

# **Statut soutěže**

**IX. Mikulovské vinné trhy**

**20. května 2017**

# **Celostátní výstava se zahraniční účastí**

## **1. Odborný garant hodnocení**

**Josef Valihrach Krumvíř** – trojnásobný vinař roku – r.2009,  
r. 2010, r.2013

## **Odborný garant soutěžního klání**

**Lukáš Krpálek** – olympijský vítěz roku 2016, vítěz ankety „ Sportovec roku 2016“

## **2. Čestné předsednictvo – záštita**

- **Ing. Miloš Zeman** - prezident ČR
- **Mgr. Bohuslav Sobotka** – premiér ČR
- **Ing. Marian Jurečka** – ministr zemědělství ČR
- **JUDr. Bohumil Šimek** – hejtman Jihomoravského kraje
- **Plk. Ing. Leoš Tržil** – ředitel policie krajského ředitelství Jihomoravského kraje
- **Plk. Ing. Jindřich Rybka, BA.** – vedoucí odboru dopravní policie JMK
- **plk. Ing. Ján Ignaták** – ředitel odboru dopravní policie Prezídia Slovenské republiky
- **Genmjr. Ing. Drahoslav Ryba** - generální ředitel Hasičského záchranného sboru ČR
- **Brig. gen. Mgr. Bc. Slavomír Bell, MSc.** - náměstek gener. řed. Hasičského záchranného sboru ČR
- **Plk. Ing. Jiří Pelikán** – ředitel hasičského záchranného sboru JMK
- **Plk. Ing. František Hušek, Ph.D.** – ředitel hasičského záchranného sboru BV
- **prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc.** – rektor MENDELU v Brně
- **doc. JUDr. Zdeněk Koudelka, Ph.D.** – rektor Vysoká škola Karla Engliš, a. s. v Brně
- **Ing. Jakub Šebesta** – emeritní ředitel SZPI
- **prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.** – emeritní rektor MENDELU v Brně
- **prof. MUDr. Ivan Čapov, CSc.** – přednosta první chirurgické kliniky FN v Brně
- **prof. MUDr. Milan Šamánek DrSc.** – kardiolog, publicista – „ Když víno léčí “
- **prof. MUDr. Petr Wendsche, CSc.** – Úrazová nemocnice v Brně

- **prof. MUDr. Jan Žaloudík, CSc.** – senátor Parlamentu ČR, LFMU v Brně, ředitel Masarykova onkologického ústavu v Brně, předseda Výboru pro zdravotnictví a sociální politiku Senátu
- **prof. MUDr. Jan Černý, CSc.** - Kardiovaskulární a transplantační chirurgie FN v Brně
- **Ing. Jiří Petruš** – poslanec Parlamentu ČR
- **Ing. Jan Hajda** – senátor Parlamentu ČR, předseda výboru pro hospodářství, zemědělství a dopravu
- **Mgr. Pavel Pacner** – mikulovský probošt
- **Rostislav Košťál** – starosta města Mikulov
- **Petr Pavlacký** – ředitel Aqualandu Moravia Pasohlávky

### **3. Pořadatel soutěže**

Soutěž je organizována Hotelem Zámeček Mikulov s.r.o. Organizátor má právo na vyloučení vzorků, které nesplňují tento statut.

Výstava vín proběhne v celém areálu hotelu, červená vína především v Moravském sklípku s rotundou a archivními kójem, která se nachází za hotelem a v areálu hotelového komplexu budou k dispozici bílá a růžová vína.

### **4. Poslání a cíl soutěže**

**Uskutečnit celostátní výstavu a ohodnotit ji nejvýznamnějšími odborníky, tj. majiteli a sklepmistry velkých vinařských firem v rámci ČR.**

Mikulovské vinné trhy navazují na předchozí vyhlášené ročníky výstav vín na Hotelu Zámeček v Mikulově. K účasti na Mikulovských vinných trzích jsou zváni všichni výrobci vín.

Výstava se koná za účelem získání nových kontaktů z řad majitelů vinoték, hotelů, restaurací a milovníků vín z celé ČR. Při přihlášení nebude vyžadováno rozhodnutí o zatřídění od SZPI a mohou se zúčastnit i malí a drobní vinaři, za účelem nastartování jejich rozvoje.

Součástí MVT bude i mistrovství ČR v natažení vína košťýřem ze sudu na čas a košť vína z vinné kašny před hotelem. Moderuje známý zpěvák a vinař Jožka Šmukař.

