

P R A V I L N I K

Tekmovanje vinskih svetovalcev - sommelierjev

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

1. TEORETIČNI DEL:

a) pisni test

2. PRAKTIČNI DEL:

a) javni opis dveh tipičnih sort vin iz Slovenije, dveh prigrizkov

b) strokovna predstavitev in postrežba vina

c) priporočanje jedi k izbranemu vinu

d) odpiranje in nalivanje penine

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).

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenila na osnovi naslednjih kriterijev:

1. 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.

2. Praktični del:

a) od petih slovenskih vin (**chardonnay, sauvignon, šipon, modra frankinja, modri pinot**) tekmovalec opiše dva izžrebana vzorca vina (barva, bistrost, vonj, okus, preostanek sladkorja, poreklo), - prepozna, opiše dve vrsti prigrizka (laška špiljena klobasa s svežim hrenom, govedina v solati z bučnim oljem in gorčičnimi semeni, široki rezanci z jurčki, carski praženec s čežano).

(čas za degustiranje in opis vina je 3 minute; čas za degustiranje prigrizka in povezovanje z vinom 3 minute, kar pomeni 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 – **vsakih nadaljnjih 10 sekund se odbija po 1 točka**)

Ocenjevalni kriteriji:

- priznanje za sodelovanje do 69 točk
- bronasto priznanje za sodelovanje, če doseže 70 - 79 možnih točk;
- srebrno priznanje za sodelovanje, če doseže 80 - 89 možnih točk in
- zlato priznanje za sodelovanje, če doseže 90 - 100 možnih točk

V kategoriji tekmovanja se glede na število doseženih točk razglasijo in podelijo bronasta, srebrna in zlata medalja za osvojeno mesto.

Vodja tekmovanja: Peter PERTOCI

GSM: 041 / 533 614

E-mail: ppertoci@gmail.com

ROK PRIJAVE : 5. november 2022

Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo

dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.si