

STATUT

14. ročníku soutěžní výstavy vín



„O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ“ 2018

I. Poslání a cíl

Soutěžní přehlídka vín „O Hustopečskou pečť“ navazuje na dlouhou vinařskou tradici města Hustopečí. Vinná réva se v Hustopečích pěstuje již od 13. století.

V současné době je město Hustopeče správním centrem regionu, který sestává z 26 vinařských obcí a měst. V zachovalých renesančních sklepech byla v roce 2003 vybudována Stálá vinařská expozice - SVE, ve které se vystavují a k ochutnání návštěvníkům nabízejí vína oceněná Hustopečskou pečetí a vína Hustopečských vinařů.

Cílem soutěže je další propagace a podpora vína, zejména odrůd typických pro hustopečský region, a propagace vinařství České republiky obecně.

II. Termín a místo konání

9. dubna 2018	Hodnocení přihlášených vín, Sál městského kulturního domu v Hustopečích
21. dubna 2018	Vyhlášení soutěže, předání cen a diplomů a ochutnávka zúčastněných vín – Hotel Amande

III. Organizátor soutěže

Město Hustopeče, Dukelské nám. 2/2, 693 17 Hustopeče, IČ: 00283193

Prostřednictvím: Marketing a kultura Města Hustopeče

Kontaktní osoba: Petra Otrisalová, tel.: 775 095 526, otrisalova@hustopece.cz

IV. Účast, zveřejnění pravidel a výsledků soutěže

K účasti na soutěžení přehlídce vín „O Hustopečskou pečeť“ jsou zváni všichni výrobci a obchodníci vínem s původem v České republice nebo Slovenské republice, splňující podmínky účasti definované v odstavci VI. – *Soutěžní kategorie*. Soutěže se mohou účastnit pouze vína, která byla zaříděna podle platných zákonů České a Slovenské republiky a splňují podmínky těchto zákonů.

Podmínky soutěže a výzva k přihlášení vzorků bude zveřejněna v časopise Vinařský obzor a na internetových stránkách města Hustopeče www.hustopece.cz a Svazu vinařů ČR www.svcr.cz. Výsledky budou uveřejněny v katalogu přehlídky, který bude vydán ke dni vyhlášení výsledků a prezentace soutěžních vín a na stránkách města Hustopeče www.hustopece.cz.

V. Přihláška, registrační poplatek, sběr vzorků,

Přihláška

Přihlášku je nutné vyplnit on – line na webové stránce Národního vinařského centra www.elwis.cz a to nejpozději do 23. března 2018 (včetně).

Každé víno musí být na přihlášce označeno těmito údaji: Jméno a přesná adresa přihlašovatele/výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a kategorie, přívlastek (pokud existuje), ročník, vinařská obec, příp. trať, obsah zbytkového cukru, obsah alkoholu a určení čísla a velikosti šarže.

Pořadatel má právo odmítnout přihlášku v případě, že povaha vzorků neodpovídá statutu soutěže.

Registrační poplatek

Za přihlášení vzorku vína se nebude v roce 2018 platit žádný registrační poplatek.

Sběr vzorků

Vzorek vína obsahuje 4 láhve o objemu 0,75 l. Láhve budou označeny dle vinařského zákona. Soutěžní vzorky se stávají majetkem pořadatele. Označené vzorky vín je nutno doručit na adresu:

Stálá vinařská expozice Hustopeče (SVE), Dům U Synků, Dukelské nám. 23, 693 01 Hustopeče.

Kontaktní osoba: Petra Otrisalová, tel. 775 095 526 nebo TIC 519 412 909 otrisalova@hustopece.cz

Vzorky se budou přijímat od 26. do 28. března 2018 vždy od 8.⁰⁰ do 17.⁰⁰ hod.

VI. Soutěžní odrůdy a kategorie

Soutěže se mohou účastnit tichá odrůdová vína těchto jakostních kategorií: „zemské víno“, „jakostní víno“, „kabinet“, „pozdní sběr“, „výběr z hroznů“, „výběr z bobulí“ a „výběr z cibéb“ těchto odrůd:

<i>Bílá vína</i>	<i>Červená vína</i>
Ryzlink vlašský	Svatovavřínecké
Veltlínské zelené	Frankovka
Ryzlink rýnský	André
Tramín	Modrý Portugal

Přihlášená vína jsou hodnocena a řazena podle jednotlivých odrůd. Soutěže se mohou účastnit vína ze sklizně ročníků 2014, 2015, 2016 a 2017. Výrobce vína musí mít v okamžiku přihlášení vína do soutěže k dispozici nejméně 300 l tohoto vína u kategorií „zemské víno“, „jakostní víno“, „kabinet“ a „pozdní sběr“ a 200 l u kategorií „výběr z hroznů“, „výběr z bobulí“ a „výběr z cibéb“.

