



Statut 1. ročníku výstavy interspecifických odrůd

PIWI Award 2024 Doudleby nad Orlicí

1. Pořadatelé soutěže a organizační výbor:

Zámek Doudleby nad Orlicí – Eleonora Dujková, s.r.o.
Organizační výbor: Ing. Radek Žouželka, Ing. František Mádl
Odborný garant degustace: Mgr. Klára Kollárová

2. Účel soutěže:

Soutěž si klade za cíl propagaci vín vyrobených z interspecifických (dále jen PIWI) odrůd révy vinné a jejich potenciál pro odbornou veřejnost i zákazníky. I přes zjevné výhody PIWI odrůd brání jejich většímu rozmachu i v náročnějších polohách, kde by jejich využití bylo výhodou pro vinaře, předsudky vinařů a nedůvěřivost či neznalost zákazníka. Přitom při vhodně zvolené technologii je možné z těchto odrůd vyrobit špičková vína.

PIWI odrůdy jsou ať vinaři chtějí či nechtějí **budoucností našeho oboru** a je nutné začít přemýšlet na výsadbou nových vinic osázených těmito odrůdami a **začít pracovat na marketingu**, aby zákazník byl ochoten tyto odrůdy kupovat. Pro výsadbu hrají dva velké argumenty:

1. **Tlak EU i státu na vyšší ekologické standardy.** Znamená to mimo jiné i **omezení chemického ošetření vinic** a s tím spojené nižší výnosy z vinic, či dokonce v některých polohách neudržitelnost klasických odrůd révy.
2. Pravidelně se opakující ekonomické krize, které sebou nesou nižší spotřebu vína vytváří vysoký tlak na cenu. Je pro to nutné si uvědomit, že **PIWI odrůdy** s nižší potřebou chemického ošetření **výrazně i snižují výrobní náklady na surovinu**, a to v podobě nákladů na přípravky na ochranu rostlin, pohonné hmoty a lidskou práci.

Argumentů najdeme i mnohem více, ale samotný fakt, že v případě PIWI platí že **EKOLOGICKÉ = EKONOMICKÉ** je a bude stále více zásadní pro další rozvoj vinařství. Je proto nutné **začít** intenzivně **budovat EMPATII mezi vinaři a spotřebiteli** v souvislosti s tvořením vín z PIWI odrůd.

3. Soutěžní vzorky

Do soutěže je možné přihlásit pouze vína z PIWI odrůd a jejich cuvée, kde ve směsi musí být minimálně jedna odrůda být PIWI.

Všechna vína musí být vyrobena v souladu s legislativou platnou v místě svého vzniku.

Přihlašovatel při přihlášení vín do soutěže deklaruje analytické hodnoty (zbytkový cukr, titrovatelné kyseliny a alkohol). Za uvedené hodnoty si ručí.

Pořadatel si vyhrazuje právo vyřadit ze soutěže vína neodpovídající pravidlům soutěže.

4. Množství lahví pro jeden vzorek a soutěžní poplatek:

Účastník soutěže vydá bezplatně pro potřeby senzorického hodnocení a prezentace na výstavě vín 3 ks lahví každého přihlášeného vzorku. Velikost lahve je dle jeho vlastního prodejního standardu pro daný vzorek. Předáním se lahve stávají majetkem organizátora soutěže.

Každá láhev musí být označena:

- Obchodní název vína
- odrůda
- ročník sklizně
- jakostní zařazení
- zemi původu, vinařskou oblast, obec
- jméno a adresa výrobce, včetně kontaktu.

Účastník soutěže neplatí žádný soutěžní poplatek.

5. Přihláška a sběr vzorků:

Přihláška bude od 1. 3. 2024 dostupná ke stažení na stránkách www.zamek-doudleby.cz. Po jejím vyplnění prosíme o zaslání kopie na e-mail radek.zouzelka@gmail.com, druhou kopii přiložte k přihlášeným vzorkům. Sběr vzorků proběhne od 25. 3. 2024 do 3. 4. 2004 na sběrných místech (v Doudlebách nad Orlicí do 4. 4. 2024, 12:00 hod).

Místa sběru vzorků (**Prosíme o odevzdání vzorků v označených kartonech. Děkujeme**):

- Východní Čechy (možné zaslat i poštou)
Rudé armády 1, Zámek, 517 42 Doudleby nad Orlicí
Kontakt: 606 551 207
- Česká vinařská oblast
Vinařství Zámek Roudnice nad Labem, Zámek 1, Roudnice nad Labem
Kontakt: 602 154 030
- Mikulovská podoblast
Vinařství Na Blatech, Husova 501, Drnholec
Kontakt: 736 540 012
- Velkopavlovická podoblast
Malý Vinař, Na Aleji 148, Velké Bílovice
Kontakt: 602 780 364
- Proneco, s.r.o., Nádražní 934, Rakvice
Kontakt: 702 042 174
- Slovácká podoblast
Vinařství Rochůz, Pod Rochusem 1800, Uherské Hradiště
Kontakt: 722 908 262
- Znojemská podoblast
Znovín, Loucký klášter, Znojmo, Prodejna vín ZNOVÍN

6. Termín akce a hodnocení vín:

Hodnocení vín se uskuteční v sobotu 6. 4. 2024 od 10:00 hod v areálu zámku Doudleby nad Orlicí v sále konírna.

Vlastní výstava vín se koná v sobotu 13. 4. 2024 od 10:00 hod do 22:00 hod v areálu zámku Doudleby nad Orlicí. Vyhlášení výsledků proběhne ve 13:00 hodin.

7. Odborné komise a hodnocení:

Vína hodnotí vícečlenné komise. Předsedy a členy odborných komisí včetně odborného garanta degustace jmenuje výstavní výbor z řad obecně uznávaných odborníků v oblasti senzorické analýzy vín. Odborný garant degustace řeší případné spory a nejasnosti při hodnocení. Vína se hodnotí 100 bodovým systémem dle standartu OIV.

Vína se předkládají anonymně, pouze s uvedením evidenčního čísla vzorku odrůdy a ročníku.

8. Kategorizace vín:

- A. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem do 12 g/l
- B. Bílá vína odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem od 12 do 45 g/l
- C. Bílá i červená odrůdová a známková vína se zbytkovým cukrem nad 45 g/l
- D. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem do 4 g/l
- E. Červená vína odrůdová a známková se zbytkovým cukrem nad 4 g/l
- F. Růžová odrůdová a známková vína
- G. Vína šumivá, sekty a Pet naty
- H. Vína likérová
- I. Oranžová a kvevri vína (vína s delší macerací)

9. Ocenění vín:

Titul Champion je udělen vínům s nejvyšším bodovým ohodnocením v každé kategorii:

- ❖ Champion PIWI Award 2024 v kategorii bílých a růžových vín
(Vítěz bude vybrán jen z vín se zbytkovým cukrem do 12 g/l)
- ❖ Champion PIWI Award 2024 v kategorii červených vín
(Vítěz bude vybrán jen z vín se zbytkovým cukrem do 4 g/l)

Ocenění vítěz kategorie získá nejlépe hodnocené víno v každé kategorii, ve které bude přihlášeno minimálně 7 soutěžních vzorků:

- ❖ Vítěz kategorie (A-I) PIWI Award 2024

Pohár nejlépe bodované víno pro vinaře hospodařícího na území východočeského kraje:

- ❖ Nejlepší víno z východočeského kraje PIWI Award 2024

Vyhodnocení titulu za nejlepší kolekci soutěžních vín. Titul náleží vinaři s nejvyšší průměrnou známkou ze čtyř nejlépe hodnocených vín přihlášených do soutěže:

- ❖ Nejlepší kolekce vín - PIWI Award 2024

Medaile budou udělovány vínům dle následujícího bodového hodnocení maximálně, ale max. do 30 % z počtu přihlášených vzorků:

- ❖ 90 a více bodů – VELKÁ ZLATÁ
- ❖ 86 až 89,99 bodů – ZLATÁ MEDAILE
- ❖ 83 až 85,99 bodů – STRÍBRNÁ MEDAILE

K oceněným vínům bude úspěšným účastníkům vydán jako certifikát diplom.

10. Označování vín:

Účastník soutěže má právo označit láhve vína šarže, z níž pochází oceněný soutěžní vzorek samolepicími medailemi (CHAMPION 2024, GRAND GOLD 2024, GOLD 2024, SILVER 2024), které zakoupí od organizátora soutěže.

Medaile je možné objednat do 22. 4. 2024 na e-mailu zamek-doudleby@seznam.cz.

Není povoleno uvádět na etiketě vína údaje, které nesouvisí s oceněním příslušného vína. V informačních materiálech účastníka lze údaje o ocenění uvádět po dobu pěti let od jejich udělení. Svévolné označování vín s logem PIWI je považováno za porušení statutu, nekalost a zasahování do práv pořadatele.

11. Informace o výsledcích:

Pořadatel zveřejní výsledky hodnocení vín na www.zamek-doudleby.cz a na www.cechcv.cz. Přihlašovatelům vín budou výsledky soutěže zaslány e-mailem.