



PRAVILNIK 10  
**TEKMOVANJE V POZNAVANJU SLOVENSkih VIN**

Tekmovanja se lahko udeležijo vinski svetovalci - sommelierji in drugi gostinski delavci.  
Tekmovalec mora opraviti naslednje naloge:

**TEORETIČNI DEL:**

- pisni test

**PRAKTIČNI DEL:**

- javni opis dveh tipičnih sort vin iz Slovenije, dveh prigrizkov
- strokovna predstavitev in postrežba vina
- priporočanje jedi k izbranemu vinu
- odpiranje in nalivanje penine

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenila na osnovi naslednjih kriterijev:

Teoretični del:

- a) pravilnost pisnega testa, ki zajema poznavanje slovenske in evropske vinske zakonodaje, splošno znanje o postrežbi vina in drugih pijač ter povezovanja vina in hrane.

Praktični del:

- a) od petih slovenskih vin (laški rizling, rebula, zeleni silvanec, modra frankinja, cabernet sauvignon, gamay) tekmovalec opiše dva izžrebana vzorca vina (barva, bistrost, vonj, okus, preostanek sladkorja, poreklo),
- prepozna, opiše dve vrsti prigrizka (hladetina v marinadi, leteči žganci, ljubljanska obara, gratinirane skutine palačinke)
  - čas za degustiranje in opis vina je 3 minute;
  - čas za degustiranje prigrizka in povezovanje z vinom 3 minute

Skupaj 6 minut za izvedbo naloge.

**Zamuda pomeni odbitne točke, minuta zamude pomeni 1 odbitno točko.**

- b) Tekmovalec postreže izžrebani vzorec vina trem gostom v »restavraciji« (predstavitev, uporaba ustreznih pripomočkov, uporaba ustreznih kozarcev, odpiranje, nalivanje).
- čas za postrežbo vina: mirno vino, predikat in peneče vino - 5 minut;
  - zračenje in dekantiranje vina 7 minut;

**Zamuda pomeni odbitne točke, minuta zamude pomeni 1 odbitno točko.**

- c) Tekmovalec priporoča jedi k izbranemu vinu (vzorec vina lahko poskusi).
- čas za izvedbo naloge je 1 minuta,

**Zamuda pomeni odbitne točke, minuta zamude pomeni 1 odbitno točko.**

- d) tekmovalec odpre peneče vino in ga v najkrajšem času enakomerno nalije v 8 kozarcev.
- čas za izvedbo naloge je 90 sekund

**Vsaki naslednjih 10 sekund se odbija po 1 točka.**



Pred tekmovanjem tekmovalci izžrebajo številko vrstnega reda, ki jih spremlja pri vseh tekmovalnih nalogah. Nastop je pri praktičnem delu javen, tekmovalec mora nastopiti v obleki sekcije vinskih svetovalcev, oziroma v delovni obleki podjetja v katerem je zaposlen (tudi bele bombažne rokavice).

**Kriteriji ocenjevanja:**

Glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo zlata, srebrna in bronasta medalja za prvouvrščene. Vsi tekmovalci prejmejo priznanje za sodelovanje.

**Absolutni zmagovalec prejme naziv**

**»Slovenski sommelier leta«**

Na dan tekmovanja bo vodja tekmovanja na razpolago za komentarje po končanem nastopu vseh tekmovalcev

Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predloga vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja.

**ROK PRIJAVE : petek, 27. september 2019**

**Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice:**

<http://gtzslovenije.si/prijava/>

Za vsa dodatna vprašanja vezana organizacijo in izvedbo tekmovanja se obrnite na:

**Srečko KOKLIČ (vodja projekta)**

[srecko.koklic@tgzs.si](mailto:srecko.koklic@tgzs.si), 051 273 000

Na tekmovalnem mestu (pred in med tekmovanjem) se obrnite na:

**Peter PERTOCI (vodja tekmovanja)**

[ppertoci@gmail.com](mailto:ppertoci@gmail.com), 041 533 614