

Mezinárodní soutěže vín Oenoforum 2024 pod patronátem Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví se sídlem v Paříži OIV.

I.

Preambule

Svaz vinařů České republiky a Národní vinařské centrum jako organizátor soutěže Oenoforum 2024, Czech International Wine Competition, zve k účasti na této výjimečné a historické události všechny výrobce a prodejce vína otevřené všem vínům, ze všech zemí světa.

Soutěž se koná ve dnech 20. – 22. června 2024, Zámek Slavkov u Brna, Česká republika,

XVIII. ročník mezinárodní soutěže vín „Oenoforum 2024, Czech International Wine Competition“ a navazuje na 17 předešlých ročníků a je pořádán s cílem porovnat vína z celého světa a vyzvednout význam vín ze světových odrůd révy vinné – Sauvignon Blanc a Cabernet Sauvignon a tradičních odrůd pěstovaných v ČR, Ryzlink vlašský a Pálava

Soutěži poskytla svůj patronát Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví OIV. Tato soutěž přináší jedinečnou možnost porovnání vín uvedených odrůd z různých oblastí Evropy i světa, jež se vyznačují odlišnými klimatickými a půdními podmínkami, ale i vín vyrobených různými, často diametrálně odlišnými technologiemi.

II.

Organizace soutěže

Organizátorem a pořadatelem soutěže je Svaz vinařů České republiky a Národní vinařské centrum ve spolupráci s Uníí enologů České republiky, Vinařským fondem České republiky, Jihomoravským krajem a Městem Mikulov.

Soutěž je pořádána dle tohoto statutu a plně respektuje mezinárodní standardy pro mezinárodní soutěže vín, vydané OIV v rezoluci 332A/2009 (OIV standard for international wine and spirituous beverages of vitivincultural origin competitions - resolution OIV/concours 332A/2009).



III.

Soutěžící a přihlášky

Soutěžícím je ten, kdo vzorky k soutěži přihlásí. Soutěž je otevřena pro všechny producenty vín ze všech odrůd a ze všech zemí světa a pro cuvée. Výrobci mohou svá vína přihlásit přímo nebo prostřednictvím dovozců či obchodníků, jimž svědčí obchodní či distribuční práva pro partii vín, odpovídající přihlášenému vzorku.

Vzorky se přihlašují prostřednictvím elektronické přihlášky na www.elwis.cz, uvedené v příloze č. 3 tohoto statutu.

Přihláška obsahuje alespoň:

- identifikaci výrobce a/nebo soutěžícího, není – li to táž osoba, jeho adresu a kontakt na pověřenou osobu (e-mailovou adresu, případně telefon)
- identifikaci přihlašovaného vína, a to jeho úplné označení odrůdou nebo známkou s uvedením ročníku sklizně, čísla šarže, velikosti vyrobené partie, barvy, země původu a dle zvyklostí v zemi soutěžícího označení původu vína apelací (pokud se v zemi původu používá), vinařskou oblastí nebo obcí, a/nebo označení jakostního stupně (pokud se v zemi původu používá).
- použitou odrůdu (a v případě použití více odrůd všechny tyto odrůdy a jejich poměr).
- stručný fyzikálně-chemický popis vzorku, a to zejména obsah zbytkového cukru v gramech na litr (přepočtených jako glukóza + fruktóza), obsah titrovatelných kyselin v ‰, obsah celkového SO₂, obsah alkoholu v % vol.
- zařazení do kategorie, do níž soutěžící vzorek přihlašuje, dle přílohy 2 tohoto statutu. Za správné zařazení vzorku odpovídá soutěžící!

Přihláška může obsahovat i další body.

Přihlášku vyplněnou ve všech rubrikách odešle soutěžící pořadateli prostřednictvím webu:

www.elwis.cz

Kontaktní osoba: Martin Půček, výkonný manažer soutěže martin.pucek@svcr.cz,
+420606743231

Pořadatel si vyhrazuje právo odmítnout neúplně vyplněné přihlášky.

Uzávěrka přihlášek je 31. května 2024.

IV.

Zaslání vzorků

Soutěže se mohou zúčastnit pouze vzorky, odpovídající přihlášce a kategoriím, vypsáním v příloze 2 tohoto statutu.

