# rr_evirs_01.jpg

**Štatút súťaže**

**Rizling rýnsky – Rytier vín**

Rizling nie je iba kráľom vín. Rizling je rytier, odetý v pevnej a nablýskanej zbroji. V tomto zmysle sa o odrode Rizling rýnsky vyjadril tvorca úspešného slovenského Rizlingu rýnskeho, Ing. Miroslav Petrech.

Rizling rýnsky je odroda, ktorá má obdivovateľov po celom svete a Slovensko patrí medzi krajiny, kde si odroda našla jeden zo svojich domovov. Slovenský Rizling rýnsky je iný ako Rizling rýnsky od Mosely či Rýna, je iný ako ten z Alsaska, iný ako z Nového sveta, je proste jedinečný.

Úlohu poukázať na túto jedinečnosť má pripravovaný prvý ročník odbornej súťaže, **Rizling rýnsky –** **Rytier vín**, organizovaný v gescii členov združenia **EVIRS Legátstvo Bratislava**. V súťaži sú vítané Rýnske rizlinky aj z iných krajín, čo umožní porovnať kvalitu, štýl a jedinečnosť vinárskych skúseností sveta.

Odborná degustácia vín odrody Rizling rýnsky sa uskutoční 08.06.2023 v Bratislave, Hotel Matyšák - za účasti našich najvýznamnejších degustátorov, pričom funkciu prezidenta súťaže prevzal **Ing. Marek Závracký, PhD.**

## Organizátor súťaže: ILt spol. s r.o. Ambrova 10 Bratislava

## Prezident súťaže: Ing. Ivan Lacko

## Odborný garant: Ing. Marek Závracký, PhD.

## Termíny:

Registrácia: do 30.5.2023

Zber vzoriek : na uvedených miestach do 30.5.2023

Odborná degustácia: 08. júna 2023

Vyhlásenie výsledkov: 09.06.2023

## Súťažné kategórie:

1. Vína odrody Rizling rýnsky, tiché, suché, ročníka 2021 a 2022

(do 9 g zvyškového cukru)

1. Vína odrody Rizling rýnsky, tiché, suché, ročníka 2020 a staršie

(do 9 g zvyškového cukru)

1. Vína odrody Rizling rýnsky, tiché, suché, ročníka 2022 a staršie, v ktorých charaktere sa prejavuje technológia vyzrievania v dreve, alebo ležania na kvasinkách(batonáž).

(do 9 g zvyškového cukru)

1. Vína odrody Rizling rýnsky, tiché, polosuché a polosladké, ročníka 2021 a 2022

(9,01-45 g zvyškového cukru)

1. Vína odrody Rizling rýnsky, tiché, polosuché a polosladké, ročníka 2020 a staršie

(9,01-45 g zvyškového cukru)

1. Vína odrody Rizling rýnsky, tiché, sladké bez rozdielu ročníka

(viac ako 45 g zvyškového cukru)

## Prihlasovanie vzoriek:

Do súťaže možno prihlásiť hroznové víno vyrobené v súlade s medzinárodným zoznamom povolených enologických postupov schválených O.I.V. a len v tom prípade, ak spĺňa podmienky niektorej z vyššie uvedených kategórií, bez obmedzenia pôvodu.   
Jednu súťažnú vzorku tvorí 6 fliaš s objemom 0,75 l. Pri ľadových a slamových vínach 6 fliaš s menším objemom. Pri týchto vínach si v prípade ocenenia usporiadateľ vyhradzuje právo vyžiadať od dodávateľa ďalšie 2 fľaše bezplatne. Tri fľaše sú určené na súťaž a ďalšie tri na prezentáciu vín odbornej a laickej verejnosti.

Súťažné vzorky sa na súťaž prihlasujú prostredníctvom elektronického systému na prihlasovanie, vedenie súťaže a hodnotenie vín, **VínkoPRO, na portáli Vínko.sk.** Každá vzorka musí byť na kartóne označená registračným číslom, ktoré vygeneruje systém po vytlačení prihlášky. V prípade chýbajúceho registračného čísla bude každá vzorka spoplatnená prirážkou 5,- eur. Každá súťažná vzorka musí mať vyplnené nasledujúce údaje: názov vína, odrodová skladba vína, ročník, kategória podľa obsahu cukru vo víne, cukornatosť hrozna pri spracovaní a jeho pôvod, súťažná kategória, názov a sídlo výrobcu, respektíve meno, priezvisko a adresa vinára. Ďalej je potrebné vyplniť analytické parametre vína, ako je skutočný obsah alkoholu, zvyškový cukor (redukujúce cukry) a obsah kyselín v prepočte na kyselinu vínnu. V zmysle odporúčania O.I.V. a pravidiel súťaže, musí byť uvedený pôvod hrozna, dátum zberu a cukornatosť pri zbere.

Všetky dodané vína sa stávajú majetkom usporiadateľa.

Účastník súťaže zaslaním elektronickej prihlášky prehlasuje, že prečítal, porozumel a súhlasí s podmienkami štatútu súťaže. Súťažné vzorky je možné prihlásiť **najneskôr do 30. mája 2023.** Po uvedenom termíne nie je možné zaradiť ďalšie vzorky do súťaže.

Prihlasovateľ na vlastné náklady zabezpečí dodanie vín, tak ako ich uviedol v elektronickej prihláške. Každá fľaša musí byť označená názvom vína, ročníkom, kategóriou podľa obsahu cukru a menom výrobcu. Každá vzorka musí byť na kartóne označená názvom vína, ročníkom, menom výrobcu a registračným číslom. V prípade nezhody medzi údajmi uvedenými v prihláške a na etikete vína, organizátor prihliada na údaje uvedené v prihláške.

Zberné miesta pre vzorky :

**Hotel Matyšák Pražská ul. Bratislava – miesto konania odbornej degustácie**

**Tel.: 0917 619 230 pán Dominik Baranek**

**Chateau Rúbaň – Rubáň**

**Tel: 0908 138 572 pán Ladislav Dôrď**

**Vinečko vinotéka –Farmárska Tržnica Bratislava**

**Tel : 0908 679 885 pán Libor Gašpierik**

**Wine O Clock – vínna záhrada – Bárdošova 1 Bratislava**

**Tel : 0903 543 994 pán Ivan Lacko**

**Česká republika**

**Národní vinařské centrum Valtice**

**Tel : 00420 720 820 921 pani Dáša Fialová**

## Štartovné:

Poplatok za 1 vzorku, je 25 €.  
Na základe záväznej elektronickej prihlášky je každý prihlasovateľ povinný uhradiť účastnícky poplatok prevodom na účet organizátora najneskôr do termínu konania súťaže. Následne mu bude zaslaný daňový doklad.  
Číslo účtu: IBAN: SK19.1100.0000.0026.2547.5494  
BIC SWIFT kód: TATRSKBX  
variabilný symbol: uveďte niektoré z registračných čísel vína. V prípade neuhradenia poplatku budú vzorky zo súťaže vyradené.

## Hodnotenie:

Každý člen komisie hodnotí anonymne a samostatne. Výsledné bodové hodnotenie je priemerná hodnota po eliminácii krajných hodnôt, zaokrúhlená na dve desatinné miesta.  
Do finálovej súťaže o šampióna v jednotlivých kategóriách postúpia najvyššie hodnotené vína z každej komisie, v počte podľa rozhodnutia organizátora. O šampiónoch súťaže rozhodne komisia zvlášť na tento účel menovaná organizátorom súťaže.  
Pre udelenie medailí platia nasledovné bodové hodnoty:  
**Veľká zlatá medaila** 92 a viac bodov  
**Zlatá medaila** 90 – 91,99  
**Strieborná medaila** 85 – 89,99  
V súlade s odporúčaním O.I.V. bude udelených najviac 30% medailí.  
Toto obmedzenie je možné aplikovať aj pre každú z kategórií zvlášť.  
Štatút súťaže a výsledky hodnotenia vín, ktoré získajú viac ako 80 bodov, budú zverejnené v katalógu súťaže, na internetovej stránke organizátora a na www.vinko.sk

## Ocenenia súťaže

**Cena EVIRS Legátstvo Bratislava** – za najlepšie hodnotený Rizling súťaže

(odovzdáva EQUES Ladislav Hubenák - cena predstavuje aj finančnú zbierku členov EVIRS - táto  bude odovzdaná spolu s diplomom)

**Cena Ministra zahraničných vecí a európskych** záležitostí – za najlepšie hodnotený zahraničný Rizling

(odovzdáva poverený minister Rastislav Káčer)

**Cena Predsedu BSK** – za najlepšie hodnotený Rizling pôvodom z teritória BSK

(odovzdáva župan Juraj Droba)

**Cena Primátora mesta Pezinok** – za najlepšie hodnotený Rizling - pôvodom z Pezinka

(odovzdáva primátor Pezinka – Roman Mács)

**Cena Dáriusa Batoru** ( priateľ Bratislavy a slovenských vín) za najobľúbenejšie víno počas verejnej degustácie – táto cena predstavuje odmenu 2.000,- euro – ktorá bude odovzdaná víťaznému vinárovi donorom ceny )

Umelecké stvárnenie ocenení je v rukách svetovo uznávaného - Ondreja Rudavského. <https://www.ondrejrudavsky.com/>

Organizátor súťaže, sa **zaväzuje zaradiť všetky vína ocenené VZM a ZM, do sortimentu vinotéky Wine** **o Clock – vínna záhrada,** ako aj vytvoriť v rámci e.shopu [www.vína-sveta.sk](http://www.vína-sveta.sk) samostatnú kategóriu pre všetky ocenené vína súťaže.

Verejná degustácia bude od 15.0O hod. dňa 9.6.2023 –v o Wine o Clock – vínna záhrada, Bratislava Bárdošova ul 1 Kramáre. Odovzdávanie cien prebehne počas verejnej degustácie o 19.30. hod.

( v prípade veľmi nepriaznivého počasia bude určený náhradný termín )

S pozdravom

**Ivan Lacko**

**EQUES de Vino**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontakt : 0903.543994 [ilt@ilt.sk](mailto:ilt@ilt.sk)