

ŠTATÚT

I. Prológ

Organizátor súťaže **Danube Wine Challenge / International Wine Competition** pozýva na účasť na tejto výnimočnej udalosti výrobcov a predajcov vína zo všetkých vinárskych destinácií.

Súťaž sa koná v **exkluzívnych priestoroch kaštieľa Chateau Béla v Beleji pri Štúrove**, Slovenská republika.

Hlavným cieľom súťaže Danube Wine Challenge je sústrediť pozornosť predovšetkým na vína z krajín, ktorými preteká rieka Dunaj a jej prítoky a ktoré zdieľajú spoločné historické, kultúrne, vinárske a gastronomické tradície.

Súťaž je však otvorená pre vína z celého sveta. Poskytne tak príležitosť porovnať vína z rôznych oblastí, ktoré sa od seba odlišujú pôdnymi a klimatickými podmienkami ale aj rozmanitosťou štýlov.

II. Organizácia súťaže

Organizátorom a usporiadateľom súťaže je občianske združenie **Podunajská vínná cesta**.

Za účelom propagácie a samotnej realizácie Organizátor vymenuje Organizačný výbor na čele s generálnym riaditeľom resp. generálnou riaditeľkou súťaže.

Súťaž je členom Svetovej federácie veľkých medzinárodných súťaží vína a destilátov VINO FED a koná sa pod vysokým patronátom Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno OIV a Medzinárodnej únie enológov UIOE. Záštitu nad podujatím prevzali: Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Ministerstvo cestovného ruchu a športu SR a Nitriansky samosprávny kraj.

Súťaž je nominačnou súťažou Národného salónu vín Slovenskej republiky.

III. Súťažiaci a prihlášky

Súťaže sa môže zúčastniť každá osoba bez ohľadu na to, či sa jedná o výrobcu, alebo obchodníka a prihlásiť možno všetky odrody a kupáže vín zo všetkých svetových vinárskych destinácií. Súťažiaci prihlasujú vzorky elektronicky on-line na stránke www.elwis.cz, kde je vytvorené rozhranie pre súťaž Danube Wine Challenge.

Pri registrácii a prihlasovaní vzoriek sú potrebné nasledovné údaje:

- 1/ identifikácia súťažiaceho (vinár alebo obchodník): obchodné meno, adresa sídla, IČO a IČ DPH, kontakt (email a telefón) na osobu poverenú na komunikáciu
- 2/ identifikácia prihláseného vína: obchodný názov resp. značka, ročník, číslo výrobnej dávky, množstvo (objem/ počet fliaš) – vyrobené/ na sklade, farba a štýl, krajina pôvodu, apelácia (v prípade, že apelačný systém sa v krajine pôvodu používa), vinohradnícka oblasť, obec a označenie akostnej kategórie vína (v prípade, že sa taký systém v krajine pôvodu používa)
- 3/ identifikácia odrody (v prípade použitia viacerých odrôd, všetky odrody aj ich pomer v %)
- 4/ základné analytické hodnoty - predovšetkým obsah zvyškového cukru (uvedený v g/l), obsah kyselín (uvedený v g/l v prepočte na kyselinu vínnu), obsah celkového SO₂ (uvedený v mg/l) a obsah alkoholu (uvedený v objemových %)
- 5/ zaradenie do kategórie podľa článku VIII. tohto Štatútu
- 6/ prípadne ďalšie doplňujúce údaje
- 7/ analytický rozbor (načíta sa pri prihlasovaní vzorky)

IV. Súťažné vzorky

Súťažiaci odovzdá do vlastníctva Organizátora **3 fľaše objemu 0,75 litra (alebo 0,5 litra) alebo 6 fliaš objemu 0,375 l a menšieho** a to osobným odovzdaním alebo vyplateným doručením na adresu:

Igor Štumpf, ul. Slnecnicová 4 , 945 01 Komárno, kontakt: +421-903-984300

Všetky súťažné vzorky musia mať adjustáž, s akou sú uvádzané do obehu. Jednotlivé vzorky by mali pochádzať z ucelenej dávky s objemom aspoň 1000 litrov. Organizátor však môže umožniť účasť vzorkám, ktoré zodpovedajú menším dávkam v prípade, ak sa jedná o vína z malých pestovateľských plôch alebo o špecifické štýly vyrábané v malých objemoch alebo ak pochádzajú z plochy s veľmi nízkym výnosom.

Organizátor má právo nezaradiť alebo zo súťaže vylúčiť vzorky, ktoré budú doručené po oficiálnom termíne alebo ak nezodpovedajú tomuto Štatútu, povahe a zvyklostiam tejto súťaže. Vzorky vín, ktoré neboli do súťaže zaradené, alebo z nej boli vylúčené, si súťažiaci môže prevziať osobne u Organizátora, pričom o dôvodoch nezaradenia alebo vylúčenia bude súťažiaci upovedomený prostredníctvom emailu.

