

# MEDITRINA

## Frauen des Weines

5. Jahrgang eines Internationales Wein Wettbewerbes

# STATUT

## des Wettbewerbes

MEDITRINA ist internationales Wettbewerb durchgeführt und bewertet von Frauen. Es wird durchgeführt nach den Tschechischen nationalen Standards zertifizierter Wein- Wettbewerbe der CZ.

### I. Organisation

**Organisator:** Pavla Škrabalová

**Fachlicher Garant und Önologe:** Bc. Alžběta Suská

### II. Ziel des Wein-Wettbewerbes

Frauen Einfluss in der Winzer- Welt in das Gedächtnis der Öffentlichkeit zu heben. Beste tschechische, mährische und ausländische Weine – aus der Sicht der Frauen vorzustellen.

Fachlich bewerten Weine aus den verschiedenen Weingebieten und somit Wein Verkauf zu unterstützen.

Ermöglichen Erfahrung Austausch zwischen Frauen aus dem Winzer Gewerbe.

Anknüpfen und vertiefen Beziehungen zwischen Winzern, Händlern und Verbrauchern in den Bereichen der Produktion, Handel aber auch gesellschaftlichen Ereignissen und das nicht nur zwischen Frauen.

### III. Bedingungen zu Teilnahme an Wettbewerb

1. Das Wettbewerb ist für hochwertige Weine gedacht, die aus der Tschechischen Republik und anderen EU-Ländern entsprechender Kategorien stammen.
2. Die zum Wettbewerb angemeldeten Weine müssen im Einklang mit dem Gesetz über Weinbau und –Wirtschaft Nr. 321/2004 GBl., in gültiger Fassung (im weiteren „Gesetz“) sein und den entsprechenden Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft entsprechen. Ausländische Weine müssen mit der im betreffenden Land gültigen Legislative übereinstimmen.
3. Die Anmeldung erfolgt ausschließlich über [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz) . Das Anmeldeformular zusammen mit allen Weinmustern muss in der Zeit vom 21. Januar bis 23. März 2019 an den Sammelstellen eintreffen.

Menge der zum Wettbewerb angemeldeten Weine ist limitiert auf max. 250, pro Anmelder max. 8Muster. Anmeldeschluss wird nach Erreichen der max. Muster Menge, spätestens aber am 18. März 2018.

Die Anmeldung muss beinhalten:

Die Identität des Anmelders oder des Wein – Produzenten (falls unterschiedlich) und bei jeden Weinminimal diese Informationen:

- Handelsname des Weines
- Sorte, bzw. Cuvée
- Güteklassifikation nach dem jeweiligen Weingesetz
- Jahrgang
- Weinbaugebiet, Teilgebiet, Ried
- Kategorie
- Chargennummer
- Inhalt Restzucker
- Inhalt Alkohol
- Inhalt Flasche
- Reg.-Nr. Güte
- Information ob der Wein durch eine Winzerin produziert wurde (Feld „Bemerkungen“)
- Chemische Analyse in E-form – kann man nachreichen in Papier Form

**4. Die Teilnahmegebühr für 1 Muster beträgt 200 CZK /10 Euro, diese ist bei der Abgabe der Muster bar zu bezahlen bzw. durch Überweisung auf das Konto in der Tschechischen Republik bis 18. März 2019:**

IBAN CZ072010000002400701075

SWIFT/BIC FIOBCZPPXXX

Bei ausländischen Weinen müssen entsprechende Bedingungen der jeweiligen Legislative erfüllt sein. Das Anmeldeformular muss den Ursprung der Weine sowie evtl. chemische Analyse aus einem akkreditierten Labor beinhalten.

#### **IV. Kategorie**

- A. **Stille Weißweine trocken und halbtrocken** (Restzucker max. 12 g/l)
- B. **Stille Weißweine halbsüß** (Restzucker über 12 bis 45 g/l)
- C. **Stille Weine süß** (Restzucker über 45g/l) ohne Farbunterschied
- D. **Rose und Klaret trocken, halbtrocken und halbsüß** (Restzucker max. 45 g/l)
- E. **Stille Rotweine trocken und halbtrocken** (Restzucker max. 12 g/l)

#### **V. Bewertung der Weine**

Die Bewertung der Weine findet am 23. März 2019 in Kulturhaus Zabcice statt.

