



oenoforum 2015
Czech International Wine Competition

I.

Preamble

Svaz vinařů České republiky jako organizátor soutěže Oenoforum 2015, Czech International Wine Competition, zve k účasti na této výjimečné a historické události všechny výrobce a prodejce vína otevřené všem vínům, ze všech zemí světa.

Soutěž se koná ve dnech **11. – 12. června 2015, Klášter Velehrad, Česká republika.**

IX. ročník mezinárodní soutěže vín „**Oenoforum 2015, Czech International Wine Competition**“ navazuje na ročníky konané v letech 1998, 2000, 2004, 2008, 2011, 2012, 2013 a 2014 pod názvem soutěže Sauvignon forum a je pořádán s cílem porovnat vína z celého světa a vyzvednout význam vín ze světových odrůd révy vinné – Sauvignon Blanc a Cabernet Sauvignon.

Soutěži poskytla svůj patronát Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví OIV. Tato soutěž přináší jedinečnou možnost porovnání vín uvedených odrůd z různých oblastí Evropy i světa, jež se vyznačují odlišnými klimatickými a půdními podmínkami, ale i vín vyrobených různými, často diametrálně odlišnými technologiemi.

II.

Organizace soutěže

Organizátorem a pořadatelem soutěže je **Svaz vinařů České republiky ve spolupráci s Vinařským fondem České republiky a Národním vinařským centrem, o.p.s.** a dalšími organizacemi.

Soutěž je pořádána dle tohoto statutu a plně respektuje mezinárodní standardy pro mezinárodní soutěže vín, vydané OIV v rezoluci 332A/2009 (OIV standard for international wine and spirituous beverages of vitivicultural origin competitions - resolution OIV/concours 332A/2009).

III.

Soutěžící a přihlášky

Soutěžícím je ten, kdo vzorky k soutěži přihlásí. Soutěž je otevřena pro všechny producenty vín ze všech odrůd a ze všech zemí světa a pro cuvée. Výrobci mohou svá vína přihlásit přímo nebo prostřednictvím dovozců či obchodníků, jimž svědčí obchodní či distribuční práva pro partii vín, odpovídající přihlášenému vzorku.

Vzorky se přihlašují prostřednictvím elektronické přihlášky na www.elwis.cz, uvedené v příloze č. 3 tohoto statutu. Přihlášku si také mohou soutěžící vyžádat u pořadatele nebo stáhnout z internetu na adrese www.oenoforum.cz

Přihláška obsahuje alespoň:

- identifikaci výrobce a/nebo soutěžícího, není – li to táž osoba, jeho adresu a kontakt na pověřenou osobu (e-mailovou adresu, případně telefon)
- identifikaci přihlašovaného vína, a to jeho úplné označení odrůdou nebo známkou s uvedením ročníku sklizně, čísla šarže, velikosti vyrobené partie, barvy, země původu a dle zvyklostí v zemi soutěžícího označení původu vína apelací (pokud se v zemi původu používá), vinařskou oblastí nebo obcí, a/nebo označení jakostního stupně (pokud se v zemi původu používá).
- použitou odrůdu (a v případě použití více odrůd všechny tyto odrůdy a jejich poměr).
- stručný fyzikálně-chemický popis vzorku, a to zejména obsah zbytkového cukru v gramech na litr, obsah titrovatelných kyselin v ‰, obsah celkového SO₂, obsah alkoholu v % vol.
- zařazení do kategorie, do níž soutěžící vzorek přihlašuje, dle přílohy 2 tohoto statutu. Za správné zařazení vzorku odpovídá soutěžící!

Přihláška může obsahovat i další body.

Přihlášku vyplněnou ve všech rubrikách odešle soutěžící pořadateli prostřednictvím webu:

www.elwis.cz

Kontaktní osoba: Martin Půček, výkonný manažer soutěže martin.pucek@svcr.cz

Pořadatel si vyhrazuje právo odmítnout neúplně vyplněné přihlášky. Uzávěrka přihlášek je 29. května 2015.

IV.

