

Hradecký pohár vína 2014

VINUM GRADECENSE

8.ročník mezinárodní soutěže vína Statut soutěže

I. Pořadatel a odborný garant

Hradecký pohár vína, spolek se sídlem v Hradci Králové

Ing. Jan Stávek, Ph.D- odborný vedoucí hodnocení a garant soutěže vín

doc. JUDr. Petr Hůrka, Ph.D. – ředitel soutěže

Stanislav Rudolfský – president soutěže

II. Poslání a cíl

1. Pozvednout zájem o víno v Královéhradeckém kraji a České republice.
2. Přiblížit nejlepší česká, moravská a zahraniční vína obyvatelům regionu.
3. Odborně posoudit vína z různých vinařských oblastí, obcí a tratí, a tím podpořit výrobu a prodej vín.
4. Zprostředkovat osobní výměnu zkušeností a poznatků z vinohradnicko - vinařského oboru.
5. Posloužit k navázání a k prohloubení výrobních, obchodních a společenských vztahů mezi výrobcí vína, obchodníky a spotřebiteli.

III. Podmínky účasti v soutěži

1. Účastnit se mohou vína z České republiky i vína zahraniční, která splní podmínky tohoto statutu, mimo vín stolních.
2. Vína přihlášená do soutěže musí odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění (dále jen zákon) a souvisejících předpisů Evropských společenství.
3. Přihláška musí být odevzdána včetně dokladu Státní zemědělské a potravinářské inspekce o zařazení vína. Možnost on line přihlášky na www.elwis.cz
4. Dokladem o původu suroviny pro výrobu zemského vína z ČR se rozumí:
 - kopie evidenčního listu pozemku osázeného révou vinnou
 - kopie dokladu o nákupu hroznů
5. Kategorie
 1. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem do 4 g/l
 2. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem od 4 do 12 g/l
 3. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem od 12 do 45 g/l
 4. Bílá i červená odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem nad 45 g/l
 5. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem do 4 g/l
 6. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem nad 4 g/l
 7. Růžová vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem do 4 g/l
 8. Růžová vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem nad 4 g/l
 9. Vína šumivá a sekty
 10. Vína likérová a tokajská

6. Každý vzorek vína je přihlášen na předepsané přihlášce – viz www.elwis.cz. Přihláška musí být odevzdána současně s předáním vzorku na sběrná místa do **1.září 2014 do 10,00 h.**, nebo po dohodě s organizačním výborem přímo organizačnímu výboru. **Přihlášky výhradně na www.elwis.cz**
7. Množství vyrobeného vína přihlášeného do soutěže není stanoveno.
8. Soutěžící poskytne bezplatně 6 lahví bez rozdílu objemu do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení a návaznou prezentaci soutěžních vzorků.
- 9. Vína jsou osvobozena od účastnického poplatku.**
10. Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného zákona.

IV. Hodnocení vín:

1. Hodnocení vín proběhne dne **4. září 2014 od 9.30 hod v hotelu Černigov Hradec Králové. Prezentace degustátorů v 9,00 hod.**
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 číslem vzorku.

V. Odborné komise:

1. Hodnocení vín budou provádět odborné komise.
2. Odborným vedoucím hodnocení a **odborným garantem soutěže vín je Ing. Jan Stávek, Ph.D.** Členy odborné komise jmenuje organizátor z řad odborné veřejnosti.
3. Komise se skládají nejméně ze čtyř členů a předsedy.
4. Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.
5. Všichni hodnotitelé musí být držiteli platného osvědčení o degustační zkoušce, která vyhovuje podmínce uvedené v příloze č. 14, vyhlášky č. 323/2004 Sb., v platném znění. Na základě rozhodnutí organizátora může být v odůvodněných případech umožněno hodnocení rovněž degustátorovi, který výše uvedenou podmínky nespĺňuje, avšak má dlouholeté zkušenosti s mezinárodními soutěžemi a jeho odbornost převyšuje obecné standardy.
6. Funkce hodnotitele je čestná a nezastupitelná.

VI. Vyhodnocení vín a ceny:

1. Nejlépe ohodnoceným vínům budou uděleny Zlaté medaile (88.0 - 100 b.) a Stříbrné medaile (83.0 - 87.9 b.)
2. Organizátor neudělí více medailí, než odpovídá 30% z počtu vín přihlášených do soutěže.
3. Výběr Championa soutěže provede finálovým rozstřelem zvláštní komise složená z předsedů komisí a odborného vedoucího hodnocení, kteří anonymně přehodnotí nejlepší bílé a červené víno v kategoriích se zbytkovým cukrem do 4 gramů na litr a dále tři nejvýše ohodnocená vína (vyjma předchozích) v absolutním pořadí tak, že bez bodování určí jejich pořadí. V katalogu výstavy nebude uvedeno u Championa soutěže bodové ohodnocení. Všechny ostatní vzorky budou uvedeny včetně bodů dosažených v soutěži.

