

STATUT SOUTĚŽE



Organizátorka a ředitelka soutěže: Ing. Šárka Dušková DipWSET & Weinakademiker
Enolog soutěže: Bc. Šimon Dušek DipWSET

1. URČENÍ SOUTĚŽE

Cílem soutěže je na základě senzorického posouzení a bodového hodnocení poskytnout široké spotřebitelské veřejnosti zasvěcené informace o kvalitě posuzovaných vín, a to především prostřednictvím přímého srovnání tuzemských a zahraničních vín.

Soutěž je mezinárodní a otevřená pro všechna adjustovaná vína, vyrobená z hroznů révy vinné, která splňují podmínky tohoto statutu. Vína může do soutěže přihlásit výrobce, prodejce nebo dovozce. Tuzemská vína musí být ve shodě plynoucí ze zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

V roce 2026 se koná již 20. ročník soutěže Prague Wine Trophy. Hodnocení proběhne mezi 13. dubnem a 4. zářím 2026. Soutěž je členěna do čtyř kol během roku. V každém kole se hodnotí osm kategorií vín. Kategorie znamená odrůdu nebo druh vína. Přehled kategorií v jednotlivých kolech, termíny pro přihlášení a doručení vín, hodnocení a zveřejnění výsledků a bližší specifikace vín pro jednotlivá kola určuje harmonogram soutěže.

2. VYLOUČENÍ ZE SOUTĚŽE

Z účasti na soutěži budou vyloučena vína takového producenta, kterému bylo dle oficiálního sdělení Státní zemědělské a potravinářské inspekce pravomocně v posledních dvou letech před konáním soutěže prokázáno opakované porušení vinařského zákona v následujících postupech:

NEPOVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY

- a) Přídavek glycerolu, barviv a dalších nepovolených látek: odkaz na nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. 3. 2019 – uvedené látky nejsou uvedeny mezi povolenými látkami v příloze I, které lze použít při výrobě vína.
- b) Přídavek vody a etanolu: odkaz v ustanovení nařízení EP a R (EU) č. 1308/2013, v platném znění, příloha VIII, část 2, odstavec A, bod 1 a 2.
- c) Nadlimitní etanol původem z řepného cukru: odkaz na nařízení EP a R (EU) č. 308/2013, v platném znění, příloha VIII, odstavec A, bod 2 písmene a) a b).
- d) Produkty neznámého původu nebo produkty vyrobené z produktů: § 27 odstavec 4, písmeno b), bod 2 zákona č. 321/2004 Sb. v platném znění.
- e) Nevyhovující geografická: porušení článku 103 nařízení EP a R (EU) č. 1308/2013, v platném znění, + neoprávněné užití tradičních výrazů: porušení článku 113 nařízení EP a R (EU) č. 1308/2013, v platném znění.

3. VZORKY A POPLATKY

Soutěžící dodá bezplatně 2 ks lahví (o obsahu 0,75 l) nebo 3 ks lahví (v případě objemu lahve menším než 0,75 l) do vlastnictví organizátora soutěže pro potřeby senzorického posouzení. Každá láhev musí být adjustována k expedici včetně všech náležitostí platného vinařského zákona, včetně uvedení ročníku sklizně hroznů a čísla šarže.

Minimální množství vína přihlášeného vzorku, které má výrobce nebo dovozce vína k dispozici, není stanoveno. Soutěžící je povinen deklarovat velikost a číslo soutěžní šarže.

Soutěžní poplatek sloužící na pokrytí nákladů se soutěží spojených činí za každý přihlášený vzorek 1 100 Kč + DPH (44 € bez DPH). Bude fakturován na základě přihlášky.

4. PŘIHLÁŠKA

Účastník soutěže vyplní elektronickou přihlášku, kterou si může vyžádat u organizátora soutěže nebo stáhnout na adrese <http://www.praguewinetrophy.cz/>. Přihlášku je třeba zaslat e-mailem na adresu: admin@praguewinetrophy.cz

Přihláška musí obsahovat tyto údaje:

- údaje o přihlašovatel (soutěžícím): název společnosti, fakturační adresu, IČ a DIČ, kontaktní osobu a její e-mail a telefon
- zařazení do hodnotící kategorie (odrůda/odrůdy/druh vína)
- ročník sklizně
- obsah zbytkového cukru
- obsah alkoholu
- maloobchodní cenu vína na českém trhu
- výrobce vína
- zemi původu, případně vinařskou oblast
- číslo šarže a velikost soutěžní šarže
- u tuzemských vín: kopie analytického rozboru, obsahující údaje o skutečném a celkovém alkoholu, obsahu cukru (glukóza + fruktóza) a celkovém obsahu kyselin
- u tuzemských vín: dokumenty prokazující původ vín; u zemských vín kopie registrace vinice (u vlastních hroznů) nebo kopie nákupního (pořizovacího) dokladu (evidenční lístek, dodací list atd.); u vín zatříděných jako „jakostní“, příp. „VOC“ kopie rozhodnutí o zatřídění; lze nahradit také vyplněním evidenčního čísla jakosti u příslušného vína

Odesláním přihlášky soutěžící souhlasí se zněním tohoto statutu a zavazuje se uhradit soutěžní poplatek za každý přihlášený vzorek.

5. MÍSTO HODNOCENÍ

Kladenská 5, Středokluky 252 68

6. HODNOTÍCÍ KOMISE

Členy odborné komise jmenuje organizátor pro jednotlivá kola soutěže. Předpokladem účasti v komisi jsou platné senzorické zkoušky SZPI, degustátorské zkoušky podle evropských norem ISO a DIN, certifikát WSET Level 3 a 4 nebo dlouholetá a aktivní práce v oboru hodnocení vín na mezinárodní úrovni. Komise jsou obvykle pěti až sedmičlenné, minimálně však tříčlenné. Komisi řídí předseda, jehož známka se započítává do celkového hodnocení.

7. PODMÍNKY HODNOCENÍ

Světlá, dobře větraná místnost o teplotě 18–22 °C, zajištěná proti vnějším vlivům. Nalévání a podávání vín probíhá tak, aby degustátor neměl možnost jakkoliv poznat identitu předkládaného vzorku. Degustátor má k dispozici seznam předkládaných vzorků s uvedením evidenčního čísla vzorku, ročníku a odrůdy (kategorie). Degustuje se ze sklenic Riedel 0446/15 Riesling/Sangiovese o objemu 370 ml. Dále jsou k dispozici sklenice Riedel 0446/97 Oaked Chardonnay o objemu 700 ml pro barikovaná vína a odrůdy, pro které je taková sklenice vhodná. Vína se podávají v teplotách: bílé a růžové víno 9 – 11 °C, červené víno 15 – 17 °C, šumivé víno 7 – 9 °C.

8. HODNOTÍCÍ SYSTÉM

Vína, která splnila všechny podmínky tohoto statutu, jsou hodnocena stobodovým systémem mezinárodní unie enologů. Pořadí vzorků odpovídá degustačním zvyklostem a je pro každou kategorii individuální. Zohledňuje se stáří, styl, komplexita a obsah zbytkového cukru vzorků.

Hodnocení vzorků probíhá po jednotlivých ucelených sériích (flightech) o cca 15 vzorcích. Počet sklenic na jednu sérii odpovídá počtu vzorků v sérii. Degustátoři mají možnost se k jednotlivým vzorkům vracet a porovnávat je mezi sebou, celou sérii přechutnají celkem třikrát. Cílem je umožnit degustátorům sledovat vývoj vzorků s přibývajícím teplotou a časem a dát komplexnějším vzorkům možnost rozvinout svůj potenciál.

Předseda komise dbá na to, aby žádný z členů komise (včetně jeho samého) v průběhu hodnocení neovlivňoval ostatní členy komise, a to ani neverbální komunikací. Po konečném ohodnocení celé série vzorků všemi hodnotiteli předseda řídí diskusi ke všem vzorkům série. Hodnotí se maximálně 50 vzorků denně, v odůvodněných případech může organizátor soutěže z tohoto pravidla udělit výjimku.

Výsledná známka vznikne jako průměr (s přesností na dvě desetinná místa) známek hodnotitelů. V případě tříčlenných a čtyřčlenných komisí se započítávají známky všech členů komise. V případě pětičlenných a vícečlenných komisí se škrtá nejvyšší a nejnižší známka.

Je zaručena absolutní objektivita a nestrannost zpracování výsledků.

9. NEPOUŽITÉ VZORKY

Organizátor soutěže může zbývající vzorky použít na prezentaci soutěže, degustaci nebo edukativní účely.

