

*Tradičná vinárska súťaž "Plachtince 2024"*



Obec  
Dolné Plachtince



XXV. ROČNÍK

*Plachtince 2024*  
*tradičná vinárska súťaž*

## Statút súťaže

Vážení výrobcovia a milovníci vína.

Veru, dvadsiaty piaty krát usporadúvame pre všetkých Vás, tradičnú vinársku súťaž "Plachtince", na ktorú si Vás dovoľujeme srdečne pozvať.

Naším cieľom od samého vzniku súťaže je predstavenie vín a vinárov z okresu Veľký Krtíš i širšieho okolia a zachovanie vinárskej tradície vzbudením záujmu o vinohradníctvo a vinárstvo.

Termín verejnej ochutnávky je tradične v poslednú fašiangovú sobotu (sobota pred popolcovou stredou). Tento skorý termín nás stavia do pozície jednej z prvých súťaží, kde si môžete svoje vína otestovať a vytvoriť si predstavu o ich potenciáli.

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**.

Objektívnosť neberieme ako frázu, myslíme to vážne a robíme všetko pre to, aby boli výsledky tak verné skutočnosti ako to len umožňuje samotné senzorické hodnotenie.

Ak Vás naša ponuka na účasť v súťaži oslovila, vyplňte prosím priloženú prihlášku a dodajte vzorky na **OBECNÝ ÚRAD** v Dolných Plachtinciach **v termínoch:**

**pondelok - streda 29 - 31. januára 2024 8:00 - 15:30,**  
**štvrtok 01. februára 2024 do 12:00.**

V prípade odôvodneného nedodržania termínu, nás **kontaktujte telefonicky a prihlášku doručte e-mailom: [obec@dolneplachtince.sk](mailto:obec@dolneplachtince.sk).**

Prihlášky doručené po tomto termíne z časových dôvodov nemôžu byť zaradené do súťaže.

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

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

### **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 VÍNA, PRÍVLASTOK, KATEGÓRIA, ROČNÍK, NÁZOV/MENO VÝROBCU, ADRESA.**
4. Dodané vzorky sa stávajú majetkom usporiadateľa.
5. Zber vzoriek organizátor nezabezpečuje.
6. Organizátor si vyhradzuje právo zakúpiť z najvyššie ocenených vín do 6 fliaš v trhových cenách.

### **Súťažné kategórie:**

- I. Vína biele tiché suché**
- II. Vína biele tiché polosuché a polosladké**
- III. Vína ružové**
- IV. Vína červené tiché suché**
- V. Vína červené tiché polosuché a polosladké**
- VI. Vína biele prírodne sladké, bez rozdielu farby hrozna)**
- VII. Vína sýtené, perlivé a sekty**
- VIII. Vína samorodné**
- IX. Vína ovocné**
- X. Vína naturálne**
- XI. Vína tokajské**

### **Organizácia súťaže a zásady hodnotenia vín**

Organizátori súťaže zaevidujú prihlášky a doplnia pomocné údaje. Po ukončení príjmu vzoriek nasleduje 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.

Priebeh hodnotenia vín riadi a dozoruje odborný garant súťaže. V jeho právomoci je okrem iného možnosť povoliť opakované prehodnotenie vzorky vína. Pokiaľ sú zistené pochybenia, môže zmeniť poradie v hodnotení vín pokiaľ zväži, že vzorka je zaradená nesprávne. Nominuje degustátorov na výber šampiónov súťaže.

Organizačný výbor prizve za členov odbornej degustačnej komisie potrebný počet degustátorov. V závislosti od možností a počtu vzoriek sa vytvorí potrebný počet komisii. 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. 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**

Vína budú hodnotené 100 bodovým systémom, ktorý odporúča Medzinárodná organizácia pre vinič a víno (O.I.V.) so sídlom v Paríži. Členovia komisie hodnotia predložené anonymné vzorky samostatne v tichosti, bez komentovania akýchkoľvek subjektívnych dojmov, ktoré získali v priebehu hodnotenia predložených vzoriek vína.