Zaslání vzorků

Soutěže se mohou zúčastnit pouze vzorky, odpovídající přihlášce a kategoriím, vypsáním v příloze 2 tohoto statutu.

Soutěžící předá do vlastnictví pořadatele nejméně 4 lahve magnum, nebo 6 lahví objemu 0,75 litru, 0,70 litru, 0,5 litru nebo 0,375 litru, a to předáním či zcela vyplaceným doručením na adresu:

OENOFORUM 2015
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC S.R.O.
Zámecká 1508,
696 81 Bzenec

Organizátor může zřídit i další sběrná místa pro předání vzorků. V takovém případě o jejich umístění a provozní době bude informovat na www.oenoforum.cz

U každého vzorku musí být přiložena kopie přihlášky, kopie laboratorní analýzy, dokládající pravdivost údajů přihlášky a kopie dokladu, umožňujícího uvedení vína do oběhu, je-li takového dokladu třeba v zemi původu. Podle právních předpisů, platných v České republice, k vínům výrobců z České republiky musí být přiloženo Rozhodnutí Mze ČR dle § 14 zákona č. 115/1995 Sb. (do 30. 4. 2004), resp. SZPI o zatřídění vína podle §26, resp. §23 zákona č. 321/2004 Sb., v platném znění.

Všechny vzorky vín musí být **plně adjustované tak, jak jsou uváděny do prodeje** a musejí splňovat standardní legislativní podmínky země původu – případně směrnice OIV Vína původem z ČR přihlášená do soutěže musí analogicky odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění, a prováděcí vyhlášce 323/2004 Sb., v platném znění.

Vzorky by měly pocházet z celistvé partie o objemu nejméně 1000 litrů, pořadatel může však umožnit účast i vínům z menších partií, zejména pokud to odpovídá charakteru vína nebo velmi nízkému výnosu.

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. Pořadatel doporučuje výrazně odlišit jednotlivé partie dodatečnou etiketou nebo nesmazatelným markerem.

Uzávěrka příjmu vzorků je 29. května 2015, s ohledem na okolnosti ji však pořadatel může prodloužit; tuto změnu zveřejní na www.oenoforum.cz

Vzorky, doručené po tomto datu, nemusejí být k soutěži připuštěny.

Pořadatel může vyloučit vzorky, které neodpovídají tomuto statutu, povaze a úrovni soutěže.

Pořadatel si vyhrazuje právo, podrobit vzorky analýze na přístrojích Bacchus Micro a WineScan; nebudou-li hodnoty odpovídat údajům na přihlášce, nebude vzorek k soutěži připuštěn nebo z ní bude vyloučen.

Vzorky, které nebyly připuštěny k soutěži nebo byly vyloučeny, se soutěžícímu nevrací, musí ale být písemně zpraven o důvodu nepřipuštění či vyloučení.

V.

Registrační poplatek

Za přihlášení každého vzorku zaplatí soutěžící částku **Kč 1600,- resp. EUR 65,-** povýšenou o +21% DPH.

Částku **oproti vystavené faktuře organizátorem**, lze složit osobně při předání vzorků nebo složit bankovním převodem na účet pořadatele.

Náklady spojené s platbou nese soutěžící, který odpovídá za to, že na účet pořadatele bude připsána plná částka soutěžního poplatku.

Registrační poplatek musí být uhrazen do **9. června 2015**. Při pozdním zaplacení či nezaplacení soutěžního poplatku má pořadatel právo vyřadit vzorek ze soutěže.

Soutěžícím, kteří uhradí poplatek za 4 vzorky, umožní pořadatel účast dalších 2 vzorků bezplatně.

VI.

Hodnocení vzorků

Vzorky organizátor setřídí do kategorií, skupin a sérií podle údajů, uvedených na přihlášce při respektování původu, typu a analytiky vzorku. Hodnotícím komisím budou vína předkládána od nejsušších ke sladším a od nejmladších ke starším. Podle barvy budou hodnocena nejprve bílá vína, poté růžová, červená a na závěr přírodně sladká vína vysokých výběrů, slámová, výběry z cibéb, ledová vína či likérová vína.

