

# STATUT SOUTĚŽE »VINAŘ ROKU 2018«

## I. PODMÍNKY ÚČASTI V SOUTĚŽI VÍN »VINAŘ ROKU 2018«

### I.I

Soutěž pořádá ve spolupráci s Českým archivem vín společnost Vinaris s r.o. Soutěž má za úkol prezentovat vinaře či vinařství z České republiky a seznámit odbornou i širokou veřejnost jak s výsledky soutěže o nejlepší kolekci vín, tak i s výsledky v jednotlivých soutěžních kategoriích. Při hodnocení vín spolupracujeme se špičkovými domácími a zahraničními sommeliéry, degustátory, novináři a dalšími uznávanými odborníky ve vinařském oboru, které chceme seznamovat s úrovní tuzemských vín a pomocí jejich publikačního potenciálu šířit dobré jméno českého a moravského vinařství.

### I.II

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné v České republice. Všechna vína musí splňovat podmínky tohoto statutu. Všechna vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění, a prováděcí vyhlášce, v platném znění.

### I.III

K účasti v soutěži »VINAŘ ROKU 2018« budou veřejně vyzváni všichni tuzemští výrobci vín, zároveň všechny informace o soutěži (včetně výsledků) budou zveřejňovány na [www.vinarroku.cz](http://www.vinarroku.cz). Organizační výbor soutěže vytváří vlastní komunikační strategii, která zajistí prezentaci výsledků soutěže ve všech významných médiích. Výsledky a informace o průběhu i dalších detailech soutěže jsou veřejné.

### I.IV

**Minimální množství vína jednotlivých soutěžních vzorků je stanoveno na 500 lahví a musí být připraveno k uvedení na trh v den vyhlášení výsledků.** Součástí dodání vzorků do soutěže musí být oficiální přihláška, která obsahuje mimo jiné i informace o celkovém počtu vyrobených lahví a čísla jejich šarží.

### I.V

Soutěžící poskytne bezplatně 6 lahví (o obsahu 0,75 l nebo speciální výběr 0,375 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřebu senzorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků. Soutěžní vína dodá na adresu organizátora uvedenou v přihlášce, nebo na předem určená sběrná místa.

### I.VI

Za každý přihlášený vzorek bude pořadatelem účtován přihlašovatelův účastnický poplatek 500 Kč bez DPH.

### I.VII

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného zákona etiketou včetně uvedení výrobce (přesný název subjektu a adresa nebo kód stáčírny), ročníku sklizně hroznů, čísla šarže, případně ev.č. jakosti.

**I.VIII**  
**Přihláška vín do soutěže:**

- a) Soutěžící vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém soutěžním vzorku. Přihlášku si může vyžádat u pořadatele soutěže, stáhnout z prezentace na adrese [www.vinarroku.cz](http://www.vinarroku.cz) nebo vyplnit on-line přihlášku v aplikaci na [www.vinarroku.cz](http://www.vinarroku.cz). Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje:
- jméno producenta, nebo název společnosti producenta, jeho IČ a DIČ, nebo kód stáčírny udělený Mze;
  - přesnou adresu producenta;
  - odpovědnou osobu, její kontaktní telefon, případně emailovou adresu;
  - doklad o původu suroviny u zemských vín, nebo doklad o zařazení vína (viz dále);
  - ročník sklizně;
  - odrůdu nebo u známkového vína označení známky a souhrn použitých odrůd;
  - číslo šarže a velikost vystavené šarže;
  - jakostní zařazení.
- b) Žádoucí je, aby přihláška obsahovala i údaj o vinařské oblasti, případně bližší specifikaci místa původu.
- c) Dokladem o původu suroviny v případě zemských vín se rozumí kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou dané odrůdy nebo kopie dokladu o nákupu hroznů dané odrůdy; dokladem o zařazení vína se rozumí kopie rozhodnutí MZE ČR, příp. SZPI o zařazení vína dané odrůdy.
- d) Součástí přihlášky je chemická analýza, obsahující alespoň obsah cukru a obsah titrovatelných kyselin, uvedení velikosti a čísla šarže přihlášeného vína a doklad o zařazení vína pro VOC, jakostní víno, jakostní víno s přívlastkem, jakostní šumivé víno stanovené oblasti, sekt s.o. a pěstitelský sekt a doklad o původu suroviny v případě zemských vín.
- e) Jestliže stejný soutěžící přihlásí více vín se stejným označením, musejí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedena jako rozdílné šarže.
- f) **Pokud soutěžící přihlásí do soutěže vína jiného producenta nebo budou tato vína uváděna na trh pod jiným označením (názvem vinaře či vinařství, etiketou) než je uvedeno v přihlášce, budou tato vína hodnocena podle údajů na etiketě.**
- g) **Nesprávné údaje na přihlášce vylučují příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného soutěžícího vyloučena ze soutěže. Pokud bude dodatečně zjištěno, že soutěžící přihlásil do soutěže vína jiného producenta a tuto skutečnost neuvedl na etiketě přihlášeného vzorku (názvem vinaře či vinařství, etiketou, kódem stáčírny) bude vyloučen ze soutěže. Získané ocenění může být odebráno i následně. Vyloučena ze soutěže mohou být také vína soutěžícího, který použil pro výrobu vín nepovolené enologické postupy.**
- h) Vína, jejichž přihlašovatelé nedoloží k termínu hodnocení doklad o jejich zařazení, nebudou komisí posuzována nebo budou bez ohledu na dosažený výsledek vyřazena, jako kdyby se soutěže nezúčastnila.