4. Nejlépe ohodnoceným vínům v absolutním pořadí bez ohledu na zařazení v jednotlivých kategoriích vyjma Championa soutěže budou uděleny následující ceny:

- **Champion soutěže Hradecký pohár vína** – cena bude udělena nejlepšímu vínu určenému finálovým rozstřelem zvláštní komise (viz bod VI.3.).
- **Champion bílých vín** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému bílému vínu v rámci soutěže vyjma případného Championa soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
- **Champion červených vín** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému červenému vínu v rámci soutěže vyjma případného Championa soutěže.. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
- **Nejlepší kolekce vín** – cena bude udělena soutěžícímu, jehož všechny přihlášené vzorky vín dosáhnou nejvyššího aritmetického průměru. Započítávají se všechny přihlášené vzorky vína. Soutěže se mohou zúčastnit pouze ti, kteří do soutěže přihlásí šest a více soutěžních vzorků.
- **Nejlepší šumivé víno** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému šumivému vínu v rámci soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
- **Nejlepší víno vinařské oblasti Čechy** – cena bude udělena nejvýše ohodnocenému vínu z vinařské oblasti Čechy. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.
- **Zvláštní cena „Pinot family“** – cena bude udělena nejlepšímu vínu z „rodiny Pinotů“, tzn. z odrůd Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré, Chardonnay a Pinotage; bude udělena nejvýše ohodnocenému vínu z těchto vyjmenovaných odrůd v rámci soutěže. V případě, že nejvyššího bodového ohodnocení dosáhne více než jeden soutěžní vzorek vína, bude dalším hodnotícím kritériem celkový součet bodů od všech degustátorů v komisi.

5. Do soutěže budou přijímána též vína ze sklizně předcházející ročníku soutěže. V případě, že v době vyhlášení výsledků nebudou vína ze sklizně předcházející ročníku soutěže zařazena Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, a pokud budou tato vína aspirovat na ocenění umístění, budou tato vína v jednotlivých šaržích při slavnostním vyhlášení pouze navržena na umístění. Nezatříděným vínům ze sklizně předcházející ročníku soutěže, pokud jsou navržena na ocenění, budou tato ocenění předána až na základě předložení platného úředního dokladu o zařazení šarže tohoto vína deklarované na přihlášce a to v případě, že zařazené víno nebude proti původní deklaraci sestupněno. Vína starších tuzemských ročníků, s výjimkou zemských vín, budou bez rozhodnutí o zařazení ze soutěže vyloučena.

VII. Zvláštní ustanovení:

1. Slavnostní vyhlášení výsledků soutěž a degustace vybraných soutěžních vzorků, předání cen a medailí proběhne 4. září v rámci Galadegustace v Hotelu Černigov, resp. v rámci Vinobraní na zámku Kačina dne 13. září 2014.
2. Neoficiální výsledky budou zveřejněny ihned po ukončení hodnocení vín. Představení a degustace soutěžních vzorků pro veřejnost proběhne rovněž na místech uvedených v bodě 1 tohoto článku.
3. Pořadatel si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem HPV pro vína oceněná medailí v nominální hodnotě Kč 1,- až 2,50 s DPH. dle počtu odebraných medailí.
4. Pořadatel vydá na požádání soutěžícího samolepky pro oceněnou šarži vína v počtu dle množství vína uvedeného na přihlášce.
5. Organizátor má právo na vyloučení vzorků vín, které nesplňují tento statut, **znění zákona č. 321/2004 Sb., v platném znění, a nebo platné předpisy ES**, nebo vzorků vystavovatele, který nedodrží statut v plném rozsahu v tomto nebo v předešlém ročníku soutěže. **Taková vína budou ze soutěže vyloučena.**
6. Pořadatel zveřejní statut, přihlášku a výsledky hodnocení vín na www.poharvina.cz

SBĚRNÁ MÍSTA PRO VZORKY VÍN A PŘIHLÁŠKY

Vicom, s.r.o.

Přístav Holešovice východ
Jankovcova 6, Praha 7
Pracovní doba: Po-Pá 8.30 – 15.00
Tel.: +420 224 816 232

Prodejna vín v Louckém klášteře Znojmo

Prodejní doba: Po – Pá 9 - 18 hod
Tel.: +420 515 267 237, +420 606 707 626

Vinotéka Království vín

třída Karla IV. 614
500 02 Hradec Králové
Tel.: +420 495 513 012

BS Vinařské potřeby

691 02 Velké Bílovice
Odpovědná osoba – Ing. M. Vidlář
Tel.: +420 728 040 323

Chateau Modra, a.s.

Dobrá 120, 900 01 Modra
Slovensko
Tel.: +421 336 472 375
Fax: +421 336 472 375

Národní vinařské centrum, o.p.s.

Zámek 1, 691 42 Valtice
Tel.: +420 602 470 262

Přihlášky výhradně na www.elwis.cz a www.vinarskecentrum.cz
Karton se soutěžním vzorkem označte „HPV 2014“

V Hradci Králové dne 30. 6. 2014

Za organizační výbor:

Doc. JUDr. Petr Hůrka, Ph.D
ředitel soutěže
Email: poharvina@seznam.cz
tel 605 164 890

Stanislav Rudolfský
president soutěže
Email: poharvina@seznam.cz
tel 605 265 245

Ve výjimečných případech lze použít tištěnou přihlášku – viz níže

Přihláška do soutěže Hradecký pohár vína 2014								
Název firmy (přihlašovatele)								
Adresa								
Telefon								
Fax								
Email								
Kontaktní osoba								
Vzorek č.	Název vína (odrůda, přívlastek, podoblast)	ročník	Výrobce (u zahr. vín země původu)	Č. šarže	Zbytko vý cukr (gr/l)	Alkohol	Množství vína (v litrech)	Soutěžní kategorie