

Fontos információk, Tematika

helyszín: **Soós István Borászati Szakképző Iskola Tangazdasága, 1221 Budapest, Jósika u. 2-14.**

Parkolás a tangazdaság hátsó udvaránál található parkolóban



A tervezett Társadalmi Zsúri tagjai:

Jakab István – Az Országgyűlés alelnöke, MAGOSZ elnöke

Szabolcs Attila – Budapest 18. vk országgyűlési képviselője

Karsay Ferenc – Budafok-Tétény polgármestere

Dr. Péter Mihály – NAK Pest megyei elnök

Dr. Nagy János – FM Földvagyon-gazdálkodási főosztályvezető

Klément György – NAK Pest megyei alelnök

Obreczán Ferenc – NAK Pest megyei alelnök

Dr. Csalári Judit – NAK Pest megyei alelnök

Dr. Petrányi Csaba – NAK Pest megyei alelnök

Dr. Brazsil Dávid – NAK Pest megyei alelnök

Cegléd és Vidéke Unghváry László Borrend a házigazdája és társszervezője a rendezvénynek.

(Klément György NAK Pest megyei alelnök és hegybíró irányításával.)

A rendezvény 10:00 órakor egy rövid megnyitóval és reggelivel kezdődik, illetve a bírálatot követően ebéddel zárjuk a tangazdaság éttermében. (várhatóan 14:00 óra a befejezés).

A borbírálat tematikája az alábbi:

I. A borverseny lebonyolítása és a bíráló bizottság működése

1. A minták beérkezésekor a verseny szervezője szakértőkből (borbírálókból) álló előkészítőket kér fel, legalább 2 személyt, akiknek az a feladata, hogy megvizsgálják a beérkezett mintákat és megállapítják, hogy a palackon szereplő adatok megegyeznek a nevezési lapon megadottakkal. Kijavítják az esetleges hibákat, melynek nem felelnek meg a jelen Szabályzatban előírtaknak. Ezt követően az előkészítő a Szabályzatban előírtak szerint elvégzi az osztályba sorolást a nevezési lapon feltüntetett jellemzők és az előkóstolás alapján, illetve amennyiben szükséges saját maga állapítja meg ezeket a jellemzőket. Az előkészítő munkájában résztvevők a versenyen bírálóként nem szerepelhetnek.
2. A borok értékelése bírálóbizottságok által történik. Minden egyes bizottság legalább 4 elismert szakértőből áll. A bíráló bizottságok száma a versenyen résztvevő borfajták mennyiségétől függ. Törekedni kell rá, hogy egy bizottság lehetőleg 35 - 40 mintánál többet ne bíráljon. A bíráló bizottságok tagjait a szervezők kérik fel.
3. A szervezők gondoskodnak:
 - a borbírálati lapokról zsűrinként megfelelő számban
 - a bírálathoz megkezdése előtt ellenőrzik a kóstolás előkészületeit, a kóstolási minták helyes sorrendjét,
 - ellenőrzik a minták felbontását, hőmérsékletüket, nevezés szerinti azonosságukat, és a bizottság tagjai előtti anonimitásukat, valamint figyelnek a kiszolgálás megfelelő színvonalára
 - figyelemmel kísérik a minták bemutatását, kijavítják a helyes sorrendben tévesen bekövetkezett változtatásokat és kiveszik azon mintákat, melyek nem felelnek meg a szabályzati feltételeknek
 - amennyiben szükséges, a minta visszakóstolását, megoldják
 - ha a bizottság tagjainak többsége ezt megkívánja
 - ha a tagok által adott pontszámok jelentős eltérést mutatnak
 - ha a normálistól eltérő ízről érkezik jelentés, vagy borhiba gyanúja merül fel
 - kivételes helyzetekben, amikor a bor értékelése a helytelen besorolás miatt nem megfelelően történt.
 - A kóstolás teljes időtartamában meg kell tartani a borok anonimitását, a borok a nevezési sorszámmal szerepelnek, töltéskor a palackot ruhába csomagolva tartja kínáló személy.

II. A borbírálat folyamata

1. Minden egyes Bíráló Bizottság lehetőleg külön teremben dolgozik, csendben, olyan fényforrás mellett, amely nem változtatja meg a bor színét. Abban a helyiségben, amelyben 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.
2. A palackok felnyitása a bizottság tagjainak látókörén kívül történik

