

A Bortermelők és Borbarátok Hosszúhetényi Egyesületének Borverseny Szabályzata

A Bortermelők és Borbarátok Hosszúhetényi Egyesülete (a továbbiakban BBHE) minden év március hónap utolsó szombatot megelőző csütörtökön ill. pénteken 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 pincéjük hírnevét és a Hosszúheténybe látogatók számára jó minőségű borokat kínálhatnak.

I. Nevezési feltételek és a nevezés feltétele

1. A borversenyt évente egyszer a BBHE szervezi.
2. A versenyen részt vehetnek az Egyesület tagjai és mindazon külsős nevezők, akik a BBHE borverseny szabályzatának megfelelően neveznek és vesznek részt a versenyen mindazon boraikkal, melyek a hatályos magyar bortörvény előírásainak megfelelnek. A beérkezett minták bírálati kategóriákba és csoportokba való besorolása a jelen szabályzat alapján történik.
3. Az elnyerhető kupák: fehér és vörösbor kupa, legeredményesebb termelő kupa és legjobb nem Hosszúhetényi bor kupa. A kupákat kizárólag a borversenyt megelőző évben termesztett szőlőből készült borokkal lehet elnyerni. A fehér és vörösbor nagydíjakat, valamint a legeredményesebb termelő nagydíjat csak Hosszúhetényi bor kaphatja. Hosszúhetényinek minősülnek azok a borok, amelyekhez a szőlő minimum 67%-át Hosszúhetényben szüretelték és a bor minimum 67%-át Hosszúhetényben készítették. A rozé és siller borok is a vörös kategóriában indulnak.
4. A verseny résztvevői 2 ingyen mintát juttatnak el a Borverseny felhívásban közölt mintagyűjtő személyhez, akinél nevezni lehet a versenyre. A mintákat 0,75l-es palackban kell leadni címkével ellátva, amin szerepelnek a nevezési lista adatai. Fehér és rozé borokat csak fehér üvegben szabad leadni. A benevezett mintából 1 palackot a BBHE megtart és a borverseny eredmény hirdetését követően nyilvánosan lehet kóstolni ezeket a mintákat az eredménylisták egyidejű megtekintésével.
5. A bírálatra benyújtandó borminták az alábbi adatok mintánkénti megjelölésével kell szerepelniük a nevezési listán:
 - A nevező neve és címe
 - A termelő neve, címe
 - A szőlő származási helye, fajtája, bor megnevezése, évjárat)
 - Kategória (fehér, rozé, vörös) „száraz, félszáraz, édes” megjelöléssel
 - Az eredeti borkészlet mennyisége

II. A borverseny lebonyolítása és a bíráló bizottság működése

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 hibákat, melynek nem felelnek meg a jelen Szabályzatban előírtaknak. Ezt követően az előkészítők a Szabályzatban előírtak szerint elvégzik az osztályba sorolást a nevezési lapon feltüntetett adatok alapján.
2. A borok értékelése bírálóbizottságok által történik. Minden egyes bizottság legalább 4 szakértőből áll. A bíráló bizottságok száma a versenyen résztvevő borok mennyiségétől függ. Törekedni kell rá, hogy egy bizottság lehetőleg 35 - 40 mintánál többet ne bíráljon. A bíráló bizottságok tagjait a szervezők és az egyesület elnöke kéri fel, a bírálók lehetnek

tagok és külső szakértők is. A bíráló bizottság tagjai nem nevezhetnek bort a borversenyen

3. A szervezők gondoskodnak:

- a borbírálati lapokról zsűrinként megfelelő számban
- a bírálathoz 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 és kivesszük azon mintákat, melyek nem felelnek meg a szabályzati feltételeknek
- 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.

