



PRAVILNIK 14  
**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 (pinela, zelen, rebula, modra frankinja) tekmovalec opiše dva izžrebana vzorca vina (barva, bistrost, vonj, okus, preostanek sladkorja, poreklo),
- b) prepozna, opiše dve vrsti prigrizka: hladna dimljena postrv s hrenovo kremo in idrijski žlikrofi s krompirjevim nadevom in z jurčkovo omako
- 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.**

- c) 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.**

- d) 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.**

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

Vsakihi nadaljnjih 10 sekund se odbija po 1 točka.



**TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE**



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 priznanja:

- 00,00 – 59,99 – POTRDILO ZA SODELOVANJE
- 60,00 – 69,99 – PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 70,00 – 79,99 – BRONASTO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 80,00 – 89,99 – SREBRNO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 90,00 – 100,00 - ZLATO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE

Glede na doseženo število točk, se najboljšim trem tekmovalcem podelijo še bronasta, srebrna in zlata medalja.

**Absolutni zmagovalec prejme naziv »Slovenski sommelier leta«**

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

**ROK PRIJAVE : petek, 24. september 2021**

Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice: <http://eprijava-gtz.plior.si>

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