

## Program akcie

Najneskorší termín dodania vzoriek: (streda)	<b>08. február 2023</b> <b>15:30 h.</b>
Odborné vyhodnotenie - degustácia: (piatok)	<b>10. február 2023</b> <b>9:30 h.</b>
Verejná ochutnávka: (sobota)	<b>18. február 2023</b>
- otvorenie výstavy vín	<b>15:00 h.</b>
- odovzdávanie hlavných ocenení	<b>16:00 h.</b>

*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

Kontaktná osoba:  
Ivan Mihalik 0905 611 924

Preberanie vzoriek:  
Jozef Turčáni 0917 963 947

e-mail:  
[obec@dolneplachtince.sk](mailto:obec@dolneplachtince.sk)  
<http://www.dolneplachtince.sk>



Obec  
Dolné Plachtince



**XXIV. ROČNÍK**  
*Plachtince 2023*  
tradičná vinárska súťaž

## Dáženť priateľia

Usporiadávame pre všetkých Vás, milovníkov vína už dvadsiaty štvrtý ročník tradičnej vinárskej súťaže "Plachtince 2023".

Je známe, že 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**.

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. Objektívne 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 degustačnú komisiu. Odbornej degustačnej 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 správnosti zaradenia 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. Prístup hodnotenia vína podľa odrodovej vernosti je už prežitý. Komisári hodnotia, či im víno chutí a aké je celkovej kvality, **100 bodovým systémom hodnotenia** v zmysle štandardov OIV/UIE.

Aby sme však mohli vína správne zoradiť, je dôležité, aby ste vína správne deklarovali a uvádzali aj adekvátnu hodnotu zvyškového cukru. V prípade, že nemáte k dispozícii analytické údaje, budú zástupcom organizačného tímu do prihlášky doplnené pomocné údaje slúžiace k správne zaradeniu vína do poradia hodnotenia. Vyhradzujeme si právo zmeny kategórie, ak je víno nesprávne deklarované.

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

### Poplatok za prihlásenie vzorky do súťaže je 3 Eurá.

Ak Vás naša ponuka na účasť v súťaži oslovila, vyplňte prosím priloženú prihlášku a dodajte vzorky na **OBECNÝ ÚRAD** v Dolných Plachtinciach **do 08. februára 2023**, 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](mailto:obec@dolneplachtince.sk)**.

Prihlášku môžete vyplniť aj na online na adrese: <http://www.dolneplachtince.sk/formular>

## Statút súťaže

### Podmienky na účasť v súťaži:

- Do súťaže možno prihlásiť prírodné hroznové 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 prihlášku a ak neobsahujú analytické údaje, doplnia pomocné údaje. 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 degustačnej komisii. 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 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. 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.)

V prípade rovnosti bodov na najvyšších pozíciách sa organizuje rozstrel.

### Kategorizácia vín:

Súťažné kategórie:

- Vína biele tiché suché (zvyškový cukor do 4g/l)
- Vína biele tiché polosuché a polosladké (4-45g/l)
- Vína ružové
- Vína červené tiché suché (zvyškový cukor do 4g/l)
- Vína červené tiché polosuché a polosladké (4-45g/l)
- Vína biele sladké (nad 45g/l, bez rozdielu farby hrozna)

### 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	-	3 najvyššie ohodnoteného vína v rámci každej kategórie s min. počtom vz. 10., udelenie ceny v kompetencii starostu obce.
cena starostu obce	-	

SAMORODNÉ VÍNA a OVOCNÉ VÍNA budú hodnotené osobitnou komisiou mimo oficiálnej súťaže. Najlepšie hodnotené víno získava ocenenie Šampión samorodných vín.

### 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 zušľachtených 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 zmrazené
<b>slamové víno</b>	- cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM - vyrobené z hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiacich z rákosia, prípadne viselo na šnúrach minimálne tri mesiace

<b>- zmesi:</b>	- akostné značkové vína (AZ)	
	- ostatné zmesi	- aromatické (muškátové, traminové,...) - nearomatické

### Práva a povinnosti

Vzorky sa doručením stávajú majetkom usporiadateľa. Zber vzoriek usporiadateľ nezabezpečuje. Súťaž je neziskového charakteru.