Degustované vzorky budú hodnotené podľa súťažných kategórií

a podľa všeobecných zásad senzorickeho hodnotenia vín. Výslednou známku hodnoteného vína bude číselný údaj, ktorý vzíde z vypočítaného aritmetického priemeru bodovania členov komisie, po eliminácii hodnotení odchyľujúcich sa o 7 a viac bodov od priemeru.

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.)

#### **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 ohodnotené vína v rámci každej kategórie s min. počtom vzoriek 7,

**cena starostu obce:** udelenie ceny v kompetencii starostu obce.

V prípade rovnosti počtu bodov pri určovaní prvých troch miest, určí sa poradie podľa bodov, ktoré by víno získalo, keby sa nevyškrtali hodnotenia odchyľujúce sa od priemeru.

#### **Rozstrel:**

Rozstrelom sa vyberajú šampióni kategórií, ktoré nie sú degustované jedinou komisiou, ale pre veľký počet vzoriek kategóriu hodnotí viac komisií. Dôsledkom toho je možná disproporcija v hodnotení jednotlivých komisií a tak práve rozstrel je účinná metóda ako vybrať najlepšie víno z najlepších vín jednotlivých komisií.

#### **Výsledky súťaže**

Organizátori súťaže zverejnia výsledky bezodkladne po skončení odbornej degustácie na webovej stránke [www.dolneplachtince.sk](http://www.dolneplachtince.sk).

Výsledky budú uverejnené v katalógu, ktorý bude dostupný na verejnej ochutnávke vín.

Tešíme sa na stretnutie na verejnej výstave vín spojenej s ochutnávkou 10. februára 2024 so začiatkom o 15. hod.

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

## *Tradičná vinárska súťaž "Plachtince 2024"*

### *Program akcie*

Najneskorší termín dodania vzoriek: (štvrtok)	<b>01. február 2024</b> <b>12:00 h.</b>
Odborné vyhodnotenie - degustácia: (piatok)	<b>02. február 2024</b> <b>9:30 h.</b>
Verejná ochutnávka: (sobota)	<b>10. február 2024</b>
- otvorenie výstavy vín	<b>15:00 h.</b>
- odovzdávanie hlavných ocenení	<b>16:00 h.</b>

#### **Organizátor:**

**Obec Dolné Plachtince**  
**991 24 Dolné Plachtince 95**  
Tel.: 047/483 000 3

V zastúpení: Bc. Cyril Bartók, starosta obce

Odborný garant a predseda hodnotiacich komisií:  
Ing. Ondrej Celleng

Preberanie vzoriek:

Jozef Turčáni

0917 963 947

e-mail:

**[obec@dolneplachtince.sk](mailto:obec@dolneplachtince.sk)**

**<http://www.dolneplachtince.sk>**

## **Pomôcka na určenie názvu vzorky:**

Názov vzorky sa skladá z **názvu vína** (názov odrody, príp. zmesi, obchodná značka), **prívlastku** (ak ho víno má osvedčený ÚKSUP-om) a uvedenia technologickej osobitosti napr. klaret, barrique, atď.

Základné rozdelenie vín:

### **- odrodové vína**

**- zmesi:** - akostné značkové vína (AZ)

- ostatné zmesi

Víno s chráneným označením pôvodu podľa § 15 zákona 313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve sa vyrába z hrozna odrôd, ktoré sú registrované v Listine registrovaných odrôd alebo v odrodových knihách iných členských štátov ako Slovenskej republiky. V označení vína s chráneným označením pôvodu možno uvádzať tradičný výraz:

**akostné víno,**

**akostné víno 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 vyberaných strapcov

**bobuľový výber**

- cukornatosť hrozna najmenej 26°NM  
- vyrobené z ručne vyberaných strapcov hrozna, z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule

**hroziakový výber**

- cukornatosť hrozna najmenej 28°NM  
- vyrobené z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna

**cibébový výber**

- cukornatosť hrozna najmenej 28°NM  
- vyrobené z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených 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 rohožiach z rákosia, prípadne viselo na šnúrach minimálne tri mesiace