### **5. Určení soutěže**

Soutěž je otevřena pro všechna vína vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky tohoto statutu.

### **6. Termín a místo konání**

- **20. května 2017** – Mikulovské vinné trhy – areál Hotelu Zámeček Mikulov

10:00 – zahájení

12:00 - žehnání vín mikulovským proboštem Mgr. Pavlem Pacnerem

12:30 - předání ocenění, pohárů a diplomů za účasti čestného předsednictva

## **7. Množství láhví a poplatek**

Soutěžící vydá bezplatně 4 ks lahví (o obsahu 0,75 l, výběr z hroznů 0,5 l, speciální výběr 0,375 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby sensorického posouzení.

Otevřená láhev vína z hodnocení nebude již nabízena při samotné ochutnávce v květnu, z důvodu odvětrání a časové prodlevy mezi hodnocením a veřejnou ochutnávkou.

Každá láhev musí být soutěžícím označena podle platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů.

**Za žádný přihlášený vzorek se neplatí účastnický poplatek!**

**Výrobce dodá bezplatně 6 lahví vína, které obdrží ocenění „pohár“. Toto víno bude určené k ochutnávce dne 20. 5. 2017.**

**Pozor, celkový počet vzorků určených k výstavě je omezen, z důvodu kapacity hotelového areálu. Dbejte prosím o včasné dodání.**

## **8. Přihláška – recepce@zameckmikulov.cz**

**Do soutěže budou zařazena jen vína přihlášená včas na e-mail: recepce@zameckmikulov.cz**

Účastník soutěže vyplní přihlášku s údaji o výrobcí a o každém vzorku. Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa výrobce, kontaktní telefon výrobce, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku a obsah zbytkového cukru.

Nesprávné údaje na přihlášce vyloučí příslušné víno ze soutěže. V případě úmyslného nepravdivého uvedení údajů budou veškerá vína daného účastníka vyloučena ze soutěže.

Vyplněním a předáním přihlášky souhlasí přihlašovatel se zpracováním a publikací údajů o výrobcí a vínu v katalogu výstavy a odborném tisku.

Přihlašování vzorků bude možné od 1. března 2017 do 7. dubna 2017.

## **9. Odběr vzorků**

Odběr vzorků probíhá ve dnech **1. března 2017 – 7. dubna 2017** na:

- recepci Hotelu Zámeček v Mikulově, NONSTOP, mob. 725 806 992
- Brněnská 5, Velké Pavlovice, od 18:00 do 21:00 hod, tel. 602 749 909
- Agrico Hodonín, od 8:00 do 16:00 hod, tel. 518 342 687, 606 707 009

## **10. Termín a místo hodnocení**

Hodnocení vín proběhne v termínu - **středa 19. - čtvrtek 20. dubna 2017** v prostorách hotelu Zámeček v Mikulově.

## **11. Hodnotící komise**

Členy komise jmenuje organizátor z řad vinařů, sklepmistrů, majitelů vinařských firem i odborné veřejnosti. Předpokladem účasti v komisi jsou přiměřené zkušenosti s hodnocením vín. Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení z hodnocení. Komise se skládají nejméně ze 4 členů.

**Hodnocení každé komise řídí předseda komise. Předseda musí mít platné senzorké zkoušky SZPI. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.**

Každá komise hodnotí v jednom dnu nejvýše 50 vzorků, průměrná doba na hodnocení vzorků nejméně 5 minut.

## **12. Odborný vedoucí hodnocení**

Organizaci hodnocení řídí odborný vedoucí hodnocení. Odborným vedoucím hodnocení může být pouze člověk, který úspěšně složil degustátorskou, senzorkou zkoušku SZPI a má zkušenosti s organizací národních, nebo mezinárodních soutěží vín. Odborný vedoucí hodnocení řeší také případné spory a nejasnosti vzniklé při hodnocení.

## **13. Podmínky hodnocení**

Podmínky pro hodnocení vín:

1. Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům
2. Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku
3. Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie)
4. Degustační sklenice odpovídají typu podle pravidel O.I.V., nebo podobné degustační sklenice na stopce o objemu min. 20 cl.
5. Pořadí vzorků musí odpovídat pravidlům hodnocení – vína jsou seřazena podle

kategorie/ odrůdy a dále podle ročníku (sestupně) a podle obsahu zbytkového cukru (vzestupně)

6. Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 10 - 12 °C, červené víno 14 - 16 °C, šumivé víno 8 - 10 °C
7. Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu tří let a je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků. V případě podezření na možné nesrovnalosti při vyhodnocování je organizátor schopen na vyžádání vedoucího hodnocení, nebo některého z předsedů komisí zpětně dohledat a zkontrolovat hodnotící lístky kteréhokoliv vzorku.

