

14. ročník mezinárodní soutěže vín FESTWINE 2018

- I. **Pořadatelé mezinárodní soutěže vín FESTWINE 2018:**
Vingal s.r.o., provozovatel **VINNÉ GALERIE** v Brně (www.vinnagalerie.cz). Výsledky z předchozích ročníků na www.festwine.cz.
- II. **Poslání a cíl mezinárodní soutěže vín FESTWINE:**
1. Ukázat možnost skloubení vína s kulturou a uměním a propagace s pomocí známých osobností.
 2. Odborně posoudit vína z různých vinařských oblastí jak domácích výrobců, tak i výrobců a jejich dovozců z různých konců světa. Srovnání vín tuzemských s víny tamzemskými.
 3. Umožnit výrobcům a dovozcům prezentovat také vína loňského ročníku v pozdějším termínu, kdy jsou vína již skutečně připravena.
 4. Vyzdvihnout kouzlo tohoto ušlechtilého moku a propagovat kvalitní zástupce této kategorie.
 5. Představení široké veřejnosti a zlepšení povědomí o tomto nádherném nápoji.
 6. Poskytnout všem vystavovatelům zpětnou vazbu kdo jak jejich vína hodnotil. Podpořit tedy odborný dialog k jednotlivým vínům. Maximální odborná úroveň.
- III. **Podmínky účasti na mezinárodní soutěži vín FESTWINE:**
1. Účastnit se mohou domácí i zahraniční výrobci vína s výjimkou vín stolních a dovozci vína s výjimkou vín stolních nebo vínům s původem mimo Evropské společenství, odpovídající kvalitou stolním vínům, kteří splní podmínky tohoto statutu.
 2. Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb. v platném znění a souvisejícím předpisům Evropských společenství. Zahraniční vína přihlášená do soutěže musí odpovídat legislativě platné v zemi původu tohoto vína.
 3. Kategorie:
 - A. Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem do 4 g/l.
 - B. Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem od 4,1 g/l do 12 g/l
 - C. Bílá vína tichá se zbytkovým cukrem od 12,1 g/l do 45 g/l.
 - D. Růžová tichá vína
 - E. Červená vína tichá se zbytkovým cukrem do 4 g/l.
 - F. Červená vína tichá se zbytkovým cukrem nad 4 g/l.
 - G. Vína sladká - speciální (ledová, slámová, tokajské výběry, výběry z bobulí, z cibéb) nad 45 g/l.
 - H. Ostatní vína (likérová, fortifikovaná)
 - I. Šumivá a perlivá vína
 - J. Přírodní (organická) vína (popis kategorie níže)

pozn. - Minimální počet pro otevření kategorie je 5 přihlášených vzorků.
 4. Každý vzorek vína je přihlášen na předepsané přihlášce vyplněné ve všech bodech.
 5. Vzhledem k nově zařazené kategorii přírodních vín, specifikujeme detailněji:
veškerá síra do 60 mg/l, doložená rozbořem
vína nemusí být filtrovaná, tj. je tolerován sediment
barva vína může být ovlivněna dlouhou macerací hroznů, vyšší oranžový či růžový odstín u bílých vín není posuzován negativně
při výrobě vína nebyly použité AVSK, není povoleno přidání enzymů či taninů
vína jsou všechna suchá
otevřeno pro bílá, růžová i červená vína
kategorie je vhodná pro vína oranžová, vína vyráběná z dlouho macerovaných hroznů, vína z Kvevri, vína dělaná pod florem a další.
 6. Přihlášení do soutěže je možné nejpozději do **30. 4. 2018. Přihlásit se je potřeba online** na stránkách <http://www.elwis.cz>.
 7. **Součástí přihlášky je chemická analýza**, uvedení množství a číslo šarže přihlášeného vína. Chemická analýza musí obsahovat minimálně následující analytické hodnoty: alkohol, obsah zbytkového cukru a celkových kyselin. U tuzemských zemských vín je třeba dodat kopii dokladu o původu suroviny použité k výrobě vína, tuzemská jakostní vína, jakostní vína s přívlastkem a VOC musí **být zaříděna**, přičemž tuto skutečnost musí být přihlašovatel schopen na vyžádání doložit kopií dokladu o zařídění.
 8. **Budou-li do soutěže přihlášená dosud nezatříděná vína, tj. vína ze sklizně roku předcházejícího, musí se zachovat povinnost ocenit a medailí označit pouze úředně zatříděná vína.** Vína oceněná na této soutěži budou při slavnostním vyhlášení pouze navržena na umístění s tím, že konečný diplom a medaili na etiketu obdrží soutěžící proti předložení dokladu o úředním zařídění oceněného vína a s přihlédnutím k přihlášené deklaraci (tj. č. šarže a dodržení uvedeného jakostního parametru po zařídění).
 9. Dokladem o původu vína se rozumí - kopie dokladu o zařídění MZe resp. SZPI.
 10. Dokladem o původu suroviny pro výrobu vína se rozumí buď:
 - kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou dané odrůdy
 - kopie dokladu o nákupu hroznů