Vína jsou předkládána k hodnocení v jednotné teplotě, a to bílá a růžová v rozmezí 10°- 12°C, přírodně sladká vína 10°- 14°C a červená vína 15°- 18°C.

Degustace jsou striktně anonymní, pořadatel zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před sensorickým hodnocením.

Vína budou hodnocena ve zpravidla sedmičlenných mezinárodních komisích, složených z významných vinařských odborníků České republiky a celého světa. Počet členů žádné komise nesmí být nižší než pět. **Nejméně polovinu členů komise budou tvořit zahraniční hodnotitelé.**

Jednotliví členové hodnotících komisí, budou jmenováni z řad odborníků, kteří jsou obecně uznávanou autoritou v oboru, zejména expertů v organoleptické analýze vín, enologů dle definice OIV, producentů vín, pedagogů, odborných novinářů a sommelierů. Předpokladem pro účast hodnotitelů z České republiky jsou platné sensorické zkoušky SZPI, nebo degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN.

Hodnotitelé pracují pod vedením předsedy komise, jmenovaného pořadatelem, který má zkušenosti z náročných národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

Každý z degustátorů hodnotí samostatně. Hodnocení vín je nezávislé s důrazem na vysokou míru objektivity hodnocení.

Vína jsou posuzována dle standardů sensorického hodnocení Mezinárodní unie enologů a OIV a na formulářích, odpovídajících přílohám 3.1 až 3.4 rezoluce OIV/CONCOURS 332A/2009 o stanovení standardů O. I. V. pro pořádání mezinárodních soutěží vín. Není přípustná diskuse o vzorku před odevzdáním hodnocení vyjma případů, kdy některý ze členů komise navrhuje opakování nebo vyřazení vzorku z důvodu jeho vady.

Ve spolupráci s ředitelem soutěže komise sestavuje a práci komisí řídí prezident jury, s nímž komunikují jednotliví předsedové komisí. Samostatně rozhoduje o organizačních záležitostech, k rozhodnutí o odborných otázkách přizve *enologa soutěže*.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne v jednotlivých sériích oddělených přestávkami, časový rámec hodnocení je stanoven od 8:30 do 17:30 hodin. Každý hodnotící den začíná *rozpravou a kalibračním vzorkem*. Během jednoho dne jsou hodnoceny zpravidla 3 – 4 série po 12 – 15 vzorcích. Celkový počet hodnocených vzorků za jeden hodnotící den nepřesáhne 45.

Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřípuštění k hodnocení, popř. k vyloučení. Pořadatel je oprávněn sestavit pro každý den hodnocení jiné složení komisí. Pořadatel nemusí zařadit do komise všechny přítomné hodnotitele, zejména pokud to nedovoluje jejich zdravotní stav nebo náhlá indispozice.

Během degustace je striktně zakázáno kouřit.

Pořadatel archivuje degustační listy všech komisařů po dobu nejméně pěti let a předloží je k případné kontrole osobě zmocněné OIV, UIOE nebo Ministerstvem zemědělství ČR; na základě kolektivního rozhodnutí představenstva soutěže je může zpřístupnit i osobně, která doloží svůj oprávněný zájem.

Je-li použito pro hodnocení a sumarizaci výsledků prostředků výpočetní techniky, pořadatel archivuje vytištěné sestavy, podepsané předsedou každé komise resp. jednotlivými hodnotiteli.

Oficiálním jazykem pro práci v komisích je **angličtina, němčina a čeština**. Je žádoucí komunikovat v takovém jazyce, který ovládají všichni členové komise. Pořadatel přihlídně při sestavování komisí k jazykovému vybavení degustátorů.

VII.

Ředitel soutěže

Ředitel soutěže *organizuje chod soutěže, rozhoduje o pořadí vzorků v sériích, o tom, které vzorky budou přiřazeny jaké komisi* k organoleptické analýze podle tohoto statutu.