Soutěžící předá do vlastnictví pořadatele nejméně 6 lahví objemu 0,75 litru, 0,5 litru nebo 8 lahví 0,375 litru, 0,25 litru, a to předáním či zcela vyplaceným doručením na adresu:

OENOFORUM 2024

Vinařský ráj, Prodejní sklad Čejkovice

(Farma pod Zámkem)

Čejkovice, 696 15

Kontakt: +420 777 286 654

GPS: 48°54'19.513"N, 16°56'58.572"E

Organizátor může zřídit i další sběrná místa pro předání vzorků. V takovém případě o jejich umístění a provozní době bude informovat na www.oenoforum.cz

U každého vzorku musí být přiložena kopie přihlášky, kopie laboratorní analýzy, dokládající pravdivost údajů přihlášky a kopie dokladu, umožňujícího uvedení vína do oběhu, je-li takového dokladu třeba v zemi původu. Podle právních předpisů, platných v České republice, k vínům výrobců z České republiky musí být přiloženo SZPI o zatřídění vína podle §26, resp. §23 zákona č. 321/2004 Sb., v platném znění.

*Všechny vzorky vín musí být **plně adjustované tak, jak jsou uváděny do prodeje a musejí splňovat standardní legislativní podmínky země původu – případně směrnice OIV.** Vína původem z ČR přihlášená do soutěže musí analogicky odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění, a prováděcí vyhlášce 323/2004 Sb., v platném znění.*

Vzorky by měly pocházet z celistvé partie o objemu nejméně 1000 litrů, pořadatel může však umožnit účast i vínům z menších partií, zejména pokud to odpovídá charakteru vína nebo velmi nízkému výnosu.

Jestliže stejný účastník přihlásí více vín se stejným označením, musejí být jednotlivá vína vždy odděleně vyráběna a skladována a musí být uvedena jako rozdílné šarže. Pořadatel doporučuje výrazně odlišit jednotlivé partie dodatečnou etiketou nebo nesmazatelným markerem.

Uzávěrka příjmu vzorků je 31. května 2024

s ohledem na okolnosti ji však pořadatel může prodloužit; tuto změnu zveřejní na www.oenoforum.cz.

Vzorky, doručené po tomto datu, nemusejí být k soutěži připuštěny.

Pořadatel může vyloučit vzorky, které neodpovídají tomuto statutu, povaze a úrovni soutěže.

Pořadatel si vyhrazuje právo, podrobit vzorky analýze na přístrojích Bacchus Micro a WineScan; nebudou-li hodnoty odpovídat údajům na přihlášce, nebude vzorek k soutěži připuštěn nebo z ní bude vyloučen. V případě jakýchkoliv sporů se stanovuje referenční akreditovaná laboratoř firmy BS vinařské potřeby.

Vzorky, které nebyly připuštěny k soutěži nebo byly vyloučeny, se soutěžícím nevrací, tento však musí být písemně zpraven o důvodu nepřipuštění či vyloučení.

V.

Registrační poplatek

Za přihlášení každého vzorku zaplatí soutěžící částku Kč 1800,- resp. EUR 75,- povýšenou o +21% DPH. (Zahraničním přihlašovatelům, plátcům DPH, z EU bude vystavena faktura bez DPH).

Částku **oproti vystavené faktuře organizátorem**, bude uhrazena bankovním převodem na účet pořadatele v předepsaném datu splatnosti.

Náklady spojené s platbou nese soutěžící, který odpovídá za to, že na účet pořadatele bude připsána plná částka soutěžního poplatku.

Registrační poplatek musí být uhrazen do 19. června 2024. Při pozdním zaplacení či nezaplacení soutěžního poplatku má pořadatel právo vyřadit vzorek ze soutěže.

Soutěžícím, kteří uhradí poplatek za 4 vzorky, umožní pořadatel účast dalších 2 vzorků bezplatně.

VI.

Hodnocení vzorků

Vzorky organizátor setřídí do kategorií, skupin a sérií podle údajů, uvedených na přihlášce při respektování původu, typu a analytiky vzorku. Hodnotícím komisím budou vína předkládána od nejsušších ke sladším a od nejmladších ke starším. Podle barvy budou hodnocena nejprve bílá vína, poté růžová, červená a na závěr přírodně sladká vína vysokých výběrů, slámová, výběry z cibéb, ledová vína či likérová vína. Šumivá vína a sekty budou ohodnocena jednou komisí. V případě hodnocení kategorie C - růžových vína a kletů, budou nejprve předložena k hodnocení vína typu klet a blanc de noirs a následně vína růžová.