11. Do soutěže může být přihlášené jen víno kterého má vystavovatel nejméně 200 litrů, u vín kategorie G nejméně 25 litrů.
12. Přihláška se vyplňuje ve dvou kopiích, jedna kopie s potvrzením o převzetí bude vystavovateli vrácena.
13. Účastník mezinárodní soutěže doručí na své náklady od každého vzorku **6 láhví 0,75 l** (pro výběr z bobulí či z ciběb, ledové a slámové víno mohou být láhve o minimálním objemu **6x 0,375 l** nebo **8x 0,2 l**), v plné prodejní adjustaci. Případné proclení zajistí vystavovatel na vlastní náklady. Na neproclené vzorky nebude brát organizátor zřetel. Vzorky včetně příloh (článek III. bod 6.) je nutno doručit na sběrná místa nejpozději do **3. 5. 2018**.
14. Účastnický poplatek (380 Kč za 1 vzorek) bude hrazen v hotovosti při předávání vzorků, nebo prokázáním kopie dokladu o úhradě na účet organizátora. Nezměněno od minulých let. Pořadatelům nejde o výdělek z akce, ale o její úroveň.
15. Organizátoři při převzetí vzorků zkontrolují správnost údajů na přihlášce dle podmínek uvedených ve statutu a přidělí každému vzorku evidenční číslo.
16. Nesprávné údaje vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného uvedení nepravdivého údaje budou veškeré vzorky daného účastníka bez náhrady ze soutěže vyloučeny

IV. Hodnocení vín

1. Hodnocení vín proběhne od **8. do 9. května 2018**.
2. Vína se hodnotí 100 bodovým systémem Mezinárodní unie enologů.
3. Jednotlivé vzorky jsou sestaveny podle odrůd, ročníku a obsahu zbytkového cukru.
4. Vína se předkládají anonymně, pouze s uvedením evidenčního čísla vzorku.

V. Odborné komise

1. Předsedy a členy odborných komisí vč. odborného garanta degustace jmenuje výbor soutěže FESTWINE. Do soutěže jsou započítány hlasy předsedů komise.
2. Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná.
3. Všichni hodnotitelé musí být držiteli platného osvědčení o degustační zkoušce dle standardů platných v EU (dle Přílohy č. 14 vyhlášky 323/2004 Sb.).
4. Degustátoři dostanou obdovaný nultý vzorek vína.
5. Soutěžní vína se k posouzení předkládají při následujících teplotách: bílé 9-10°, růžové 10-12°, červené 15-18°.
6. **Přihlašovatel si může dopředu stanovit kolik hodin před hodnocením mají být otevřena jeho vína.**
7. Z každé hodnotitelské komise postupují nejvýše hodnocená vína do finále hodnocení, ve kterém je vybrán Champion mezinárodní soutěže vín FESTWINE. Champion je též nositelem zlaté medaile kategorie ve které zvítězil.
8. Vína, která postoupila do finále budou hodnocena komisí pro výběr Championa, jmenovanou pořadatelem výstavy. Tato komise musí splňovat podmínky uvedené v článku V, bod 3. tohoto statutu.