Ředitel soutěže je odpovědný za:

- *Naprostou anonymitu* hodnocených vzorků, a to *předkládáním vzorků ve speciálních karafách*, které musejí být dokonale připraveny, vymyty a vysušeny před nalitím každého vzorku.
- *Řádné uskladnění vzorků* od doručení po předložení k hodnocení, odpovídající teplotním a atmosférickým podmínkám, garantujícím přiměřenou ochranu pro uskladnění vína.
- *Správnou identifikaci vzorků*, aby nedošlo k chybě či záměně při jejich prezentaci
- *Správnou teplotu vzorků* a jejich správnou prezentaci hodnotitelům včetně upozornění na číslo prezentovaného vzorku.
- Vhodnost prostředí, kde se hodnocení koná – tedy ve světlé a dobře osvětlené a větrané místnosti prosté pachů, jejíž teplota se pohybuje mezi 20° - 24°C, a dále za klid při hodnocení bez verbálních i mimických hodnocení a komunikace mezi členy komisí. Mobilní telefony musejí být **vypnuty**.
- Každý degustátor má k dispozici samostatné degustační místo vybavené podle degustačních pravidel.
- Použití správných a čistých sklenic k hodnocení
- Na stole bude průběžně k dispozici čistá voda, chléb, ubrousky a přiměřený počet nádob na odlévání vzorků.
- *Správné zpracování hodnocení* všech hodnotitelů a jejich kontrolu, *utajení výsledků hodnocení až do doby, než budou oficiálně zveřejněny*.

Ředitel soutěže odpovídá za řádnou práci sekretariátu soutěže.

Jsou-li v doprovodném programu zařazeny návštěvy vinařství či prezentace vín, odpovídá ředitel soutěže za to, že hodnotitelé se tímto způsobem neseznámí s víny přihlášenými do soutěže předtím, než byla taková vína ohodnocena.

VIII.

Zpracování výsledků, ocenění

Výsledky budou vypočteny součtem bodů od všech členů hodnotící komise s tím, že k nejvyššímu a nejnižší hodnocení nebude přihlídnuto.

Podle takto vypočtených výsledků budou vína oceněna následujícím způsobem:

Cenu může získat jen takové víno, jehož hodnocení přesáhlo hranici 80 bodů. Medailemi může být oceněno nejvýše 30 % nejlépe hodnocených soutěžních vín. Medaile se udělují podle těchto limitů:

Grand Gold – 92 a více bodů

Gold – 86 – 91,99 bodů

Silver – 83 – 85,99 bodů

Nebude-li při zachování těchto limitů dosaženo hranice 30% oceněných vín, sníží pořadatel limit pro udělení stříbrné medaile tak, aby mohl ocenit 30% soutěžících vín, ne však pod hranici 83 bodů.

Vína s absolutně nejvyšším počtem dosažených bodů v kategoriích A1 a B1 budou vyhlášena šampióny soutěže **Oenoforum 2015, Czech International Wine Competition**.

Nejlepší vína odrůdy **Sauvignon Blanc a Cabernet Sauvignon** budou oceněna speciální cenou **Oenofora 2015 „Sauvignon Trophy“**.

Nejvýše hodnocené víno v kategorii bílých vín, růžových vín, červených vín, přírodně sladkých a likérových vín, cuvée bílých vín a cuvée červených vín bude vyhlášeno jako vítěz kategorie.

O šampionech bude rozhodnuto ve zvláštním kole hodnocení (tzv. Master tastingu), do něhož postoupí 6 nejvýše hodnocených vín z kategorie A1/1, A1/2 resp. B1/1, B1/2 (resp. 6 nejlepších vín odrůdy Sauvignon Blanc resp. Cabernet Sauvignon); v případě rovnosti bodů na posledním postupovém místě postupují do Master tastingu všechna takto hodnocená vína. **V tomto kole budou započtena hodnocení všech hodnotitelů komise, nejvyšší a nejnižší hodnocení se neeliminují. V případě rovnosti bodů se šampionem stane víno s lepším součtem (průměrem) nejvyšších tří hodnocení.** Všechna vína postupující do master tastingu budou podrobena chemické analýze, za účelem ověření zbytkového cukru přepočteného na glukózu a fruktózu a v případě rozporu se zbytkovým cukrem pro danou kategorii budou taková vína vyřazena (překategorizována) a nahrazena dalším vínem v pořadí.

