



# Vienále Topolčianky 2010

## **Vážení priatelia vinári,**

organizačný výbor si Vás dovoľuje pozvať na II. ročník súťažnej prehliadky vín, Vienále Topolčianky 2010.

Naším cieľom je spropagovať vína vyrobené z tradičných, najviac rozšírených odrôd hrozna, pestovaných na Slovensku. Do súťaže sme zaradili 6 bielych odrôd, 4 modré odrody hrozna a ružové vína vyrobené zo 4 odrôd modrého hrozna. Hodnotiť sa budú iba vína suché do 4 g/l zbytkového cukru s možnosťou za suché prihlásiť aj vína, kde obsah zbytkového cukru je max. o 2 g/l vyšší ako obsah celkových kyselín.

Hodnotenie bude výhradne v rukách žien. Nielen tých čo s vínom pracujú, ale aj tých čo s vínom obchodujú alebo o víne píšú. Dovoľte predložiť Vám štatút súťaže, ktorý sa stane záväzným po zaslaní prihlášky.

## **Miesto a termín konania súťaže:**

Súťažná degustácia 15.4. 2010

Verejná degustácia 1.5. 2010

Degustácie sa budú konať na Zámku Topolčianky

## **Termín a miesto dodania vzoriek:**

Vinárske závody Topolčianky s.r.o., Cintorínska 31, 951 93 Topolčianky počas pracovných dní 29.3. – 9. 4. 2010, v čase od 7,30 do 15,00 hod.

Villa Vino Rača, a.s., Andreja Hlinku 2, 831 06 Bratislava – MVDr. Lišková počas pracovných dní 29.3. 2010 – 1. 4. 2010, v čase od 7,30 do 15,00 hod.

Prihlásenie do súťaže bude považované za splnené zaplatením poplatku vo výške

10,- € za vzorku pri prihlásení 1 až 3 vzoriek

7,- € za vzorku pri prihlásení 4 až 6 vzoriek

5,- € za vzorku pri prihlásení 7 a viac vzoriek

Príslušnú sumu prosím uhradiť na číslo účtu :

**684 216 573 / 7500 ČSOB Nitra, VS : IČO, ŠS : 1111**, alebo uhradíte účastnícky poplatok v hotovosti pri odovzdávaní vzoriek. Po zaplatení Vám bude dodatočne zaslaná faktúra.

## **Do súťaže môžete prihlásiť vzorky vína nasledovných odrôd:**

Müller Thurgau, Veltlínske zelené, Rulandské biele, Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Tramín červený

Frankovka modrá, Svätovavrinecké, Modrý Portugal, Alibernet a ružové vína vyrobené z uvedených modrých odrôd.

Prihlásiť je možné iba vína suché, prípadne vína, u ktorých je obsah cukru max o 2,0 g/l vyšší ako obsah celkových kyselín.

Vzorky, na návrh predsedu komisie, u ktorých bude podozrenie na vyšší obsah cukru budú dané na rozbor. V prípade, že rozbor potvrdí nedodržanie podmienok o označení suché, bude víno zo súťaže vyradené.

Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 6 ks fliaš o objeme 0,75 l.

Každá fľaša musí byť označená

- názov odrody
- zatriedenie (prívlastok)
- ročník
- meno a adresa výrobcu
- číslo výrobnej dávky L-

Prihláška musí byť rovnako kompletne vyplnená. Neoznačenie vzorky výrobnou dávkou môže spôsobiť stratu nominácie vína do Národného salónu vín SR. Dodané vzorky sa stávajú majetkom organizátora.

### **Spôsob hodnotenia:**

Vína budú hodnotené 100 bodovým systémom medzinárodnej únie enológov (O.I.V./U.I.E.).

Každá vzorka bude hodnotená v dvoch komisiách s elimináciou krajných hodnôt.

Rozhodujúcim výsledkom je priemer z dvoch dielčích výsledkov.

Z každej odrody bude vyhlásený víťaz.

### **Udeľovanie medailí:**

Veľká zlatá	92 – 100 bodov
Zlatá	88 – 91,99 bodov
Strieborná	84 – 87,99 bodov
Bronzová	80 – 83,99 bodov

V súlade s odporúčaním O.I.V. bude z celkového počtu prihlásených vín udelených max.30% medailí.

### **Zloženie komisií:**

Členkami komisií budú ženy

- zástupkyne vinárskeho odvetvia
- zástupkyne kontrolných orgánov
- obchodníčky s vínom, prípadne sommelierky
- novinárky

Vienále Topoľčianky 2010 je nominačnou výstavou na Národný salón vín SR 2010.

### **Organizačný výbor:**

Prezident	Milan Waldner
Predseda org. výboru	Mária Lumnitzerová
Predseda hodnotiacich komisií	Gabriela Szlovak
Odborný garant	Karol Kríž
Členovia	Miloš Ševčík
	Tibor Ferner
	Peter Porubský