Vína jsou předkládána k hodnocení v jednotné teplotě, a to bílá a růžová v rozmezí 10°-12°C, přírodně sladká vína 10°-14°C a červená vína 15°-18°C, sekty 8°-10°C

Degustace jsou striktně anonymní, pořadatel zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před sensorickým hodnocením.

Vína budou hodnocena ve zpravidla sedmičlenných mezinárodních komisích, složených z významných vinařských odborníků České republiky a celého světa. Počet členů žádné komise nesmí být nižší než pět. **Nejméně polovinu hodnotitelů soutěže budou tvořit zahraniční hodnotitelé.**

Jednotliví členové hodnotících komisí, budou za českou stranu jmenováni Unií enologů ČR. Ostatní členové z řad zahraničních hodnotitelů budou navrženy pořadatelem a jmenováni po konzultaci navržených jmen s Unií enologů ČR.

Hodnotitelé pracují pod vedením předsedy komise, jmenovaného pořadatelem po konzultaci s Unií enologů ČR, který má zkušenosti z náročných národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

Každý z degustátorů hodnotí samostatně. Hodnocení vín je nezávislé s důrazem na vysokou míru objektivitu hodnocení.

Vína jsou posuzována dle standardů sensorického hodnocení Mezinárodní unie enologů a OIV a na formulářích, odpovídajících přílohám 3.1 až 3.4 rezoluce OIV/CONCOURS 332A/2009 o stanovení standardů O. I. V. pro pořádání mezinárodních soutěží vín. Není přípustná diskuse o vzorku před odevzdáním hodnocení vyjma případů, kdy některý ze členů komise navrhuje opakování nebo vyřazení vzorku z důvodu jeho vady.

Unie enologů České republiky jmenuje enologa soutěže.

Vlastní složení komisí sestavuje ředitel soutěže s konečným souhlasem prezidentem soutěže z řad jmenovaných hodnotitelů. S prezidentem soutěže a ředitelem soutěže komunikují

jednotliví předsedové komisí. Ředitel soutěže samostatně rozhoduje o organizačních záležitostech, k rozhodnutí o odborných otázkách přizve enologa soutěže.

Organizátor soutěže zřizuje funkci ambasadora soutěže, jehož hlavním úkolem je komunikace soutěže v zahraničí. Ambasador soutěže může navrhnout organizátorovi zahraniční hodnotitele.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne v jednotlivých sériích oddělených přestávkami, časový rámec hodnocení je stanoven od 8:30 do 14:30 hodin. Každý hodnotící den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Během jednoho dne jsou hodnoceny zpravidla 2 – 3 série po 10 – 15 vzorcích. Celkový počet hodnocených vzorků za jeden hodnotící den však nikdy nepřesáhne 40 vzorků.

Nevhodné a neslušné chování či zjevná podnapilost degustátora může být důvodem k nepřipuštění k hodnocení, popř. k vyloučení. Pořadatel je oprávněn sestavit pro každý den hodnocení jiné složení komisí. Pořadatel nemusí zařadit do komise všechny přítomné hodnotitele, zejména pokud to nedovoluje jejich zdravotní stav nebo náhlá indispozice.

Během degustace je striktně zakázáno kouřit.

Pořadatel archivuje degustační listy všech hodnotitelů po dobu nejméně pěti let a předloží je k případné kontrole osobě zmocněné OIV, Mezinárodní unie enologů (UIOE); na základě kolektivního rozhodnutí vedení soutěže je může zpřístupnit i osobě, která doloží svůj oprávněný zájem.

Je-li použito pro hodnocení a sumarizaci výsledků prostředků výpočetní techniky, pořadatel archivuje vytištěné sestavy, podepsané předsedou každé komise resp. jednotlivými hodnotiteli.

Oficiálním jazykem pro práci v komisích je angličtina, němčina, slovenština a čeština. Je žádoucí komunikovat v takovém jazyce, který ovládají všichni členové komise. Pořadatel přihlédně při sestavování komisí k jazykovému vybavení degustátorů. Základním rozhodným jazykem pro překlady ve všech dokumentech je čeština.

