



Az Országos Takarékszövetkezeti Borverseny Szabályzata

I. NEVEZÉSI FELTÉTELEK

1. A borversenyt a Magyar Takarékszövetkezeti Bank Zrt., valamint az Országos Takarékszövetkezeti Szövetség megbízásából a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. rendezi.

2. A versenyen részt vehetnek a bortermelők mindazon borai és különleges borai, melyek a Magyar Bortörvény előírásainak megfelelnek. A beérkezett minták bírálati kategóriákba és csoportokba való besorolása a jelen Szabályzat alapján történik.

3. Mintákat küldhetnek be a versenyre bíráló céljából mindazon bortermelő vállalatok, egyéni bortermelők és kereskedő szervezetek, amelyek takarékszövetkezeti partneri kapcsolattal rendelkeznek.

4. A versenyre való nevezéshez a résztvevőknek nyilatkozniuk kell a minta által képviselt bor tételmenységéről, mely nem lehet kevesebb 500 palacknál vagy - a hordós tételek esetében- 300 l-nél. A pontos mennyiséget a nevezési lapon kell közölni.

5. A verseny résztvevői 4 palack ingyen mintát juttatnak el a verseny rendezőjéhez, eredeti kiserelésben 0,5 - 0,7 - 0,75 vagy 1 literes palackban. A hordós minták palackjait is címkézni szükséges, "a minta címkén" a nevezési lapon szereplő adatok szerepeljenek. Csatolandó továbbá a mintán alkalmazottal megegyező 1 db címke garnitúra.

6. A versenyen való részvételhez a nevezőknek mintánként be kell fizetniük a verseny szervezője által előírt nevezési díjat, a szervező által adott tájékoztatás szerint. Az első minta nevezése ingyenes.

7. A bírálatra benyújtandó borminták az alábbi adatok mintánkénti megjelölésével kell szerepeljenek a nevezési lapon:

- a résztvevő neve és címe
- a bor elnevezése (származási helye, fajta, márkanev, évjárat)
- kategória (fehér, rosé, vörös) "száraz, félszáraz, félédes, édes" megjelöléssel
- a borkészlet mennyisége
- javasolt fogyasztói ár

8. A nevezési lap mellett, minden egyes mintához csatolni kell a mintára vonatkozó kémiai analízist tanúsító bizonyítványt, mely az alábbi adatokat tartalmazza:

- alkoholtartalom térfogat %-ban kifejezve
- cukortartalom g/l-ben

- titrálható savtartalom, borkósavtartalom g/l-ben
- illósavtartalom (ecetsav g/l-ben)
- összes és szabad SO₂ - tartalom mg/l-ben
- a szénsavas borok esetében a palackban lévő túlnyomás bar-ban kifejezve.

A forgalmi palackos borok esetében az MgSzH Borminősítési Igazgatóság által kiadott forgalomba-hozatali engedély analízisének másolata csatolandó.

II. A BORVERSENY LEBONYOLÍTÁSA ÉS A BIZOTTSÁG MŰKÖDÉSE

9. A minták beérkezésekor a verseny szervezője szakértőkből álló bizottságot nevez ki, melynek az a feladata, hogy megvizsgálja a beérkezett mintákat és megállapítsa, hogy a palackokon szereplő adatok megegyeznek-e a nevezési lapon megadottakkal. Kijavítják az esetleges hibákat és kizárják azokat a mintákat, melyek nem felelnek meg a jelen Szabályzatban előírtaknak. Ezt követően a bizottság a Szabályzatban előírtak szerint elvégzi az osztályba sorolást a nevezési lapon feltüntetett jellemzők alapján, ill. amennyiben szükséges, saját maga állapítja meg ezen jellemzőket.

10. A borok értékelése bírálóbizottságok által történik. Minden egyes bizottság 5-7 kóstolási szakértőből áll. A bírálóbizottságok száma a versenyen résztvevő borfajták mennyiségétől függ.

11. Minden egyes bizottság munkáját az Elnökség felügyeli. Az Elnökség három tagból áll, az alábbiak szerint:

- az Elnök,
- az Alelnök,
- egy borász szakértő, tanácsadó

Az Elnök és a szaktanácsadó nem vesznek részt a bírálatban.

Az Alelnök az egyik bizottság tagja. Az Elnököt helyettesíti annak távollétében, azonban az Elnök távollétében nem bírál.

