

Statut HODNOCENÍ VÍN Unie enologů

1. Pořadatel soutěže

UNIE ENOLOGŮ ČR, z.s., se sídlem Lednice, Slovácká 786, 691 44, IČ: 03035913, zapsaného ve spolkovém rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně pod spisovou značkou L 19860.

2. Poslání a cíl soutěže

Posláním soutěže je návrat moravského vinařství ke komplexním suchým bílým i červeným vínům plně srovnatelným s velkými víny Evropy a celého světa (okolních zemí).

Cílem soutěže je vytvořit systém hodnocení suchých vín, postavený na důsledném rozboru a vyhodnocení organoleptických a analytických parametrů, kondičního stavu vína, potenciálu vývoje zrání a oenogastronomické kombinovatelnosti.

Soutěž je podporována Vinařským fondem.

3. Určení soutěže

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

Hrozný pro přípravu vína musí pocházet pouze z České republiky (z vinařské oblasti Morava a z vinařské oblasti Čechy).

Producent musí být řádný plátce odvodů do Vinařského fondu (VF) a musí mít vůči VF vyrovnány veškeré závazky.

Vína lze připravovat pouze z hroznů révy vinné odpovídajících kvalitativnímu zařazení:

- víno s přívlastkem pozdní sběr,
- víno s přívlastkem výběr z hroznů,
- popř. víno moravské zemské/české zemské, pokud odpovídá některému z výše uvedených kvalitativních zařazení,

a to bez přídavku cukru a etanolu v celém procesu vinifikace.

Víno – bílé i červené musí mít obsah zbytkového cukru (glukóza + fruktozá) max.4 g/l.

Minimální obsah alkoholu ve víně je 12,0 %, bez zaokrouhlování

4. Termín a místo hodnocení

UE bude hodnotit vína na určených zasedáních ve dvou pevně stanovených ročních termínech (třetí, náhradní termín bude využit v případě, že množství přihlášených vzorků nebude možno ohodnotit v souladu se statutem soutěže v pevně stanovených dvou ročních termínech). První termín bude **vždy první úterý v měsíci dubnu**, druhý termín bude **vždy první v úterý v měsíci září**.

5. Množství vzorku a poplatek

Minimální množství přihlášeného vína je 600 lahví (o obsahu 750 ml) ve chvíli přihlášení do hodnocení soutěže, vzorek reprezentuje 6 ks lahví.

Poplatek za přihlášení vína k hodnocení je 1.000,- Kč s DPH za vzorek.

Poplatek je nutno uhradit po přihlášení vína na základě zaslané faktury, a to před termínem hodnocení vína. Vína s neuhrazeným přihlašovacím poplatkem budou vyřazena z hodnocení

6. Přihláška

Vína se přihlašují elektronicky v systému Národního vinařského centra www.elwis.cz.

Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje: jméno a přesná adresa producenta, kontaktní telefon producenta, IČ, DIČ, mail, označení odrůdy vína, ročníku, přívlastku a obsah zbytkového cukru, skutečný obsah alkoholu v % bez zaokrouhlování.

Vinař (producent) může před hodnocením navrhnout specifika pro organoleptické hodnocení – délka dekantace či specifika procesu vinifikace pro lepší pochopení vína – např. délka ležení v sudech, oranžové víno atd.

Součástí přihlášky je i analytický rozbor vín.

Bílá vína mohou být do hodnocení přihlášena nejdříve 1. listopadu roku následujícího po sklizni.

Červená vína mohou být do hodnocení přihlášena nejdříve 1. listopadu po dvou letech následujících po sklizni.

7. Odběr vzorků

Odběr vzorku probíhá ve stanovených termínech vždy nejméně 14 dnů před příslušným termínem hodnocení v BS Vinařské potřeby, Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice, popř. ve stejném termínu v místě hodnocení, kterým je Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o. dle telefonické domluvy na tel.: 731 546 542.

Vzorky se odebírají po 6 kusech od šarže

Součástí předaných vzorků je i analytický rozbor

8. Hodnotící komise

Hodnotící komise se skládá z členů spolku UE, a to minimálně z 15 stávajících členů UE, účast na hodnocení je nutno předem nahlásit, při hodnocení je účast doložena presenční listinou.

9. Podmínky hodnocení

Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům

Nalévání a podávání vín musí probíhat tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku.

Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie),

Vína budou před degustací dekantována (červená 120 minut předem), popř. dle údajů přihlašovatele v přihlášce.

Vzorky vín budou hodnoceny po skupinách - „flightech“ dle odrůd nebo příbuznosti odrůd kategorie a dále podle ročníku (sestupně) v odpovídajícím skle.

Vína se podávají v teplotách: bílé víno 10 - 12 °C, červené víno 14 -16°C.

Objektivita hodnocení a nestrannost zpracování výsledků je absolutně zajištěna. Hodnotící lístky jsou archivovány po dobu tří let

10. Systém hodnocení

Vína jsou hodnocena po 5bodových krocích (např. 80, 85, 90, 95 a 100) s cílem zcela jasného rozlišení kvality vína. Výsledné bodové hodnocení je dáno průměrem od všech hodnotitelů, bez eliminace krajních hodnot. U vín s hodnocením 80 bodů a méně musí degustátor uvést důvod tohoto hodnocení (vady, popř. nemoci atp.).

Degustační komise členů UE bude vždy hodnotit maximálně 20 vzorků z přihlášených vín, ostatní vína se odloží na další termín hodnocení. O výsledku hodnocení, či termínu dalšího hodnocení bude producent (přihlašovatel) informován.

Každé hodnocené víno získá jako zpětnou vazbu pro producenta (přihlašovatele) odborný popis organoleptických vlastností hodnoceného vína.

Každé hodnocené víno, které dosáhne konečného hodnocení 90 bodů a více získá kromě odborného popisu vlastností hodnoceného vína navíc také doporučené párování (doporučenou oenogastronomickou kombinovatelnost).

Seznam hodnocených vín s popisy a případně fotografiemi lahví (pokud je přihlašovatel dodá) bude uveden na webových stránkách UE.

Vína s hodnocením nad 95 bodů – mohou být producentem označena „Ikona suchých vín Unie enologů“ a budou takto UE mediálně prezentována a doporučena pro snoubení s pokrmy případně včetně vybraných pokrmů předních českých šéfkuchařů.

V Lednici 4. 1. 2023