VII.

Ředitel soutěže

Ředitel soutěže organizuje chod soutěže, rozhoduje o pořadí vzorků v sériích, o tom, které vzorky budou přiřazeny jaké komisi k organoleptické analýze podle tohoto statutu.

Ředitel soutěže je odpovědný za:

- Naprostou anonymitu hodnocených vzorků, a to předkládáním vzorků v lahvích nebo ve speciálních karafách, které musejí být dokonale připraveny, vymyty a vysušeny před nalitím každého vzorku.*

- Řádné uskladnění vzorků od doručení po předložení k hodnocení, odpovídající teplotním a atmosférickým podmínkám, garantujícím přiměřenou ochranu pro uskladnění vína.
- Správnou identifikaci vzorků, aby nedošlo k chybě či záměně při jejich prezentaci
- Správnou teplotu vzorků a jejich správnou prezentaci hodnotitelům včetně upozornění na číslo prezentovaného vzorku.
- Vhodnost prostředí, kde se hodnocení koná – tedy ve světlé a dobře osvětlené a větrané místnosti prosté pachů, jejíž teplota se pohybuje mezi 20° - 24°C, a dále za klid při hodnocení bez verbálních i mimických hodnocení a komunikace mezi členy komisi. Mobilní telefony musejí být vypnuty.
- Každý degustátor má k dispozici samostatné degustační místo vybavené podle degustačních pravidel.
- Použití správných a čistých sklenic k hodnocení
- Průběžnému zajištění čisté vody, neutralizačního sousta, ubrousků a přiměřený počet nádob na odlévání vzorků.
- Správné zpracování hodnocení všech hodnotitelů a jejich kontrolu, utajení výsledků hodnocení až do doby, než budou oficiálně zveřejněny.
- Řádnou práci sekretariátu soutěže.
- Jsou-li v doprovodném programu zařazeny návštěvy vinařství či prezentace vín, odpovídá ředitel soutěže za to, že hodnotitelé se tímto způsobem neseznámí s víny přihlášenými do soutěže předtím, než byla taková vína ohodnocena.

VIII.

Zpracování výsledků, ocenění

Výsledky budou vypočteny součtem bodů od všech členů hodnotící komise s tím, že k nejvyššímu a nejnižší hodnocení nebude přihlédnuto.

Podle takto vypočtených výsledků budou vína oceněna následujícím způsobem:

Cenu může získat jen takové víno, jehož hodnocení přesáhlo hranici 83 bodů. Medailemi může být oceněno nejvýše 30 % nejlépe hodnocených soutěžních vín. Medaile se udělují podle těchto limitů:

- *Grand Gold – 92 a více bodů*
- *Gold – 88 – 91,99 bodů*
- *Silver – 85 – 87,99 bodů*

Nebude-li při zachování těchto limitů dosaženo hranice 30% oceněných vín, sníží pořadatel limit pro udělení stříbrné medaile tak, aby mohl ocenit 30% soutěžících vín, ne však pod hranici 83 bodů.

Jednotlivá ocenění soutěže Oenoforum 2024:

- Vína s absolutně nejvyšším počtem dosažených bodů v kategoriích A2, B2, E a F, a A1 a BA budou vyhlášena **Championy soutěže Oenoforum 2024, Czech International Wine Competition (Champion bílý A2; Champion červený B2; Champion Cuvée E, F; Champion young A1 a B1)**.
 - *Championech bude rozhodnuto ve zvláštním kole hodnocení (tzv. Master tastingu), do něhož postoupí 6 nejvýše hodnocených vín z kategorie A2 a 6 nejvýše hodnocených vín z kategorie B2; 4 nejvýše hodnocená vína v kategoriích E a F (společně) a 4 nejvýše hodnocená vína v kategorii A1 a B1 (společně); v případě rovnosti bodů na posledním postupovém místě postupují do Master tastingu všechna takto hodnocená vína. Komise pro toto hodnocení bude složena z předsedů jednotlivých komisí, delegátem OIV, pod vedení enologa soutěže, jehož hodnocení se nezapočítává. Jako přisedící tomuto hodnocení může být přítomen prezident a ambasador soutěže, jejichž hodnocení se nezapočítává. **V hodnocení Master tastingu budou započtena hodnocení všech hodnotitelů komise, nejvyšší a nejnižší hodnocení se neeliminují. V případě rovnosti bodů se Championem stane víno s lepším součtem (průměrem) nejvyšších tří hodnocení. Požaduje-li to komise Master tastingu budou jednotlivá vína v tomto hodnocení podrobena chemické analýze, za účelem ověření zbytkového cukru přepočteného na glukózu a fruktózu a v případě rozporu se zbytkovým cukrem pro danou kategorii budou taková vína vyřazena (překategorizována) a nahrazena dalším vínem v pořadí.***
- **Nejlepší vína odrůdy Sauvignon Blanc a Cabernet Sauvignon budou oceněna speciální cenou Oenofora 2024 „Sauvignon Trophy“.**
 - *Cena Ing. Jindřicha Ševčíka, CSc. za nejvýše ohodnocené víno odrůdy Sauvignon blanc*
 - *Cena Doc. Ing. Viléma Krause, CSc. za nejvýše ohodnocené červené víno odrůdy Cabernet Sauvignon.*
- *Ocenění „nejlepší Ryzlink vlašský“ za nejvýše hodnocené víno odrůdy Ryzlink vlašský se zbytkovým cukrem do 4 g/l*
- *Ocenění „nejlepší Pálava“ za nejvýše hodnocené víno odrůdy Pálava se zbytkovým cukrem do 4 g/l*
- *Nejvýše hodnocené víno v kategorii bílých vín (A3 a A4), červených vín (B3) růžových vín, klaretů a blanc de noirs (C1, C2), přírodně sladkých a likérových vín (D), a šumivých vín (G1, G2) bude vyhlášeno jako vítěz kategorie. U kategorií, která se účastní výběru Championa (A1, A2, B1, B2, E, F) je vítězem kategorie víno druhé v pořadí při hodnocení Master tastingu.*
- *Ocenění za nejlepší kolekci vín bude udělena soutěžícímu, který přihlásil na soutěž minimálně 6 vín, a průměrné hodnocení všech jím přihlášených vín dosáhlo nejvyššího průměru.*

Dojde-li k rovnosti bodů u vín – vítězů kategorií, stane se vítězem to, které bude mít vyšší součet (průměr) bodů při zohlednění hlasů všech členů komise, tedy po započtení i nejvyššího a nejnižšího hodnocení. Bude-li i pak rovnost bodů, bude vítěz kategorie

vyhlášen *ex-aequo*. Stejný postup bude uplatněn při udělování medailí a dosažení maximální hranice 30 % medailí oceněných vín.

Pořadatel může vyhlásit i další dílčí ceny podle předem zveřejněné definice.

Zisk ocenění doloží organizátor diplomem, který předá nebo doručí soutěžícímu. Pořadatel vydá edici samolepicích medailí (macarons), které si u něj mohou soutěžící, jejichž vína byla oceněna, objednat proti úhradě až do počtu, uvedeného jako velikost partie na přihlášce.

Pořadatel může, na základě smluvního ujednání, předat soutěžícímu elektronickou podobu samolepicích medailí, a to výhradně pro účely grafického zpracování reklamních a propagačních materiálů. Soutěžící nemá právo takto poskytnutý zdroj dat využít k vlastnímu tisku medailí, v souladu s autorským zákonem č. 121/2000 Sb. v platném znění.

IX.

Publicita

Informace o soutěži včetně výsledků oceněných vín budou zveřejňovány na www.oenoforum.cz a publikovány prostřednictvím mediálních partnerů a České tiskové kanceláře, aby byla zajištěna jejich co nejširší publicita. Výsledky soutěže oceněné medailí jsou veřejné.

Zveřejnění Championů a jednotlivých vítězů dle článku VIII proběhne dne 22. června 2024 na slavnostním galavečeru. Zveřejnění výsledků vín, která byla oceněna medailí bude provedeno prostřednictvím webu www.oenoforum.cz dne 28. 6. 2024

Vína, která nebudou zkonsumována v průběhu hodnocení, použije organizátor pro prezentaci a propagaci soutěže při oficiálních příležitostech, použije je pro charitativní a veřejně prospěšné účely nebo je poskytne k výukovým a výzkumným účelům vzdělávacím a vědeckým institucím.

Závazek soutěžícího

Podáním přihlášky soutěžící akceptuje tento statut a zavazuje se postupovat podle něj.

XI.

Závěrečná ustanovení

Pořadatel je oprávněn vydat prováděcí ustanovení, jimiž doplní nebo upřesní podle potřeby tento statut.

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. Nezúčastní-li se v kategorii alespoň 10 vín odpovídajících statutu soutěže, takovou kategorii sloučí pořadatel vždy, je-li to logicky možné. Nelze-li kategorii sloučit s jinou a nezúčastní-li se v ní alespoň 10 vín odpovídajících statutu, nebude ocenění uděleno.

Martin Chlad – prezident soutěže

Martin Půček – ředitel soutěže

(martin.pucek@svcr.cz, +420 606 743 231)

Ve Velkých Bílovicích dne 6. 2. 2024

Příloha 1 - Hodnoticí tabulka pro tichá vína dle standardů OIV

OENOFORUM 2017

K01/1: Andrei Prida

Head of the commission |

[Log-out](#)

Evaluation of wine		Overview	Info			
Sample No.	Jury	Vintage	Category of wine	Method	Variety	
1	K01	2016	A1-White varietal wines dry vintage 2016 Bílá vína odrůdová suchá ročníku 2016	Still wines		
Sample is closed, there is not possible to change the evaluation!						
VISUAL	Limpidity	5	4	3	2	1
	Aspect other then limpidity	10	8	6	4	2
NOSE	Genuiness	6	5	4	3	2
	Positive intensity	8	7	6	4	2
TASTE	Quality	16	14	12	10	8
	Genuiness	6	5	4	3	2
	Positive intensity	8	7	6	4	2
	Harmonious persistence	8	7	6	5	4
	Quality	22	19	16	13	10
	Harmony - Overall judgement	11	10	9	8	7
Defect		<input type="checkbox"/> New bottle	<input type="checkbox"/> Eliminated	Points: 86	OK next	

1-15 | [16-30](#) | [31-45](#) |

Sample	Categ.	Points
-8	0	78
-1	0	82
1	A1	86
2	A1	79
3	A1	80
4	A1	83
5	A1	80
6	A1	85
7	A1	78
8	A1	80
9	A1	84
10	A1	85
11	A1	79
12	A1	86
313	C1	0

Příloha 2

KLASIFIKACE VÍN

Soutěž Oenoforum 2024, Czech International Wine Competition je vypsána pro vína těchto kategorií:

Kategorie vína	Označení kategorie
<p>Bílá vína (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem) – ročníku 2023.</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g,</p>	A1
<p>Bílá vína (jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy – ročníky 2022 a starší</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g</p>	A2
<p>Bílá vína (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), – ročníky 2023 a starší</p> <p>- polosuchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než je stanoven v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahuje 12 g zbytkového cukru,</p>	A3
<p>Bílá vína (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), – ročníky 2023 a starší</p> <p>- polosladká vína</p> <p>t. j. vína s vyšším zbytkovým cukrem než stanovuje kategorie pro polosuchá vína, nejvýše však 45g</p>	A4
<p>Červená vína (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), – ročníku 2023</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g/l,</p>	B1
<p>Červená vína (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), vyrobená z alespoň 85% deklarované odrůdy – ročníky 2022 a starší</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g/l,</p>	B2

<p>Červená vína (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), – ročníku 2023 a starší</p> <p>Polosuchá a polosladká</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než je stanoven v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahuje 45 g zbytkového cukru,</p>	B3
<p>Růžová vína, klarety a blanc de noirs (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem) – ročníku 2023 a starší</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g/l,</p>	C1
<p>Růžová vína, klarety a blanc de noirs (zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem), – ročníku 2023 a starší</p> <p>- polosuchá a polosladká</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem vyšším než je stanoven v kategorii pro suchá vína, ale nepřesahuje 45 g zbytkového cukru</p>	C2
<p>Přírodně sladká a likérová vína</p> <p>bílá, růžová a červená vína (zemské víno, jakostní víno a víno s přívlastkem) nad 45g zbytkového cukru – ročníku 2023 a starší</p> <p>(zejména vína ledová, slámová, výběry z cibéb, výběry z bobulí, tokajské výběry, likérová vína, apod.</p>	D
<p>Cuvée bílá</p> <p>Zemské víno, jakostní víno a víno s přívlastkem s uvedením % zastoupení odrůd – ročníku 2023 a starší</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g/l,</p>	E
<p>Cuvée červená</p> <p>Zemské víno, jakostní víno a víno s přívlastkem s uvedením % zastoupení odrůd – ročníku 2022 a starší</p> <p>- suchá vína (dle definice OIV)</p> <p>t. j. vína se zbytkovým cukrem do 4g,</p>	F
<p>Šumivá vína</p> <p>-suchá vína</p> <p>Brut Natur, Extra Brut, Brut, Extra dry, – obsah cukru do 17 g/l</p>	G1

<i>Šumivá vína</i> <i>Polosuchá a sladká</i> <i>Sec, Demi Sec, Doux – obsah cukru nad 17 g/l</i>	G2
--	----

Obsah zbytkového cukru – za obsah zbytkového cukru je počítán obsah glukózy a fruktózy v g/l;

Odchylka: v případě zatřídění vína dle zbytkového cukru je možno přihlédnout k rozšířené nejistotě měření metody (chybě metody) daného rozboru z akreditované laboratoře.

Příloha 3 – elektronická přihláška

3a) přihlášení (registrace)

ELWIS
ELECTRONIC WINE SYSTEM

computer system
for registration
and evaluation of wines

ČESKY | **ENGLISH** | DEUTSCH

Homepage / Current competitions
→ Log in
To register as a new applicant
Send forgotten user data
Help / F.A.Q.
System for wine evaluation

[Home page](#) » Log in

[Log in](#)

Log in to register wines:

User name
Password

- [Send forgotten login data](#)
- [Registration of new applicant](#)

[Contacts](#)
© Národní vinařské centrum, o.p.s.

3b) přihlašovací formulář

OENOFORUM 2016

Přihlašovatel/applicant	
Šaržovní společnost s.r.o. Křižkova 1230, 691 02 Velké Bílovice 268 02, okres IČO: 268 02 0000 DIČ: CZ268020000 Tel.: 975-8-944-7777 Altern. tel.: DIČ/ VAT Reg. No: 52004682 ID system NVC: 1961	Kontaktní osoba/contact person: J. J. J. Tel.: / E-mail:
Seznam vín přihlašovaných do soutěže/ wines entered to evaluation	
Příjm. č. vz./reg. No. 030199 - Segal Unfiltered Cabernet sauvignon (CS) - - 2011 (90% Cabernet sauvignon, 10% merlot) ISR/upper galilee kategorie/ category: B2. Red varietal wines dry vintage 2014 and older Červená odrůdová vína suchá ročníku 2014 a starší číslo šarže/ batch. no: 905 cukr/ sugar g/l: 2.2 kyseliny/ acids g/l: 6.87 vel. šarže/ batch quantity (l): 10000 alk./ alc. %: 13.37 zrálo v sudech/ oak aged : Ano/Yes vino z ekol.pěst.hroznů/ wine from ecologically grown grapes : Ne/no pozn./remarks.: Stav/Status: Odesláno/Sent to organizer	
Rozbor přiložen elektronicky - rozbor	
Příjm. č. vz./reg. No. 030198 - Superior Cabernet Sauvignon (CS) - - 2011 (90% Cabernet sauvignon, 6% merlot, 4% petit verdot) ISR/upper galilee kategorie/ category: B2. Red varietal wines dry vintage 2014 and older Červená odrůdová vína suchá ročníku 2014 a starší číslo šarže/ batch. no: 911 cukr/ sugar g/l: 1.9 kyseliny/ acids g/l: 6.13 vel. šarže/ batch quantity (l): 10000 alk./ alc. %: 14.12 zrálo v sudech/ oak aged : Ano/Yes vino z ekol.pěst.hroznů/ wine from ecologically grown grapes : Ne/no pozn./remarks.: Stav/Status: Odesláno/Sent to organizer	

Příloha 4 – Degustační sklo

<http://www.stoelzle-lausitz.com/de/gewerbepartner/katalog>

(type Experience)

Příloha 5 – vzory medailí



PhDr. Martin Chlad

Ing. Martin Půček