



# Statut soutěže

## SUCHÁ VÍNA ONLINE

### 1. Pořadatel soutěže

- UNIE ENOLOGŮ ČR, z.s., se sídlem Lednice, Slovácká 786, 691 44, IČ: 030359143, zapsaného ve spolkovém rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně pod spisovou značkou L 19860.

### 2. Poslání a cíl soutěže

- Posláním soutěže je návrat moravského vinařství ke komplexním suchým bílým i červeným vínům plně srovnatelným s velkými vína Evropy a celého světa (okolních zemí).
- Cílem ONLINE soutěže je vytvořit systém pohyblivého (plovoucího) výběru 100 nejlepších vín, zaměřeného na důsledné hodnocení organoleptických a analytických parametrů, kondičního stavu vína, potenciálu vývoje zrání včetně enogastronomické kombinovatelnosti."

### 3. Určení soutěže

- Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky tohoto statutu.
- Hrozny pro výrobu vína musí pocházet pouze z ČR (vinařská oblast Morava a Čechy).
- Výrobce musí být plátce do VF.
- Vína lze vyrábět pouze z hroznů révy vinné odpovídajících kvalitativnímu zařazení:
  - víno s přívlastkem pozdní sběr
  - víno s přívlastkem výběr z hroznů,
  - bez přídavku cukru a etanolu v celém procesu vinifikace.
  - Víno – bílé i červené musí mít obsah zbytkového cukru (gl + fr) max 4 g/l.
  - Minimální obsah alkoholu je 12,5 %, bez zaokrouhlování

#### **4. Termín a místo hodnocení**

UE bude hodnotit vína na svém pravidelném zasedání každé první úterý v měsíci nebo alespoň čtyřikrát ročně, na začátku ledna, dubna, července a října.

#### **5. Množství vzorku a poplatek**

- Minimální množství přihlášeného vína je 750 lahví (o obsahu 750 ml) ve chvíli přihlášení do hodnocení „Suchá vína online“, vzorek reprezentuje 6 ks lahví.
- Po vyprodání daného vína, je vinař povinen tuto skutečnost nahlásit UE a víno bude vyřazeno z výběru.
- Poplatek za hodnocení je 1.000 Kč s DPH za vzorek a zařazené víno bude moci být opatřeno medailí „SVO“.
- Poplatek je nutné zaplatit po přihlášení vína na základě zaslané faktury.

#### **6. Přihláška**

- Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce, IČ, DIČ, e-mail, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku a obsah zbytkového cukru, skutečný obsah alkoholu v % bez zaokrouhlování.
- Vinař může před hodnocením uvést specifika pro organoleptické hodnocení – délka dekantace či specifika procesu vinifikace pro lepší pochopení vína – např. délka ležení v sudech, oranžové víno atd...
- Součástí přihlášky je i analytický rozbor vín.
- Bílá vína mohou být do hodnocení přihlášena nejdříve 1. listopadu roku následujícího po sklizni.
- Červená vína mohou být do hodnocení přihlášena nejdříve 1. listopadu po dvou letech následujících po sklizni.

#### **7. Odběr vzorků**

- Online (celoročně) na všech pobočkách BS vinařské potřeby s.r.o.
  - Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice,
  - K vápence 3202, 692 01 Mikulov,
  - Brněnská 523, 671 82 Znojmo,
  - Svitavská 15, 614 00 Brno
- Kontaktní osoba: Ing. Miloš Vidlář, M:724155006, e-mail: unie@unieenologů.cz
- Vzorky se odebírají po 6 kusech od šarže
- součástí je analytický rozbor

#### **8. Hodnotící komise**

- Hodnotící komise se skládá z členů spolku UE, a to v počtu min. 15, účast na hodnocení je nutno předem nahlásit, účast je podložena presenční listinou.

## 9. Podmínky hodnocení

- Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším 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 a odrůdy (kategorie),
- Vína budou před degustací dekantována ( červená 120 minut předem)
- Vzorky vín budou hodnoceny po skupinách - „flightech“ dle odrůd nebo příbuznosti odrůd kategorie a dále podle ročníku (sestupně) v odpovídajícím skle.
- Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 -16°C,
- Objektivita hodnocení a nestrannost zpracování výsledků je absolutně zajištěna. Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu tří let.

## 10. Systém hodnocení

- Vína zařazená do „Výběru Vín UE“ musí dosáhnout minimálně 85 bodů. Hodnotit se bude po 5 bodech (např. 80, 85, 90, 95 a 100) pro jasné rozlišení kvality vína a výsledné bodové hodnocení bude dáno průměrem od všech hodnotitelů. U vín s výsledkem 80 a níže je nutné uvést důvod tzv. vyřazení vzorku vína.
- Komise vybraná z členů UE bude vždy hodnotit pouze 20 vzorků z přihlášených vín, ostatní se ponechají na další kolo výběru. O výsledku hodnocení, přijetí či termínu dalšího hodnocení bude výrobce informován
- Seznam vín s popisy a fotografiemi lahví bude uveden na webových stránkách UE. A výsledky hodnocení budou mediálně prezentovány.
- Maximální množství vín ve výběru je 100, po naplnění tohoto množství budou vína s vyšším hodnocením nahrazovat vína s hodnocením nižším.
- Vína s hodnocením nad 95 bodů – budou nazývány „Ikona suchých vín“ a budou mediálně prezentovány a použity ve snoubení s pokrmy předních českých šéfkuchařů, kteří se rovněž zúčastní výběru vín pro gastronomické zařazení.
- Vybraná vína mohou být namátkově kontrolována v průběhu zařazení nákupem z trhu nebo z uchovaných lahví. Druhé hodnocení vína i s analytickým rozbohem bude vždy nejpozději do 1 roku od zařazení do soutěže „Suchá vína online“ a to vždy vzorkem zakoupeným ve volném trhu, případně poskytnutým novým majitelem, avšak vždy mimo vinařství.

Statut soutěže byl schválen na Valné hromadě dne 10.5.2016

  
Doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.  
Předseda spolku