



Statut soutěžní přehlídky vín **VINUM JUVENALE 2015**



1. Úvodní ustanovení

VINUM JUVENALE je mezinárodní soutěž vín **splňující Národní standardy certifikovaných soutěží vín v ČR** (garance Svazu vinařů a NVC). Jejím cílem je ohodnotit a ocenit nejlepší vína ze sklizně 2015. V roce 2016 se uskuteční již 18. Ročník. Hodnocení bude prováděno 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů, za pomoci elektronického systému ShirazCode.

2. Termín konání

Hodnocení soutěžních vín se uskuteční dne 22. a 23. února 2016 v OREA HOTEL Voroněž Brno. Slavnostní vyhlášení výsledků, předání diplomů a ocenění se uskuteční 9. března v OREA HOTEL Voroněž Brno.

3. VINUM JUVENALE PRAESENTATIO

Dne 10. března bude přehlídka vín VINUM JUVENALE otevřena pro veřejnost v prostorách hotelu OREA Voroněž Brno. Při této příležitosti, kdy budou moci ochutnat všechny přihlášené vzorky, proběhne také VINUM JUVENALE PRAESENTATIO, prezentace zúčastněných vinařů. Pro tuto prezentaci zajistí organizátor soutěže prezentační místo a chladicí box na vína. U vín, která budete prezentovat, nezáleží na ročníku, ani na tom, zdali jsou přihlášena v soutěži. Na Praesentatio je třeba se přihlásit pomocí přiložené přihlášky. Výstava se koná za účelem získání nových kontaktů z řad majitelů vinoték, hotelů, restaurací a milovníků vín z celé ČR.

4. Doprovodná soutěž

Při příležitosti společenského večera dne 9. března proběhne soutěž pro dívky ve věku od sedmnácti do 25 let, které pochází z vinařské rodiny a svou prací jsou spojené s pěstováním hroznů, výrobou a obchodem s vínem a dalšími produkty révy vinné. Vítězka této celodenní soutěže bude vyhlášena večer na společenském večeru a bude se moci pyšnit titulem **KRÁLOVNA VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2016**.

5. Přihlašování vín a doručení vzorků

Soutěžní přehlídky se mohou zúčastnit tuzemská i zahraniční vína vyrobená ze sklizně 2015. Vína budou zařazena do kategorie podle jednotlivých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize (SO).

K nahlédnutí: http://eagri.cz/public/web/file/247574/SO_NL_2014.pdf (str. 40)

Z modrých odrůd se mohou zúčastnit také vína růžová.

Zahraniční vína budou zařazeny do stejných kategorií jako tuzemská vína. Pokud se bude jednat o vína, která nejsou obsažena v SO budou zařazena do kategorie ostatní.



MIKA CZ, s.r.o. Brno

Černovická 2b, 617 00 Brno, tel.: 545 234 507, info@mika.cz

5.1. Rozdělení vín

Novinkou je rozdělení na kategorie v jednotlivých odrůdách:

- **se zbytkovým cukrem do 4 g/l** (dle vinařského zákona označováno jako **suché**) (max. 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně
- **se zbytkovým cukrem nad 4 g/l.**

Na základě zkušeností z minulých ročníků bude podkladem pro zařazení do těchto kategorií dodání rozboru na zbytkový cukr.

Jeden vzorek představuje:

- 6 láhví o objemu 0,75 l
- 9 láhví o objemu 0,5; 0,375 nebo 0,2 l.

Účastníci soutěže obdrží **za každé 3 přihlášené vzorky 1 vstupenku** na Společenský večer vinařů České republiky **zdarma**

V každé kategorii může být neomezený počet soutěžních vzorků, pokud však bude v přihlášené odrůdě méně než 5 vzorků, budou tato vína zařazena do kategorie ostatní.

5.2. Termín přihlášení

nejpozději 31. ledna 2016. Přihlášku lze poslat dvěma způsoby:

- Emailem: info@mika.cz
- Poštou: MIKA CZ s.r.o., Černovická 2b, 617 00 Brno

5.3. Doručení vzorků

Soutěžní vzorky v množství 6 lahví 0,75 l (popř. 9 láhví x 0,5; 0,375; 0,2) je nutno dodat na základě přihlášky

v termínu: **15. února nebo 16. února 2016 (vždy mezi 8 až 16 hodinou)**

na adresu **Svatoplukova 84, Brno-Židenice** (bývalý areál Židenických kasáren)

nebo poštou do 5. února 2016 na adresu MIKA CZ s.r.o., Černovická 2b, 617 00 Brno.

Vzorky musí být označeny i na kartonu názvem odrůdy a množstvím cukru v g/l.

K přihlášce musí být dodána **kopie analytického rozboru všech vín**, obsahující údaje minimálně o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza + fruktóza) a celkovém obsahu kyselin.

K přihlášce musí být dodány také **dokumenty prokazující původ vín**; u zemských vín kopie registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopie nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.). U vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopie rozhodnutí o zatřídění; lze nahradit také vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína.

Soutěžící je v případě ocenění (champion, vítěz odrůdy a zlatá medaile) povinen dodat další balení 6 lahví 0,75 l (popř. 9 láhví x 0,5; 0,375; 0,2) oceněného vína. Za vzorek obdrží VIP vstupenku na Společenský večer vinařů ČR.



