



SLOVENSKÁ AKADEMIA VIED

Š T A T Ú T

súťaže Víno SAV

Slovenská akadémia vied (ďalej len „SAV“) v úsilí

- **popularizovať a prezentovať SAV**
- **nadviazať na výskum biotechnológií rastlín a geologického podložia Slovenskej republiky, vo vzťahu ku kvalite hrozna na ňom pestovanom ako aj výroby vín z neho, ako aj na ekologizácie pôdohospodárstva**
- **sledovať širší celospoločenský význam a prispieť tak k ochrane a rozvoju špecifickej oblasti, ktorú možno právom považovať za súčasť kultúrneho dedičstva príslušných regiónov SR**
- **ocenit' vynikajúcu kvalitu a inovatívnosť tradičných slovenských výrobkov pri využití najnovších vedeckých metód**

zriad'uje osobitnú súťaž

VÍNO SLOVENSKEJ AKADEMIE VIED

(ďalej len „Vino SAV“)

Preambula

Víno nie je iba produktom, výsledkom technologických a biochemických procesov, ale aj kultúrnym artefaktom, elementom sociálnej komunikácie a súčasťou národnej histórie a identity. Je symbolom jednoty spoločenských, humanitných vied s vedami prírodnými a technickými. Práve prienik a jednota vied, ich význam pre spoločnosť je posolstvom SAV.

Článok 1

Základné ustanovenia

Víno Slovenskej akadémie vied (Vino SAV) je súťaž vín vyrobených v Slovenskej republike z hrozna pochádzajúceho zo Slovenskej republiky, ktoré hodnotia vynikajúci slovenskí vedci - členovia

Učenej spoločnosti SAV(ďalej len „UČS SAV“) v spolupráci a s odbornou garanciou popredných enológov.

Víno SAV sa udeľuje ako osobitný prejav uznania vedeckej komunity kvalitným produktom v SR, s umocnením s takto kvalitným výrobkom popularizovať a propagovať SAV, ako aj zásadný prínos k rozvoju a priamej podpore kvalitnej domácej produkcie s osobitným ocenením jej inovatívnosti, ako aj s prihliadnutím na regionálny rozvoj SR.

Ocenenie Víno SAV sa udeľuje vo forme písomného certifikátu / trofeje Veľká zlatá medaila, Zlatá medaila a Strieborná medaila a samolepiacej nálepky / terčika s logom SAV a označením Víno SAV, resp Inovatívne víno SAV.

Článok 2

Podmienky účasti

Do súťaže možno prihlásiť slovenské prírodné hroznové vína v kategóriách uvedených nižšie vyplnením priloženej prihlášky, ktorá obsahuje údaje o prihlasovateľovi a o konkrétnych vínach.

Prihlasovatelia zašlú organizátorovi z každej vzorky 4 plne adjustované fľaše (obchodné balenie).

Vzorky zostávajú majetkom organizátora súťaže.

Článok 3

Organizácia súťaže a zásady hodnotenia

Organizátorom súťaže je Slovenská akadémia vied. Organizačný výbor pozostáva z týchto členov:

Prof. RNDr. Pavol Šajgalík, DrSc.	čestný prezident súťaže
Prof. RNDr. Ján Dusza, DrSc.	predseda organizačného výboru
Ing. Edita Ďurčová AIWS & Weinakademiker	enologička a odborná garantka súťaže
Ing. Dorota Pospíšilová, PhD.	odborný garant za inovatívnosť
RNDr. Pavol Siman, PhD.	člen organizačného výboru
RNDr. Viliam Páleník, PhD.	člen organizačného výboru
Dr. Domenico Pangallo, PhD.	člen organizačného výboru
Ing.Karol Volner	člen organizačného výboru

Vína sa hodnotia senzorickou analýzou (zmyslovým posúdením) za použitia 100 bodového systému OIV a Medzinárodnej únie enológov. 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 celkových známok od všetkých hodnotiteľov. Organizátor súťaže môže na návrh predsedu komisie nariadiť opakovanie vzorky v inej komisii pri veľkých bodových rozdieloch v hodnotení od jednotlivých porotcov (>10 bodov). V takom prípade sa berie do úvahy hodnotenie v komisii s konzistentnejším hodnotením.

Článok 4

Zloženie a činnosť hodnotiacich komisii

Organizačný výbor nultého ročníka súťaže Víno SAV vymenuje päťčlenné degustačné komisie zostavené z členov UČS SAV. Činnosť každej komisie koordinuje renomovaný enológ, ktorého úlohou je dohliadať na správnosť a korektnosť posudzovania predkladaných vzoriek. Bodové hodnotenie enológa má len informatívny charakter a nezapočítava sa do celkovej známky jednotlivých vín.

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

Pred začiatkom hodnotiaceho dňa sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, ktorej celkovú známku pridelili predsedovia komisií pred začiatkom súťaže. Kalibrácia slúži na nastavenie kritérií a zosúladenie bodovania jednotlivých hodnotiteľov a komisií.

Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri nasledovných teplotách:

- | | |
|--------------------------------------|------------|
| • biele a ružové | 10 – 12°C |
| • červené | 15 – 18 °C |
| • šumivé | 8 – 10 °C |
| • tokajské a ostatné prírodne sladké | 10 – 14 °C |

Článok 5

Udeľovanie trofejí

Podľa počtu získaných bodov môžu vína získať trofeje:

Veľká zlatá medaila	92 – 100
Zlatá medaila	88 – 91,99
Strieborná medaila	84 – 87,99

Organizačný výbor súťaže Víno SAV 2016 sa na základe odporúčania OIV a Medzinárodnej únie enológov zaväzuje oceniť najviac 30% z celkového počtu súťažných vín v každej kategórii.

V každej kategórii, v ktorej bude prihlásených aspoň 10 vzoriek, bude vyhlásený Víťaz kategórie - víno s najvyšším bodovým ziskom, ktoré zároveň získalo trofej Zlatá alebo Veľká zlatá medaila.

Šampiónom súťaže sa stane víno, ktoré získa trofej Veľká zlatá medaila a zároveň najvyššie bodové hodnotenie zo všetkých prihlásených vzoriek.

Víťazom kategórií a šampiónovi budú udelené diplomy.

Súčasťou udelenia trofejí je právo označiť víno nálepkou so symbolom Víno SAV 2016 - Veľká zlatá medaila, Zlatá medaila, Strieborná medaila, Víťaz kategórie, Šampión súťaže, Inovatívne víno. Samolepky si záujemcovia môžu zakúpiť výlučne u organizátora (alebo ním poverenej tretej osoby).

Organizačný výbor udelí aj Diplom SAV za inovatívnosť. Takéto ohodnotenie získa víno na základe osobitných kritérií stanovených organizátorom súťaže (novo vyšľachtená slovenská

odroda/odrody, nový klon, inovatívny spôsob pestovania hrozna, inovatívna technológia výroby vína, inovatívna adjustáž a podobne). Zároveň musí v súťaži získať medailové ocenenie.

Víťazné vína budú využívané na reprezentačné a propagačné účely pri akciách poriadaných SAV a jej organizáciami.

Článok 6

Súťažné kategórie

I. kategória: biele vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20°C)

I.1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

I.2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

II. kategória: ružové vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20°C):

II.1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

II.2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

III. kategória: červené vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20°C)

III.1 – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)

III.2 – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

IV. kategória: šumivé vína bez rozdielu farebnosti (tlak CO₂ > 250 kPa pri 20°C)

IV.1 – suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)

IV.2 – ostatné (> 12 g/l redukujúcich cukrov)

V. kategória: tokajské vína

V.1 - suché, polosuché, polosladké a sladké (odrodové, samorodné, značkové)

V.2 - výbery a esencie

VI. kategória: prírodné sladké vína (ľadové, slamové, hrozienskovo a botrytické)

VI.1 – bez rozdielu farebnosti >45 g/l redukujúcich cukrov

Článok 7

Termíny, miesto konania, poplatky, prihlášky:

- 20.5. – 14.6.2016 – prihlasovanie vzoriek – prihlášky sa posielajú elektronicky na duszaj@yahoo.com alebo dusza@up.upsav.sk
- 1.6. - 14.6.2016 – príjem vzoriek: Kongresové centrum SAV Smolenice (Kongresové centrum SAV, Zámocká č. 18, 919 04 Smolenice), denne okrem soboty a nedele od 10:00 – 15:00 h, tel. 033-5963 211 alebo 260
- 22.6. - 23.6.2016 - súťažné hodnotenie v Kongresovom centre SAV Smolenice
- 23.6.2016 – vo večerných hodinách vyhlásenie Víťazov kategórií, Šampióna súťaže a laureáta Diplomu UČS SAV za inovatívnosť – za prítomnosti zástupcov médií a pozvaných významných hostí
- Do 27.6.2016 – publikácia celkových výsledkov súťaže na webovej stránke SAV a prostredníctvom tlačovej správy

- **Registračné poplatky:**

Účasť vín v nultom ročníku súťaže je bezplatná. Registračné poplatky sa nevyberajú.

- **Prihláška:**

Prihláškový formulár je súčasťou Štatútu – Príloha

Článok 8

Záverečné ustanovenia

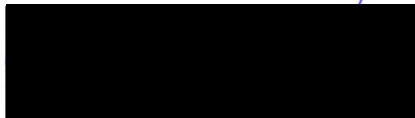
Doručením vzoriek vína do súťaže Víno SAV výrobca vína potvrdzuje, že akceptuje podmienky súťaže uvedené v tomto štatúte.

Všetky vynaložené finančné náklady na organizáciu tejto súťaže budú hradené z mimorozpočtových prostriedkov, teda mimo prostriedkov kapitoly SAV zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky, ako aj mimo prostriedkov štrukturálnych fondov EÚ, APVV a pod.

Tento štatút schválilo P SAV na svojom zasadnutí dňa 12.5.2015

Štatút nadobúda účinnosť dňom jeho zverejnenia.

Bratislava 20. mája 2016


prof. RNDr. Pavol ŠAJGALÍK, DrSc.
predseda SAV