

generálni partneri:

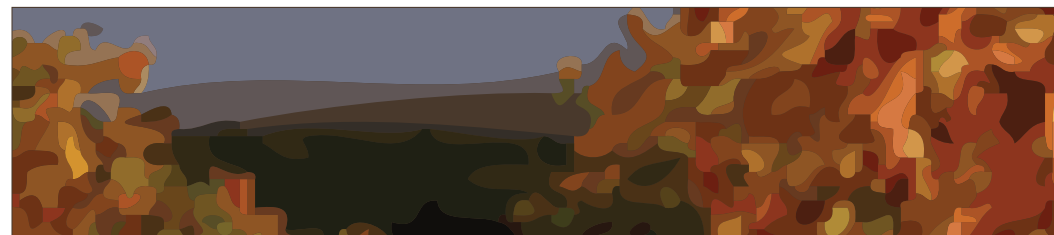


VI. ročník Vienále Topolčianky 2014 dámska odborná degustácia

partneri:



mediálni partneri:



Vienále Topolčianky je unikátny projekt pod záštitou vinárstva Château Topolčianky, pri ktorom hodnotenie vína majú v rukách výlučne ženy. Už šiesty rok sa stretnú degustátorky v historických priestoroch zámku v Topolčiankach, aby vybrali to najlepšie z 12 kategórií hodnotených vín. V tomto roku sme po druhý krát obohatili kategórie o slovenské modré novošľachtence, ktoré budú hodnotené v jednej kategórii. Odborná degustácia sa uskutoční 26. 3. 2014. Oficiálne výsledky súťaže budú vyhlásené 1.mája 2014 na verejnej ochutnávke zúčastnených vín v priestoroch zámku Topolčianky, kde prebehne aj odovzdávanie cien. Uverejnené budú aj na webstránkach organizátora www.chateautopolcianky.sk, ako aj na oficiálnej webstránke súťaže www.vienaletopolcianky.sk. Víťazné vína môžu byť označené originálnymi samolepkami platných medailí; podporí sa tým atraktivita výberu ocenených vín u sommelierov a koncových zákazníkov.

Nechajte vyniknúť jedinečnosť Vašich vín v spojitosti s nežným pohlavím...

Fakty o Viena Topolčianky:

- V roku 2013 bolo prihlásených viac ako 260 vzoriek vín od 61 producentov.
- Odbornosť a nezaujatosť garantuje medzinárodná komisia zložená z enologičiek, zástupkyň kontrolných orgánov, obchodníčok, sommelierok a novinárov, ako aj samotný fakt, že organizátor vylúčil hodnotenie svojich vín.
- Vienále Topolčianky 2014 je nominačnou výstavou na Národný salón vín SR 2014.
- V roku 2013 sa zúčastnilo verejnej degustácie, kde boli prezentované výherné vzorky, viac ako 1000 záujemcov, ktorí si zakúpili vínnu pasy a dostali katalóg výsledkov súťaže v tlačovej podobe.
- Návštevnosť na 1. Mája, kedy je v Topolčiankach Deň otvorených dverí, pravidelne dosahuje viac ako 10.000 ľudí, ktorí prídu do priameho styku s Viena Topolčianky.

Štatút

Do súťaže vín Viena Topolčianky 2014 môžu byť zaradené vína v nasledujúcich kategóriách:

1.a Müller Thurgau - suché	2.a Alibernet - suché	3.a Ružové vína - suché
1.b Rizling rýnsky - suché	2.b Frankovka modrá - suché	3.b Ružové vína - polosladké
1.c Ryzling vlašský - suché	2.c Svätovavrinecké - suché	- polosuché
1.d Rulandské biele - suché	2.d Slovenský novošľachtenc	
1.e Tramín červený – suché	(Dunaj, Váh, Hron,	
1.f Veltlínske zelené – suché	Rimava, Nitria, Rosa,	
	Rudava, Torysa)	

Za suché sa považujú vína s obsahom zvyškového cukru do 4 g/l alebo do 9 g/l v prípade, že obsah kyselín je o 2 g/l nižší ako obsah cukru. Polosuché 4 – 12 g/l a polosladké 12 - 45 g/l zvyškového cukru. Medzi ružové vína sa môžu zaradiť všetky vína vyrobené z modrých odrôd, alebo ich kupážou.

Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 6 ks fliaš o objeme 0,75 l / 0,5 l.

Každá fľaša musí byť označená:

- Odrodou (prípadne názvom vína)
- názov a adresa výrobcu
- zatriedenie (prívlastok)
- číslo výrobnej dávky
- ročník

Súťažiaci sa zaväzuje poskytnúť organizátorovi dohodnuté množstvo oceneného vína (maximálne 18 fliaš) s 50 percentnou zľavou za účelom prezentácie - verejnej degustácie.

Prihláška musí byť riadne vyplnená, ako prílohu priložiť doklad o zaplatení účastníckeho poplatku.

Neoznačenie vzorky výrobnou dávkou môže spôsobiť stratu nominácie vína do Národného salónu vín SR.

Dodané vzorky sa stávajú majetkom organizátora.

Prihlásenie do súťaže bude považované za splnené uhradením poplatku vo výške:

10,- € s DPH za vzorku.

Príslušnú sumu uhradiť:

- **bankovým prevodom na účet číslo 684 216 573 / 7500 ČSOB Nitra, ako variabilný symbol uviesť vaše IČO**
- pri platbe SĚPA - IBAN: SK 02 7500 0000 0006 8421 6573 / SWIFT: CEKOSKBX,
- alebo v hotovosti pri odovzdávaní vzoriek (platí iba pri odovzdaní vzoriek u organizátora)
- cena samolepky medaile 0,033,- € / kus s DPH (možnosť objednať od 27.3.2014)

Po zaplatení poplatku (štartovného) Vám bude dodatočne zaslaná faktúra.

Spôsob hodnotenia:

Vína budú hodnotené 100 bodovým systémom medzinárodnej únie enológov (O.I.V./U.I.E.). Každá vzorka bude hodnotená anonymne s elimináciou krajných hodnôt. Rozhodujúcim výsledkom je priemer z hodnotení po eliminácii. Z každej odrody bude vyhlásený víťaz (šampión).

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.

Vzorky môžu byť na návrh predsedu komisie dané na rozbor.

V prípade, že rozbor potvrdí nedodržanie podmienok, víno bude zo súťaže vyradené.

Termín a miesto dodania vzoriek:

Vinárske závody Topolčianky, s.r.o., Cintorínska 31, 951 93 Topolčianky počas pracovných dní 10. 3. – 20. 3. 2014 v čase od 7,30 do 15,00 hod. - Martin Klinec, Jozef Záhorský
Vino Matyšák, Glejovka 10/A, 902 01 Pezinok - Danka Miklovičová (+421 905 167 212) počas pracovných dní 10. 3. – 20. 3. 2014 v čase od 7,30 do 15,00 hod.
Vinný Dům s.r.o., Na Falaříkách 1040/5, 696 81 Bzenec – Dušan Černocho (+421 724 334 888) počas pracovných dní 10. 3. – 20. 3. 2014 v čase od 7,30 do 15,00 hod.

Organizačný tím:

Prezident: Milan Waldner, **Predseda org. výboru:** Mária Lumnízerová

Predseda hodnotiacich komisií: Gabriela Vojteková, **Garant za Národný salón vín:** Andrea Hrabinská

Odborný garant: Karol Kríž

Členovia: Miloš Ševčík, Tibor Ferner, Peter Porubský, Ľudmila Kukučková, Adam Žilík, Martin Klinec, Jozef Záhorský