12. Az Elnök feladatai a következők:

- a kóstolás megkezdése előtt ellenőrzi a kóstolás előkészületeit,
- a kóstolási minták helyes sorrendjét,
- ellenőrzi a minták felbontását, hőmérsékletüket, nevezés szerinti azonosságukat és
- a bizottság tagjai előtti anonimitásukat, valamint figyel a kiszolgálás megfelelő színvonalára,
- ellenőrzi a technikai titkárság munkáját: tájékoztatja a titkárság tagjait a kóstolásra érkező minták-

ról, a bíráló lapok kiosztásáról, ellenőrzi a technikai titkárság által elvégzett pontszám kiszámításokat stb.,

- figyelemmel kíséri a minták bemutatását, kijavítja a helyes sorrenden tévesen bekövetkezett változásokat és kivéti azon mintákat, melyek nem felelnek meg a szabályzati feltételeknek,
- amennyiben szükségesnek ítéli, elrendeli a minta visszakóstolását, olyan esetekben, amikor:
 - a bizottság tagjainak többsége ezt kívánja,
 - a tagok által adott pontszámok jelentős eltérést mutatnak,
 - a normálistól eltérő ízről érkezik jelentés, vagy borhiba gyanúja merül fel,
 - kivételes esetekben, amikor a bor értékelése a helytelen besorolás miatt nem megfelelően történt.

13. A borász tanácsadó a borok kémiai összetételéről ad tájékoztatást.

14. A kóstolás teljes időtartamában meg kell tartani a borok anonimitását:

- minden egyes bizottság külön teremben dolgozik, csendben, olyan fényforrás mellett, amely nem változtatja meg a bor színét. Abban a helyiségben, ahol a kóstolás történik, csak azok tartózkodhatnak, akik részt vesznek a kóstolás lebonyolításában. A kóstolóteremben lehetőség szerint 18-22 °C hőmérsékletet kívánatos biztosítani. Tilos a dohányzás és szigorúan csendet kell tartani,
- a palackok felnyitása és a borok kitöltése a bizottság tagjainak látókörén kívül történik,
- a bizottság minden egyes tagja leteszi sorszámát a fehér terítővel borított asztalra. Az asztalon az alábbiak találhatóak: egy fényforrás, amely nem változtatja meg a bor színét, egy edény, melyben víz van, kenyérdarabkák, egy kiöntő, mely a bornak a szájából való eltávolítására szolgál,
- a kóstoló poharak az OIV által ajánlott típusúak lehetnek. Használat előtt alaposan el kell mosni, öblíteni és szárítani,
- a bizottságok reggel 8.00 órától 14.00 óráig dolgoznak. Kóstolási ülésenként száraz bor esetében maximum 45 minta, egyéb bor esetében maximum 30 minta kerül bírálatra. Minden egyes mintasorozat után rövid szünet következik, amelyben a bizottság tagjainak kizárólag kenyér és víz áll rendelkezésükre. A bizottság ülése alatt egy hosszabb szünet is beiktatásra kerül, amikor egyéb ételek és italok is felszolgálhatók.

A borminták egységes sorozatonként, az alábbi sorrendben kerülnek bírálatra:

- szín szerint: fehér, rosé, vörös
- cukortartalom szerint: a száraz borokkal kell kezdeni
- évjárat szerint: az újborokkal kezdődik a sor
- illat szerint: a semleges illatú borokkal kell kezdeni.

A borok az alábbi hőmérsékleten kerülnek bírálatra:

- fehér borok, rosé borok: 10-14 °C,
- vörös borok: 16-19 °C,
- szénsavas borok: 8-10 °C,
- likőr borok: 10-12 °C,

- a kóstolás elején a bizottságok 2-3 próbabírálatot tartanak, mely alatt megbeszélhetik a tagok által adott pontszámokat, annak érdekében, hogy viszonylag kiegyensúlyozott bírálati követelmények alakulhassanak ki,
- a bizottság tagjai számítógépes bíráló szoftver segítségével végzik el a minták elbírálását, a későbbiekben visszakövethető és előhívható módon, a bírálatok adatai a bíráló szoftver segítségével, elektronikusan kerülnek eltárolásra.
- a bírálat az OIV által elfogadott pozitív gondolkodású, 100 pontos rendszerben történik,
- a bizottság tagjai borprofil diagram által is értékelik a borok fő jellemzőit, valamint feljegyzésre kerülnek a borok fő aroma összetevői,
- a bizottság tagjai teljes csendben dolgoznak, anélkül, hogy bármi jelét adnák a mintával kapcsolatban kialakult benyomásaiknak,
- minden egyes minta bemutatása előtt a bizottság tagjai elektronikusan megkapják a bírálólapot, amely tartalmazza a kóstolandó minta technikai adatait,
- a bírálat végén a bizottság tagjai a számítógépes szoftver segítségével elküldik a bírálólapokat, az Elnöknek.
- A bírálati adatok az Elnök jóváhagyása után kerülnek eltárolásra a számítógépes rendszerben.
- a bizottság tagjai nem rendelkezhetnek másolattal a bírálólapokból,
- a bizottság tagjai nem szerezhettek tudomást az egyes boroknak ítélt pontszámokról és díjakról a kóstolás lezárulása előtt.