Vorstellung der Verkosterinnen: 8,00 Uhr, Beginn der Bewertung: 8,30 Uhr

Die Bewertung der Weine verläuft nach dem 100-Punkte System der internationalen Union der Önologen, je nach Sorte, Jahrgang, Restzucker. Die Bewertung ist anonym, nur nach der Muster- Nummer.

Alle Weine werden dekantiert. Die besten Weine aus jeder Kommission werden der Vorsitzenden vorgelegt (100 Punkte System) und die bestimmt den „Champion“.

#### **VI. Fachjury**

Die Bewerter sind aus der Tschechischen Republik und aus dem Ausland ausgewählt. Die Jury besteht aus wenigstens 4 Verkosterinnen und 1 Juryvorsitzenden. Alle Bewerterinnen sind nach den Bedingungen der Anlage Nr. 14,

Erlass Nr. 323/2004 GBl., in gültiger Fassung geprüft.

Alle Bewerter/innen müssen eine gültige Bescheinigung besitzen, nach SZPI, ČSN ISO 8586-2, 8586, für sensorische Bewerter, oder eine gleichwertige eingetragen in Nationalen Winzer Register.

In begründeten Fällen, z.B. bei ausländischen Verkosterinnen, kann der Wettbewerb Garant die Bewertung auch einer Frau ermöglichen, die zwar nicht über die oben genannte Bescheinigung verfügt, kann aber Praxis in Bewertung bei internationalen Wettbewerben nachweisen

Die Fachjury und deren Vorsitzende werden durch den Garanten des Wettbewerbes bestimmt. Die Vorsitzende leitet die Bewertung der Jury. Das Ergebnis ergibt sich durch die Punkte aller einzel- Bewertungen Aller Jury Mitglieder.

## **VII. Auswertung der Weine, Preise**

Großgoldmedaille – über 90 Punkte, Goldmedaille – über 86 Punkte, Silbermedaille – über 83 Punkte.

Wein mit bester Bewertung durch die Jury Vorsitzende erhält den Titel „Champion des Wettbewerbs Meditrina

Allen anderen Weinen mit der besten Bewertung werden die Preise Sieger der Kategorie ...erteilt

Die beste Weinkollektion (1 Kollektion = 4 – 8 Muster) wird das Diplom Die beste Meditrina Kollektion 2019 erhalten.

### **Spezial Preise**

- Am besten bewertete ausländische Weine. Bedingung ist, dass aus jenen Land min. 10 Muster angemeldet bewertet wurden.
- Bester Wein einer Önologin d.h. Urkunde für Wein produziert durch eine Frau
- Bester Blaufränkischer Wein- Urkunde und Pokal der Vize-Präsidentin des Tschechischen Winzer Verbandes für am besten bewerteten Blaufränkischen Rotwein.

In Falle einer Punkte Gleichheit wird ein arithmetischer Durchschnitt nach der Eliminierung der Grenzwerte. Falls auch das zu keiner Entscheidung führen würde werden ausgezeichnet alle Punkte gleiche Weine.

## **VIII. Werbung**

1. Haupt- Wettbewerb Partner
2. Wettbewerb Partner
3. Medialen Wettbewerb Partner
4. Werbung in Katalog des Wettbewerbes, A5 - 1 000 CZK, A6 – 500CZK

Der Veranstalter verhandelt mit dem Partner Firmen

## **IX. Besondere Bestimmungen**

1. Die feierliche Bekanntmachung der Sieger mit Rahmenprogram, Tanz und Wein Kost findet am 23.März 2019 statt in Kulturhaus Žabčice statt. Beginn 19.00
2. Der Veranstalter hat das Recht auf Druck und Distribution der Medaillen für die sieges- Weine mit dem Logo der Meditrina. Willkürliche Bezeichnung der Weine mit dem Logo Meditrina ist eine Verletzung der Statuten und unlauter Wettbewerb sowie eine Verletzung der Rechte des Organisers.

3. Das Fotografieren während des Wettbewerbes und infolge der Veröffentlichung der Fotos ist erlaubt nur nach Absprache mit dem Organisator des Wettbewerbes.
4. Der Veranstalter kann für die prämierten Weine auf Kosten des Teilnehmers selbstklebe Medaillen anfertigen lassen.
5. Der Veranstalter veröffentlicht Statut, Anmeldeformular sowie auch die Ergebnisse an der [www.meditrina.cz](http://www.meditrina.cz) und auch in Form eines gedruckten Kataloges.