3. Az asztalon az alábbiak találhatóak: egy fényforrás (gyertya), amely nem változtatja meg a bor színét, egy edény, amelyben víz van, kenyérdarabkák, egy kiöntő, mely a bornak a szájból való eltávolítására szolgál (az asztal mellett, a földön elhelyezve)
4. A kóstoló poharak szabványos típusúak lehetnek. Használat előtt alaposan el kell mosni, öblíteni és szárítani.
5. A bizottságok maximum 5 órán átdolgozhatnak. Kóstolási ülésenként száraz bor esetében lehetőleg 45 mintánál ne legyen több, egyéb bor esetében maximum 30 minta kerülhet bírálatra.
6. Minden egyes minta sorozat 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.
7. A borminták egységes sorozatonként, az alábbi sorrendben kerülnek bírálatra:
 - szín szerint: fehér, rosé, vörös
 - cukortartalom szerint: a száraz borokkal kell kezdeni, ezt követi a félszáraz, félédes, édes.
 - évjárat szerint: az újborokkal kezdődik a sor, majd az évjáratok csökkenő sorrendben.
 - illat szerint: a semleges illatú borokkal kezdődik a sor ezt követik az illatos fajták.
8. A borok az alábbi hőmérsékleten kerülnek bírálatra:
 - fehér borok, rosé borok: 10-12 C° ,
 - vörös borok: 15-18 C°
9. 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,
10. A bizottság tagjai teljes csendben dolgoznak, anélkül, hogy bármi jelét adnák a mintával kapcsolatban kialakult benyomásaiknak,
11. Minden egyes minta bemutatása előtt a bizottság tagjai megkapják a bíráló lapot
12. A szervezők begyűjtik a bírálólapokat, ellenőrzi a helyes kitöltésüket, a bizottsági tag aláírását, és átadják összesítésre a szervezőknek
13. A bizottság tagjai nem rendelkezhetnek másolattal a bírálólapokból,
14. A bizottság tagjai nem szerezhhetnek tudomást az egyes boroknak ítélt pontszámokról és díjakról a kóstolás lezárulása előtt.

III. A bírálat módszere

A borok értékelése a 20 pozitív pontszámú rendszerrel történik.

A borok fő tulajdonságai szerint adható pontszámok.

| | |
|-----------|-----------|
| Tisztaság | 0-2 pont |
| Szín | 0-2 pont |
| Illat | 0-4 pont |
| Íz, zamat | 0-12 pont |

Maximális pontszám ***20 pont***

A kóstolók által adott pontokból az összesítés során átlagot számolunk, és ez az érték jelenti a bor végső pontszámát.

IV. A díjak odaítélése

A borokat a bírálatban elért pontok alapján sorrendbe állítjuk:

1. Nagy Aranyérem 18,81 pont fölött

A díj adható, a bírálók közösen visszakóstolás után döntenek el, hogy a mezőnyben van-e nagy aranyérmes bor.

- | | |
|--------------|--------------------|
| 2. Aranyérem | 18,51 – 18,80 pont |
| 3. Ezüstérem | 17,01 – 18,50 pont |
| 4. Bronzérem | 15,50 – 17,00 pont |

A bírálathoz használt borbírálati lapok az alábbiak lesznek:

Fehér és roséborok

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

| | | Bírálati lap /fehér és rosébor/ | | | | |
|-----------------|------------|--|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | Bíráló aláírása, sorszáma | | | | |
| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:2 | MAX.: 4 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

| | | Bírálati lap /fehér és rosébor/ | | | | |
|-----------------|------------|--|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | Bíráló aláírása, sorszáma | | | | |
| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:2 | MAX.: 4 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

| | | Bírálati lap /fehér és rosébor/ | | | | |
|-----------------|------------|--|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | Bíráló aláírása, sorszáma | | | | |
| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:2 | MAX.: 4 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

| | | Bírálati lap /fehér és rosébor/ | | | | |
|-----------------|------------|--|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | Bíráló aláírása, sorszáma | | | | |
| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:2 | MAX.: 4 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

Vörösborok

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

Bírálati lap
/vörösbor/

| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | Bíráló aláírása, sorszáma | |
|-----------------|------------|-----------|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | | | | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:4 | MAX.: 2 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

Bírálati lap
/vörösbor/

| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | Bíráló aláírása, sorszáma | |
|-----------------|------------|-----------|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | | | | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:4 | MAX.: 2 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

Bírálati lap
/vörösbor/

| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | Bíráló aláírása, sorszáma | |
|-----------------|------------|-----------|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | | | | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:4 | MAX.: 2 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |

NAK II. Pest megyei borverseny
Kelt: Budapest, 2017. május 3.

Bírálati lap
/vörösbor/

| Verseny sorszám | FAJTA NEVE | TISZTASÁG | SZÍN | ILLAT | Bíráló aláírása, sorszáma | |
|-----------------|------------|-----------|--------|---------|---------------------------|--------------------|
| | | | | | ÍZ, ZAMAT összbenyomás | ÖSSZES PONTSZÁM |
| | | MAX.: 2 | MAX.:4 | MAX.: 2 | MAX.: 12 | MAX.: 20 |