



Obec  
Dolné Plachtince

## Program akcie

Najneskorší termín dodania vzoriek: (pondelok)	<b>05. február 2018</b> <b>15:30 h.</b>
Odborné vyhodnotenie - degustácia: (utorok)	<b>06. február 2018</b> <b>8:30 h.</b>
Verejná ochutnávka: (sobota)	<b>10. február 2018</b>
- otvorenie výstavy vín	<b>15:00 h.</b>
- oficiálne vyhlásenie výsledkov	<b>16:00 h.</b>

Na verejnej ochutnávke vín bude možnosť zakúpenia  
si občerstvenia a teplých jedál.

*Želáme Vám bohatý zážitok  
z ochutnávania tých najkvalitnejších vín  
a príjemné posedenie pri ľudovej muzike.*



Usporiadateľ akcie:

**Obec Dolné Plachtince**  
**991 24 Dolné Plachtince 95**

Tel.: 047/483 000 3  
Mobil: 0917 963 947,  
0915 804 033,  
0905 710 577

e-mail:  
**obec@dolneplachtince.sk**  
<http://www.dolneplachtince.sk>



**XIX. ROČNÍK**  
**Plachtince 2018**  
*tradičná vinárska súťaž*

## Dáženť priateľia

Tradičia vinohradníctva a vinárstva už od nepamäti dotvára prirodzený obraz o našom regióne. Pestovaním viniča a výrobou vína na našom území si ľudia po stáročia zarábali na živobytie i prikrášlili takmer vždy nelfahký život. Celé generácie sa snažili zlepšovať pestovateľské podmienky pre vinič, aj kvalitu vína. Neodpustíme si tento tradičný úvod, ktorý každoročne čítate už devätnásty krát. Nadväzujeme na odkaz predošlých generácií a usporadúvame preto už devätnásty ročník súťaže vín "Plachtince 2018". Vyvrcholením tradičnej vinárskej súťaže je **Verejná výstava vín**, spojená s ochutnávkou, ktorá sa uskutoční dňa **10. februára 2018** v sále Kultúrneho domu v Dolných Plachtinciach.

Našou ambíciou je byť **neutrálnou pôdou**, miestom nezaťaženým komerčným bojom konkurenčných firiem, súťažou, kde nejde o víťazstvo. Miestom, kde sa výrobcovia vín môžu dozvedieť o svojom víne **pravdu, objektívne ohodnotenie**. A aspoň raz v roku sa zísť, na chvíľu zabudnúť na obchody a hektický stereotyp, vymeniť si skúsenosti a potešiť sa zo svojich úspechov a úspechov iných priateľov vinárov. Veríme, že túto šancu využijete zapojením sa s Vašimi vzorkami vín.

Súťaž prebieha už tradične pri zachovaní najväčšej možnej objektivity, kde vzorky vín hodnotí **odborná degustačná komisia**, ktorej členmi sú renomovaní odborníci vo výrobe vín a degustácii v Európskom meradle. Na objektivitu dohliada nezávislý garant, ktorý garantuje odrodové zoradenie vzoriek ako aj celkový priebeh odbornej degustácie. Dodržiavame štandardný 100 bodový systém hodnotenia, OIV/UIE. **Pozorne si prosím prečítajte štatút súťaže. Aj tento rok sme pre Vás pridali kategóriu sladkých vín so zvyškovým cukrom nad 45 g/l**, aby boli tieto vína hodnotené zvlášť.

Ak Vás naša ponuka na účasť v súťaži oslovila, vyplňte prosím priloženú prihlášku a dodajte vzorky na **OBCENÝ ÚRAD** v Dolných Plachtinciach **do 05. februára 2018**, v čase od 8:00 do 15:30 hod.

V prípade odôvodneného nedodržania termínu, **kontaktujte organizátorov telefonicky; v tom prípade je potrebné doručiť prihlášku e-mailom na adresu obec@dolneplachtince.sk alebo vzorky zaregistrovať v online registračnom formulári na www.dolneplachtince.sk**.

REGISTRAČNÝ POPLATOK je 3 € za vzorku.

Platí sa v hotovosti pri preberaní vzoriek, alebo prevodom na účet VÚB, č. účtu: SK64 0000 0000 0192 2402, vs: 20180210, konšt. symbol: 0968, **do poznámky uveďte vaše obchodné meno** (alebo po dohode na základe faktúry).

Výsledky súťaže budú uverejnené v katalógu, ktorý bude k dispozícii na verejnej ochutnávkach.

Podrobnosti, online registračný formulár a prihlášku na stiahnutie nájdete na webovej stránke [www.dolneplachtince.sk](http://www.dolneplachtince.sk).

## Štatút súťaže

### Podmienky na účasť v súťaži:

- Do súťaže možno prihlásiť prírodné hrozňové vína tiché - biele, ružové a červené.
- Každý účastník súťaže vypíše prihlášku a odošle ju na adresu usporiadateľa. Prihlášku sa účastník zaväzuje vyplniť pravdivo.
- Z každej prihlásenej vzorky účastník do stanoveného termínu dodá 3 typizované fľaše 0,75 l. Fľaše musia byť označené štítkom s údajmi: NÁZOV VZORKY, KATEGÓRIA, ROČNÍK, MENO, ADRESA.

