

1. Úvodné ustanovenie

IV. ročník súťaže vín časopisu EPICURE "EPIKUROSO" sa koná v rámci podpory vinárstiev Slovenska a importérov vína na slovenský trh s cieľom priblížiť slovenskej verejnosti a na vysokej profesionálnej úrovni ohodnotiť a oceniť najlepšie vína, ktoré sú vyrábané v týchto oblastiach.

V jesennom vydaní budeme hodnotiť - červené suché vína.

2. Organizátor

Súťaž je organizovaná časopisom EPICURE, Hornodvorská 26, Chorvátsky Grob, Slovenská republika.

3. Podmienky účasti

Prihlásené vína musia spĺňať podmienky tohto štatútu a musia byť vyrobené v súlade s vinárskou legislatívou v krajine pôvodu daného vína. Prihlásením vína do súťaže vyjadruje prihlasovateľ súhlas s rešpektovaním podmienok tohto štatútu. Vzorka prihláseného vína musí pochádzať z ucelenej šarže najmenej 500 l. Zúčastniť sa môžu len vína ročníku 2014 a staršie. Celá šarža vína musí byť v okamžiku prihlásenia do súťaže naľahšovaná.

4. Termín konania

Hodnotenie súťažných vín: 21. júla 2015 v Bratislave.

Slávnostné vyhlásenie výsledkov a predanie diplomov prebehne po súťaži a 15 vín bude prezentovaných v jesennom vydaní časopisu EPICURE. (šampión súťaže predstavením vinárstva na 2 stranách).

5. Prihlasovanie vín a doručenie vzorek

Prihlasovanie vín prebieha formou on-line systému na Internete na adrese

www.epicure.sk

Ke každému vínu prihlasovateľ v on-line prihláške vyplní:

- Obchodný názov vína (v súlade s etiketou vína)
- Odrodu, príp. zloženie cuvée
- Ročník zberu
- Akostné zaradenie, príp. apeláciu
- Krajinu pôvodu, príp. tiež vinársku oblasť a podoblasť
- Číslo šarže
- Veľkosť šarže v litroch
- Obsah zbytkového cukru v g/l
- Obsah kyselín v g/l
- Obsah alkoholu v obj. %

Termín prihlásenia vín: najneskôr do 20. júla 2015

Miesto pre doručenie vzoriek:

Na Slovensku:

Redakcia časopisu Epicure, Hornodvorská 26, 900 25 Chorvátsky Grob, tel.: 0905 361 850

Jedna vzorka predstavuje:

- 4 plne adjustované fľaše v prípade 0,75 l
- 6 plne adjustovaných fliaš v prípade 0,5; 0,375 alebo 0,2 l.

Všetky vzorky vín musia byť plne adjustované tak, ako sú uvádzané do predaja a musia spĺňať štandardné legislatívne podmienky krajiny pôvodu.

Uvedenie nesprávnych údajov na prihláške či v označení vzorku oprávňuje organizátora k vylúčeniu vzorku bez náhrady na vrátenie prihlasovacieho poplatku.

Spolu so vzorkami vín doručí prihlasovateľ:

- Prihlášku, vytlačenú z prihlasovacieho internetového systému a podpísanú kompetentnou

osobou za prihlasovateľa

- Kópiu chemického rozboru vína

6. Prihlasovací poplatok

Prihlasovací poplatok predstavuje 20 EUR vrátane DPH podľa zákonných predpisov SR. (pre zahraničných bez 20% DPH)

Prihlasovateľ zaplatí prihlasovací poplatok v hotovosti pri predaní vzoriek, alebo prevodom na bankový účet organizátora:

Názov účtu: Zetaro s.r.o., Grosslingova 4, 81109 Bratislava

Banka : Tatrabanka, a.s.

číslo účtu: 2947465096/1100

IBAN SK49 1100 0000 0029 4746 5096 BIC (SWIFT) TATRSKBX

Čiastka musí byť pripísaná na bankový účet organizátora v plnej výške najneskôr do začiatku hodnotenia.

V prípade bankového prevodu musí byť čiastka zaslaná tak, aby prihlasovateľ niesol náklady za všetky bankové poplatky. Vyúčtovacia faktúra bude zaslaná po pripísaní čiastky na bankový účet organizátora.

7. Hodnotiaca komisia

PREZIDENT SÚŤAŽE

Prezident súťaže (prezident jury) riadi v spolupráci s riaditeľom a enológom súťaže prácu komisií a dohliada na regulérnosť súťaže. Rozhoduje o spôsobe hodnotenia a práci komisií a rieši prípadné sporné otázky pri hodnotení vín. Má prístup k príprave vzoriek, pričom je povinný dbať na princíp zachovania anonymity predkladaných vín pre hodnotiteľov.

RIADITEĽ SÚŤAŽE (USPORIADATEĽ)

Riaditeľ súťaže v spolupráci s prezidentom súťaže a enológom rozhoduje o organizačných záležitostiach a riadi prácu pomocného personálu. Riaditeľ súťaže má v kompetencii po dohode s enológom súťaže v prípade viacerých sporných hodnotení komisie na jednorazové zvýšenie alebo zníženie celkového bodového stavu bez možnosti ovplyvnenia poradia súťaže (maximálne o 2n/10 bodov smerom hore alebo dole, pričom n - predstavuje počet členov komisie).

ENOLÓG SÚŤAŽE

Enológ je zodpovedný za správnu manipuláciu a označenie vín, správne zaradenie vín v počítačovom hodnotiacom systéme, správne radenie vín do komisií, teplotu a regulérnosť predkladaných vín a zaručuje anonymitu predkladaných vín. Na vyžiadanie prezidenta jury alebo predsedov komisií poskytne bližšie analytické údaje o prípadných sporných vzorkách; avšak tak, aby nebola porušená anonymita predkladaných vín. Enológ v prípade pochybností o regulérnosti niektorých rozhodnutí komisie tento stav nahlasuje riaditeľovi súťaže spoločne s ktorým rozhodnú po súťaži o sporných hodnoteniach komisie.

PRESEDA A ČLENOVIA KOMISIÍ

Vína budú hodnotené spravidla v sedemčlenných medzinárodných komisiách, zložených z významných vinárskych odborníkov z Českej republiky aj zo zahraničí. Počet členov žiadnej komisie nesmie byť nižší než päť.

Jednotliví členovia hodnotiacich komisií budú menovaní organizátorom z radov všeobecne uznávaných odborníkov z oblasti senzorickej analýzy vína. Predpokladom pre účasť hodnotiteľov sú platné senzorické skúšky, alebo degustátorské skúšky podľa európskych noriem.

Hodnotitelia pracujú pod vedením organizátorom menovaného predsedu komisie, ktorý má skúsenosti z náročných národných či medzinárodných súťaží vín. Hodnotenie predsedu komisie sa započítava do celkového hodnotenia.

Nevhodné a neslušné chovanie či zjavná podnapitosť degustátora môže byť dôvodom k nepripusteniu k hodnoteniu, popr. k vylúčeniu.

8. Hodnotenie súťažných vín

Vína budú hodnotené stobodovým systémom podľa štandardu OIV z roku 2009 . Konečné hodnotenie

vzorky je dané aritmetickým priemerom hodnotenia členov komisie s elimináciou krajných hodnôt. V prípade rovnosti bodov pre udeľovania ocenenia podľa článku 9 štatútu je ďalším kritériom jednoduchý aritmetický priemer a ďalej medián.

Pokiaľ by i potom nebolo možné o udelení ceny rozhodnúť, bude cena udelená všetkým vzorkám s rovnakým hodnotením. Konečné hodnotenie degustátora, vytlačené z hodnotiaceho systému, bude podpísané degustátorom a predsedom komisie a bude archivované najmenej po dobu 5 rokov.

Hodnotenie vín bude prebiehať v Modre. Teplota v hodnotiacej miestnosti bude medzi 21–23 °C a miestnosť bude chránená voči vonkajšiemu rušeniu, hlavne pachom, hluku atď.

Vína sú radené podľa odrôd a podľa zvyškového cukru vzostupne.

Vína sú predkladané k hodnoteniu pri teplote

- červené vína 16–18 °C

Hodnotenie vín je striktné anonymné, organizátor zaistí taký spôsob servisu, aby vzorku nebolo možné identifikovať pred sensorickým hodnotením.

Každý z degustátorov hodnotí samostatne a má k dispozícii samostatné degustačné miesto vybavené podľa degustačných pravidiel, hlavne neperlivou vodou, bielym pečivom, servítkami a nádobou na odlievanie vína. Hodnotenie vín je nezávislé s dôrazom na vysokú mieru objektivity hodnotenia. Nie je prípustná diskusia o vzorke pred odovzdaním hodnotenia vynímajúc prípady, keď niektorý z členov komisie navrhuje opakovanie alebo vyradenie vzorky z dôvodu jeho chybovosti.

Komisia hodnotí vína spravidla počas dopoludnia v jednotlivých sériách oddelených prestávkami, časový rámec hodnotenia je stanovený od 8:30 do 17:30 hodín. Hodnotiaci deň začína rozpravou a kalibračnou vzorkou. Behom jedného dňa sú hodnotené spravidla 3–4 série po 12–15 vzorkách. Celkový počet hodnotených vzoriek v jednej komisii za jeden hodnotiaci deň nepresiahne 55.

9. Ocenenia, diplomy, medaile, označovanie vín

Na základe hodnotenia komisií budú udelené nasledujúce ocenenia:

- **Šampión**, ktorému vydavateľstvo časopisu EPICURE poskytne 2 strany v letnom vydaní na prezentáciu vinárstva a čestný diplom.

Champion bude vybraný na základe najvyššieho bodového hodnotenia z jednotlivých kategórií predsedami jednotlivých komisií.

- **Zlatá medaila** (nad 85 bodov vrátane), ktorý obdrží čestný diplom a možnosť propagácie svojich výrobkov v časopise Epicure za zvýhodnených podmienok.
- **Strieborná medaila** (82 - 84,9 bodov), ktorý obdrží čestný diplom a možnosť propagácie svojich výrobkov v časopise Epicure za zvýhodnených podmienok.
- **Bronzová medaila** (78 - 81,9 bodov), ktorý obdrží čestný diplom a možnosť propagácie svojich výrobkov v časopise Epicure za zvýhodnených podmienok.

MOŽNOST OZNAČOVANIA FLIAŠ

Na základe vydania diplomu, osvedčujúceho získania príslušného ocenenia či medaile, má výrobca právo označovať fľaše príslušnej výrobnej šarže samolepiacimi známkami s uvedením ocenenia a označenia súťaže:

- Šampión
- Zlatá medaila
- Strieborná medaila
- Bronzová medaila

Tieto samolepiace známky si môže prihlasovateľ zakúpiť od organizátora. Akékoľvek iné označovanie fliaš, než známkami vydanými organizátorom súťaže je zakázané.

Ďalej môže prihlasovateľ použiť grafickú podobu danej medaile vo svojich propagačných materiáloch,

cenových ponukách, katalógoch, na webových stránkach atď. Toto použitie podlieha písomnému schváleniu organizátora.

10. Medializácia výsledkov

Výsledky súťaže budú publikované v jesennom vydaní časopisu EPICURE, ktorý bude vydaný 11. septembra 2015. V časopise bude zverejnených 15 najlepších vín z každej kategórie. Šampión súťaže bude predstavený so svojim vinárstvom alebo importérom na dvoch stránkach.

Ďalej budú výsledky prezentované na webových stránkach www.epicure.sk a ďalších webových stránkach partnerov časopisu EPICURE.

11. Súťažná kategória

červené suché vína