

Podporujeme kultúru vína v gastronómii a nastupujúcu generáciu somelierov

Pripojte sa k nám

Vino HORECA Somelierov

29.-30. september 2009
Bratislava, Slovenská republika

ŠTATÚT A PRIHLÁŠKA

4. ročník medzinárodnej súťaže vín pre gastronómiu

Organizátor

HORECA
magazine

Spoluorganizátor

 EnoVia

Odborný garant



Generálny partner

METRO
Partner profesionálov

Na úvod

Rozvoj vínnej kultúry kladie neustále nové podnety na osvetu, vzdelávanie a zlepšovanie vedomostí a skúseností somelierov, ale aj predajcov vína, ktorí sú dôležitým mostom na ceste vína od vinohradníka – vinára ku koncovému spotrebiteľovi. Poznanie skutočných hodnôt tejto kultúry počnúc históriou, pôvodom, rozšírením odrôd Viniča hroznorodého, cez možnosti ich pestovania, ale aj požiadavky pri spracovaní, predstavuje vzácne know-how. Umožňuje úspešné vedenie vinoték, tvorbu jedinečných spojení s jedlom v gastronómii, navyiac prináša racionálny základ pre potešenie našich zmyslov. Kvalita, originalita a čistota senzorických vlastností vína je v súčasnom mori svetovej nadprodukcie vína dôležitým parametrom pre výber vhodných značiek do dennej i zážitkovej gastronómie. Voľba kvality je preto na našej súťaži orientovaná v prvom rade na somelierov a koncových zákazníkov. Im už po štvrtý rok poskytujeme v spolupráci s enológmi, hodnotiteľmi vína a someliermi nezávislé výsledky a referencie potrebné pre každodennú profesionálnu prácu s vínom v enogastronómii. Všetkých vinárov, somelierov, obchodníkov s vínom, skrátka celú rodinu priaznivcov vínnej kultúry pozývam na účasť pri voľbe najlepších ročníkov vína (nielen) zo Strednej Európy.

Vladimír Hronský
riaditeľ sekcie vzdelávania a degustácií
ASOCIÁCIA SOMELIEROV SR
prezident súťaže
HORECA víno somelierov 2009

Zameranie súťaže

Organizátorom súťaže je **HORECA** magazine, odborný časopis pre služby hotelov, reštaurácií a cateringu. Spoluorganizátorom súťaže je spoločnosť **EnoVia**, ktorá zabezpečuje príjem, zaradenie a anonymizáciu prihlásených vzoriek vína, ako aj technické spracovanie a vyhodnotenie výsledkov súťaže. Odborným garantom súťaže je **Asociácia somelierov Slovenskej republiky**. Asociácia somelierov Slovenskej republiky (**ASSR**) je riadnym členom Medzinárodnej asociácie somelierov (**Association de la Sommellerie Internationale**). Organizátori touto aktivitou podporujú možnosti uplatnenia a samotné postavenie vín slovenských a zahraničných výrobcov i distributérov v podmienkach súčasnej gastronómie. Somelierom a spotrebiteľom zároveň poskytujú dôležité informácie o kvalite slovenského a zahraničného vína s praktickým využitím v dennej i zážitkovej gastronómii. Generálnym partnerom súťaže je spoločnosť **METRO Cash & Carry Slovakia**, líder na trhu veľkoobchodných spoločností, so silnou pozíciou profesionálneho obchodníka s vínom. Súťaž je riadne uznaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

Do súťaže je možné prihlásiť iba tie vína, ktoré spĺňajú podmienky tohto štatútu. Zaradenie vín do kategórií sa uskutoční podľa klasifikácie uvedenej v štatúte tejto súťaže. Vzorky vína do súťaže môžu prihlásiť priamo domáci a zahraniční výrobcovia vína alebo obchodníci s vínom, pôsobiaci na trhu v krajinách Európskej únie (EÚ). Prihlasovateľ musí deklarovat' z každej prihlásenej vzorky vína minimálne 500 ks fliaš. Prihlasovateľ uvedie skutočný počet fliaš z každej prihlásenej vzorky a aktuálnu predajnú cenu vína na prihláške.