### Organizácia súťaže a zásady hodnotenia vín

Organizátori súťaže preveria a zaevidujú prihlášky. Po ukončení príjmu vzoriek organizátori zabezpečia odrodové zoradenie vzoriek v zmysle platných postupov pri odbornej degustácii. Až po úplnom zoradení sa vzorkám pridelia tzv. výstavné čísla vzoriek, ktoré odpovedajú poradiu predkladania odbornej degustačnej komisie. Na objektivitu a správnosť zoradenia dohliada nezávislý garant.

Organizačný výbor prizve za členov odbornej degustačnej komisie uznávaných enológov. V závislosti od možnosti a počtu vzoriek sa vytvorí potrebný počet komisií. Každá komisia potom degustuje ucelenú skupinu vzoriek, pričom podmienkou pridelenia vzoriek jednotlivým komisiám je odrodová kategorizácia vín. Základnou zásadou pri samotnom priebehu hodnotenia je anonymita. Členom komisie sa deklaruje len kategória a ročník. Vzorky sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie. Vína na degustáciu sa predkladajú osobitne a v optimálnom časovom slede. Predkladanie vzoriek rešpektuje postupnosť odrodového zoradenia z hľadiska charakteru jednotlivých vín. Hodnotia sa výlučne tiché vína. Začína sa bielymi vínami, ružovými a červenými, od najmladších k najstarším. Od suchých k sladším. Pred začiatkom hodnotenia vín jednotlivých kategórií sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, tzv. "nultá", ktorá nepatrí k súťažným vzorkám. Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri nasledovných teplotách:

biele vína	-	10 - 12 °C
ružové vína	-	12 - 14 °C
červené vína	-	15 - 20 °C

### 100 bodový systém

Členovia komisie hodnotia vína 100 bodovým systémom OIV/UIE anonymne, podľa všeobecných zásad senzorického hodnotenia vín. Výslednou známku hodnoteného vína je číselný údaj, ktorý vzíde z aritmetického priemeru hodnotení jednotlivých komisárov, po eliminácii hodnoty najvyššej a najnižšej.

Hodnotí sa:

- vzhľad** (čírosť - max. 5b., farba - max. 10b.)
- vôňa** (intenzia - max. 8b., jemnosť - max. 6b., kvalita - max. 16b.)
- chuť** (intenzia - max. 8b., jemnosť - max. 6b., kvalita - max. 22b., perzistencia - max. 8b.)
- celkový dojem** (max. 11b.)

### Kategorizácia vín

Súťažné kategórie:

**I. Vína biele tiché suché (zvyškový cukor do 4g/l)**

**II. Vína biele tiché polosuché a polosladké**

**III. Vína ružové**

**IV. Vína červené tiché suché (zvyškový cukor do 4g/l)**

**V. Vína červené tiché polosuché a polosladké**

**VI. Vína biele sladké (nad 45g/l, bez rozdielu farby hrozna)**

SAMORODNÉ VÍNA budú hodnotené osobitnou komisiou mimo oficiálnej súťaže.

### Udeľovanie hlavných ocenení:

<b>veľká zlatá medaila</b>	-	92 - 100 bodov,
<b>zlatá medaila</b>	-	88 - 91,99 bodov,
<b>strieborná medaila</b>	-	84 - 87,99 bodov,
<b>bronzová medaila</b>	-	80 - 83,99 bodov,
<b>šampión, 2.,3.miesto</b>	-	najvyššie ohodnotené vína v rámci každej kategórie s min. počtom vz. 10.,
<b>cena starostu obce</b>	-	udelenie ceny v kompetencii starostu obce.

### Pomôcka na určenie názvu vzorky:

#### - odrodové vína:

- akostné víno odrodové (AVO)

- akostné víno odrodové s prívlastkom:

<b>kabinetné</b>	-	cukornatosť hrozna najmenej 19°NM - vyrobené z hrozna v plnej zrelosti
<b>neskorý zber</b>	-	cukornatosť hrozna najmenej 21°NM - vyrobené z hrozna v plnej zrelosti
<b>výber z hrozna</b>	-	cukornatosť hrozna najmenej 23°NM - vyrobené z hrozna v plnej zrelosti starostlivo vybraných strapcov
<b>bobuľový výber</b>	-	cukornatosť hrozna najmenej 26°NM - vyrobené z ručne vybraných strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule
<b>hrozienkový výber</b>	-	cukornatosť hrozna najmenej 28°NM - vyrobené z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna
<b>cibébový výber</b>	-	cukornatosť hrozna najmenej 28°NM - vyrobené z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtené účinkom vláknitej huby Botrytis cinerea Persoon
<b>ľadové víno</b>	-	cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM - vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7°C a nižšej a zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté
<b>slamové víno</b>	-	cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM - vyrobené z hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožoch z rákosia, prípadne viselo na šnúrach minimálne tri mesiace

#### - zmesi:

- akostné značkové vína (AZ)
- ostatné zmesi
  - aromatické (muškátové, traminové,...)
  - nearomatické

#### Práva a povinnosti

Vzorky sa doručením stávajú majetkom usporiadateľa. Účastník si nemôže nárokovat' bezplatnosť služieb na verejnej ochutnávkach. Zber vzoriek usporiadateľ nezabezpečuje. Súťaž je neziskového charakteru.