## **14. Hodnotící systém**

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, budou ohodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů.

## **15. Kategorizace vín**

Kategorie A – bílá suchá a polosuchá vína do 12 g/l zb. cukru

Kategorie B – růžová vína suchá a polosuchá vína do 12 g/l zb. cukru

Kategorie C – červená vína suchá a polosuchá do 12 g/l zb. cukru

Kategorie D – bílá, růžová, červená vína polosladká od 12,1 do 45 g/l zb. cukru

Kategorie E – bílá, růžová, červená vína sladká nad 45 g/l zb. cukru

Přihlášená vína se v rámci kategorie řadí a hodnotí podle odrůd, ročníku a zbytkového cukru. Samostatně budou uváděna a hodnocena vína známková (popř. směsky - cuvée) a také se budou samostatně uvádět a hodnotit ostatní odrůdy, které budou v zastoupení méně než 5 vzorků.

## **16. Medaile**

Medailí mohou být oceněna vína z České republiky i ze zahraničí. Budou uděleny zlaté, stříbrné a bronzové medaile dle bodu 17 tohoto statutu. Podle stejného systému se udělí medaile u známkových vín a u speciálních výběrů.

Doplňující stanovisko:

1. Hotel Zámeček si vyhrazuje právo na tisk a distribuci samolepek s logem MVT společně se slovním popisem pro vína oceněná medailemi.
2. Na písemné požádání vystavovatele (objednávky), pořadatel dodá dle požadavků počet samolepek za cenu stanovenou vystavovatelem.
3. Medaile budou opatřeny ochranným prvkem.

4. Distribuovaná vína, která budou označena logem MVT nelegálně, budou považována za hrubé porušení statutu a neoprávněného zásahu do práv pořadatele.

## **17. Předpokládané získání medailí dle bodování**

- zlatá medaile 85 bodů
- stříbrná medaile 82 bodů
- bronzová medaile 80 bodů

## **18. Udělení zvláštních ocenění**

- **Diplom podepsaný prezidentem ČR Ing. M. Zemanem**  
- Champion Mikulovských vinných trhů 2017 (bílé, růžové, červené)
- **Pohár předsedy vlády ČR Mgr. Bohuslava Sobotky**  
- za nejlépe hodnocené bílé (růžové, červené) víno
- **Pohár ministra zemědělství ČR Ing. Marian Jurečka**  
- za nejlépe hodnocené bílé (růžové, červené) víno
- **Pohár hejtmana jihomoravského kraje JUDr. Bohumila Šimka**  
- za nejúspěšnější kolekci vín
- **Pohár senátora Ing. Jana Hajdy**  
- za nejlépe hodnocené přírodně sladké víno
- **Pohár starosty Mikulova Rostislava Koštiala**  
- za nejlépe hodnocené polosladké víno

## **19. Champion**

Absolutní vítěz – „Champion“ bude vybrán speciální komisí, sestavenou z předsedů jednotlivých komisí, z vítězů jednotlivých komisí. Championem MVT 2017 se může stát suché či polosuché víno z kategorie A, B, C – viz. bod 15 tohoto statutu.

## **20. Nejlepší kolekce vín**

Nejlepší kolekce vín bude vybrána podle nejlepšího průměrného hodnocení vzorků jednotlivých soutěžících. Pro vyhodnocování nejlepší kolekce vín se berou v úvahu pouze soutěžící, kteří přihlásili 4 a více vzorků. Průměr bude stanoven ze čtyř nejlépe hodnocených vín od jednoho přihlašovatele.

## **21. Diplom**

Jako certifikát ocenění příslušného vína medailí bude přihlašovatelovi vydán diplom, označující ocenění (medaili) daného vzorku.

**Vaše dotazy rádi zodpovíme na mob. 602 749 909 (Ing. Josef Ševčík)**

**Čtěte více na stránkách hotelu Zámeček - [www.zameckmikulov.cz/](http://www.zameckmikulov.cz/)**

***Ing. Josef Ševčík***  
***ředitel MVT 2017***