Z každej prihlásenej vzorky vína prihlasovateľ dodá organizátorovi najneskôr do termínu uzávierky 4 fliaše objemu 0,75 alebo zodpovedajúci počet fliaš objemu 0,50 a 0,375 l v pôvodnej adjustáži s etiketou používanou na európskom trhu v systéme HoReCa. Spolu s každou prihlásenou vzorkou vína musí prihlasovateľ zaslať organizátorovi riadne vyplnenú prihlášku, v ktorej uvedie:

- meno a adresu prihlasovateľa (výrobcu)
- popis vína (pôvod, odroda, obchodná značka, ročník výroby, počet fliaš v deklarovanej výrobnéj dávke, číslo výrobnéj dávky)

- zaradenie vína do kategórie podľa štatútu (biele, ružové, červené), podkategórie (suché, polosuché, polosladké, sladké)
- množstvo vyrobeného alebo uskladneného vína

Prihlasovateľ v prihláške zároveň uvedie základné analytické vlastnosti prihlásenej vzorky vína:

- obsah alkoholu v % obj.
- obsah zvyškových cukrov v g.l⁻¹
- obsah celkových kyselín v g.l⁻¹
- obsah celkového a voľného oxidu siričitého SO₂ v mg.l⁻¹
- pri šumivom víne tlak oxidu uhličitého CO₂ vo fľaši v baroch

Organizátor súťaže akceptuje opis analytických vlastností vína verifikovaný Ústredným kontrolným a skúšobným ústavom poľnohospodárskym, alebo analytickým laboratóriom pre chemické analýzy vína s akreditáciou platnou v Slovenskej republike; pri ostatných prihlásených vzorkách vína, ktoré majú pôvod v krajinách EÚ, príslušného akreditovaného laboratória z krajiny pôvodu.

Prezentácia výsledkov súťaže

- oficiálne výsledky súťaže budú uverejnené na webstránkach organizátora, spoluorganizátora a odborného garanta (www.sanomaslovakia.sk, www.enovia.sk, www.assr.sk), nájdete ich zároveň na partnerských webstránkach (www.infoline.sk, www.vinozoslovenska.sk)
- katalóg výsledkov súťaže v tlačovej aj elektronickej podobe, odovzdaný všetkým prihlasovateľom, pozvaným novinárom a odbornej verejnosti na slávnostnom vyhlásení výsledkov súťaže, ktoré sa uskutoční 15. októbra 2009 v Studenom pri Bratislave
- víťazné fľaše (šarže) vína môžu byť po objednaní a zakúpení označené originálnymi samolepkami platných medailí zo 4. ročníka súťaže; podporí sa tým atraktivita výberu ocenených vín u somelierov a koncových zákazníkov
- prezentácia priebehu a výsledkov súťažného hodnotenia v reportážach odborných časopisov *HORECA magazine*, *Obchod*, *Vinič a víno*
- ochutnávka všetkých prihlásených vzoriek vína pre odbornú verejnosť, spojená s oficiálnym vyhlásením a slávnostným odovzdaním ocenení najlepším výrobcom vína dňa 15. októbra 2009 v Studenom pri Bratislave
- informačný mail s podrobnými výsledkami súťaže bude poskytnutý všetkým riadnym a firemným členom ASSR (somelierom, výrobcom a distributérom vína)

Organizácia súťaže a práca degustačných komisií

Po prevzatí každej vzorky vína organizátor skontroluje platnosť všetkých údajov deklarovaných na jej etikete a porovná ich s údajmi uvedenými na prihláške od prihlasovateľa. Prípadné chyby v označení vzoriek vína organizátor oznámi prihlasovateľovi. Ten ich musí odstrániť najneskôr do termínu uzávierky prihlásených vzoriek. V opačnom prípade budú všetky zle označené vzorky organizátorom vyradené z hodnotenia.

Organizáciu súťaže a prácu degustačných komisií riadi a kontroluje prezídium súťaže. Prezídium súťaže tvoria štyria členovia:

- prezident
- vice-prezident
- enológ - profesionálny konzultant
- somelier profesionál

Prezident, enológ - profesionálny konzultant a somelier profesionál vzorky vína nehodnotia. Vice-prezident pracuje ako predseda hodnotiacej komisie. Vice-prezident súťaže v prípade absencie prezidenta je poverený jeho zastupovaním. V takomto prípade však nesmie vzorky vína hodnotiť, ani pracovať ako predseda hodnotiacej komisie.

