

A CSIZMAZIA EMLÉK-BORVERSENY SZABÁLYZATA

A Borversenyt a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ, Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete Kecskeméti Állomása szervezi, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége támogatásával és a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsának közreműködésével.

1. NEVEZÉSI FELTÉTELEK

- a) A borversenyre, bíráló céljából bortermelő vállalatok, egyéni bortermelők és kereskedő szervezetek, valamint kistermelők nevezhetnek boraikkal.
- b) A versenyen a bortermelők azon természetes borai vehetnek részt (csendes-, gyöngyöző-, habzóbor és pezsgő), amelyek a Csizmazia Darab József által nemesített fajtákból (Aletta, Bianca, Göcseji zamatos, Viktor, Zalagyöngye Bíborfrankos, Medina, Nero, Turán) vagy szőlőfajtáiból további nemesítéssel előállított szőlőfajtákból önállóan készültek, illetve azok házasításával - más fajta legfeljebb 30 %-ig történő felhasználása mellett – állítottak elő.
- c) A származási ország előírásainak megfelelnek.
- d) A borversenyre nevezni a mellékelt nevezési lapon lehet.
- e) A versenyre való nevezéshez a résztvevőknek nyilatkozniuk kell a minta által képviselt bortétel mennyiségéről, mely nem lehet kevesebb 50 liternél.
- f) A nevezőknek tételenként 3 db 0,75 literes palack mintát kell eljuttatni a verseny rendezőjéhez (eltérő kiszérelés esetén 3 liternek megfelelő palackszám).
- g) A versenyen való részvételhez a nevezőknek mintánként nevezési díjat kell fizetni, melynek összege 2.000 HUF/tétel.
- h) Kutatási, oktatási, egyéb állami intézmények és a külföldi termelők díjmentesen nevezhetik boraikat.
- i) A bírálatra benyújtandó bormintákat címkével kell ellátni, melyen az alábbi adatokat kell szerepeltetni:
 - a nevező neve és címe
 - a bor megnevezése
 - szőlőfajta megnevezése (cuvée esetén a szőlőfajták százalékos aránya a termékben)
 - a bor évjárata
 - a bor édességi kategóriája
 - termesztési mód és borkészítési eljárás jellemzői (amennyiben a hagyományostól eltérő pl.: kései szüret, jégbor, stb.)

2. A BORVERSENY LEBONYOLÍTÁSA ÉS A BÍRÁLÓBIZOTTSÁG MŰKÖDÉSE

A verseny szervezője hazai és nemzetközi szakértőkből álló szervező bizottságot és technikai titkárságot állít fel.

A borverseny a szabályzatának betartását a szervező bizottság felügyeli. A szervező bizottság három tagból áll, az alábbiak szerint:

- elnök
- két fő borász szakértő

A szervező bizottság megvizsgálja a beérkezett mintákat.

- Megállapítja, hogy a palackokon szereplő adatok megegyeznek-e a nevezési lapon megadottakkal.
- Kijavítja a hibákat.
- Kizárja azokat a mintákat, melyek nem felelnek meg a szabályzatban előírtaknak.

A technikai titkárság átveszi a bormintákat.

- A beérkezett mintákat sorszámmal látja el, és nyilvántartásba veszi.
- Besorolja a bormintákat.
- Gondoskodik a borminták szakszerű raktározásáról.

A beérkezett minták bírálati kategóriákba és csoportokba való besorolása a jelen szabályzat alapján történik.

A szervező bizottság tagjának/tagjainak feladata a borversenyen.

- A bírálat megkezdése előtt ellenőrzi a kóstolás előkészületeit.
- Ellenőrzi a kóstolási minták helyes sorrendjét, a minták felbontását, hőmérsékletüket, nevezés szerinti azonosságukat és a bizottság tagjai előtti anonimitásukat.
- Figyel a kiszolgálás megfelelő színvonalára.
- Ellenőrzi a technikai titkárság munkáját: tájékoztatja a titkárság tagjait a kóstolásra érkező mintákról, valamint ellenőrzi a bírálati szoftver helyes és pontos működését (például a bírálati pontszám kiszámítását).
- Figyelemmel kíséri a minták bemutatását, kijavítja a helyes sorrenden tévesen bekövetkezett változásokat és kiveszi azon mintákat, melyek nem felelnek meg a szabályzati feltételeknek.

A technikai titkárság rögzíti a bírálati eredményeket, megállapítja az átlag pontszámot, az érem helyezést.

