

STATUT

NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN

Vinařská oblast Čechy

2023

1. Úvodní ustanovení

Posláním soutěže je zvýšení odborné úrovně a porovnání vín s původem ve VO Čechy. Cílem soutěže je nominace vín z této oblasti do Salonu vín – národní soutěže vín ČR dle plochy vinic v této oblasti. Soutěž je organizována Cechem českých vinařů, za organizační spolupráce Národního vinařského centra, o.p.s. a garantována Svazem vinařů České republiky. Soutěž je otevřena pro všechny výrobce.

2. Určení soutěže

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ ve vinařské oblasti Čechy, která splňují podmínky tohoto statutu. Soutěž je otevřena všem vínům, která jsou jednoznačně identifikovatelná (výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru). Všechny fáze výroby vína musí proběhnout v České republice.

3. Poslání a cíl soutěže

- a) soutěžní porovnání a odborné zhodnocení vín s původem ve vinařské oblasti Čechy,
- b) podpora produkce a prodeje co nejkvalitnějších vín s původem z vinařské oblasti Čechy,
- c) zprostředkování komunikace mezi producentem a spotřebitelem vína,
- d) účast konkrétního vína v Národní soutěži vín z vinařské oblasti Čechy, je podmínkou další účasti stejného vína v prvním a druhém kole Národní soutěže vín.

4. Organizátor soutěže

Soutěž je organizována Cechem českých vinařů, z. s. pod garancí Svazu vinařů České republiky a za podpory Národního vinařského centra.

5. Minimální množství vína

Minimální množství vína u jednoho vzorku není omezeno.

Minimální množství vína v případě předpokladu další účasti v následném dvoukolovém hodnocení Salonu vín - národní soutěže vín ČR.

Víno zemské, jakostní; víno šumivé; VOC	750 l
Víno s přívlastkem – kabinetní víno	750 l
Víno s přívlastkem - pozdní sběr	750 l
Víno s přívlastkem – výběr z hroznů	750 l
Víno s přívlastkem – výběr speciální (z bobulí, z cibéb, likérové, ledové a slámové víno)	100 l

Omezení platí pouze v případě, že přihlašovatel / výrobce předpokládá další účast v prvním a druhém kole Národní soutěže vín včetně případu splnění nominace a přihlašovatel / výrobce bude chtít své víno do dalších kol přihlásit.

Takový přihlašovatel / výrobce vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici výše uvedená minimální množství.

6. Množství láhví a poplatek

Soutěžící vydá bezplatně **4 lahve** (o obsahu 0,75 l, 0,5 l); příp. 4 lahve (o obsahu 0,375 l a 0,2 l – u speciálních výběrů) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení a následné prezentace vín na výstavě. Pořadatel si vyhrazuje zakoupit pro potřeby prezentace dalších 12 láhví u vítěze kategorie a 24 láhví u šampiona za cenu 150,- Kč bez DPH. Pořadatel má právo odkoupit od vystavovatele do množství 30 ks láhví pro účel výstavy za cenu 100,- Kč bez DPH za jednu láhev oceněnou jakoukoli medailí.

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

Přihlašovatel nehradí soutěžní poplatek 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 a přesná adresa přihlašovatele / výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a/nebo kategorie (známková vína, sekt, speciální výběr), ročníku, přívlastku (pokud existuje), vinařské obce, popř. trati, obsah zbytkového cukru a určení čísla a velikosti šarže vína, ze které je vzorek předkládán. Vína od přihlašovatelů, kteří neuvažují o účasti v dalších kolech soutěže, musí vyplnit alespoň tyto údaje: výrobce, původ, číslo šarže a doplňující údaj o zbytkovém cukru.

Vytištěná a podepsaná přihláška musí být podána spolu se vzorky vín nejpozději **do 28. července 2023**. Součástí přihlášky je kopie základního analytického rozboru (analytický rozbor lze doplnit k přihlašovanému vínu v přihlašovacím systému) 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 (lze nahradit vyplněním evidenčního čísla jakosti v on-line přihlášce)

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).

Součástí přihlášky je část, kde vystavovatel potvrdí žádost pro případnou účast v následném dvoukolovém hodnocení Salonu vín – národní soutěže vín ČR a to v případě úspěchu v této soutěži vinařské oblasti Čechy a musí na přihlášce deklarovat, že splňuje množstevní limity dané Salonem vín ČR a dále deklarovat, že do okamžiku odběru vzorků do Salonu vín – národní soutěže vín bude celá šarže vína nalahvována.

Nesprávné údaje na přihlášce vyloučí 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 výrobcu a vínu v katalogu soutěže a odborném tisku.

