

Tradičná vinárska súťaž "Plachtince 2025"



Obec
Dolné Plachtince



XXVI. ROČNÍK

Plachtince 2025
tradičná vinárska súťaž

Statút súťaže

Vážení výrobcovia a milovníci vína.

Dvadsiaty šiesty 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:**

piatok 14 februára 2025 8:00 - 15:30,

pondelok, utorok 17 - 18. februára 2025 8:00 - 15:30.

V prípade odôvodneného nedodržania termínu, nás **kontaktujte telefonicky a prihlášku doručte e-mailom: 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 prijmu 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 zväží, 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 komisiiam 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 eliminácii hodnotenia najvyššieho a najnižšieho.

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 10, udelenie ceny v kompetencii starostu obce,

cena starostu obce: špeciálna cena.

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 disproporcía 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.

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

Tešíme sa na stretnutie na verejnej výstave vín spojenej s ochutnávkou 1. marca 2025 so začiatkom o 15. hod.

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

Tradičná vinárska súťaž "Plachtince 2025"

Program akcie

Najneskorší termín dodania vzoriek: (utorok)	18. február 2025 15:30 h.
Odborné vyhodnotenie - degustácia: (štvrtok)	20. február 2025 9:30 h.
Verejná ochutnávka: (sobota)	1. marec 2025
- otvorenie výstavy vín	15:00 h.
- odovzdávanie hlavných ocenení	16:00 h.

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

<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

hrozienukový 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