Vyplněním a odesláním přihlášky souhlasí soutěžící se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v odborném i neoborném tisku a dále k šíření těchto informací prostřednictvím všech komunikačních a mediálních partnerů nejen v ČR, ale i v zahraničí. Zároveň souhlasí se všemi body tohoto statutu.

**I.IX**  
**Další ujednání**

Každý soutěžící, který se umístí v soutěži Vinař roku 2018 mezi osmi finalisty, zajistí v rámci slavnostního Galavečera 23. 8. 2018 prezentaci spojenou s ochutnávkou produktů svého vinařství, přičemž tato prezentace nebude pořadatelem zpoplatněna. Všichni

finalisté poskytnou pořadateli slevu 30 % ze svého velkoobchodního ceníku na každé jednotlivé víno z oceněné kolekce vín a to vždy v garantovaném množství 500 lahví. Tato vína pak budou distribuována partnerům soutěže. Současně se každý finalista zavazuje zapojit do marketingových aktivit hlavních partnerů soutěže.

## **II. ORGANIZACE SOUTĚŽE A ZÁSADY HODNOCENÍ**

### **II. I**

Hodnocení vín je nezávislé s důrazem na vysokou míru objektivitu hodnocení. Předmětem hodnocení kvality je víno, tedy produkt vinaře či vinařství. Jeho kvalita je posuzována dle standardů senzorickeho hodnocení mezinárodní unie enologů. S ohledem na průkaznost a nezávislost soutěže probíhá hodnocení elektronicky a je veřejně dostupné. Pro hodnocení se používá webová aplikace Shiraz Code, která umožňuje pomocí jednoduchého rozhraní nahlížet do hodnocení každého degustátora i hodnocení každého vzorku. Kolekce vín soutěžící o titul »VINAŘ ROKU 2018« procházejí dvoukolovým hodnocením a musí splňovat náročná kritéria tohoto statutu.

### **První kolo hodnocení probíhá za účelem stanovení vítězů v jednotlivých soutěžních kategoriích a za účelem stanovení pořadí kolekcí jednotlivých producentů.**

Pořadí kolekcí vín jednotlivých soutěžících bude sestaveno jako nejvyšší možný průměr bodového hodnocení všech vín z prvního kola, která splňují tyto dodatečné podmínky:

- vína v kolekci musí splňovat podmínku různosti šarží;
- nejméně tři vína z kolekce musí být zařazena v různých soutěžních kategoriích;
- více než dvě vína v kolekci nesmí být zařazena do stejné soutěžní kategorie.
- kolekce musí obsahovat min. 5 vín

Kolekce soutěžících, které se umístily na 1.- 8. místě, postupují do druhého - finálového kola.

U kolekcí soutěžících, které se umístily do 9. místa, jsou průměrné bodové hodnocení i pořadí z prvního kola konečné.

Konečné pořadí kolekcí vín na prvních osmi místech stanoví druhé - finálové kolo tzv. »Klubu degustátorů« na svém zasedání. Zde budou také v rozstřelu určeni Šampioni soutěže.

V této finálové hodnotící komisi zasednou nejlepší uznávaní domácí i zahraniční degustátoři a rozhodnou tak o držiteli prestižního titulu »VINAŘ ROKU 2018«.