Hodnotenie vína prebieha podľa pravidiel stanovených Medzinárodným úradom pre vinič a víno (OIV - Office International de la Vigne et du Vin) a Medzinárodnou úniou enológov (UIOE - Union Internationale des Oenologues). Každú hodnotiacu komisiu tvorí päť hodnotiteľov a jeden predseda, ktorý vína nehodnotí, ale riadi jej činnosť. Počet hodnotiacich komisií závisí od počtu prihlásených vzoriek vína prihlasovateľmi do súťaže. Výber hodnotiteľov do komisií (s platnými skúškami podľa normy ISO) zabezpečuje organizátor súťaže.

Náplňou práce predsedov hodnotiacich komisií je:

- *dohľad na organizáciu hodnotenia vzoriek vína, osobitne poradia v ktorom sú jednotlivé vzorky do hodnotenia predkladané*
- *dohľad na správne otvorenie vzoriek, ich teplotu, označenie a anonymitu so zreteľom na jednotlivých členov hodnotiacej komisie, kontrolu ich predkladania*
- *dohľad na správnu prezentáciu vzoriek, korektné posúdenie kvality senzorických vlastností v poradí ich prezentácie, eliminovanie vzoriek nekorešpondujúcich s pravidlami štatútu súťaže*
- *v prípade nutnosti, po diskretnom oznámení nadriadenej autorite (enológovi - konzultantovi), opätovné zaradenie vzorky do hodnotenia, ak*
 - : ho požiada o jej zopakovanie väčšina členov hodnotiacej komisie*
 - : pri jej hodnotení nastane významný rozdiel v celkovom počte pridelených bodov od jednotlivých hodnotiteľov*
 - : zistí chybný celkový súčet pridelených bodov u hodnotiteľa*
 - : zistí nesprávne zaradenie hodnotenej vzorky pri jej prezentácii*

Všetky prihlásené vzorky vína musia byť dôkladne zabezpečené v úplnej anonymite v priebehu celej súťaže. Preto hodnotiace komisie pracujú v oddelenej miestnosti v tichosti a pri osvetlení, ktoré nemení farebný odtieň vína. Nikto okrem osôb nevyhnutných pre priebeh hodnotenia nesmie v jeho priebehu vstupovať do degustačnej miestnosti. Teplota degustačnej miestnosti sa musí pohybovať v intervale od 18 do 22 °C. Fajčenie, hlasné rozhovory ako aj rôzne pôsobenia hluku sú v degustačnej miestnosti prísne zakázané. Fľaše vína sa otvárajú v miestnosti určenej na prípravu vzoriek, ktorá je oddelená od degustačnej miestnosti. Každý člen komisie má svoj degustačný stôl, nastrený bielym obrusom a označený jeho menom. Na hodnotenie vína sa môžu použiť iba kalichy doporučené podľa ustanovení OIV. V priebehu jedného degustačného zasadnutia môže každá komisia hodnotiť najviac 45 vzoriek suchého vína, alebo najviac 30 vzoriek z ostatných kategórií vína. Degustátori majú v priebehu hodnotenia k dispozícii tichú stolovú vodu s nízkym obsahom minerálov a na kúsky nakrájaný chlieb. V priebehu jedného degustačného zasadnutia sú členom v komisii povolené dve spoločné krátke prestávky.

Vzorky vína sa v priebehu hodnotenia predkladajú členom hodnotiacej komisie zoradené do homogénnych sérií v poradí zohľadňujúcim:

- *farbu vína (biele, ružové, červené vína)*
- *obsah zvyškových cukrov (suché, polosuché, polosladké, sladké vína)*
- *ročník (nové ročníky vína pred staršími ročníkmi)*
- *vôňu (vína vyrobené z nearomatických odrôd pred aromatickými)*

Vína sú hodnotené pri nasledujúcich teplotách:

- *biele a ružové vína: 10 – 12 °C*
- *červené vína: 16 – 18 °C*
- *šumivé vína: 7 – 9 °C*
- *fortifikované vína a vína zušľachtené vláknitou hubou Botrytis cinerea Persoon: 8 – 10 °C*

Pred začiatkom hodnotenia každej homogénnej série vína si každá komisia písomne aj verbálne vyhodnotí kalibračnú (nultú) vzorku vína. Na jej základe si všetci členovia komisie "nastavia"

mieru citlivosti na jednotlivé senzorké parametre v hodnotení vína. Všetci členovia komisie hodnotia vzorky v tichosti, bez komentovania akýchkoľvek subjektívnych dojmov, ktoré získali v priebehu hodnotenia predložených vzoriek vína. Prezident súťaže pred začiatkom hodnotenia vína oboznámi členov komisie s degustačným systémom určeným pre hodnotenie senzorkých vlastností vína a vysvetlí všetky technické údaje potrebné pre správne hodnotenie vzoriek.

