



A Zalai Borút Egyesület borverseny szabályzata

A Zalai Borút Egyesület minden évben borversenyt rendez, hogy a tagok között szőlészettel, borászattal foglalkozó termelők egymás között meg tudják mérteni a boraikat. Ezekkel az évenként ismételt eredményekkel a tagok öregbíthetik pincészetük hírnevét és a Zalai Borút látogatói számára jó minőségű borokat kínálhatnak.

I. A borverseny rendezése

1. A borversenyt évente egyszer a Zalai Borút Egyesület szervezi.
2. A borversenyt megszervezheti társszervezettel közösen is (pl.: Hegyközség).
3. Közös szervezés esetén a rendező felek külön megállapodás alapján döntenek a jelen dokumentumban nem szabályozott kérdésekben (pl.: helyszín, költségek megoszlása, bírálók személye)
4. A borverseny előkészítését a Zalai Borút Egyesület Borverseny Előkészítő Bizottsága végzi a Bizottság működési szabályzatának megfelelően.

II. Nevezési feltételek

1. A versenyen részt vehetnek a Zalai Borút Egyesület 10/2006 (V. 26.) sz. Kgy. Határozat értelmében: Zalai Borút Egyesület tagjai, külföldi partnerszervezetek tagjai, valamint az elnökség jóváhagyásával más szervezetek, meghívott vendégek mindazon saját termelésű, vagy vásárolt szőlőből saját előállítású boraikkal, melyek a hatályos magyar bortörvény előírásainak megfelelnek.
2. A versenyre nevezők fajtánként 3 ingyen mintát juttatnak el a Borverseny felhívásban közölt mintagyűjtő személyhez a kiírásban megjelölt időpontig.
3. A bírálatra benyújtandó bormintákat 0,5-0,75 palackban az alábbi adatok mintánkénti megjelölésével kell leadni:
 - A nevező neve és címe
 - A termelő neve, címe
 - A bor elnevezése (származási helye, fajta, márkanev, évjárat)
 - Kategória (fehér, rosé, vörös) „száraz, félszáraz, félédes, édes” megjelöléssel
 - A borkészlet mennyisége
4. A versenyen való részvételhez a nevezőknek mintánként be kell fizetniük a verseny rendezője által előírt nevezési díjat, a rendező által adott tájékoztatás szerint.

III. Minták előkészítése, besorolás

1. A minták beérkezésekor a verseny szervezője szakértőkből (borbírálokból) 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 adminisztratív hibákat. Ezt követően az előkészítők a elvégzik az előkóstolást, ahol kizárják azokat a mintákat, melyek nem felelnek meg a versenyszabályzatban előírtaknak.
2. Minden mintához hozzárendelik a kóstolási sorszámot, ami az anonimitást biztosítja és bírálatra kóstolási sorrendbe rendezik a mintákat az alábbi szempontok szerint:

szín szerint:	fehér, rosé, vörös borok
cukortartalom szerint:	száraz borokkal kell kezdeni

évjárat szerint: újborokkal kezdődik a sor
illat szerint: semleges illatú borokkal kell kezdeni

3. Az előkészítők munkájában résztvevők a versenyen bírálóként nem szerepelhetnek.

IV. A borverseny lebonyolítása és a bíráló bizottság működése

1. A borok értékelése bírálóbizottságok által történik. Minden egyes bizottság legalább 5 elismert szakértőből áll. A bizottságokban 1 fő, bírálói ismeretekkel rendelkező személy, gyakorlatszerzés céljából delegálható, de bírálati pontszámai nem számíthatók be a bizottság pontértékeibe. A bíráló bizottságok száma a versenyen résztvevő borfajták mennyiségétől függ. Törekedni kell rá, hogy egy bizottság lehetőleg 40-45 mintánál többet ne bíráljon. A bíráló bizottságok tagjait a szervezők és az egyesület elnöke kéri fel, a bírálók lehetnek tagok és külső szakértők is.
2. Minden bizottság munkáját az egyik bírálója (a szervezők által felkért elnök) felügyeli, irányítja.
3. A bizottságok munkáját az Elnökség felügyeli. Az Elnökség összetétele: az elnök, a bizottságok elnökei és egy erre a feladatra felkért külsős (pl.: Hegyközség elnöke, vagy polgármester...stb.)
4. A minták lehetőség szerint sorozatokban kerülnek a bizottságok elé. Célszerűen a sorozatok mintái valamilyen logikai csoportot alkossanak (pl.: azonos fajta)
3. A szervezők (elnök, titkár, előkészítők) gondoskodnak:
 - a borbírálati lapokról zsűrinként megfelelő számban
 - a bírálat 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 sorrenden tévesen bekövetkezett változtatásokat
 - 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 a kínáló személy.