VI. Vyhodnocení vín a ceny

1. Všem vystavovatelům bude poskytnuta zpětná vazba kdo z hodnotitelů jakými body jejich vína hodnotil. Chceme podpořit tedy odborný dialog k jednotlivým vínům.
2. Předpokladem získání medaile je dosažení minimálně těchto bodových hodnot:
 - **velká zlatá medaile – 90 bodů**
 - **zlatá medaile – 86 bodů**
 - **stříbrná medaile – 83 bodů**
3. Všichni ocenění obdrží hodnotný, **ručně tisknutý diplom** z mědirytiny s vinařským motivem.
4. Udělení mimořádných cen, v případě rovnosti bodů, budou ohodnoceny oba vzorky. Všechna ocenění budou mít podobu **ručně tisknutého diplomu** z mědirytiny s vinařským motivem:
 - **CHAMPION mezinárodní soutěže vín FESTWINE 2018** - nejvýše ohodnocené víno ze všech kategorií bude vybráno v rozstřelu o Championa.
 - **Pohár za nejvýše hodnocené víno v kategorii vín speciálních**
 - **Pohár za nejvýše ohodnocené zahraniční víno**
 - **Pohár za nejvýše ohodnocené moravské víno**
 - **Pohár za nejvýše ohodnocené české víno**
 - **Nejlépe hodnocená kolekce vín** (4 nejlépe hodnocené vzorky od jednoho výrobce s celkově nejvyšším obodováním)

VII. Vyhlášení výsledků mezinárodní soutěže vín FESTWINE:

Vyhlášení výsledků soutěže vín bude dne **30. května 2018** v prostorách Masarykovy univerzity, Vinařská 5, Brno.

VIII. Možnosti propagace:

1. Inzerce v katalogu výsledků, který bude k dispozici všem zúčastněným při vyhodnocení Mezinárodní výstavy vín a v rámci galavečera. Cena za A5 je 1800 Kč a za A6 je 1100 Kč, II. A III. Str. obálky za 2600 Kč, IV.str. obálky za 3500 Kč. Katalog bude také rozdáván brněnským vinomilníkům.
2. Stánek v prostorách galavečera (2 x 3m 4800 Kč, 2 x 4m 6400 Kč, 1,5 x 2m 2500 Kč)
3. Možnosti další reklamy a propagace, např. viditelné umístění logo, rozdávání promotion materiálu cíleným skupinám účastníků, apod., doporučujeme osobní jednání s pořadatelem.

IX. Zvláštní ustanovení:

1. Výrobce a dovozce vín, který získá mimořádnou cenu, dodá pořadateli nejpozději v den předávání cen karton **12 vítězných lahví** (u vyšších cenových kategorií a vín sladkých **6 lahví**), které budou použity na uvítání VIP osobností (a tedy na propagaci vín u těchto osobností) a na řízenou degustaci vítězných vín v průběhu galavečera.
2. Samolepky s označením zlaté a stříbrné medaile jsou vlastnictvím organizačního výboru mezinárodní soutěže vín FESTWINE.
3. Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem FESTWINE pro vína oceněná medailí. Označení láhve medailí bez loga FESTWINE společně se slovním údajem, ve kterém je uvedeno, že víno získalo ocenění na mezinárodní soutěži vín FESTWINE, je považováno za porušení statutu výstavy.
4. Svévolné označování vín s logem FESTWINE je považováno za porušení statutu, nekalé soutěžní jednání a zasahování do práv pořadatele.
5. Pořadatel vydá pro oceněné víno na požádání vystavovatele medaile v počtu dle množství a č. šarže vína uvedeného na přihlášce, za cenu stanovenou organizačním výborem mezinárodní soutěže vín FESTWINE.
6. Náklady spojené s výrobou samolepek hradí účastník (budou pořadatelem přefakturovány).
7. Organizátor má právo na vyloučení vzorků vín, které nesplňují tento statut nebo vzorků vystavovatele, který nedodržel statut v plném rozsahu. Vystavovatel, který nedodrží statut výstavy, ztrácí nárok na udělení ocenění, získané v soutěži.
8. Pořadatel zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení vín na www.festwine.cz. Výsledky budou zveřejněny také na www.vinnagalerie.cz a nejlépe ohodnocená vína budou zvelebena v tisku.