



# Statut soutěže

## SUCHÁ VÍNA ONLINE

### 1. Pořadatel soutěže

UNIE ENOLOGŮ ČR, z.s., se sídlem Lednice, Slovácká 786, 691 44, IČ: 03035913, 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 oenogastronomické 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, 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**

- Odběr vzorku probíhá vždy v domluvený termín dvou dnů, týden před samotným hodnocením, na výrobní hale Šlechtitelské stanice vinařské Velké Pavlovice, a.s. Pod Břehy 565/54 Velké Pavlovice 691 06 od 7:00 - 15:30.
- 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 minimální poloviny stávajících členů spolku UE, 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 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.

## 10. Systém hodnocení

- Vína zařazená do výběru „Suchá vína online“ 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 rozbořem může být 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 5. 1. 2017



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