V. A borbírálat folyamata

1. A Bíráló Bizottságok szellős, természetes fényel megvilágított, külső zavaró körülményektől mentes helyiségben, csendben végzik munkájukat. A helyiségben csak azon személyek tartózkodhatnak, akik részt vesznek a kóstolás lebonyolításában. A kóstolóteremben lehetőség szerint 18-22 C° hőmérsékletet kívánatos biztosítani. A bizottságok fegyelmezetten, csendben dolgoznak.
2. A palackok felnyitása a bizottság tagjainak látókörén kívül történik
3. Az asztalon az alábbiak találhatóak: bírálólap a kóstolási sorrendnek megfelelően, egy fényforrás (gyertya), kancsóba víz vagy ásványvíz, kenyérdarabkák, egy kiöntő, bírálónként 1 db köpöedény.
4. A kóstoló poharak szabványos típusúak lehetnek. Használat előtt alaposan el kell mosni, öblíteni és szárítani.

1. sz. melléklet. A borok osztályozása

A. „STRICTO SENSU” BOROK	Kategória	cukortartalom:
	<i>I. Kategória: fehér, csendes borok Belső nyomás CO₂ Í 0,5 bar, 20 C°-on</i>	
	száraz borok	0 - 4 g/l
	félszáraz borok	4,1 – 12 g/l
	félédes borok	12,1 – 45 g/l
	édes borok	45 g/l fölött
	<i>II. Kategória: rosé, csendes borok Belső nyomás: CO₂ Í 0,5 bar</i>	
	száraz borok	0-4 g/l
	félszáraz borok	4,1 – 12 g/l
	félédes borok	12,1 – 45 g/l
	édes borok	45 g/l fölött
	<i>III. Kategória: vörös, csendes borok Belső nyomás: CO₂ Í 0,5 bar</i>	
	száraz borok	0-4 g/l
	egyéb	4 g/l fölött
	<i>IV. Kategória: habzó borok Belső nyomás: CO₂ Í 0,5 és 2,5 bar között</i>	
	száraz borok	0-4 g/l
	egyéb	4 g/l fölött
	<i>V. Kategória: pezsgők Belső nyomás: CO₂ Í 2,5 bar fölött</i>	
	alcsoport	max: 6 g/l
	alcsoport	Max: 15 g/l
	alcsoport	15,1 – 40 g/l
	alcsoport	40,1 – 80 g/l
	alcsoport	80 g/l fölött
B. KÜLÖNLEGES BOROK		
	<i>VI. Kategória: természetes csemege borok</i>	
	alcsoport	0 – 4 g/l
	alcsoport	4,1 – 20 g/l
	alcsoport	20 g/l fölött
	<i>VII. Kategória: erősített borok Pl: Porto, Malaga, Marsala, madera</i>	
	alcsoport	0 – 6 g/l
	alcsoport	6,1 – 40 g/l
	alcsoport	40,1 – 80 g/l
	alcsoport	80 g/l fölött
	<i>VIII. Kategória: likőr borok</i>	
	különlegesen száraz	0- 30 g/l
	száraz	30,1 – 50 g/l
	félszáraz	50,1 – 90 g/l
	félédes	90,1 – 130 g/l
	édes	130 g/l fölött

3. sz. melléklet. Bírálati lap

ÉRTÉKELŐ LAP
ZALAI BORÚT EGYESÜLET BORVERSENYE

.....

A bíráló neve:

Sor szám	Évjárat	Fajta	Tisztaság	Szín	Illat, zamat	Összbenyomás	Összes pont	Minősítés	
			0-2 pont	0-2 pont	0-4 pont	0-12 pont	0-20 pont		
1.									
2.									
3.									
4.									
6.									

Feljegyzések a bormintákról:

.....