



**Statut soutěže
SALON VÍN
ČESKÉ REPUBLIKY 2009**

Podmínky účasti

Část 1

Soutěž je organizována **Národním vinařským centrem, o.p.s.**, Zámek 1, Valtice.

Část 2

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, majících původ v České republice, která odpovídají Zákonu o vinohradnictví a vinařství 321/2004 Sb. v platném znění a splňují podmínky tohoto statutu.

Část 3

K účasti v soutěži „SALON VÍN České republiky 2009“ mohou být přihlášena vína, která se umístila na nominačních soutěžích a byla nominována jejich výstavními výbory. Jako nominační výstavy byly pro ročník 2009 vybrány tyto soutěže:

- Grand Prix VINEX 2008
- Valtické vinné trhy 2008
- Nominační oblastní soutěž českých vín 2008
- Nominační soutěž slovácké podoblasti 2008
- Nominační soutěž mikulovské podoblasti 2008
- Nominační soutěž velkopavlovické podoblasti 2008
- Nominační soutěž znojemské podoblasti 2008
- Malá encyklopedie moravských a českých vín 2008
- Soutěž vín Víno a destiláty 2008

Nominační výstavy mohou nominovat 40% nejlépe ohodnocených vín s původem v ČR.

Divoká karta: každé vinařství, které bude mít min. 1 nominaci do Salonu vín ČR 2009, může přihlásit jedno víno do soutěže Salon vín ČR 2009 mimo již nominovaná vína.

Část 4

Víno do soutěže přihlašuje přihlašovatel. Přihlašovatel vína musí mít od přihlášeného vzorku k dispozici tato minimální množství:

	Jakostní zařídění	Objem
A	Víno jakostní, víno šumivé, víno zemské	750 l
B	Víno s přívlastkem – kabinetní víno	750 l
C	Víno s přívlastkem – pozdní sběr	750 l
D	Víno s přívlastkem – výběr z hroznů	500 l
E	Víno s přívlastkem – ledové, slámové, výběr z bobulí, výběr z cibéb	50 l

Část 5

Přihlašovatel poskytne bezplatně 6 lahví (o obsahu 0,75 l popř. o obsahu 0,5 l – kategorie I. – III.; V. – VII. a minimálně o obsahu 0,2 l – kategorie IV.) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení. Umožní pověřenému zástupci organizátora odběr vzorků „namátkovým způsobem“ z celé nalahvované šarže přihlášeného vína.

Část 6

Přihlašovatel uhradí soutěžní poplatek ve výši 1190,- Kč vč. DPH za každý přihlášený vzorek na účet organizátora, nebo v hotovosti při odběru vzorků.

Část 7

Každá láhev musí být přihlašovatelem označena v souladu s platným vinařským zákonem.

Část 8

Součástí přihlášky je uvedení celkového množství přihlášeného vína, které je k dispozici pro prodej a číslo šarže vína. Přílohou přihlášky je rozhodnutí MZe ČR nebo SZPI o zařídění vína, včetně chemické analýzy v případě zemských vín je třeba doložit doklad o původu hroznů (nákupní lístek nebo výpis z registru vinic).

Část 9

Příhlašovatel, jehož víno bude zařazeno do „SALONU VÍN České republiky 2009“ se zavazuje poskytnout pro potřeby veřejné degustační expozice Salonu vín České republiky v Národním vinařském centru na Státním zámku ve Valticích, níže uvedené množství vína:

Jakostní zařídění	Počet láhví
zemské víno	300
jakostní víno	300
kabinetní víno	300
pozdní sběr	300
výběr z hroznů	300
výběr z bobulí	150
výběr z cibéč	50
slámové víno	50
ledové víno	50
šumivé víno	300

Víno bude poskytnuto v cenách výrobce platných k 31. 12. 2008 se slevou 30%. Příhlašovatel bude deklarovat nabídnutou prodejní cenu na přihlášce. Ostatní podmínky prodeje budou upraveny v kupní smlouvě, která bude uzavřena po zařazení příslušného vína do kolekce Salonu vín ČR 2009.

Součástí nabídky k prodeji v Salonu vín ČR je propagace výrobce a celého českého a moravského vinařství. Propagace výrobce a vína bude zejména v bezplatném uložení oceněného vína v prezentačním boxu s kompletními informacemi o víně, uvedení údajů o víně a výrobci v katalogu Salonu vín ČR 2009 a na internetových stránkách Národního vinařského centra. Významná je i přednostní nabídka vín oceněných titulem „Salon vín České republiky“ do prezentačních a informačních kolekcí na veřejných akcích Národního vinařského centra o.p.s. v tuzemsku i zahraničí.

Část 10

Příhlašovatel se dále zavazuje rezervovat do 31. října roku 2009 ještě nejméně stejný počet láhví uvedených v tabulce v části 9 pro případ, že láhve poskytnuté dle části 9 budou v průběhu veřejné degustační expozice ročníku 2009 spotřebovány na degustacích a při prezentacích. Tato vína budou nakupována s 15 % slevou z garantovaných cen k 31.12.2008.