Dojde-li k rovnosti bodů u vín – vítězů kategorií, stane se vítězem to, které bude mít vyšší součet (průměr) bodů při zohlednění hlasů všech členů komise, tedy po započtení i nejvyššího a nejnižšího hodnocení. Bude-li i pak rovnost bodů, bude vítěz kategorie vyhlášen ex-aequo.

Pořadatel může vyhlásit i další dílčí ceny podle předem zveřejněné definice.

Zisk ocenění doloží organizátor diplomem, který předá nebo doručí soutěžícímu. Pořadatel vydá edici samolepicích medailí (macarons), které si u něj mohou soutěžící, jejichž vína byla oceněna, objednat proti úhradě až do počtu, uvedeného jako velikost partie na přihlášce.

IX.

Publicita

Informace o soutěži včetně výsledků oceněných vín budou zveřejňovány na www.oenoforum.cz a publikovány prostřednictvím mediálních partnerů a České tiskové kanceláře, aby byla zajištěna jejich co nejširší publicita. Výsledky soutěže oceněné medailí jsou veřejné.

Vína, která nebudou zkonzumována v průběhu hodnocení, použije organizátor pro prezentaci a propagaci soutěže při oficiálních příležitostech, použije je pro charitativní a veřejně prospěšné účely nebo je poskytne k výukovým a výzkumným účelům vzdělávacím a vědeckým institucím.

X.

Závazek soutěžícího

Podáním přihlášky soutěžící akceptuje tento statut a zavazuje se postupovat podle něj.

XI.

Závěrečná ustanovení

Pořadatel je oprávněn vydat prováděcí ustanovení, jimiž doplní nebo upřesní podle potřeby tento statut.

V případě malého počtu přihlášených vzorků může pořadatel dle vlastního uvážení kategorii sloučit s další nejbližší kategorií, v níž budou ocenění udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně.

Nezúčastní-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 a nezúčastní-li se v ní alespoň 5 vín odpovídajících statutu, nebude ocenění uděleno.

JUDr. Tibor Nyitray – prezident soutěže

Ing. Martin Půček – ředitel soutěže

(martin.pucek@svcr.cz, +420 606 743 231)

PhDr. Martin Chlad – marketingový a obchodní manažer soutěže

(martin.chlad@svcr.cz, +420 774 778 817)

Ve Velkých Bílovicích dne 17. 12. 2014

Příloha 1 - Hodnoticí tabulka pro tichá vína dle standardů OIV

Sauvignon Forum 2011 Czech republic

Evaluation of samples

Overview

Info

Hod. č. 2: Zdeněk Peřina, kom. K01
Degustátor | [Log-out](#)

Jury	Sample No.	Vintage	Category of wine	Method	Variety
K01	2	2009	A-Bílá vína suchá a polosuchá	Still wines	RV

Sample is closed, there is not possible to change the evaluation!

		Vynikající Nedostatečný Excellent Inadequate Ausgezeichnet Unzureichend ⊕ → ⊖				
VISUAL	Lipidity	5	4	3	2	1
	Aspect other then limpidity	10	8	6	4	2
NOSE	Genuiness	6	5	4	3	2
	Positive intensity	8	7	6	4	2
	Quality	16	14	12	10	8
TASTE	Genuiness	6	5	4	3	2
	Positive intensity	8	7	6	4	2
	Harmonious persistence	8	7	6	5	4
	Quality	22	19	16	13	10
Harmony - Overall judgement		11	10	9	8	7

New bottle
 Eliminated
 Points: **75**

[1-15](#) | [16-30](#) | [31-45](#) | [46-50](#)

Sample	Categ.	Points	Status
1	A	78	H
2	A	75	H
3	A	88	H
4	A	74	H
5	A	82	H
6	A	73	H
7	A	83	H
8	A	86	H
9	A	81	H
10	A	87	H
11	A	78	H
12	A	80	H
13	A	80	H
14	A	78	H
15	A	82	H

Příloha 2

KLASIFIKACE VÍN

Soutěž Oenoforum 2015, Czech International Wine Competition je vypsaná pro vína těchto kategorií:

Kategorie vína	<i>Referenční</i>
<p>Bílá vína (jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy – ročníky 2015 (jižní polokoule), 2014 a 2013</p> <p>- suchá vína</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g, nebo do 9g, pokud celkový obsah kyselin, přepočítaný na kyselinu vinnou je nejvíce o 2gramy nižší než hodnota obsahu zbytkového cukru</p>	A1/1
<p>Bílá vína (jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy – ročníky 2012 a starší</p> <p>- suchá vína</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g, nebo do 9g, pokud celkový obsah kyselin, přepočítaný na kyselinu vinnou je nejvíce o 2gramy nižší než hodnota obsahu zbytkového cukru</p>	A1/2
<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, pokud celkový obsah kyselin, přepočítaný na kyselinu vinnou je nejvíce o 10 gramů nižší než hodnota obsahu zbytkového cukru</p>	A2
<p>- polosladká vína</p> <p>t. j. vína s vyšším zbytkovým cukrem než stanovuje kategorie pro polosuchá vína, nejvýše však 45g</p>	A3
<p>Červená vína (jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy – ročníky 2015 (jižní polokoule), 2014 a 2013</p> <p>Suchá</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g, nebo do 9g, pokud celkový obsah kyselin, přepočítaný na kyselinu vinnou je nejvíce o 2gramy nižší než hodnota obsahu zbytkového cukru</p>	B1/1
<p>Červená vína (jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy – ročníky 2012 a starší</p> <p>Suchá</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g, nebo do 9g, pokud celkový obsah kyselin, přepočítaný na kyselinu vinnou je nejvíce o 2gramy nižší než hodnota obsahu zbytkového cukru</p>	B1/2
<p>Polosuchá a polosladká</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než je stanoven v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahuje 45 g zbytkového cukru,</p>	B2
<p>Růžová vína (jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy</p> <p>Suchá</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g, nebo do 9g, pokud celkový obsah kyselin, přepočítaný na kyselinu vinnou je nejvíce o 2gramy nižší než hodnota obsahu zbytkového cukru</p>	C1
<p>Polosuchá a polosladká</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než je stanoven v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahuje 45 g zbytkového cukru</p>	C2

Vítejte v systému pro hodnocení vín Národního vinařského centra.
Welcome to the system for wine evaluation of the National wine centre
Verze 2.0 (2010/05)
Konceptce: Pavel Krška, technická realizace: Jaromír Kuřitka

Přihlašte se údaji, které jste získali od administrátora
Use the login and the password that you received from administrator

Login	<input type="text" value="zperina01"/>
Heslo/password	<input type="password" value="•••••"/>
	<input checked="" type="radio"/> čeština <input type="radio"/> english <input type="radio"/> deutsch
	<input type="button" value="Přihlásit se / login"/>

Nezasahujete žádným způsobem do nastavení počítače, nespouštějte žádné jiné aplikace a nepokoušejte se připojovat na Internet!
Do not change any computer settings, do not run any other applications and do not try to connect with the Internet!

3b) přihlašovací formulář

Přihlašovatel	Malcolm Russell
----------------------	-----------------

Malcolm Russell
280, 69121 Sedlec
Czech Republic
Kontaktní osoba: Malcolm Russell
Email: mlclmrssl7@gmail.com

tel.: 776 073716
fax.:
mobil.: 776 073716
email: mlclmrssl7@gmail.com

Seznam vín přihlašovaných do soutěže

číslo šarže	cukr g/l	kyselin g/l	vel. šarže (l)	alk. %	pozn.	statut
-------------	----------	-------------	----------------	--------	-------	--------

Příjm. č. vz. **130001** – Sauvignon blanc () - moravské zemské víno - 2009 CZE/Morava/Mikulovská /Valtice /
kategorie: 2. Druhá testovací kategorie / Second test category

28	3.3	6.5	650	12.5		Odesláno
----	-----	-----	-----	------	--	----------

Příloha 4 – Degustační sklo

<http://www.twpglass.cz/experience/EXPERIENCE.htm>

JUDr. Tibor Nyitray

Ing. Martin Půček