10. OCENĚNÍ

MEDAILE

- | | |
|--|----------------|
| • Prague Platinum (platinová medaile) | 95 bodů a více |
| • Prague Premium Gold (velká zlatá medaile) | 90–94 bodů |
| • Prague Gold (zlatá medaile) | 87–89 bodů |
| • Prague Silver (stříbrná medaile) | 85–86 bodů |

Body se počítají po zaokrouhlení. Bronzové medaile nejsou udělovány. Minimální počet bodů pro získání medaile je 85, o dva body více, než doporučují Národní standardy certifikovaných soutěží vín v ČR.

DALŠÍ OCENĚNÍ

- **Prague Wine Champion** – nejlepší víno dané kategorie (odrůdy)

Pro udělení ocenění Prague Wine Champion se musí v dané kategorii (odrůdě) zúčastnit alespoň 5 vín. Pokud tomu tak není, Prague Wine Champion není udělen.

- **Prague Regional Champion** – nejlepší víno daného regionu

Pro udělení ocenění Prague Regional Champion se musí zúčastnit z daného regionu alespoň 5 vín. Pokud tomu tak není, Prague Regional Champion není udělen.

V případě rovnosti bodů rozhodují o ocenění Prague Wine Champion a Prague Regional Champion pomocné body (před eliminací nejlepší a nejhorší známky), cena vína (víno s nižší cenou vítězí) a hodnocení předsedy komise (v tomto pořadí).

- **Cena Jindřicha Duška** – pro nejlepší domácí vinařství soutěže – ocenění získá jedno vinařství
- **Nejlepší bílé víno**
- **Nejlepší červené víno**
- **Nejlepší sladké víno**
- **Nejlepší šumivé víno**

Tato ocenění získá vždy jedno víno z celého ročníku soutěže.

- **Nejlepší dovozce**
- **Nejlepší domácí vinařství**
- **Nejlepší zahraniční vinařství přihlášené dovozci**
- **Nejlepší zahraniční vinařství přihlášené přímo**
- **Nejlepší negociant**

Tato ocenění se udělují za 1., 2. a 3. místo podle celkového skóre. Do celkového skóre přičteme soutěžícímu odpovídající počet bodů za každou získanou medaili. V případě shodného skóre je ocenění uděleno všem soutěžícím s tímto počtem bodů. Body jsou udělovány za každou získanou medaili následovně:

Prague Wine Champion	25 bodů
Prague Regional Champion	10 bodů
Prague Platinum	10 bodů
Prague Premium Gold	5 bodů
Prague Gold	2 body
Prague Silver	1 bod

- **Pětihvězdičkové vinařství**

Toto ocenění náleží vinařství s průměrným hodnocením 90 bodů a více z pěti nejlépe hodnocených vín v daném ročníku, u výrobce s alespoň 5 hodnocenými víny.

Cena Jindřicha Duška je ve formě originální skleněné trofeje, navržené a vyrobené společností Preciosa, a. s., a diplomu. Ocenění Prague Wine Champion, Prague Regional Champion, Prague Platinum, Prague Premium Gold, Prague Gold a Prague Silver jsou ve formě samolepících medailí, které organizátor soutěže poskytne soutěžícím za úplaty, a diplomů. Diplomy obsahují jednoznačnou specifikaci výrobce, případně přihlašovatele, uděleného ocenění a vína, včetně čísla šarže. Ostatní ocenění jsou pouze ve formě diplomů.

11. UŽITÍ OCENĚNÍ

Každý účastník soutěže má možnost bezplatně užívat logo a diplomy soutěže pro svou prezentaci výhradně při komunikaci spojené se svou účastí v soutěži. Označování lahví oceněných vín medailí je povoleno pouze originálními medailemi Prague Wine Trophy, zakoupenými od organizátora soutěže. Výroba vlastních medailí obsahujících název

Prague Wine Trophy nebo imitace medailí na etiketě oceněného vína je chápáno jako porušení autorských práv organizátora.

12. ZVEŘEJNĚNÍ VÝSLEDKŮ SOUTĚŽE

Výsledky soutěže jsou zveřejňovány na webových stránkách soutěže www.praguewinetrophy.cz. Jsou zveřejňována pouze medailová vína, informace o vínech bez medaile jsou zaslány jejich přihlašovatelům. Na webových stránkách soutěže je archiv informací z minulých ročníků soutěže.

Ocenění jsou slavnostně předána na Galadegustaci medailových vín Prague Wine Trophy, jejíž termín organizátor včas oznámí soutěžícím a zveřejní. Galadegustace se mohou jako vystavovatelé zúčastnit pouze medailisté soutěže.