Pracovníci technického zabezpečenia (somelieri) zabezpečia postupné zbieranie degustačných hárkov, prekontrolujú ich korektné vyplnenie a platnosť podpisov od všetkých členov hodnotiacej komisie. Vyplnené degustačné hárky odovzdávajú prezidentovi súťaže do spracovateľského centra. Prezident súťaže dohliada na činnosť pracovníkov technického zabezpečenia pri kontrole a spracovaní údajov. Členovia hodnotiacej komisie si nesmú ponechať kópie vyplnených degustačných hárkov a súčasne nesmú byť informovaní o akýchkoľvek výsledkoch hodnotenia pred riadnym ukončením súťaže.

Zásady hodnotenia a udeľovanie medailí

Hodnotenie vína sa uskutoční 29. - 30. septembra 2009 v rokovacej sále hotela DANUBIA GATE v Bratislave. Hodnotiacia komisia bude hodnotiť anonymné vzorky vína pomocou 100-bodového pozitívneho hodnotiaceho systému doporučenom smernicou OIV z roku 1994, neskôr modifikovanom Medzinárodnou úniou enológov UIOE. Technický servis zosumarizuje všetky bodové hodnotenia na riadne vyplnených degustačných hárkoch od jednotlivých hodnotiteľov. Z nich po predchádzajúcom eliminovaní najvyššej a najnižšej diskkrétnej bodovej hodnoty vypočíta pre každú hodnotenú vzorku vína aritmetický priemer.

Vzorky vína hodnotené v kategóriach podľa pravidiel štatútu 4. ročníka súťaže HORECA víno somelierov 2009 môžu získať ocenenia veľká zlatá medaila (93,0 – 100,0 bodov), zlatá medaila (86,0 – 92,9 bodov), strieborná medaila (80,0 – 85,9 bodov) a bronzová medaila (75,0 – 79,9 bodov). Organizátor súťaže na základe doporučenia OIV udeľí spolu nie viac, ako 30 % medailí z celkového počtu hodnotených vzoriek vína.

Najlepšie hodnotené víno v každej hlavnej kategórii získa titul Šampión súťaže HORECA víno somelierov 2009. Podmienkou voľby šampióna v každej hlavnej kategórii je anonymné hlasovanie z výberu najmenej piatich vzoriek vína, ktoré získali najvyššie bodové hodnotenia vo všetkých komisiách. Víno s najvyšším počtom bodov získa súčasne titul Absolútny šampión súťaže HoReCa víno somelierov 2009.

Oficiálne vyhlásenie výsledkov súťaže sa uskutoční 15. októbra 2009 v klube R.V.S. Studené pri Bratislave.

Podmienky pre prihlásenie vzoriek

Riadne vyplnenú prihlášku s oficiálnym výpisom (kópiou) laboratórnej analýzy vína je potrebné poslať poštou, faxom alebo cez e-mail na adresu zberného miesta.

UZÁVIERKA PRIHLÁŠOK JE 3. SEPTEMBRA (ZÁŘÍ) 2009

Zasielanie prihlásených vzoriek

4 fl'aše (najmenej 3,0 l) je potrebné poslať z každej prihlásenej vzorky na adresu zberného miesta:

Národní vinařské centrum, o.p.s.

Zámek 1

691 42 Valtice

Česká republika

mobil: +420 602 470 262, fax: +420 519 352 072, e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz

VZORKY VÍNA PREBERÁME OD 1. SEPTEMBRA (ZÁŘÍ) DO 7. SEPTEMBRA (ZÁŘÍ) 2009

v pracovných dňoch v čase od 09.00 do 15.00 hodiny

Poplatok pre prihlasovateľov

<i>Počet vzoriek</i>	<i>Poplatok za každú vzorku</i>
<i>1 – 3 vzorky</i>	<i>17 EUR (442,- Kč)</i>
<i>4 – 6 vzoriek</i>	<i>16 EUR (416,- Kč)</i>
<i>7 a viac vzoriek</i>	<i>15 EUR (390,- Kč)</i>

Spôsob úhrady

Platbu za vína je potrebné uhradiť pri doručení vzoriek do Národného vinařského centra v hotovosti.

Do súťaže HoReCa víno somelierov 2009 budú zaradené iba tie prihlásené vzorky vína, za ktoré bola úspešne realizovaná platba.