****

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 4 plne adjustované fľaše. 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 v danom roku. 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 slúži k vytvoreniu rebríčka prihlásených vín, podľa ktorého sa prihlásené vína nasadzujú do súťaže. Víťazné tri vína majstrovstiev SR sú v ďalšom ročníku nasadené na tú pozíciu, ktorú získali v predošlom roku, ak sa opäť zúčastnia súťaže. Vína, ktoré nezískali žiadne ocenenie počas roka, sú umiestnené na konci rebríčka a zoradené podľa ročníka od najstarších po najmladšie.

**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 2019 vymenuje 4 degustačné komisie zostavené 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, rozkvasenie a pod.) 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 duelov v jednom dni. 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 32. Pre šumivé a prírodne sladké vína je horná hranica 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 doplnených na počet 5 osôb.

**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.

**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