****

VINÁRSKE MAJSTROVSTVÁ SR – PROPOZÍCIE

**Podmienky  účasti v súťaži**

 Do súťaže sa môžu prihlásiť slovenské biele, ružové, červené, šumivé, ako aj prírodne sladké vína všetkých výrobcov bez limitu vyrobeného objemu vína rôznych ročníkov aspoň jeden rok starých. Účastníci majstrovstiev republiky zasielajú z každej prihlásenej vzorky 3 plne adjustované fľaše s objemom 0,75 litra a 4 fľaše s objemom 0,5 litra a menším. Nepoužité vzorky zostávajú majetkom organizátorov. Každú vzorku sprevádzajú základné údaje o obsahu cukru, alkoholu a kyselín v súťažnom víne. Dôležitým údajom pre nasadenie vína do súťaže je jeho bodový zisk zo všetkých získaných ocenení na domácich či zahraničných súťažiach pred konaním majstrovstiev. Každé získané ocenenie veľkej zlatej, zlatej, či striebornej medaily, ako aj získaný titul šampión súťaže, má svoje bodové ohodnotenie podľa kvality súťaže. Súčet týchto bodov vytvára rebríček prihlásených vín, podľa ktorého sa prihlásené vína nasadzujú do súťaže. Víťazné víno majstrovstiev SR je v ďalšom ročníku nasadené na prvú pozíciu, ak sa opäť zúčastní súťaže. Vína, ktoré nezískali žiadne ocenenie sú v rebríčku umiestnené na konci zoradené podľa ročníka od najstarších po najmladšie, podľa odrôd a podľa základných analytických údajov.

**Organizácia konkurzu a zásady hodnotenia vína**

Organizátor majstrovstiev SR preverí prihlášky, analytické údaje, ako aj deklaráciu kategórie. Odmietne zároveň tie vzorky, ktoré nezodpovedajú ustanoveniam tohto štatútu a konkrétnym predpisom Dohody o právnych aspektoch duševného vlastníctva Svetovej obchodnej organizácie. Po potvrdení platby za prihlásené vína zaradí organizátor vzorky do súťaže.

Vína v súťaži sa **nebodujú** ako pri klasických konkurzoch. V komisii sa posudzujú stále len dvojice súťažných vín podľa vytvoreného rozpisu (tenisového pavúka) s ohľadom na nasadené vína z prvých 8 (16) priečok vytvoreného poradia. V hodnotení určí každý člen komisie postupujúceho. Víťaz postupuje do ďalšieho kola tromi, štyrmi alebo piatimi hlasmi. Úspešné víno tak postupuje z jednotlivých kôl až do finále. V každom výbere sa posudzujú klasické senzorické vlastnosti vína: vizuálne čírosť a vzhľad, jemnosť, intenzita a kvalita vône, jemnosť, intenzita, perzistencia a kvalita chuti, celková harmónia, pri šumivých vínach i perlenie.

**Zloženie a činnosť medzinárodnej jury**

 Organizačný výbor Majstrovstiev SR 2017 vymenuje 5 degustačných komisií zostavených z domácich aj zahraničných medzinárodne uznávaných enológov - hodnotiteľov. Každá komisia pozostáva z 5 členov. Na čele každej komisie je predseda, ktorý vína tiež hodnotí a v prípade problémov (chyba korku) komunikuje s prezidentom jury alebo organizátorom majstrovstiev o použití novej fľaše. Počet komisií je odvodený od maximálneho počtu prihlásených vín so zreteľom na to, aby sa v komisii hodnotilo max. 40 párov vín v jednom bloku. Počas hodnotenia budú zabezpečené 2 prestávky na regeneráciu a občerstvenie porotcov.

 Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Členom jury sa deklaruje len kategória vína. Vzorky sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie. Vína na degustáciu sa predkladajú v dvojiciach podľa rozpisu v optimálnom časovom slede. Vína súťažia podľa kategórií - samostatne biele suché vína aromatické aj nearomatické, biele vína so zvyškovým cukrom aromatické aj nearomatické. Po bielych vínach súťažia v dueloch ružové vína a na záver červené vína. Šumivé vína a prírodne sladké vína súťažia samostatne po bielych vínach.

 Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri nasledujúcich teplotách:

 biele a ružové 10 – 12°C

 červené 15 - 18 C

 šumivé 8 - 10 C

 prírodne sladké 8 - 10 C

Počet vín v kategórii bielych suchých, bielych so zvyškovým cukrom a červených vín je max. 64, ružových 16 (32). Pre šumivé a prírodne sladké vína je horná hranica 8 (16) súťažných vín. Nenasadené vína sa do základného rozpisu rozmiestňujú losovaním pred samotnou súťažou za účasti porotcov. Semifinálové a finálové súboje sú organizované samostatne pri účasti verejnosti počas finálového večera, pričom o postupe alebo absolútnom víťazovi sa rozhoduje hlasom predsedov všetkých komisií.

**Udeľovanie cien a diplomov**

 V každej súťažnej kategórii bude vyhlásený „Šampión Slovenskej republiky“ na príslušný rok, ako aj 1. a 2. vicešampión. Pre úspešné vína bude udelená zlatá, strieborná a bronzová medaila Majstrovstiev SR, ako aj diplom súťaže. Víťazné vína okrem týchto cien získajú peňažnú prémiu vo výške 300 EUR, strieborné vína 200 EUR a bronzové vína 100 EUR.

**Tabuľka bodových ziskov z absolvovaných súťaží**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ŠAMPIÓN | VZM | ZM | SM |
| súťaž s patronátom OIV Paríž | 50 | 40 | 30 | 20 |
| zahraničná súťaž | 30 | 25 | 20 | 15 |
| domáca nominačná súťaž | 25 | 20 | 15 | 10 |
| domáca súťaž | 20 | 15 | 10 | 5 |

**Kategórie súťažných vín**

1. Biele suché vína
2. Biele vína so zvyškovým cukrom do 45 g/l
3. Šumivé vína vyrobené klasickou metódou champagne
4. Ružové vína do 45 g/l
5. Červené suché vína
6. Prírodne sladké vína nad 45 g/l bez rozdielu farby