



Obec
Dolné Plachtince

Program akcie

Najneskorší termín dodania vzoriek: (štvrtok)	21. február 2019 15:30 h.
Odborné vyhodnotenie - degustácia: (piatok)	22. február 2019 8:30 h.
Verejná ochutnávka: (sobota)	2. marec 2019
- otvorenie výstavy vín	15:00 h.
- oficiálne vyhlásenie výsledkov	16:00 h.

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>



XX. ROČNÍK
Plachtince 2019
tradičná vinárska súťaž

Vážení priatelia

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 neľahký život. Celé generácie sa snažili zlepšovať pestovateľské podmienky pre vinič, aj kvalitu vína. Neodpustíme si tento tradičný úvod, ktorý každoročne čítate už dvadsaťkrát. Nadväzujeme na odkaz predošlých generácií a usporiadávame preto už dvadsať ročník súťaže vín "Plachtince 2019". Vyvrcholením tradičnej vinárskej súťaže je **Verejná výstava vín**, spojená s ochutnávkou, ktorá sa uskutoční dňa **2. marca 2019** 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 hodnotenie**. 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 Vašími vzorkami vín.

U nás sa vašim vzorkám vín venujeme osobitne, so záľubou a so zreteľom na objektivitu. Preto sa u nás nikdy nestalo a ani nikdy nestane, aby bolo hodnotenie akokoľvek manipulované. Výsledky hodnotenia sú dostupné ihneď po skončení odbornej degustácie, bez zbytočného odkladu. Objektívnosť neberieme ako frázu, myslíme to vážne. Garantujeme, že degustátori nevedia čie víno degustujú. Vína číslujeme až tesne pred odborným hodnotením (nikto, ani personál do poslednej chvíle nevie, aké bude mať víno súťažné číslo vzorky). Súťažné čísla vygeneruje počítač v poradí, v akom budú vína predkladané pred degustáciu komisii. Odbornej degustácii komisii, ktorej členmi sú renomovaní enológovia, sú vína predkladané plne zahalené, deklarované sú len strohé údaje o víne a to: **kategória a ročník**. Kategorizácia vín podľa zvyškového cukru napomáha správne zaradenie vína tak, že nebude zaradené suché víno medzi vína so zvyškovým obsahom cukru, či naopak. Triedenie podľa ročníka zabezpečí porovnateľnosť vzoriek jednotlivých odrôd vo vzťahu k určitému ročníku (tzv. horizontálna degustácia). Komisári nehodnotia víno podľa nepodstatných kritérií, je už prežitý prístup hodnotenia odrodovej vernosti. Hodnotia, či im víno chutí a akej je celkovej kvality, **100 bodovým systémom hodnotenia** v zmysle štandardov OIV/UIE.

Na objektivitu dohliada nezávislý garant, ktorý garantuje odrodové zoradenie vzoriek ako aj celkový priebeh odbornej degustácie.

V neposlednom rade, tento rok máte o dôvod viac na účasť v súťaži: **poplatok za prihlásenie vzorky do súťaže sme na XX. ročník ZRUŠILI**.

Ak Vás naša ponuka na účasť v súťaži oslovila, vyplňte prosím priloženú prihlášku a dodajte vzorky na **OBECNÝ ÚRAD** v Dolných Plachtinciach **do 21. februára 2019**, 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.**

Statút súťaže

Podmienky na účasť v súťaži:

1. Do súťaže možno prihlásiť prírodné hroznové vína tiché - biele, ružové a červené.
2. Každý účastník súťaže vypíše prihlášku a odošle ju na adresu usporiadateľa. Prihlášku sa účastník zaväzuje vyplniť pravdivo.
3. 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. súťažné čísla vzoriek, ktoré odpovedajú poradiu predkladania odbornej degustácie komisii. Na objektivitu a správnosť zoradenia dohliada nezávislý garant.

Organizačný výbor prizve za členov odbornej degustácie komisie uznávaných enológov. V závislosti od možnosti a počtu vzoriek sa vytvorí potrebný počet komisii. Každá komisia potom degustuje ucelenú skupinu vzoriek, pričom podmienkou pridelenia vzoriek jednotlivým komisiam 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 vyzdie 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 komisii mimo oficiálnej súťaže.

Udeľovanie hlavných ocenení:

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

Pomôcka na určenie názvu vzorky:

- odrodové vína:

- akostné víno odrodové (AVO)

- akostné víno odrodové s prívlastkom:

kabinetné	-	cukornatosť hrozna najmenej 19°NM - vyrobené z hrozna v plnej zrelosti
neskorý zber	-	cukornatosť hrozna najmenej 21°NM - vyrobené z hrozna v plnej zrelosti
výber z hrozna	-	cukornatosť hrozna najmenej 23°NM - vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, starostlivo vybraných strapcov
bobuľový výber	-	cukornatosť hrozna najmenej 26°NM - vyrobené z ručne vybraných strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule
hrozienkový výber	-	cukornatosť hrozna najmenej 28°NM - vyrobené z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna
čibébový výber	-	cukornatosť hrozna najmenej 28°NM - vyrobené z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtené účinkom vláknitej huby Botrytis cinerea Persoon
ľadové víno	-	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
slamové víno	-	cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM - vyrobené z hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiac 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 ochutnávk. Zber vzoriek usporiadateľ nezabezpečuje. Súťaž je neziskového charakteru.