III. A borbírálat folyamata

1. Minden egyes Bíráló Bizottság lehetőleg külön teremben dolgozik, csendben, olyan fényforrás mellett, amely nem változtatja meg a bor színét. Abban a helyiségben, amelyben a kóstolás történik, csak azok tartózkodhatnak, akik részt vesznek a kóstolás lebonyolításában. A kóstoló teremben lehetőség szerint 18-22 C° hőmérsékletet kívánatos biztosítani. Tilos a dohányzás és szigorúan csendet kell tartani.
2. A palackok felnyitása a bizottság tagjainak látókörén kívül történik.
3. Az asztalon az alábbiak találhatóak: egy fényforrás (gyertya), amely nem változtatja meg a bor színét, egy edény, amelyben víz van, kenyérdarabkák, egy kiöntő, mely a bornak a szájából való eltávolítására szolgál (az asztal mellett, a földön elhelyezve)
4. A kóstoló poharak szabványos típusúak lehetnek. Használat előtt alaposan el kell mosni, öblíteni és szárítani.
5. A bizottságok maximum 5 órán át dolgozhatnak. Kóstolási ülésenként száraz bor esetében lehetőleg 45 mintánál ne legyen több, egyéb bor esetében lehetőleg maximum 40 minta kerülhet bírálatra.
6. Minden egyes minta sorozat után rövid szünet következik, amelyben a bizottság tagjainak kizárólag kenyér és víz áll rendelkezésükre. Ha szükséges, akkor a bizottság ülése alatt egy hosszabb szünet is beiktatásra kerül, amikor egyéb ételek és italok is felszolgálhatók.
7. A borminták egységes sorozatonként, az alábbi sorrendben kerülnek bírálatra:
 - szín szerint: fehér, rosé, vörös
 - cukortartalom szerint: a száraz borokkal kell kezdeni, ezt követi a félszáraz, félédes, édes.
 - évjárat szerint: az újborokkal kezdődik a sor, majd az évjáratok csökkenő sorrendben.
 - illat szerint: a semleges illatú borokkal kezdődik a sor, ezt követik az illatos fajták.
8. A borok az alábbi hőmérsékleten kerülnek bírálatra:
 - fehér borok, rozé borok: 10-12 C°
 - vörös borok: 15-18 C°
 - szénsavas borok: 8-10 C°

- likőr borok 8-10 C°
- 9. A kóstolás elején a bizottságok 2-3 próbabírálatot tartanak, mely alatt megbeszélhetik a tagok által adott pontszámokat, annak érdekében, hogy viszonylag kiegyensúlyozott bírálati követelmények alakulhassanak ki,
- 10. A bizottság tagjai teljes csendben dolgoznak, anélkül, hogy bármi jelét adnák a mintával kapcsolatban kialakult benyomásaiknak,
- 11. Minden egyes minta bemutatása előtt a bizottság tagjai megkapják a bíráló lapot.
- 12. A szervezők begyűjtik a bírálólapokat, ellenőrzi a helyes kitöltésüket, a bizottsági tag aláírását, és átadják összesítésre a szervezőknek
- 13. A bizottság tagjai nem rendelkezhetnek másolattal a bírálólapokból.
- 14. A bizottság tagjai nem szerezhettek tudomást az egyes boroknak ítélt pontszámokról és díjakról a kóstolás lezárulása előtt.
- 15. A kupák és nagydíjak borait a kategóriánkénti legjobb 4 bor visszakóstolásával dönti el az ún. csúcspontozás, amelybe minden bizottság min. 2 tagot delegál. Eben az esetben nincs pontozás, csak az 1., 2., 3. ill. 4. helyezést kell megállapítani, majd a legkisebb átlagot elért bor lesz a legjobb.

IV. A bírálat módszere

A borok értékelése a 20 pozitív pontszámú rendszerrel történik.

A borok fő tulajdonságai szerint adható pontszámok.

	Fehér és rozé borok	Vörös borok
Szín	0-2 pont	0-4 pont
Tisztaság	0-2 pont	0-2 pont
Illat	0-4 pont	0-2 pont
Íz, összbenyomás	0-12 pont	0-12 pont

Maximális pontszám

20 pont

A kóstolók által adott pontokból az összesítés során átlagot számolunk, és ez az érték jelenti a bor végső pontszámát.

IV. A díjak odaítélése

A borokat a bírálatban elért pontok alapján sorrendbe állítjuk:

1. Nagy Aranyérem 18,81 pont fölött

A díj adható, a bírálók közösen visszakóstolás után döntenek el, hogy a mezőnyben van-e nagy aranyérmes bor.

2. Aranyérem 18,51 – 18,80 pont
3. Ezüstérem 17,51 – 18,50 pont
4. Bronzérem 16,00 – 17,50 pont

A borversenyen résztvevő borok mind oklevelet kapnak.

V. A Szabályzat mellékletei.

1. sz. melléklet. A borok osztályozása
2. sz. melléklet. A nevezési lap
3. sz. melléklet. Bírálati lap

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, mader</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