A borok értékelése nemzetközi bírálóbizottságok által történik. A bírálóbizottság összeállítása a szervező bizottság feladata. A bírálóbizottságok száma a versenyen résztvevő tételek mennyiségétől függ. A bírálóbizottságok számának meghatározásakor figyelembe kell venni, hogy a bírálóbizottság naponta legfeljebb 35 bortételt bírálhat. Egy bírálóbizottság öt-kilenc tagú lehet, amelynek munkáját az elnök irányítja. A bíráló bizottságokat úgy kell összeállítani, hogy azok tagjai között hazai és külföldi elismert, a benevezett fajták bírálatában jártas szakértők legyenek delegálva. A bírálóbizottság minden tagját sorszámmal kell azonosítani. A bíráló sorszáma és neve látható a bírálati szoftver kezdőképernyőjén, mely egyértelműen jelzi a bíráló pontos helyét a bizottságon belül.

A bírálóbizottsági elnök, amennyiben szükségesnek ítéli, elrendeli a minta visszakóstolását, olyan esetekben, amikor:

- a bizottság tagjainak többsége ezt megkívánja,
- 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.

A bírálóbizottságokkal párhuzamosan, azok munkáját felügyelve elnökség működik, amely szakemberekből és tiszteletbeli tagokból áll.

Feladata, a bizottságokban nem eldönthető, vitás kérdések orvoslása.

A döntéshozatalra a bizottságok elnökei kérhetik fel.

Az elnökségnek lehetősége van a mintát egy másik bizottságnak véleményezésre továbbküldeni.

3. A BORBÍRÁLAT FELTÉTELEI

- a) A kóstolás teljes időtartamában meg kell tartani a borok anonimitását.
- b) A bírálóbizottság elkülönítetten dolgozik, csendben, olyan fényforrás mellett, amely nem változtatja meg a bor színét.
- c) Abban a helyiségben, ahol a kóstolás történik, csak azok tartózkodhatnak, akik részt vesznek a kóstolás lebonyolításában.
- d) A palackok felnyitása a bizottság tagjainak látókörén kívül történik.
- e) A kóstolóteremben lehetőség szerint 20-22 °C hőmérsékletet kívánatos biztosítani.
- f) Tilos a dohányzás.
- g) Szigorúan csendet kell tartani.
- h) A kóstoló poharak az OIV által megengedett típusúak lehetnek.
- i) Asztalonként és személyenként kiöntöedény kerül biztosításra a bírálók számára.
- j) A bírálóbizottság 10-től 15 óráig dolgoznak. 90 percenként 30 perc szünetet kell elrendelni.
- k) Kóstolási ülésenként száraz bor esetében maximum 35 minta, egyéb bor esetében maximum 30 minta kerülhet bírálatra.
- l) A bírálóbizottság tagjainak, a bírálat alatt a borbírálatok során általánosan elfogadott, semleges ízű „ízvágók” (kenyérkocka, kifli) és szénsavmentes ivóvíz áll a rendelkezésükre.
- m) A szünet alkalmával egyéb, semleges illatú, ízű ételek és italok is felszolgálhatók. Alkoholos italok fogyasztása tilos!

A borminta-sorozatok, valamint a kóstolási sorrend kialakításakor a meghatározó szempontok:

- szín: fehér, rosé, vörös
- cukortartalom: a szárazabb borokkal kell kezdeni
- évjárat szerint: a fiatalabb borokkal kezdődik a sor
- illat szerint: a semleges illatú borokkal kell kezdeni
- hordós érlelés intenzitása szerint: a kevésbé fás karakterű borokat kell korábban kóstolni.

A borok hőmérséklete:

- fehér borok, rosé borok 10-12 °C,
- vörös borok: 16-19 °C
- szénsavas borok: 7-9 °C,

A borok kitöltésekor a töltőgető személy közli a minta fajtáját és évjáratát a bírálókkal, az egységes vélemény könnyebb kialakítása érdekében.

Az egyes sorozatok kóstolása elején a bizottságok megbeszélhetik a tagok által adott pontszámokat, annak érdekében, hogy viszonylag kiegyensúlyozott bírálati követelmények alakulhassanak ki. A bizottság tagjai - egyéb esetben - teljes csendben dolgoznak, anélkül, hogy bármi jelét adnák a mintával kapcsolatban kialakult benyomásaiknak.

