámci Dobřichovických vinařských slavností dne 31. 8. 2013. Výsledky budou zveřejněny od 22. 8. 2013 i na www.vinaroku.cz a dále budou všechna oceněná vína zveřejněna na stránkách časopisu VínoRevue, Wine & Degustation a v dalších celostátních médiích. Místa a termíny vyhlášení výsledků se mohou změnit v závislosti na počtu akreditovaných novinářů a návštěvníků. Maximální počet oceněných vín medailí nesmí přesáhnout 30% vín z celkového počtu soutěžících vín.

Raiting vinařství:

Každému vinaři (vinařství), který na základě hodnocení jednotlivých kolekcí vín obdržel v bodovém hodnocení minimální hodnoty 75 bodů za kolekci, bude udělen **Raiting Vinař roku 2013**. Raiting se bude udělovat pomocí hvězd. Vinařství, které dosáhlo hodnocení v intervalu 75,00 – 79.99 bodu obdrží 3 hvězdy, v intervalu 80,00 – 84,99 bodu obdrží 4 hvězdy a konečně v intervalu 85,00 – 100 bodů obdrží 5 hvězd. Ocenění bude ve formě plakety, kterou si vinař bude moci označit svou provozovnu.



III. KLASIFIKACE VÍN

Soutěže VINÁŘ ROKU 2012 se mohou účastnit vína těchto kategorií:

Kategorie vína	Referenční znak
Bílá vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) tuzemská	
<p>- suchá vína</p> <p>t.j. vína se zbytkovým cukrem do 4g, nebo do 9g, jestliže celková kyselost je nejvýše o 2 g nižší než obsah zbytkového cukru</p>	A1
<p>- polosuchá vína</p> <p>t.j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než je stanoven v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahuje 12 g zbytkového cukru, nebo nepřesahuje 18g, jestliže celková kyselost je nejvýše o 10 g nižší než obsah zbytkového cukru</p>	A2
<p>polosladká vína</p> <p>tj.: vína s vyšším zbytkovým cukrem než stanovuje kategorie pro polosuchá vína, nejvýše však 45g</p>	A3
<p>Červená vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) do 45g zbytkového cukru</p>	B
<p>Bílá, růžová a červená vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) nad 45g zbytkového cukru (zejména vína ledová, slámová a výběry z bobulí....)</p>	D
<p>Šumivá vína (pouze jakostní šumivé víno, sekt, jakostní šumivé víno stanovené oblasti nebo pěstitelský sekt) tuzemská Všechny kategorie</p>	E
<p>Růžová vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) do 45g zbytkového cukru</p>	F

III. II

V případě malého počtu přihlášených vzorků může pořadatel dle vlastního uvážení kategorií sloučit s další nejbližší kategorií, v níž budou ocenění udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně. Neúčastní-li se v kategorii alespoň 5 vín odpovídajících statutu soutěže, takovou kategorii sloučí pořadatel vždy, je-li to logicky možné. Nelze-li kategorii sloučit s jinou (např. šumivá a perlivá vína) a neúčastní-li se v ní alespoň 5 vín odpovídajících statutu - nebude ocenění uděleno.