



mistrovství ČR

v řezu

révy vinné

17. ročník Mistrovství ČR v řezu révy vinné

11. února 2022

Areál VÍNO BLATEL, s.s., Blatnice pod Svatým Antonínkem

- začátek soutěže v 9 h, registrace 7,30 – 8,30 h

Obecné informace k soutěži:

- Soutěžní kategorie ELITE – ženy a muži starší 21 let, JUNIOR – do 21 let (včetně)
- Soutěžní odrůda: RULANDSKÉ ŠEDÉ, rok výsadby 2014,2015 (kategorie Elite) a SOLARIS, rok výsadby 2015 (kategorie Junior), vedení rýnsko-hessenské
- Soutěžící obdrží před soutěží startovní číslo, které je nutné umístit viditelně na svrchní oděv
- V průběhu soutěžního řezu platí přísný zákaz vstupu do vinice pro nesoutěžící osoby (vstup pouze soutěžícím, organizátorům a tisku)
- Soutěž zahájí kategorie Elite, po jejím ukončení soutěží kategorie Junior
- **Povoleno je pouze mechanické nářadí (vzhledem k síle dřeva doporučujeme i pilku)**
- Před soutěží proběhne instruktáž vzorového řezu
- Hodnocení je zajištěno 4 soutěžními komisemi. Po prvním vyhodnocení budou přední soutěžní pozice opětovně hodnoceny subkomisí složenou ze zástupců všech komisí
- Předseda hodnotící komise: Roman Slouk

Pravidla a hodnocení:

- Soutěžící řeže 25 keřů révy vinné, za každý pořezaný keř získává soutěžící 5 bodů (maximum 125 bodů)
- Vyřazené keře (označené červenou stužkou) nejsou soutěžní (soutěžící vynechá)
- Odstřižené tažně zůstávají v drátěnce (nevytahovat)
- Po ukončení řezu soutěžící hlasitě oznámí ukončení, tzn. KONEC + číslo soutěžní pozice
- **Časový limit řezu pro obě soutěžní skupiny: UPŘESNĚN PŘED SOUTĚŽÍ**
- Rychlost řezu je doplňkovým kritériem, rozhodující je kvalita řezu

- Z celkových bodů za pořezané keře porota následně posuzuje 4 kritéria řezu, za které uděluje trestné body:
 - ❖ Architektura keře (mínus 2 body)
 - Požadováno: 1 tažeň z plodného dřeva, maximální délka po dvojdřátí, dvouoký čípek v případě sesazení starého dřeva v příštím roce
 - ❖ Čistota keře (mínus 1 bod)
 - Požadováno: očištění kmínku, tažňů a paty kmínku
 - ❖ Počet oček (mínus 1 bod)
 - Povoleno max. 10 oček
 - ❖ Kvalita řezu (mínus 1 bod)
 - Požadováno: co nejmenší plocha řezu, čistota řezu

Pro soutěžící je zajištěn doprovodný program a občerstvení po celý den.

Pro více informací kontaktujte: Renata Hlavačková, tel. 774 576 923, marketing@vinarskepotreby.cz