

STATUT

19. ročníku soutěže



„O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ“ 2023

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.

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

20. dubna 2023	Hodnocení přihlášených vín, sál městského kulturního domu v Hustopečích
06. května 2023	Vyhlášení soutěže, předání cen a diplomů a ochutnávka zúčastněných vín – sál městského kulturního domu v Hustopečích

III. Organizátor soutěže

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

Prostřednictvím: Marketing a kultura města Hustopeče

Kontaktní osoba: Ing. Karolína Hrnčířková, tel.: 775 095 526, hrncirikova@hustopece.cz

IV. Účast, zveřejnění pravidel a výsledků soutěže

K účasti na soutěžní přehlídce vín „O Hustopečskou pečť“ jsou zváni všichni výrobci a obchodníci s 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, na internetových stránkách města Hustopečí www.hustopece.cz a Svazu vinařů ČR www.svcr.cz. Výsledky budou uveřejněny v katalogu přehlídky, který bude rozeslán v elektronické podobě přihlášeným vinařstvím a zveřejněn na webu města Hustopeče.

V. Přihláška, registrační poplatek, sběr vzorků,

Přihláška

Přihlášku je nutné vyplnit online na webové stránce Národního vinařského centra www.elwis.cz, a to nejpozději do 6. dubna 2023 (včetně).

Každé víno musí být na přihlášce označeno těmito údaji: Jméno a přesná adresa přihlašovatele/výrobce, kontaktní údaje, označení odrůdy vína a kategorie, přívlástek (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 2023 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:

zadní vchod kina, ulice Dobrovského 2, Hustopeče 693 01

Kontaktní osoba: David Straka, tel. 702 296 629

Ing. Karolína Hrnčířiková, tel. 775 095 526; hrncirikova@hustopece.cz

Vzorky se budou přijímat od 11. do 13. dubna vždy od 9.⁰⁰ do 16.⁰⁰ hodin.

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:

Bílá vína	Červená vína
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 2019, 2020, 2021 a 2022. 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 12 g/l.

Bílá vína	kategorie
Ryzlink vlašský	A1
Veltlínské zelené	A2
Ryzlink rýnský	A3
Tramín	A4

Červená vína	kategorie
Svatovavřínecké	B1
Frankovka	B2
André	B3
Modrý Portugal	B4

Bílá vína	kategorie
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 senzorké 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 jakkoli 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.

Hodnotící systém

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou hodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Hodnotí se tyto senzorké 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. V případě, že by měla dvě nebo více vín u vítěze kategorie rovnost bodů, je dalším kritériem aritmetický průměr bez eliminace krajních hodnot a popřípadě dále medián.

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
Velká zlatá Hustopečská pečeť	Vína nad 90 bodů
Zlatá Hustopečská pečeť	Vína nad 86 bodů
Stříbrná Hustopečská pečeť	Vína nad 83 bodů

Výrobce oceněného vína obdrží certifikát – diplom s uvedením získaného ocenění. Všechna oceněná vína budou mít právo být označována dodatečnou vinětou ve formě pečeti, které dodá pořadatel soutěže.