III. BÍRÁLATI ELVEK

15. A borok értékelése a Nagy Nemzetközi Borversenyek Szövetsége (Des Grands Concours Internationaux De Vins Et Spiritueux) által ajánlott és U.I.C.E, valamint az O.I.V. által kialakított 100 pontos, pozitív bírálati lapon történik.

16. Amennyiben egy vagy több bizottsági tag nem találja a mintát megfelelőnek, kezdeményezheti(k) annak kizárását. Amennyiben szükséges, az összes bizottsági tag véleménye alapján a minta kizárható, a termelő pedig írásbeli indoklást kap.

17. A kóstolók által adott pontokat a bírálati szoftver összesíti, majd a számolt átlag adja a bor végleges pontszámát.

IV. A DÍJAK ODAÍTÉLÉSE

19. Az oklevéllel elismert borok kategóriájában az alábbi érmek kerülnek odaítélésre:

1. Nagy Aranyérem
2. Aranyérem
3. Ezüstérem
4. Bronzérem

20. A rendező fenntartja magának a jogot, hogy ellenőrizze és beazonosítsa a kereskedelmi forgalomban kapható bor minőségét a versenyen szereplő azonos boréval.

V. A BOROK OSZTÁLYOZÁSA (kategóriák)

A palackos és hordós borok a mellékelt kategóriák szerint kerülnek besorolásra.

A szervezők fenntartják maguknak a jogot, hogy kategóriákat szüntessenek meg, illetve újakat hozzanak létre a beérkezett minták összetételétől függően

A. "STRICTO SENSU" BOROK

1. Kategória: fehér, csendes borok

Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar, 20 °C-on

1.1. Fehér borok (nem illatos fajták)

	cukortartalom
1.1.1. száraz borok	0 - 4 g/l
1.1.2. félszáraz borok	4,1 - 12 g/l
1.1.3. félédes borok	12,1 - 45 g/l
1.1.4. édes borok	45 g/l fölött

1.2. Fehér borok, illatos fajtákból (pl.: Fűszeres Traminer, Muscat Ottonel, Irsai Olivér)

	cukortartalom
1.2.1. száraz borok	0 - 4 g/l
1.2.2. félszáraz borok	4,1 - 12 g/l
1.2.3. félédes borok	12,1 - 45 g/l
1.2.4. édes borok	45 g/l fölött

2. Kategória: rosé, csendes borok

Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar, 20 °C-on

	cukortartalom:
2.1. száraz borok	0 - 4 g/l
2.2. félszáraz borok	4,1 - 12 g/l
2.3. félédes borok	12,1 - 45 g/l
2.4. édes borok	45 g/l fölött

3. Kategória: vörös, csendes borok

Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar, 20 °C-on

- 3.1. száraz borok
- 3.2. egyéb borok

cukortartalom:
0 - 4 g/l
4 g/l fölött

4. Kategória: habzóborok

A belső nyomás 0,5 és 2,5 bar között, 20 °C-on

- 4.1. száraz borok
- 4.2. egyéb borok

cukortartalom:
0 - 4 g/l
4 g/l fölött

5. Kategória: pezsgők

Belső nyomás 2,5 bar fölött, 20 °C-on

- 5.1.
- 5.2.
- 5.3.
- 5.4.
- 5.5.

cukortartalom:
max. 6 g/l
max. 15 g/l
15,1 - 40 g/l
40,1 - 80 g/l
80 g/l fölött

B. KÜLÖNLEGES BOROK

6. Kategória: természetes csemege borok

pl.: Tokaji szamorodni, Tokaji Aszú

- 6.1.
- 6.2.
- 6.3.

cukortartalom:
0 - 4 g/l
4,1 - 20 g/l
20 g/l fölött