Vstupenky na Galadegustaci si mohou zakoupit zájemci z řad odborné i laické veřejnosti. Ke Galadegustaci je vydáván tištěný katalog s přehledem všech vystavených vín, včetně jejich ocenění.

13. SOUTĚŽNÍ KATEGORIE A HARMONOGRAM PRAGUE WINE TROPHY 2026

20. ročník soutěže Prague Wine Trophy

1. KOLO

hodnocení: 13. – 23. dubna 2026

- 1.1 Bílá cuvée
- 1.2 Bílá jednodrůdová vína (z jiných než nominálně vyjmenovaných odrůd)
- 1.3 Červená cuvée
- 1.4 Müller Thurgau
- 1.5 Muškát
- 1.6 Perlivá vína
- 1.7 Pinot Gris
- 1.8 Rosé

Kategorie Perlivá vína zahrnuje vína s rozpuštěným CO₂ o tlaku 1 až 3 bary. Oxid uhličitý může být dosycený nebo vzniklý prvotním či druhotným kvašením. Dle českého zákona: dosycené perlivé víno, perlivé víno a jakostní perlivé víno. Cizojazyčné názvy: Frizzante, semi-sparkling wine. Do kategorie patří nová značka českých perlivých vín Bublínky, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui a většina vín typu Pet-Nat vyrobených metodou ancestrale.

2. KOLO

hodnocení: 25. května – 5. června 2026

- 2.1 Chardonnay
- 2.2 Nealkoholické alternativy vína*
- 2.3 Prosecco
- 2.4 Sauvignon
- 2.5 Tempranillo
- 2.6 Tramín
- 2.7 Veltlínské zelené
- 2.8 Zweigeltrebe

*Odalkoholizovaná a nízkoalkoholická vína (podle § 25 zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství) a nealkoholické nápoje vyrobené z odalkoholizovaného vína (podle zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích)

Kategorie Prosecco zahrnuje bílá nebo růžová, perlivá nebo šumivá vína z odrůdy Glera (minimálně 85 %) s rozpuštěným CO₂ o tlaku vyšším než 1 bar. Víno musí pocházet z Itálie z regionů Veneto nebo Friuli–Venezia Giulia s označením DOC nebo DOCG. Kategorie zahrnuje Prosecco dosycené oxidem uhličitým, vyrobené metodou Charmat i tradiční metodou, Frizzante i Spumante.

3. KOLO

hodnocení: 13. – 24. července 2026

- 3.1 Cabernet Sauvignon
- 3.2 Červená jednodrůdová vína (z jiných než nominálně vyjmenovaných odrůd)
- 3.3 Merlot
- 3.4 Nebbiolo
- 3.5 Pinot Blanc
- 3.6 Pinot Noir
- 3.7 Riesling
- 3.8 Shiraz

4. KOLO

hodnocení: 24. srpna – 4. září 2026

- 4.1 Barbera
- 4.2 Frankovka
- 4.3 Oranžová vína
- 4.4 Pálava
- 4.5 Přírodně sladká a fortifikovaná vína
- 4.6 Ryzlink vlašský
- 4.7 Sangiovese
- 4.8 Šumivá vína

Kategorie Šumivá vína zahrnuje vína s rozpuštěným CO₂ o tlaku vyšším než 3 bary. Vína vyrobená metodou Charmat i tradiční metodou kvašení v lahvi. Dle českého zákona: šumivé víno, jakostní šumivé víno, sekt, pěstitelský sekt a šumivé víno dosycené CO₂. Cizojazyčné názvy: Champagne, Crémant, Deutscher Sekt, Franciacorta, Cava, Corpinnat, Cap Classique, Spumante, sparkling wine, méthode champenoise, metodo classico a metodo Martinotti.

Obsah zbytkového cukru musí být do 45 g/l. Výjimkou jsou kategorie 1.6 Perlivá vína, 2.2 Nealkoholické alternativy vína, 4.5 Přírodně sladká a fortifikovaná vína a 4.8 Šumivá vína – v těchto kategoriích může být zbytkový cukr i vyšší než 45 g/l.

Pokud se hodnotí jednodrůdová vína, musí být obsah odrůdy podle pravidel příslušné apelace takový, aby mohla být uvedena na etiketě jako odrůda vína, nejčastěji 85 %. Vína s nižším obsahem převládající odrůdy, u kterých tato odrůda není na etiketě uvedena jako jediná, se hodnotí v kategoriích bílá cuvée nebo červená cuvée.