Hodnocení vín v základních komisích proběhne v termínu 31.7.– 3. 8. 2018. Termín hodnocení se může změnit na základě většího počtu přihlášených vzorků.

Finálová mezinárodní komise »Klub Degustátorů« zasedá 21. 8. 2018. Termín hodnocení se může změnit na základě většího počtu přihlášených vzorků.

### **II. II**

#### **Hodnotící komise**

- Hodnotící komise budou mezinárodní, nezávislé a budou jmenovány organizátorem.

Jednotliví členové hodnotících komisí budou jmenováni z řad odborné veřejnosti. Předpokladem pro účast v komisi jsou platné senzoricke zkoušky SZPI, degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN nebo dlouholetá a aktivní práce v oboru hodnocení vín na mezinárodní úrovni. Zahraniční hodnotitelé jsou obecně uznávanou autoritou v oboru.

- Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy (místopředsedy), který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín.

- Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.
- Průměrná doba na hodnocení vzorků jsou nejméně 3 minuty.
- Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná.
- Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem nepřípuštění k hodnocení, popř. k vyloučení.
- Žádný degustátor v komisích nesmí být zástupcem, zaměstnancem či majitelem soutěžícího vinařství.

### **II.III** **Předseda komise**

Každá jednotlivá komise degustátorů pracuje pod dohledem předsedy.

Předseda hodnotí, dohlíží na hodnocení příslušné komise a zajišťuje úplnost podkladů pro výpočetní centrum. Po ukončení práce komise předseda stvrzuje svým podpisem správnost tabulky s bodovým hodnocením jednotlivých soutěžních vzorků a regulérnost hodnocení.

### **II.IV** **Podmínky pro hodnocení vín**

- světlá, dobře větraná místnost o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům;
- každý degustátor má k dispozici samostatné degustační místo vybavené podle degustačních pravidel;
- degustační sklenice odpovídajícího typu podle pravidel O.I.V., na každé víno čistá suchá sklenice;
- u předkládaných vzorků je dodržena anonymita – degustátorovi je víno předkládáno už nalité ve sklenici, degustátor zná pouze číslo vzorku, ročník, odrůdu a soutěžní kategorii;
- komise pracuje v době od 9.00 do 17.30 hod., přestávky mezi hodnocením stanovují jednotliví předsedové;
- pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení vín;
- teploty podávaných vín:
  - bílé a růžové víno 10 - 12 °C
  - červené víno 14 - 16 °C
  - šumivé víno 8 - 10 °C
- veškeré údaje o soutěži a hodnocení jednotlivých vín jsou archivovány po dobu pěti let a je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků.

### **II.V**

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena 100-bodovým systémem mezinárodní unie enologů. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

### **II.VI**

Hlavní ocenění: Titul **»VINAŘ ROKU 2018«** bude uděleno nejvýše hodnocené kolekci ve druhém - finálovém kole. Rozhodující pro určení absolutního pořadí jednotlivých soutěžních kolekcí pak bude průměr všech bodových hodnocení jednotlivých vín, přičemž průměrná známka **nesmí být nižší než 80 bodů**. **Vítěz obdrží křišťálový pohár »Vinař roku 2018«, diplom příloženého vzoru a**

získá možnost označit všechna vína přihlášená do soutěže velkou Zlatou medailí Vinař roku 2018. Druhý a třetí v pořadí obdrží diplom příloženého vzoru a získá možnost umístit na všechna vína přihlášená do soutěže velkou Stříbrnou, resp. velkou Bronzovou medaili Vinař roku 2018.

**Ocenění obdrží dále nejlépe hodnocená vína v jednotlivých soutěžních kategoriích. Zlatá, stříbrná a bronzová medaile** může být udělena vínům s hodnocením **80 – 100 bodů**. Všechna takto oceněná vína mají právo umístit na láhve odpovídající ocenění - Medaile. Ocenění budou i vinaři či vinařství diplomy příloženého vzoru. V případě rovnosti nebo diferencí přidělených bodů soutěžních vzorků menší než 0,2 bodu bude uděleno ocenění všem vínům v tomto intervalu bodového hodnocení.

**Vyhlášen bude také Šampion červených vín a Šampion bílých vín soutěže** – tedy víno s absolutně nejlepším bodovým hodnocením.