8. Podmínky účasti

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné s původem v České republice, která splňují podmínky tohoto statutu. Víno musí být vyrobeno v souladu zákonem č. 321/2004 Sb., v platném znění (dále jen „vinařský zákon“). Přihlášením vína do soutěže vyjadřuje přihlašovatel souhlas s respektováním podmínek tohoto statutu. V případě porušení tohoto statutu ze strany přihlašovatele je organizátor oprávněn víno ze soutěže bez náhrady vyřadit.

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) na základě písemného dotazu pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

- Nepovolené enologické postupy (přídavek glycerolu, barviv, vody atd.; nadlimitní etanol původem z řepného cukru)
- Uvádění na trh produktů neznámého původu
- Uvádění na trh produktů nevyhovujícího geografického původu.

9. Odběr vzorků

Sběr vzorků probíhá od **1. 7. do 28. 7. 2023 (8 – 15 hod.)**

Vinařství ČZU Chloumecká 1717 Mělník. Ing. Štěpán Weitosch

Lobkowiczké zámecké vinařství Roudnice nad Labem. Ing. Radek Žouželka

Vinařství pod Radobylem, Ing. Hana Líbalová

10. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín proběhne dne **1. 8. 2023** ve Vinařství ČZU Chloumecká 1717 Mělník 27601.

11. Hodnotící komise

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů i odborné veřejnosti. 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 musí organizátor soutěže konzultovat s garantem jmenovaným Svazem vinařů České republiky.

Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda i členové komise musí mít platné sensorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586 výběr odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 45 vzorků.

12. 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 garant jmenovaný Svazem vinařů České republiky. Odborný vedoucí hodnocení řeší ve spolupráci s garantem také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

13. 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 typu EXPERIENCE. Národní vinařské centrum, o.p.s. zapůjčí organizátorovi tyto sklenice ze svého inventáře na vlastní hodnocení.
- 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.

14. 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.

15. Kategorie vín

Kód	Specifikace kategorie	Poznámka
A	Vína bílá suchá - pokud obsah cukru nepřesahuje: — 4 gramy na litr, nebo — 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru.	Vína jsou pro hodnocení seřazena dle odrůd, dále dle ročníku (sestupně) a dále dle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
A ₁	Bílá vína s macerací (oranžová vína) – dle definice OIV*) (0-4 g. vč. zbytkového cukru)	1) Posuzuje se v samostatné komisi 2) Z hlediska vyhlášení např. „vítěze kategorie“ a nominace do šampiona je posuzováno společně s kategorií A
B	Vína bílá polosuchá (pokud obsah cukru přesahuje povolené maximum pro suchá vína, nepřesahuje však: — 12 gramů na litr, nebo — 18 gramů na litr, jestliže celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 10 gramů nižší než obsah zbytkového cukru.) a polosladká (pokud obsah cukru přesahuje povolené maximum pro polosuchá vína, nepřesahuje však 45 gramů na litr.)	Vína jsou pro hodnocení seřazena dle odrůd a dále zbytkového cukru
C	Vína sladká (Je-li obsah cukru nejméně 45 gramů na litr.)	Vína jsou pro hodnocení seřazena dle zbytkového cukru bez ohledu na odrůdu

D	Vína růžová a klarety – suchá, polosuchá a polosladká (0–45 vč. g/l)	Vína jsou pro hodnocení seřazena dle zbytkového cukru bez ohledu na odrůdu
E	Vína červená suchá (0-4 vč. g/l zbytkového cukru)	Vína jsou pro hodnocení seřazena dle odrůd, dále dle ročníku (sestupně) a dále dle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)
F	Vína červená ostatní (nad 4 - 45 vč. g/l zbytkového cukru)	Vína jsou pro hodnocení seřazena dle zbytkového cukru bez ohledu na odrůdu
G	Jakostní šumivé víno, za podmínky, že bylo vyrobeno v souladu s §20, odst. 3, písm. a), b), c), d), f) vinařského zákona a veškerý CO ₂ pochází ze sekundární fermentace při výrobě tradiční metodou v lahvi	Vína jsou pro hodnocení seřazena pro hodnocení dle zbytkového cukru bez ohledu na odrůdu.

***) Definice pro kategorii A1 – bílá vína s macerací:**

Bílé víno získané alkoholickým kvašením moštu s prodlouženým kontaktem s matolinami, zahrnujícími slupky, dužninu, zrníčka a eventuálně třapiny. Další podmínky:

- a) vinifikace je provedena výhradně s užitím bílých odrůd révy
- b) macerace je provedena v kontaktu se rmutem
- c) minimální trvání macerační fáze je 1 měsíc
- d) „bílé víno s macerací“ může být charakterizováno oranžovo-jantarovou barvou a tóny taninu v chuti.