Rozdělení do kategorií

Kategorie A1- A4: Bílá vína povolených odrůd s obsahem zbytkového cukru do 12 g/l vč.

Kategorie B1 – B4: Červená vína povolených odrůd s obsahem zbytkového cukru do 12 g/l vč.

Kategorie C1 – C4: Bílá vína povolených odrůd s obsahem zbytkového cukru nad 12g/l.

<i>Bílá vína</i>	<i>kategorie</i>
Ryzlink vlašský	A1
Veltlínské zelené	A2
Ryzlink rýnský	A3
Tramín	A4

<i>Červená vína</i>	<i>kategorie</i>
Svatovavřínecké	B1
Frankovka	B2
André	B3
Modrý Portugal	B4

<i>Bílá vína</i>	<i>kategorie</i>
Ryzlink vlašský	C1
Veltlínské zelené	C2
Ryzlink rýnský	C3
Tramín	C4

VII. Hodnotící komise

Každá komise bude složena minimálně z pěti členů. Každé komisi bude předsedat předseda, který musí mít platné senzorické zkoušky SZPI nebo podle ČSN ISO 8586-2, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení. Soutěž je řízena odborným vedoucím hodnocení, kterého jmenuje pořadatel. Další členy komise jmenuje organizátor z řad odborné veřejnosti a vinařů.

VIII. Podmínky hodnocení, hodnotící systém

Podmínky pro hodnocení vín

- Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22°C, zajištěná proti vedlejším vlivům
- Každý degustátor má k dispozici samostatný degustační stůl chráněný proti rušivým vlivům
- Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
- Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku, odrůdy a kategorie. Organizátor zajistí znemožnění identifikace vzorků.
- Přestávky mezi hodnocením určují vedoucí komisi. V případě potřeby je možno využít hodnocení v odpoledních hodinách.
- Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle kategorie, odrůdy a dále podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně).
- Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10-12°C, červené víno 14-16°C
- Hodnocení probíhá na počítačovém systému ELWIS Národního vinařského centra a degustátor podepíše na konci hodnocení vytištěný záznam svého hodnocení.
- Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu dvou 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 komisi zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv hodnotitele.

Hodnoticí systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou hodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Hodnotí se tyto senzorické vlastnosti vína: vzhled (čirost a barva), vůně (intenzita, čistota a kvalita), chuť (intenzita, čistota, harmonie a perzistence) a celkový dojem. Výsledné hodnocení komise je aritmetickým průměrem hodnocení jednotlivých členů komise po eliminaci nejnižšího a nejvyššího hodnocení. Nejlépe hodnocené víno z každé kategorie, se stává vítězem kategorie.

Vína se předkládají podle jednotlivých odrůd a v pořadí dle degustačních pravidel.

IX. Ceny

U každé z kategorií bude vybrán vítěz – dle odstavce VIII.

Ostatním vínům bude udělena Hustopečská pečeť, a to dle dosažených bodů:

<i>Ocenění</i>	<i>Specifikace</i>
Vítěz kategorie O hustopečskou pečeť	Nejlépe hodnocené víno v kategorii
Zlatá hustopečská pečeť	Vína nad 86 bodů
Stříbrná hustopečská pečeť	Vína nad 84 bodů
Bronzová hustopečská pečeť	Vína nad 82 bodů

Výrobce oceněného vína obdrží certifikát – diplom s uvedením získaného ocenění. Oceněná vína smí být prezentována ve Stále vinařské expozici v Hustopečích, a to v následujícím množství - vína oceněná zlatou hustopečskou pečetí 12ks, stříbrnou hustopečskou pečetí 6ks a vína s bronzovou hustopečskou pečetí 3ks od odrůdy. Od jednoho přihlašovatele/výrobce však v maximálním počtu 60 lahví, z důvodu kapacity Stále vinařské expozice.

Všechna oceněná vína budou mít právo být označována dodatečnou vinětou ve formě pečeti, které dodá pořadatel soutěže. Nejlépe hodnocené víno v každé kategorii obdrží zvláštní cenu Města Hustopeče.

Změny statutu byly schváleny na zasedání Rady města Hustopeče dne 13. února 2018.