Vyhlášení výsledků a slavnostní předání cen proběhne v rámci Galavečera na pražském Žofíně 23. 8. 2018 a znovu v rámci Dobřichovických vinařských slavností dne 1. 9. 2018. Výsledky budou zveřejněny od 24. 8. 2018 i na [www.vinarroku.cz](http://www.vinarroku.cz) a dále budou všechna oceněná vína zveřejněna v tiskové zprávě, v odborných časopisech a celostátních médiích. Místa a termíny vyhlášení výsledků se mohou změnit v závislosti na počtu akreditovaných novinářů a návštěvníků. Maximální počet vín oceněných medailí nesmí přesáhnout 30 % vín z celkového počtu v soutěži.

## II.VII

### Rating vinařství

Každému vinaři (vinařství), který na základě hodnocení jednotlivých kolekcí vín obdržel v bodovém hodnocení minimální hodnoty 75 bodů za kolekci, bude udělen **rating Vinař roku 2018**. Rating se bude udělovat pomocí grafického zobrazení hvězd. Vinařství, které dosáhlo hodnocení v intervalu 75,00 – 79,99 bodu obdrží 3 hvězdy, v intervalu 80,00 – 84,99 bodu obdrží 4 hvězdy a konečně v intervalu 85,00 – 100 bodů obdrží 5 hvězd. Ocenění bude ve formě plakety, kterou si vinař bude moci označit svou provozovnu.

## II.VIII

### Užívání ochranné známky a loga Vinař roku 2018

Každý účastník soutěže má možnost bezplatně užívat ochrannou známku a logo soutěže pro svou prezentaci **výhradně** při komunikaci spojené se svou účastí v soutěži, přičemž správné užití loga podléhá schválení organizátorem. Označování lahví je možné pouze originální medailí Vinař roku, kterou poskytne za úplatu účastníkovi pořadatel. Užívání jiného označování lahví, nebo výroba vlastních medailí obsahujících název Vinař roku je chápáno jako **porušení autorských práv** organizátora.

### III. KLASIFIKACE VÍN

Soutěže VINAŘ ROKU 2018 se mohou účastnit vína těchto kategorií:

Kategorie vína	Referenční znak
<b>Bílá vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) tuzemská</b>	
<p><b>- suchá vína</b></p> <p>t.j. vína se zbytkovým cukrem do 4 g, nebo do 9 g, jestliže celková kyselost je nejvýše o 2 g nižší než obsah zbytkového cukru</p>	<b>A1</b>
<p><b>- polosuchá vína</b></p> <p>tj. vína se zbytkovým cukrem vyšším než v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahujícím 12 g zbytkového cukru, případně 18g, jestliže celková kyselost je nejvýše o 10 g nižší než obsah zbytkového cukru</p>	<b>A2</b>
<p><b>polosladká vína</b></p> <p>tj.: vína s vyšším zbytkovým cukrem, než stanovuje kategorie pro polosuchá vína, nejvýše však 45 g</p>	<b>A3</b>
<p><b>Červená vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) do 45 g zbytkového cukru</b></p>	<b>B</b>
<p><b>Bílá, růžová a červená vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) nad 45 g zbytkového cukru</b> (zejména vína ledová, slámová a výběry z bobulí....)</p>	<b>C</b>
<p><b>Šumivá vína (pouze jakostní šumivé víno, sekt, jakostní šumivé víno stanovené oblasti nebo pěstitelský sekt) tuzemská</b> Všechny kategorie</p>	<b>D</b>
<p><b>Růžová vína (jakostní víno a víno s přívlastkem) do 45 g zbytkového cukru</b></p>	<b>E</b>

#### III.II

V případě malého počtu přihlášených vzorků může pořadatel dle vlastního uvážení kategorii sloučit s další nejbližší kategorií, v níž budou ocenění udělována pro obě (všechny) sloučené kategorie společně. Neúčastní-li se v kategorii alespoň 5 vín odpovídajících

statutu soutěže, takovou kategorii sloučí pořadatel vždy, je-li to logicky možné. Nelze-li kategorii sloučit s jinou (např. šumivá a perlivá vína) a nezúčastní-li se v ní alespoň 5 vín odpovídajících statutu - nebude ocenění uděleno.

**Organizační výbor soutěže:**

Ředitel soutěže a člen organizačního výboru **Petr Vohánka**

Enolog soutěže a předseda organizačního výboru **Ing. Petr Marek**

Ambasador soutěže a osoba odpovědná za výběr zahraničních degustátorů **John Umberto Salvi MW**

Předseda Klubu degustátorů - finálové komise - **Ivo Dvořák**

Garant a člen organizačního výboru soutěže **Josef Valihrach**