### **Besondere Bestimmungen**

1. Die feierliche Bekanntmachung der Sieger mit Rahmenprogram, Tanz und Wein Kost findet am 23.März 2019 statt in Kulturhaus Žabčice statt. Beginn 19.00
2. Der Veranstalter hat das Recht auf Druck und Distribution der Medaillen für die sieges- Weine mit dem Logo der Meditrina. Willkürliche Bezeichnung der Weine mit dem Logo Meditrina ist eine Verletzung der Statuten und unlauter Wettbewerb sowie eine Verletzung der Rechte des Organisators.
3. Das Fotografieren während des Wettbewerbes und infolge der Veröffentlichung der Fotos ist erlaubt nur nach Absprache mit dem Organisator des Wettbewerbes.
4. Der Veranstalter kann für die prämierten Weine auf Kosten des Teilnehmers selbstklebe Medaillen anfertigen lassen.
5. Der Veranstalter veröffentlicht Statut, Anmeldeformular sowie auch die Ergebnisse an der [www.meditrina.cz](http://www.meditrina.cz) und auch in Form eines gedruckten Kataloges.

### **X. Ausschluss aus dem Wettbewerb**

Aus dem Wettbewerb können die Weine eines Winzers ausgeschlossen werden, die in letzten 2 Jahren schriftlich benachrichtigt wurden, dass sie gegen die Landes- Winzer Gesetze verstoßen haben, und das in folgenden Punkten:

#### **1. Unerlaubte önologische Vorgangsweisen:**

- a) Zugabe von Glycerol, Farbstoffe und andere unerlaubte Stoffe: Verweis auf Anweisung der Kommission (ES) Nr. 606/2009 – angegebene Stoffe sind nicht angeführt als erlaubte Zusatzstoffe für die Wein Produktion in der Anlage I
- b) Zugabe von Wasser und Ethanol: Verweis auf Anordnung EP a ER (EU) Nr. 1308/2013 in voller Fassung, Anlage VIII, Teil 2, Absatz A, Punkt 1 und 2.
- c) Ethanol über das Limit mit der Herkunft aus Rüben Zucker: Verweis auf Anordnung EP und ER (EU) Nr. 1308/2013 in voller Fassung, Anlage VIII, Absatz A, Punkt 2 Buchstabe a) und b).

2. **Produkte unbekannter Herkunft** oder Produkte welche wurden produziert aus folgenden: § 27 Absatz 4, Buchstabe b), Punkt 2 Gesetz Nr. 321/2004 Sb. In der gültigen Fassung.

3. Verstoß gegen Verordnung des Absatzes 103 der Anordnung EP und ER (EU) Nr. 1308/2013 in der gültigen Fassung und unerlaubtes Anwenden der traditionellen Begriffe: Verletzen der Anordnung des Absatzes 113 des EP und ER (EU) Nr. 1308/2013. Bemerkung: Wer in Umlauf Weine mit der Bezeichnung CHOP, VOC oder CHZO (Tschechische und Mährische Landes Weine) bringt und dabei wird festgestellt das es sich nicht

um einheimische Weine handelt, der verstößt gegen Anordnung des Rates und des Absatzes 118 in abs. 1 des ES Nr. 1234/2007.

## **XI. Weinmuster Sammelstellen**

1. Žabčice – Sporthalle  
Tel: +420 777 209 070  
Mo–Fr: 15-22 h, Sa–So: 9-20 h
  
2. Velké Bílovice  
BS Vinařské potřeby  
Žižkovská 1230  
691 02 Velké Bílovice  
E-mail: info@vinarskepotreby.cz  
Tel.: +420 519 347 524  
Mo–Fr: 7.30–17.00 h, Sa: 7.30–11.00 h
  
3. Bavory  
Vinařství Drmola  
692 01 Bavory 46  
Nach vor – ab Absprache +420 736 487 749.
  
4. Rostoky (für Böhmen)  
Vinařství Ludwig s.r.o.  
Palackého 956  
252 63 Rostoky  
E-Mail: roztoky@vinnesklepy.cz  
Mo–Fr: 8.00–16.00 h

Kontakt:  
Pavla Škrabalová  
E-Mail: pavlaskrabalova@seznam.cz  
Tel.: +420 734 477 561