MIKA CZ, s.r.o. Brno

Černovická 2b, 617 00 Brno, tel.: 545 234 507, info@mika.cz

6. Přihlašovací poplatek

Na základě přihlášky bude zaslána **faktura na reklamu a propagaci ve výši 25 € bez DPH za každý soutěžní vzorek.**

Pokud nebude **faktura uhrazena do 15. února 2016**, soutěžní vzorek ztrácí nárok na umístění v soutěži a uvedení v katalogu.

Účastníci soutěže obdrží za každé 3 přihlášené vzorky 1 vstupenku na Společenský večer vinařů České republiky zdarma a zároveň budou mít možnost dokoupit další vstupenky za sníženou cenu 40 € bez DPH.

Údaje k platbě na bankovní účet:

IBAN:CZ3001000000278682350257

SWIFT: KOMBCZPPXXX

Vzhledem k Vaší účasti Vám nabízíme **inzerce v katalogu** soutěže. Velikost reklamní strany:

- A5 za 40 € bez DPH
- 1/2 A5 za 20 € bez DPH.

katalog bude vyroben v nákladu 2.000 ks

Podklady k reklamě dodejte do 31. ledna 2016.

7. Vyloučení ze soutěže

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo vyloučit účastníka ze soutěže, pokud nesplňuje podmínky Národního standartu soutěže vín – viz. : www.vinarskyfond.cz/cz/files/442

Jedná se o zejména o prokázání v posledních dvou letech:

Nevyhovující geografický původ

Produkty neznámého původu

Nepovolené enologické postupy (přídavek vody, glycerolu, barviv, nadlimitní etanol)

8. Hodnocení soutěžních vín

Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů za použití elektronického systému ShirazCode. Výsledné hodnocení vzorku je dáno dle hodnocení 5 degustátorů, s eliminací krajních hodnot.

Odborným garantem hodnocení je Ing. Jakub Šebesta.

Teplota v hodnotící místnosti bude mezi 21–23 °C a místnost bude chráněna proti vnějšmu rušení, zejména pachům, hluku atd.

Vína jsou řazena dle odrůdy a poté podle zbytkového cukru vzestupně.

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě: 9–11 °C bílá a růžová; 15-17 °C červená vína.

Hodnocení vín je striktně anonymní, organizátor zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před sensorickým hodnocením.

Každý z 5 degustátorů hodnotí samostatně a nezávisle. Má k dispozici degustační místo vybavené podle degustačních pravidel, zejména neperlivou vodou, degustačním soustem, ubrousky a nádobou na odlévání vína. Hodnocení vín je nezávislé, s důrazem na vysokou míru objektivity hodnocení. Hodnocení předsedy degustační jury se nezapočítá do celkového hodnocení vín.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne. Každý hodnotící den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Celkový počet hodnocených vzorků v jedné komisi za jeden hodnotící den nepřesáhne 35. **Degustace proběhne dne 22. a 23. února 2016** v OREA HOTEL Voroněž Brno. Pokud by kdokoliv z Vašeho vinařství splňoval podmínku platné sensorické zkoušky dle



MIKA CZ, s.r.o. Brno

Černovická 2b, 617 00 Brno, tel.: 545 234 507, info@mika.cz

normy ČSN ISO 8586-2 (příp. rovnocenných) a chtěl se **zúčastnit degustace**, uveďte prosím tuto skutečnost do přiložené přihlášky. Pozvánka na degustaci Vám bude poslána obratem.

Komise odborníků provede 26. února anonymní degustaci nejlépe hodnocených vín a vyberou šampiona Vinum Juvenale a vítěze z bílých, růžových, červených vín.

9. Ocenění, diplomy, medaile, označování vín

Při Společenském večeru vinařů České republiky dne 9. března 2016 budou předány ceny a diplomy. Reklamní pečetě budou vítězným soutěžním vzorkům dodány po předložení dokladu o zařazení vín.

Při účasti méně jak 5 soutěžních vzorků z kategorie nebude udělován vítěz kategorie.

Na základě hodnocení komisí budou udělena následující ocenění:

- Champion VINUM JUVENALE 2015
- Vítězové jednotlivých kategorií
- Zlaté medaile (od 86 bodů)
- Stříbrné medaile (od 83 bodů)

- Nejlépe hodnocené růžové víno (cena Vinařského fondu ČR)
- Nejlépe hodnocené červené víno (cena předsedy Svazu vinařů ČR)
- Nejlépe hodnocené zahraniční víno (cena primátora statutárního města Brna)

- Nejlepší kolekce vín (cena hejtmana JMK) (všechny vzorky výrobce s min. 5 vzorky)
- Nejlepší zahraniční kolekce vín (cena agrární komory ČR)
- Národní vítěz (cena a čestný diplom pro nejlépe hodnocené víno dle země původu)

9.1. Možnost označování láhví

Na základě vydání diplomu, osvědčujícího získání příslušného ocenění či medaile, má výrobce právo označovat láhve příslušné výrobní šarže samolepicími známkami s uvedením ocenění a označení soutěže:

- Champion
- Vítěz kategorie
- Zlatá medaile
- Stříbrná medaile

Tyto samolepicí známky si může přihlašovatel zakoupit od organizátora v maximálním počtu odpovídajícím velikosti příslušné šarže uvedené na přihlášce. **Jakékoliv jiné označování láhví, než známkami vydanými organizátorem soutěže, je zakázáno.**

Dále může přihlašovatel použít grafickou podobu dané medaile ve svých propagačních materiálech, cenících, katalozích, na webových stránkách atd. Toto užití podléhá písemnému schválení organizátora.



MIKA CZ, s.r.o. Brno

Černovická 2b, 617 00 Brno, tel.: 545 234 507, info@mika.cz