

# Statut hodnocení vín spolku Velká vína velkých vinic, z.s.

## 1. Pořadatel soutěže

Velká vína velkých vinic, z.s., (dále jen VVVV) se sídlem 691 86 Perná č.p. 181, IČ: 07315767, zapsaného ve spolkovém rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně pod spisovou značkou L 25135.

## 2. Poslání a cíl soutěže

Posláním soutěže je průběžně hodnotit kvalitu vín členů spolku VVVV i ostatních producentů vín, která splňují ve všech kvalitativních úrovních těchto vín nejméně tyto parametry (viz. příloha Hierarchie a parametry vín VVVV):

- vybrané odrůdy dle jednotlivých podoblastí,
- zbytkový cukr méně než 4g/litr (glukóza + fruktóza),
- alkohol nejméně 12 % bez zaokrouhlení,
- bílá vína mohou být přihlášena do soutěže nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni,
- červená vína mohou být přihlášena do soutěže nejdříve 1. září druhý rok po sklizni.

Konečným cílem je návrat českého a moravského vinařství ke komplexním suchým bílým i červeným vínům plně srovnatelným s velkými víny Evropy a celého světa v souladu se stanovami spolku.

## 3. Určení soutěže

Soutěž je určena jak pro vína vyprodukovaná členy spolku VVVV z jejich vlastních vinic v souladu se stanovami spolku, tak i pro vína ostatních producentů, která splní výše uvedená kritéria.

## 4. Termín a místo hodnocení

Hodnocení vín dle tohoto statutu se konají v pevně stanoveném termínu, kterým je **poslední čtvrtek v měsíci lednu** a dále vždy, pokud je přihlášeno **alespoň 10 vzorků soutěžních vín**.

Místem hodnocení je Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o., 696 19 Mikulčice č.ev.93.

## 5. Množství vzorku

Minimální množství přihlášeného vína u producenta (přihlašovatele) v okamžiku hodnocení je 300 lahví. Vzorek k hodnocení představuje 6 lahví o obsahu 750 ml.

Za přihlášení vzorků se platí poplatek 1000,-Kč bez DPH za každý vzorek.

## 6. Přihláška

**Vína se přihlašují elektronicky** v systému Národního vinařského centra [www.elwis.cz](http://www.elwis.cz). Úplný přehled parametrů vín spolku VVVV je přiložen na konci tohoto statutu.

Přihláška musí obsahovat nejméně tyto údaje:

- jméno a příjmení člena spolku či jiného producenta,
- označení odrůdy vína, ročníku,
- obsah zbytkového cukru (glukóza + fruktóza),
- skutečný obsah alkoholu v % bez zaokrouhlování,
- cena láhve přihlašovaného vína,
- popř. údaj o zrání vína v sudu, potřebné dekantaci či jiné doplňující údaje dle rozhodnutí producenta (stáří vinice, hustota výsadby).

Součástí přihlášky je i analytický rozbor vín.

Bílá vína mohou být přihlášena do soutěže nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni a červená vína nejdříve 1. září druhého roku následujícího po sklizni.

## 7. Odběr vzorků

Odběr vzorků probíhá ve Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o., 696 19 Mikulčice č. ev. 93 kterýkoliv den v týdnu po předchozí telefonické domluvě na telefonu 731 546 542 nebo zcela vyplacným doručením na uvedenou adresu.

Vzorky musí být dodány nejpozději 7 dní před termínem hodnocení. Mimo pevně stanovený termín poslední čtvrtek v měsíci lednu další termíny hodnocení sdělí pořadatel soutěže přihlašovateli (producentovi) neprodleně dle aktuálního počtu přihlášených vzorků.

## 8. Hodnotící komise

Hodnotící komise se skládá nejméně ze 7 členů, přičemž nejméně 4 členové hodnotící komise jsou členy spolku VVVV. Mimo členy spolku mohou být členy hodnotící komise další prizvaní degustátoři, včetně nezávislých či zahraničních. O konečném složení degustační komise mimo členy spolku rozhoduje představenstvo spolku. Účast na hodnocení je nutno předem nahlásit na mail předsedy spolku a po nahlášení je tato účast závazná. Složení hodnotící komise na degustaci je doloženo presenční listinou. Účast v hodnotící komisi je čestná a nezastupitelná.

## 9. Podmínky hodnocení

Místnost světlá, dobře větraná o teplotě 18-22 °C, zajištěná proti vedlejším vlivům. Nalévání a podávání vín probíhá tak, aby žádný degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku.

Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením čísla vzorku, ročníku a odrůdy vína.

Dle požadavku přihlašujícího (producenta) uvedeného v přihlášce vína budou určená vína před degustací předem dekantována.

Vzorky vín budou hodnoceny po skupinách - „flightech“ dle odrůd nebo příbuznosti odrůd a dle ročníku v odpovídajícím degustačním skle.

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

Objektivita hodnocení a nestrannost zpracování výsledků musí být zajištěna. Výsledky hodnocení budou archivovány po dobu 2 let od hodnocení.

## 10. Systém hodnocení

Vína se hodnotí stobodovou stupnicí dle mezinárodní unie enologů. Hodnotí se po 5 bodových skocích (např. 80, 85, 90, 95 a 100) pro jasné rozlišení kvality vína a výsledného bodového hodnocení, které je dáno průměrem hodnocení od všech zúčastněných hodnotitelů, bez eliminace mezních hodnot. U vín, kterým degustátor přidělí méně než 80 bodů je nutné uvést důvod takto nízkého hodnocení (popsat případnou vadu vína).

Komise členů spolku zúčastněných na degustaci hodnotí v jeden hodnotící den vždy maximálně 20 vzorků z přihlášených vín. Ostatní přihlášená vína se odloží na další kolo hodnocení v nejbližším dalším termínu dle počtu vzorků a domluvy degustátorů. O výsledku hodnocení informuje všechny producenty (přihlašovatele) mailem předseda spolku v nejkratším možném termínu po skončení hodnocení.

Vína, která dosáhla nejméně 88 bodů budou nabídnuta k degustaci široké veřejnosti ve vinotéce pořadatele, s uvedením základních údajů o víně (bez získaného bodového hodnocení). V případě zájmu může producent vína, která dosáhla v hodnocení nejméně 88 bodů, průběžně dodávat do vinotéky pořadatele k prodeji za těchto podmínek pořadatele:

- nákup vín do vinotéky pořadatele pro členy spolku VVVV se slevou 25 % z aktuální ceníkové ceny k datu přihlášení vzorku vína do soutěže,
- nákup vín do vinotéky pořadatele pro ostatní producenty se slevou 30 % z aktuální ceníkové ceny k datu přihlášení vzorku vína do soutěže,
- platba za dodaná vína převodem, splatnost faktury 30 dní,

- pořadatel nevyžaduje blokaci počtu lahví do vinotéky, prvotní závoz vín do vinotéky je v počtu 12 lahví na každý vybraný druh vína,
- pro vína umístěná ve vinotéce pořadatele budou mít zákazníci k dispozici propagační materiály dodané producentem, včetně kontaktů a odkazů na web či eShop producenta, u kterého se dále předpokládá další prodej těchto vín,
- při naplnění kapacity vinotéky budou vína s nižším bodovým hodnocením postupně nahrazována víny s vyšším bodovým hodnocením dle konečného počtu získaných bodů v hodnocení.

V Mikulčicích 30. května 2023



---

**Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D.**  
předseda spolku  
Velká vína velkých vinic, z.s.

# ZÁKLADNÍ PARAMETRY VÍN SOUTĚŽE VVVV

Kategorie vína	Odrůda všechny podoblasti	Další odrůda mikulovská	Další odrůda velkopavlovická	Další odrůda znojemská	Další odrůda slovácká	Maximální glukóza + fruktóza	Doporučené minimální zrání v sudu	Vína k soutěži
<b>VELKÉ VÍNO VELKÉ VINICE (VVVV)</b>	RR, PB, PN cuvée z nich	RV	VZ	VZ	CH	méně než 4g/l	bílá: 6 měsíců červená: 12 měsíců	bílá: 1. září rok po sklizni červená: 1. září druhý rok po sklizni
<b>PRÉMIOVÉ VÍNO VELKÉ VINICE (PVVV)</b>	RR, PB, PN cuvée z nich	RV	VZ	VZ	CH	méně než 4g/l	bílá: 6 měsíců červená: 12 měsíců	bílá: 1. září rok po sklizni červená: 1. září druhý rok po sklizni
<b>VÍNO VYBRANÉ VINICE (VVV)</b>	RR, PB, PN, PG, CH, VZ, RV, TR, SG, Pa, SZ, FR, SV, MER, cuvée z nich	-	-	-	-	méně než 4g/l	bílá: 3 měsíců červená: 6 měsíců	bílá: 1. září rok po sklizni červená: 1. září druhý rok po sklizni
<b>VÍNO VINAŘE (VV)</b>	RR, PB, PN, PG, CH, VZ, RV, TR, SG, Pa, SZ, FR, SV, MER, NB, MT cuvée z nich	-	-	-	-	méně než 4g/l	-	bílá: 1. září rok po sklizni červená: 1. září druhý rok po sklizni