V. Registračný poplatok

Súťažiaci za každú prihlásenú vzorku zaplatí registračný poplatok, ktorého výška bude stanovená osobitne. Organizátor vystaví súťažiacemu faktúru na základe prihlásenia vzoriek. Náklady spojené s platbou nesie súťažiaci, ktorý zodpovedá, že na účet organizátora bude pripísaná celá čiastka registračného poplatku.

Organizátor má právo vyradiť zo súťaže vzorky súťažiaceho, ktorý neuhradí registračný poplatok v požadovanom termíne.

VI. Hodnotenie vzoriek

Vína sa hodnotia senzorickou analýzou (zmyslovým posúdením) za použitia 100 bodového systému OIV a Medzinárodnej únie enológov. Hodnotenie je plne informatizované s použitím systému ELWIS Národného vinárskeho centra ČR. Pri posudzovaní sa používajú nasledovné kritériá:

- vzhľad: čistota a vzhľad okrem čistoty
- priamy vnem nosom: čistota, pozitívna intenzita a kvalita vône
- vnem v ústach: čistota, pozitívna intenzita, perzistencia a kvalita chuti
- celková harmónia

Pri šumivých vínach sa posudzuje i perlenie (vzhľad okrem čistoty, vnem v ústach – perzistencia a kvalita peny a celková harmónia vo vzťahu k perleniu).

Posudzovaným vlastnostiam sa pre každé víno zvlášť priradujú nasledovné kvalifikácie: vynikajúce, veľmi dobré, dobré, vyhovujúce, nevyhovujúce. Tieto sa kvantifikujú pridelením bodových hodnôt v hodnotiacej tabuľke tak, aby celková známka mohla slúžiť na porovnanie súťažných vín, pričom 100 bodov môže získať víno, ktoré vyniká vo všetkých posudzovaných parametroch. Pomyselné nulové hodnotenie (40 bodov) znamená elimináciu celkovo nevyhovujúceho vína.

Výsledné hodnotenie vína v komisii predstavuje aritmetický priemer známok od všetkých hodnotiteľov bez eliminácie krajných hodnôt.

Organizátor súťaže archivuje hodnotiace hárky od všetkých hodnotiteľov najmenej po dobu dvoch rokov od uskutočnenia súťaže vo forme vytlačených zostáv podpísaných odborným garantom súťaže, predsedami komisíí resp. jednotlivými hodnotiteľmi.

VII. Zloženie a činnosť hodnotiacich komisíí

Organizačný výbor súťaže vymenuje najmenej päťčlenné degustačné komisie zostavené z vinárskych odborníkov, pričom najmenej tri pätiny hodnotiacej jury tvoria zahraniční degustátori. Každéj komisii predsedá renomovaný enológ alebo všeobecne uznávaný vinársky odborník. Jeho úlohou je koordinovať činnosť komisie a dohliadať na správnosť a korektnosť posudzovania predkladaných vzoriek. Organizačný výbor môže za účelom propagácie súťaže zriadiť aj paralelné degustačné komisie z radov sponzorov, novinárov a iných osobností – milovníkov vína, alebo týchto degustátorov zaradiť do komisíí ako pozorovateľov (hostí).

Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Všetkým hodnotiteľom vrátane predsedov komisíí sa deklaruje len kategória vína a ročník. Vzorky s prideleným súťažným číslom sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie, osobitne a v optimálnom časovom slede. Začína sa šumivými vínami, nasledujú tiché vína biele, ružové, oranžové a červené od najmladších k najstarším, od suchých k sladším, končí sa vínami tokajskými a ostatnými prírodne sladkými vínami a likérovými vínami.

Pred začiatkom každého hodnotiaceho dňa sa porotcom predloží na degustáciu kalibračná vzorka, ktorej celkovú známku pridelil Organizačný výbor pred začiatkom súťaže. Kalibrácia slúži na nastavenie kritérií a zosúladenie bodovania jednotlivých hodnotiteľov a komisíí.

Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri týchto teplotách:

- biele, ružové, oranžové,
(vrátane nízkoalkoholických a dealkoholizovaných) ... 10 - 12°C
- červené (vrátane nízkoalkoholických a dealkoholizovaných)... 15 - 18°C
- šumivé (vrátane nízkoalkoholických a dealkoholizovaných) ... 8 - 10°C
- tokajské a ostatné prírodne sladké vína, likérové vína... 10 - 14°C

VIII. Súťažné kategórie

Kategória A: biele vína tiché (tlak CO₂ <50 kPa pri 20°C)

A1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

A2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

Kategória B: Oranžové vína (Biele vína macerované na šupkách)

B1 – suché tiché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

B2 – suché prírodne perlivé (pét-nat, 0 - 4 g/l redukujúcich cukrov, tlak CO₂ < 250 kPa pri 20°C)

Kategória C: ružové vína tiché (tlak CO₂ <50 kPa pri 20°C)

C1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

C2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

Kategória D: perlivé vína (tlak CO₂ < 250 kPa pri 20°C) a šumivé vína (tlak CO₂ >250 kPa pri 20°C) - bez rozdielu farebnosti

D1 – perlivé vína suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)

D2 – perlivé vína ostatné (> 12 g/l redukujúcich cukrov)

D3 – šumivé vína suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)

D4 – šumivé vína suché (> 12 g/l redukujúcich cukrov)

Kategória E: červené vína tiché (tlak CO₂<50 kPa pri 20°C)

E1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

E2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

Kategória F: prírodne sladké vína (ľadové, slamové, hrozienkové a botrytické)

F1 – polosuché, polosladké Tokajské vína (odrodové, samorodné, značkové, 4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

F2 – sladké vína bez rozdielu farebnosti (vrátane Tokajských) >45 g/l redukujúcich cukrov

F3 – Tokajské výbery a esencie

Kategória G: Likérové vína (bez pridania alebo s pridaním alkoholu: Montilla-Moriles, Sherry, Portské, Madeira a podobné štýly), 15 -22 % obj. alk.

G1 – likérové vína - suché (0 – 6 g/l redukujúcich cukrov)

G2 – likérové vína - ostatné (> 6 g/l redukujúcich cukrov).....

Kategória H: Ovocné vína (okrem hroznových - vyrobené fermentáciou ovocnej šťavy získanej z jablák, hrušiek, bobuľového ovocia a pod., bez pridania alkoholu), všetky farby

H1 – ovocné vína suché (0 - 4 g/l redukujúcich cukrov)

H2 – ovocné vína ostatné (> 4 g/l redukujúcich cukrov)

Kategória N: Nízkoalkoholické a dealkoholizované vína (tzv. NoLow – získané čiastočným alebo úplným odstránením alkoholu), všetky farby

N1 – NoLow vína perlivé a šumivé (0 – 12 g/l redukujúcich cukrov, tlak CO₂>50 kPa pri 20°C)

N2 - NoLow vína suché - tiché (0 - 4 g/l redukujúcich cukrov, tlak CO₂<50 kPa pri 20°C)

N3 – NoLow vína ostatné – tiché (> 4 g/l redukujúcich cukrov, tlak CO₂<50 kPa pri 20°C)

IX. Spracovanie výsledkov a ocenenia

Výsledné bodové hodnotenie súťažnej vzorky je priemerná hodnota známkov od všetkých hodnotiteľov v danej komisii, zaokrúhlená na dve desatinné miesta. Medailami môže byť ocenených najviac 30% vín prihlásených do súťaže.

Bodové limity na udelenie medailí sú nasledovné:

1/ **Veľká zlatá medaila:** 93 – 100 bodov

2/ **Zlatá medaila:** 89 – 92,99 bodu

3/ **Strieborná medaila:** 85 – 88,99 bodu

Ďalšie ocenenia súťaže Danube Wine Challenge:

1/ **Prix VINO FED** - laureáti budú vyhlásení pre tieto kategórie:

Biele tiché víno suché (do 4 g/l red. cukrov)

Ružové tiché víno suché (do 4 g/l red. cukrov)

Červené tiché víno suché (do 4 g/l red. cukrov)

Šumivé víno brut (do 12 g/l red. cukrov)

O laureátoch Prix VINO FED bude rozhodnuté vo zvláštnom, finálovom kole hodnotenia, do ktorého postúpi najmenej 3 a najviac 5 najvyššie hodnotených vín z danej kategórie, ktoré zároveň získali bodové hodnotenie najmenej 89 bodov (zlatá medaila). Komisia pre finálové hodnotenie bude zložená predovšetkým zo zástupcov súťaží VINO FED a z predsedov jednotlivých komisií pod vedením enológa alebo generálneho resp. technického riaditeľa súťaže, ktorého hodnotenie sa do výsledku nezapočítava. Vo finálovom hodnotení degustátori zaznamenajú poradie jednotlivých vzoriek. Po sčítaní všetkých poradií získa Prix VINO FED víno s najnižším počtom bodov. V prípade rovnosti bodov sa laureátom stane víno s vyšším počtom prvých miest.

Organizátor si vyhradzuje právo udeliť laureátom Prix VINO FED zároveň titul **Šampión Danube Wine Challenge** v daných kategóriách.