A bírálat kezdetekor a tagok megkapják a minták számának megfelelő mennyiségű bírálólapot, amely pótlásáról, szükség esetén a töltögető személyzet gondoskodik.

Miután az összes bizottsági tag végzett, az elnök hitelesíti az adott minta bírálati eredményét, melynek során ellenőrzi az egyes pontszámokat. Szükség esetén egyeztetést kezdeményez a bizottságon belül, vagy továbbküldi a mintát a csúcspontszám felé bírálatra.

Az elnök a következő minta kitöltésekor átadja a lapokat a töltögető személynek, aki eljuttatja az adatfeldolgozó személyhez.

A bizottság tagjai nem rendelkezhetnek másolattal a bírálólapokból, és nem szerezhettek tudomást az egyes boroknak ítélt pontszámokról és díjakról a kóstolás lezárulása előtt.

A borok értékelése a Nagy Nemzetközi Borversenyek Szövetsége (VinoFed) által ajánlott és U.I.C.E., valamint az O.I.V. által kialakított 100 pontos, pozitív bírálati lapon, papír alapon történik, a feldolgozásban számítógépek segítenek.

Amennyiben egy vagy több bizottsági tag nem találja a mintát megfelelőnek, kezdeményezheti(k) annak kizárását. Szükség esetén, a bizottsági tagok egyöntetű döntése alapján a minta kizárható.

Ha nem egyöntetű a vélemény, úgy az ex. bíráló lapokat 0 pontszámmal kell rögzíteni.

A bírálók által adott pontokat a technikai titkárság összesíti, majd a számolt átlag adja a bor végleges pontszámát. Számításakor a két szélső bírálati érték nem kerül be az átlagba.

4. A DÍJAK ODAÍTÉLÉSE

A **Csizmazia Emlék-Borverseny Kitüntető Oklevéllel** elismert borok kategóriájában az alábbi érmek kerülnek odaítélésre:

- Nagy Aranyérem legalább 94 pont
- Aranyérem legalább 87 pont
- Ezüstérem legalább 76 pont
- Bronzérem legalább 66 pont
- Oklevél az ennél kisebb pontszám esetében

A kiadott érmek száma nem haladhatja meg a nevezett borok főkategóriánkénti 50 %-át, amennyiben mégis több, a 50 %-ot meghaladó rész arányában a Borverseny Elnöksége megemeli a ponthatárokat. (Tört számok esetén a pontszámot a kerekítés szabályai szerint állapítják meg.)

Kecskemét, 2018. március 6.

Melléklet

Borok kategóriái

Borok kategóriái

1. Természetes (csendes) borok Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar 20 °C-on .

Megnevezés	Cukortartalom [g/l]	Kategória kódja
1.1. Fehér, csendes borok		
Száraz	0 – 4	1
Félszáraz	4.1 – 12	2
Félédes	12.1 – 45	3
Édes	45 –	4
1.2. Rosé, csendes borok		
Száraz	0 – 4	5
Félszáraz	4.1 – 12	6
Félédes	12.1 – 45	7
Édes	45 –	8
1.3. Vörös, csendes borok		
Száraz	0 – 4	9
Egyéb	4.1 –	10

2. Szénsavas borok

Megnevezés	Cukortartalom [g/l]	Kategória kódja
2.1. Habzóborok A belső nyomás 0,5 és 3,0 bar között 20 °C-on		
Száraz	0 – 25	11
Félszáraz	25.1 – 35	12
Félédes	35.1 – 45	13
Édes	45 –	14
2.2. Pezsgők Belső nyomás 3,0 bar fölött 20 °C-on		
Extra brut	0 – 6.0	15
Brut	6.1 – 15	16
Különlegesen száraz	12.0 – 20	17
Száraz	17.0 – 35	18
félszáraz	35.1 – 50	19
édes	50.1 –	20

3. Különleges borok

Megnevezés	Cukortartalom [g/l]	Kategória kódja
Természetes csemege borok , élesztőhártya alatt érlelt borok		
száraz	0 – 4	21
félszáraz	4.1 – 20	22
édes	20 –	23

4. Fűszerezett borok

Megnevezés	Cukortartalom [g/l]	Kategória kódja
különlegesen száraz	0 – 30	32
száraz	30,1 – 50	33
félszáraz	50,1 – 90	34
félédes	90,1 – 130	35
édes	130 –	36

5. Párlatok

Megnevezés	Kategória kódja
borpárlat, brandy	37
szőlő alapú párlat, törköly	38