Část 11

Příhlašovatel má právo na oceněné víno používat chráněné označení „SALON vín České republiky 2009“, které si může zakoupit ve formě samolepících známek vydaných organizátorem soutěže v množství odpovídajícím velikosti šarže deklarované na přihlášce.

Organizace soutěže a zásady hodnocení

Část 12

Hodnocení vín bude zajištěno 13. – 15. ledna 2009 v prostorách Národního vinařského centra na Státním zámku ve Valticích.

Část 13

Hodnotící komise: členové hodnotící komise budou jmenováni organizátorem soutěže výběrem z řad úspěšných absolventů školení degustátorů a zkoušek dle evropských norem nebo degustačních zkoušek SZPI.

Vína budou hodnotit tři sedmičlenné hodnotící komise ve stejném obsazení. Počet dnů bude závislý na počtu přihlášených vzorků.

Část 14

Komise pracují za dozoru předsednictva, v jehož čele jsou:

- předseda, který nehodnotí, provádí kontrolu regulérnosti soutěže
- místopředsedové, kteří vedou jednotlivé komise, nehodnotí, dohlíží na objektivitu a anonymitu hodnocení příslušné komise a na úplnost podkladů pro výpočet průměrů hodnocení.

Část 15

Podmínky pro hodnocení vín:

- degustační pracoviště Národního vinařského centra na Státním zámku ve Valticích, hodnocení v degustačních kójích
- degustační sklenice odpovídajícího typu Grandezza
- u předkládaných vzorků je dodržena anonymita, degustátor zná pouze číslo vzorku, ročník a kategorii
- komise pracuje v době mezi 9,00 až 15,30 hod., přestávky mezi hodnocením stanovují jednotliví místopředsedové
- komise denně hodnotí max. 60 vzorků vín
- pořadí vzorků musí odpovídat obecným 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 listky od degustátorů jsou archivovány po dobu pěti let
- předsednictvo a organizátor soutěže ručí za absolutní anonymitu, objektivitu a nestrannost zpracování výsledků až do zveřejnění výsledků

Část 16

Přihlášená vína, která splní všechny podmínky tohoto statutu, budou hodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů.

Konečný výsledek hodnocení jednotlivého vzorku bude stanoven jako aritmetický průměr po eliminaci krajních hodnot.

Organizátor vyloučí vzorky vín, které nesplňují statut Salonu vín ČR 2009 nebo vína přihlašovatele, jehož některému vínu byl udělen titul „Salon vín České republiky 2008“, pokud přihlašovatel nesplnil některé ze závazných podmínek dané statutem soutěže.

Část 17

Označení „**SALON vín České republiky 2009**“ bude uděleno maximálně 100 hodnoceným vínům.

Výběr vín do expozice „**SALONu** vín České republiky 2009“ bude dle následujících kritérií.

- Dvě nejlépe ohodnocená vína dané odrůdy v kategorii I.
- U kategorie II. a III. jedno nejlépe ohodnocené víno dané odrůdy nebo cuvée.
- U kategorie IV. – 12 nejlépe ohodnocených vín
- U kategorie VI. dvě nejlépe ohodnocená vína.
- U kategorie V. a VII. a další vína budou zařazena na základě bodového hodnocení v absolutním pořadí mimo již vybraná vína a zbylá vína z kategorie IV a VI.

Vyhlášení výsledků soutěže a předání diplomů bude 27.2.2009 v prostorách Národního vinařského centra na Státním zámku ve Valticích.

Klasifikace vín

Soutěže „Salon vín České republiky 2009“ se mohou účastnit vína těchto kategorií:

Kategorie	
I. skladba registrovaných vinic k 31. 12. 2007	
Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Svatovavřínecké, Frankovka, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Zweigeltrebe, Rulandské bílé, Sauvignon, Chardonnay, Rulandské modré, Rulandské šedé, Modrý Portugal, Tramín červený, Neuburské	Jakostní víno, kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů
II. skladba registrovaných vinic k 31. 12. 2007	
André, Veltlínské červené rané, Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Pálava, Sylvánské zelené, Merlot, Irsai Oliver, Muškát Ottonel, Aurelius, Dornfelder, Neronet, Kerner, Děvín, Muškát Moravský	Jakostní víno, kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů
III. Cuvée - bílá a červená vína	Jakostní víno, kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů
IV. bílá, růžová a červená vína	Výběr z bobulí, ledové víno, slámové víno, výběr z cibéb
V. Rosé	Jakostní víno, kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů
VI. Šumivá vína (pouze jakostní šumivé víno, jakostní šumivé víno vinařské oblasti nebo pěstitelský sekt)	Brut, Sec, Demi sec, Doux
VII. Ostatní vína - bílá a červená vína	Zemské víno, jakostní víno, kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů