



VINSKI ŠAMPION HUDI MAČEK 2011

POGOJI PRIJAVE ZA VINSKE VZORCE

IN PRAVILA OCENJEVANJA ZA IZBOR VIN, KI BODO SODELOVALA NA GROSSMANNOVEM FESTIVALU FANTASTIČNEGA FILMA IN VINA

1. člen

Ocenjevanje organizira KTD Festival Ljutomer.

2. člen

Na ocenjevanju lahko sodelujejo nearomatična vina, ki jih vinarji prijavijo na ocenjevanje. Vina morajo zadoščati kriterijem države, v kateri se pridelujejo. Vzorci vin se razvrščajo po skupinah, ki jih določa ta pravilnik. Vsi vzorci morajo biti označeni s poreklom grozdja, kjer je bilo le-to pridelano in predelano.

3. člen

Prijavnica vinarja, ki prijavi vina na ocenjevanje, mora vsebovati:

- ime in naslov prijavitelja,
- natančno oznako vina, skladno z zakonodajo države izvora,
- kategorijo vina,
- analizo vina, ki jo izda pooblaščen laboratorij države, kjer je vino pridelano.

4. člen

Vinarji morajo organizatorju ocenjevanja poslati po 6 steklenic prijavljenega vzorca. Vino mora biti v originalni embalaži 0,75 ali 1 liter. Steklenica mora biti opremljena z etiketo.

5. člen

Organizator pregleda prispele vzorce in preveri podatke na etiketi in prijavi. Vzorci, ki ne izpolnjujejo zahtev pravilnika, se izločijo. Odgovornost za morebitne zlorabe porekla prevzame prijavitelj vzorca. Vzorci se skladiščijo v prostorih, kjer razmere zagotavljajo ohranitev njihove kakovosti.

Organizator vina razvrsti na osnovi karakteristik, ki so označene v prijavnicah.

6. člen

Ocenjevalna komisija bo sestavljena iz 5 strokovnjakov (degustatorji, enologi), ki prihajajo iz Slovenije. Člane ocenjevalne komisije izbere organizator.

Ocenjevanje vodi predsednik ocenjevalne komisije, ki ne sodeluje pri ocenjevanju. Vina se ocenjujejo po 100-točkovni metodi. Najvišja in najnižja ocena se izločita, ocena posameznega vzorca je povprečna ocena ostalih treh ocenjevalcev.

KTD Festival Ljutomer

Prešernova 2, 9240 Ljutomer, ID za DDV: SI16805097, Trr: NLB 02343-0256521004, Matična številka:1874829

7. člen

Predsednik ocenjevanja vodi in nadzoruje delo ocenjevalne komisije.

Naloge predsednika ocenjevanja:

- pred ocenjevanjem razporedi vzorce,
- pred pričetkom ocenjevanja vse člane ocenjevalne komisije seznanijo s pravilnikom in potekom ocenjevanja,
- nadzoruje odpiranje vzorcev, identičnost in anonimnost,
- skrbi za pravilen obračun točk,
- po potrebi naroči ponovno degustacijo posameznih vzorcev, če pride do velikih razlik pri ocenah posameznih članov ocenjevalne komisije,
- zagotovi tajnost rezultatov do razglasitve uradnih rezultatov ocenjevanja.

8. člen

Ocenjevanje poteka v prostoru s primerno svetlobo (ki ne menja barve vina) in temperaturo med 18°C in 22°C. Odpiranje in maskiranje steklenic poteka v posebnem prostoru. Maskiranje mora biti zagotovljeno tudi zaradi anonimnosti oblike steklenice.

Vsak član ocenjevalne komisije ima svojo mizo, na kateri je tudi sveža pitna voda, kruh in pljuvalnik.

Kozarci za vino morajo biti ustrezne oblike, primerno pripravljene (oprane, suhi).

Ocenjevalna komisija bo delala po delih. En del ima okoli 15 vzorcev, odvisno od kategorije. Med deli so predvideni krajši odmori.

Vina morajo imeti ustrezno temperaturo.

Pred začetkom ocenjevanja člani komisije ocenijo poskusni uvajalni vzorec, da se vzpostavi ravnotežje glede meril ocenjevanja posameznih članov ocenjevalne komisije.

Pred začetkom ocenjevanja dobijo člani ocenjevalne komisije seznam vin s podatki o kategoriji vin in letniku pridelave, podpisane ocenjevalne liste pa predajo predsedniku ocenjevanja.

9. člen

Vzorec vina spremlja analiza vina, ki jo izda pooblaščen laboratorij države, kjer je vino pridelano ter vsebuje alkoholno stopnjo (vol. %), reducirajoči sladkor (g/l), skupne kisline (g/l), hlapne kisline (g/l), skupni CO₂ (mg/l) in prosti CO₂ (mg/l).

10. člen

Vzorci se razvrstijo v naslednje kategorije:

1. nearomatična suha vina (kislina +2g oziroma največ 9 g/l reducirajočega sladkorja)
2. nearomatična polsuha vina (od zgornje meje suhega 12g oziroma do 18 g/l reducirajočega sladkorja, če je kislina višja od 7g/l)
3. nearomatična polsladka vina (od zgornje meje polsuhega do največ 45 g/l reducirajočega sladkorja)

Tlak v teh vinih pri 20°C znaša do 0,5 bara.



GROSSMANN
FESTIVAL FANTASTIČNEGA FILMA IN VINA
25. - 30. JULIJ 2011 | LJUTOMER, SLOVENIJA | WWW.GROSSMANN.SI

11. člen

Najvišje ocenjeni vzorec v posamezni kategoriji se uvrsti v tekmovalni del za "Vinskega šampiona hudega mačka", ki bo v času Grossmannovega festivala fantastičnega filma in vina. V primeru, da je v posamezni kategoriji več vzorcev z najvišjo oceno, se izvede rangiranje.

12. člen

Vzorci morajo biti poslani najkasneje do **1. junija 2011** na naslov:

**GROSSMANNOV FESTIVAL
FANTASTIČNEGA FILMA IN VINA
p.p. 153
9240 Ljutomer**

Na pošiljko na vidnem mestu pripišite "*no commercial value*".

13. člen

S poslano in izpolnjeno prijavnico se smatra, da soglašate s Pravili ocenjevanja za izbor vin, ki bodo sodelovala na Grossmannovem festivalu fantastičnega filma in vina.

Ljutomer, 15.4.2011

KTD Festival Ljutomer
Borut Horvat



GROSSMANN



FESTIVAL FANTASTIČNEGA FILMA IN VINA

25. - 30. JULIJ 2011 | LJUTOMER, SLOVENIJA | WWW.GROSSMANN.SI
VINSKI ŠAMPION HUDI MAČEK 2011

PRIJAVNICA

kategorija	vino	sorta	letnik	alkohol vol. %	skupne kisline g/l	reducirajoči sladkor g/l
Udeležba na festivalih in nagrade:						
Kontaktna oseba:						
Naslov:						
E-pošta in telefon:						

Kategorije:

1. nearomatična suha vina (kislina +2g oziroma največ 9 g/l reducirajočega sladkorja)
2. nearomatična polsuha vina (od zgornje meje suhega 12g oziroma do 18 g/l reducirajočega sladkorja, če je kislina višja od 7 g/l)
3. nearomatična polsladka vina (od zgornje meje polsuhega do največ 45 g/l reducirajočega sladkorja)

Kontakt: info@grossmann.si; www.grossmann.si