2/ **Vítaz kategórie** - bude vyhlásený v **ostatných kategóriách** podľa tohto štatútu. Stane sa ním víno s najvyšším bodovým hodnotením v danej kategórii, ktoré zároveň získa bodové hodnotenie najmenej 89 bodov (zlatá medaila)

3/ **Danube Wine Trophy** - budú ocenené suché tiché vína (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov) z odrôd **Veltlínske zelené** – biele víno a **Frankovka modrá** – červené víno. Laureátmi týchto ocenení sa stanú víťazi finálového kola za rovnakých podmienok a rovnakým postupom ako pri ocenení Prix VINO FED.

4/ **Najlepšia kolekcia vín** – ocenenie bude udelené súťažiacemu, ktorého 6 najvyššie hodnotených vín dosiahne najvyšší bodový priemer.

5/ **Naj Víno Podunajskej vínnej cesty** - Putovný pohár získa najvyššie hodnotené víno prihlásené členom občianskeho združenia Podunajská vínná cesta.

6/ **Najlepšie víno z Nitrianskeho samosprávneho kraja** - pre najvyššie hodnotené víno vinára so sídlom v Nitrianskom samosprávnom kraji.

V prípade rovnosti bodov pri určení víťaza kategórie sa víťazom stane víno, ktoré bude mať vyšší priemer bodov od všetkých členov hodnotiacej komisie. Ak by došlo aj napriek tomu k rovnosti bodov, víťaz kategórie bude vyhlásený ex – aequo.

Organizátor si vyhradzuje právo na vyhlásenie ďalších cien podľa vopred zverejnenej definície.

Organizátor doručí laureátom diplomy, v ktorých sa uvedie názov súťaže, dátum a miesto jej konania, druh ocenenia a kategória, v ktorej bolo získané, identifikácia výrobcu/ súťažiaceho a oceneného vína.

Organizátor vydá edíciu samolepiacich medailí, ktoré si súťažiaci, ktorého víno bolo ocenené, môže objednať a za úhradu kúpiť od Organizátora v ľubovoľnom množstve.

X. Marketing a PR

Informácie o súťaži vrátane jej výsledkov budú publikované na stránke www.danubewine.sk a na stránke www.vinofed.com, na sociálnych sieťach, prostredníctvom mediálnych partnerov a distribúciou newslettera cez e-mailing tak, aby bola zaistená čo najširšia publicita súťaže a ocenených vín. Komunikácia výsledkov bude zdieľaná prostredníctvom webu a newsletterov VINO FED a OIV. Výsledky aktuálneho ročníka i predošlých ročníkov sú dostupné na prestížnom portáli www.wine-searcher.com.

Všetci vinári, ktorí získajú aspoň jednu medailu (striebornú, zlatú alebo veľkú zlatú), budú pozvaní na slávnostnú verejnú galadegustáciu medailových vín **Nevinne o víne GALA**, na ktorej budú zároveň odovzdané špeciálne ceny **Prix VINO FED - šampión, Danube Wine Trophy, Víťaz kategórie a ostatné ocenenia**.

Všetci vinári, ktorých aspoň jedno víno získa na aktuálnom ročníku súťaže najmenej 85 bodov, budú pozývaní, aby predstavili svoje produkty na putovných verejných degustáciách **Nevinne o víne**. Tieto budú organizované tímom Danube Wine Challenge v rôznych mestách Slovenska počas celého roka až do ďalšieho ročníka súťaže s cieľom propagácie kvalitných vín a vzdelávania vinárskej verejnosti.

Miesta a termíny podujatí **Nevinne o víne GALA** a **Nevinne o víne** a podmienky účasti oznámi Organizátor prostredníctvom svojej webovej stránky, na sociálnych sieťach a emailom všetkým súťažiacim, mediálnym a reklamným partnerom a vinárskej verejnosti.

Vína, ktoré nebudú použité v priebehu hodnotenia na súťaži, Organizátor použije na prezentáciu a propagáciu súťaže pri oficiálnych príležitostiach, alebo ich poskytne vedeckým a vzdelávacím inštitúciám na účely skúmania a vyučovania.

XI. Záverečné ustanovenia

Súťažiaci akceptuje tento Štatút podaním prihlášky a zároveň sa zaväzuje postupovať v zmysle jeho ustanovení.

Organizátor si vyhradzuje právo dopĺňať, alebo upresniť tento Štatút podľa aktuálnych pripomienok a potrieb.

V prípade malého počtu prihlásených súťažných vzoriek do kategórie (menej ako 10 vín) má organizátor právo kategórie zlúčiť s najbližšou kategóriou. V takom prípade bude ocenenie udelené spoločne pre obe zlúčené kategórie. Ak zlúčenie nie je možné alebo v kategórii bude menej ako päť súťažných vzoriek, organizátor pre takú kategóriu ocenenie neudelí.

V Komárne, 20. októbra 2020

Aktuálna úprava 18. novembra 2025