

## XI. Nemzetközi Olaszrizling Borfesztivál Szentpéteren

### Statútum

**Szervező:** A Szent Orbán Borosgazdák Társulása Szentpéteren, Szlovákia.

**A fesztivál célja:** Bemutatni az Olaszrizling-borok jó minőségét, valamint jellegzetességeit vidékünkön és Közép-Európában; kapcsolatfelvétel és tapasztalatcsere.

**A fesztivál fővédnöke:** Korpás András mérnök, a tudományok kandidátusa.

**A fesztivál időpontja, helyszíne:** 2022. május 13.; St. Petrus Vini panzió, Szentpéter, Szlovákia

**Nevezési határidő:** 2022. május 8.

**Nevezési díj:** nincs

**A részvétel feltétele:**

Olaszrizling borminta benevezése valamely kategóriában, lehetőleg elektronikus formában a <https://vinko.sk/> weboldalon, vagy e-mailben a [rizlingfestival.svatypeter@gmail.com](mailto:rizlingfestival.svatypeter@gmail.com) címen. Az elektronikus regisztrálás után a kinyomtatott regisztrációs számot kérjük ráragasztani a minták csomagolására, valamint a kinyomtatott regisztrációs lapot leadáskor mellékelni a mintákhoz.

**Mintaleadás:**

Egy mintából 3 x 0,75l palackozott bor leadása a gyűjtőhelyek valamelyikén. (Jégbor, szalmabor esetében 3x 0,5l). A leadott minták a szervező tulajdonába kerülnek, borkóstolás céljára. A fődíjasok ill. az egyes kategóriák győztesei további 3 palack borral járulnak hozzá díjnyertes mintáikból a nyilvános kiértékeléshez.

**Nevezési adatok:** A jelentkezési lap szerint: név, elérhetőség, valamint az egyes borminták évjárat és nevezési kategóriája. A többi adat informatív jellegű, a borok hivatalos bevizsgálása nem szükséges.

**Nevezési kategóriák:**

- I. száraz olaszrizling újbor – az utolsó és az utolsó előtti évjárat
- II. egyéb olaszrizling újbor (félszáraz, félédes, édes) – az utolsó és az utolsó előtti évjárat
- III. száraz olaszrizling óbor – két évnél korábbi évjárat
- IV. egyéb olaszrizling óbor (félszáraz, félédes, édes) – két évnél korábbi évjárat

**Az értékelés szabályai:** Száz pontos, nemzetközileg meghatározott pontrendszerrel (enológia O.I.V) 5 tagú bíráló bizottság által, kerekasztal formában. Az eredmények meghatározását a két szélső pontszám kiiktatása után, a három pontszám átlaga adja meg.

**Pontozás:** 93-100 pont – nagy aranyérem  
88-92,99 pont – aranyérem  
82-87,99 pont – ezüstérem  
75-81,99 pont – bronzérem

**Díjazás:**

**Fődíjak:** A fesztivál két fődíjas bora az összevont száraz (I. és III.), illetve egyéb (II. és IV.) kategóriákban lesz meghatározva, az egyes bíráló bizottságok által a legjobban értékelt 2 minta újraértékelésével. Az újraértékelésben részt vesz a verseny fővédnöke és az egyes bizottságok elnökei.

**Kategória-győztesek:** Az egyes kategóriákban legmagasabb pontszámot elért borok. Pontegyenlőség esetén a győztes a szélső pontszámok figyelembevételével kerül meghatározásra.

**Különdíjak:** A Szent Orbán Borosgazdák Társulása díja  
A Szent Orbán Borlovagrend díja  
Polgármesteri díj

A fődíjas és a kategória-győztes borászok emlékéremmel és oklevéllel lesznek jutalmazva.  
A díjak nem összevonhatóak, egy borminta csak egy díjat nyerhet.  
Oklevelet kapnak továbbá az arany és ezüst besorolást elért borok tulajdonosai.

**Palack-matricák:** A versenyen elért eredményt tanúsító (palackra ragasztható) levonók a Társulás szellemi tulajdonát képezik. Külön megrendelés alapján a szervezők bebiztosítják a matricák elkészítését és eljuttatását az érintett borászokhoz.

**Kiértékelés:** A szervezők tisztelettel meghívják a verseny résztvevőit 2022. május 20.-án 18:00 órára a szentpéteri Kultúrházba, a verseny kiértékelésére, finom borok kóstolására, megvendéglésre, baráti beszélgetésre.

A verseny eredménye a [www.facebook.com/sanctus.urbanus](https://www.facebook.com/sanctus.urbanus) weboldalon kerül közzétételre.

**További információk:** Ing. Horváthová Terézia +421 905 450 898,  
Zsidek Vilmos +421 905 650 143  
Ing. Fabula Jaroslav +421 915 492 698

**Zsidek Vilmos, s.k.  
a Társulás elnöke**

**Ing. Jaroslav Fabula, s.k.  
az Ügyviteli Tanács elnöke**

**Szentpéter, 2022. 04. 04.**

## XI. Nemzetközi Olaszrizling Borfesztivál Szentpéteren

### JELENTKEZÉSI LAP 2022

A BORÁSZ NEVE, vagy  
A PINCÉSZET MEGNEVEZÉSE: .....

CÍM: .....

TELEFONSZÁM: ..... E-MAIL: .....

| Sor-<br>szám | Évjárat* | Nevezési<br>kategória* | Minőségi<br>jellemzés | Alkohol-<br>tartalom<br>(%) | Visszamaradt<br>cukor<br>(g/l) | Sav-<br>tartalom<br>(g/l) | Megjegyzés |
|--------------|----------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------|
| 1.           |          |                        |                       |                             |                                |                           |            |
| 2.           |          |                        |                       |                             |                                |                           |            |
| 3.           |          |                        |                       |                             |                                |                           |            |
| 4.           |          |                        |                       |                             |                                |                           |            |
| 5.           |          |                        |                       |                             |                                |                           |            |

**\*Kötelezően feltüntetni!** (A többi adat informatív jellegű.)

#### Nevezési kategóriák:

- I. száraz olaszrizling újbor – az utolsó és az utolsó előtti évjárat
- II. egyéb olaszrizling újbor (félszáraz, félédes, édes) – az utolsó és az utolsó előtti évjárat
- III. száraz olaszrizling óbor – két évnél korábbi évjárat
- IV. egyéb olaszrizling óbor (félszáraz, félédes, édes) – két évnél korábbi évjárat

#### Értelmezés:

Száraz bor: visszamaradt cukor tartalom 4 g/l alatt (illetve max. 9 g/l, amennyiben a visszamaradt-cukor tartalom és a savtartalom g/l értékei közti különbség értéke nem több, mint 2g)

Félszáraz bor: visszamaradt cukor 4 (9) g/l és 12 g/l között (illetve max. 18 g/l, amennyiben a visszamaradt-cukor tartalom és a savtartalom (g/l) értékei közti különbség értéke nem több, mint 10g)

Félédes bor: visszamaradt cukor 12 (18) g/l és 45 g/l között

Édes bor: visszamaradt cukor 45 g/l fölött

**A borminta regisztrálásával a benevező igazolja, hogy tudomásul veszi a verseny szabályzatát.**