16. Šampion a vítězové kategorií

Absolutní vítěz – „Šampion“ bude vybrán z vítězů kategorie A a E 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. Degustátor seřadí vína v pořadí (1.=nejlepší, 2.=druhé nejlepší atd.) a provede se průměr všech členů komise. Šampionem se stane víno s nejlepším hodnocením. 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. Podmínkou udělení titulu vítěze kategorie je účast min. 5 vín v kategorii a bodové hodnocení na úrovni zlaté medaile, tedy 86 bodů a více.

Slavnostní vyhlášení výsledků Národní soutěže vín vinařské oblasti Čechy proběhne **10. srpna 2023 v Aule České zemědělské univerzity v Praze.**

17. Medaile

U každé z kategorií dle bodu 15 bude vybrán vítěz.

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

Velká zlatá medaile: 90 bodů a více

Zlatá medaile: 86 – 89,99 bodů a více

Stříbrná medaile: 84 – 85,99 bodů

Bronzová medaile: 82 – 83,99 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.

18. 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 4 a více vzorků.

Zvláštní cena Cechu českých vinařů za nejvýše hodnocený Ryzlink rýnský

19. Certifikát ocenění

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

20. 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. Ocenění se uvádí dle závazné reprodukční předlohy, kterou vlastní Svaz vinařů České republiky, který také vydá příslušný počet ocenění po uhrazení autorského poplatku dle zvláštního ceníku. 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).

21. Kontrolní laboratorní analýza

Organizátor si vyhrazuje právo provést po hodnocení soutěže kontrolní laboratorní analýzu podle následujících pravidel:

Organizátor provede u všech vín v kategorii A a E, jenž budou vybrány do rozstřelu o Šampiona soutěže a u vín, kde to bude vyžadovat celá komise hodnocení, laboratorní analýzu.

Organizátor je oprávněn provést u všech vín, hodnocených ve vinařské oblasti Čechy kontrolní laboratorní analýzu a vyřadit vína, u kterých kontrolní laboratorní analýza prokáže více zb. cukru (glukóza + fruktóza), než 3 g/l oproti rozboru dodaného přihlašovatelem.

Zároveň nesmí hodnota zb. cukru (glukóza + fruktóza) překročit hranici kategorie, ve které je víno přihlášeno.

K výše uvedeným hodnotám se připočítává tolerance měřící metody laboratoře.

V případě, že rozdíl některé z analytických hodnot přesáhne přípustnou odchylku hodnotící metody, rozhodne organizátor a garant soutěže o dalším postupu a případném vyřazení vína z dalšího hodnocení Národní soutěže vín. V případě závažného či opakovaného porušení statutu soutěže má organizátor soutěže právo vyloučit přihlašovatele/ výrobce pro příští roční soutěže.

Rozhodnou laboratoří pro účely kontrolní laboratorní analýzy podle tohoto bodu je laboratoř firmy BS Vinařské potřeby Velké Bílovice. V případě návrhu na vyřazení vína z důvodu nesouladu s podmínkami v tomto bodě má přihlašovatel právo na odvolání. V případě odvolání se provede nová laboratorní analýza další láhve z vín, odebraných k hodnocení. Rozhodnou laboratoří v případě odvolání je laboratoř firmy PRONECO Klentnice. V případě odvolání nese náklady na rozbor výrobce, resp. přihlašovatel vína, který odvolání podal.

22. Nominace do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR 2024

Do hodnocení Salonu vín - Národní soutěže vín ČR 2024 může být nominováno pouze a výhradně víno konkrétní šarže, které se zúčastnilo Národní soutěže vín v mikulovské podoblasti a dosáhlo pozitivního hodnocení, což v tomto případě znamená:

- Bodové ohodnocení 80 bodů v případě kategorií A, A1, D, E, G,
- Bodové ohodnocení 82 bodů v případě kategorií B a F
- Bodové ohodnocení 84 bodů v případě kategorie C

Nominována mohou být pouze vína, která splňují Statut Národní soutěže vín.

23. Medializace a PR

Oficiální prezentace výsledků soutěže proběhne prostřednictvím webu www.narodnisoutezvin.cz, a to po vzájemném odsouhlasení organizátora soutěže, Svazu vinařů České republiky a Národního vinařského centra, o.p.s. Organizátor soutěže se zavazuje v průběhu hodnocení vín, stejně tak po dobu vlastní výstavy vín, zajistit prostor pro prezentaci garanta soutěže (SV ČR) a jeho vybraných partnerů, to vždy tak, aby nebyly narušeny obchodní a etické zájmy ani jedné, ze zúčastněných stran. Forma a rozsah prezentace budou zajištěny po dohodě obou stran, a to nejpozději 30 dnů před konáním akce. Garant soutěže, Svaz vinařů České republiky, má možnost přidělit materiální

nebo finanční podporu ve prospěch pořadatele, a to po dohodě obou stran, nejpozději však 30 dnů před konáním akce.