

PRAVIDLA NÝROVSKÉHO KOŠTU SLIVOVICE

1. Soutěže se může zúčastnit každý, kdo pro košť slivovice poskytne řádně označený vzorek v množství 0,3 l.
2. Vzorky je potřeba odevzdat včas, nejlépe v termínu.
3. Soutěž probíhá v kategoriích:
 - a) nejlepší slivovice
 - b) nejlepší ostatní ovocný destilát (hruška, třešně, jablka, apod.....)
4. Při předání vzorku oznámí účastník jméno, druh pálenky, rok pálení.
5. Vzorky v soutěži jsou nevratné
6. Počet vzorků od jednoho soutěžícího není omezen.
7. Degustace a bodování vzorků probíhá anonymně (každý vzorek je označen pouze číslem)
8. Každý kdo odevzdá soutěžní vzorek se stává členem hodnotící komise.
9. Soutěžící se nemusí stát členem hodnotící komise (kořtování je dobrovolné).
10. Nesoutěžící, přihlížející se mohou stát členem hodnotící komise).
11. Hodnotitelé jsou rozděleni do komisí (počet komisí bude upraven dle počtu vzorků).
12. Hodnotí se dvou až tříkolově (první, druhé kolo a finále, o počet kol závisí na počtu vzorků)
13. Do finále postupují nejlepší vzorky z jednotlivých skupin (počet skupin, počet degustátorů ve skupině i počet postupujících vzorků se určí na začátku kořtu s ohledem na počet vzorků a degustátorů.)
14. V případě stejného počtu bodů určí pořadatelská komise způsob posouzení vzorků.
15. Odtajnění vzorků proběhne po skončení finálového kola a po vyhodnocení výsledků
16. Kořtu se může zúčastnit jen osoba starší 18 let.
17. Průběh kořtu řídí a organizuje pořadatelská komise, která zejména přijímá vzorky do soutěže, stanovuje hodnotící komise a jejich počet, stanovuje počet vzorků k hodnocení v jedné komisi a počet postupujících vzorků , stanovuje postup rozstřelu při stejném množství bodů jednotlivých vzorků, podle počtu získaných bodů stanovuje konečné pořadí,

PRAVIDLA SENZORICKÉHO HODNOCENÍ

Hodnotitelé jsou rozděleni do komisí.

Každá komise bude hodnotit určený počet vzorků a pouze vzorky jednoho druhu destilátu (např. pouze slivovici nebo ostatní atd.).

Vzorky budou hodnoceny dvanáctibodovou stupnicí .

V prvním a druhém kole soutěžní vzorky budou hodnoceny jednotlivými hodnotiteli v rámci své komise. Každý člen komise zhodnotí vzorek nejdříve individuálně. Poté komise po společné diskusi stanoví výsledný počet bodů vzorku a zapíše do degustačního archu.

Z každé degustační komise postupují vybrané vzorky do finálové degustace.

Počty postupujících vzorků do finálové degustace se určí podle počtu hodnocených vzorků v jednotlivých komisích (závisí na celkovém počtu soutěžních vzorků)

Finálová komise je vytvořena ze zástupců jednotlivých prvokolových komisí.

Tato komise z postupujících vzorků určí konečné pořadí v jednotlivých kategoriích.

Pořadí ostatních vzorků bude ustanoveno na základě bodového hodnocení ze základního kola.

V případě nejasností rozhodne pořadatelská komise, která rozhoduje při bodových shodách a jiných nejasnostech.

TABULKY SENZORICKÉHO HODNOCENÍ

CHUŤ

6 bodů slivovička je absolutní lahoda, taková snad ani neexistuje, dá se koštovat od rána do rána

5 bodů slivovička velice moc moc dobrá, té je pro návštěvu škoda

4 bodů slivovice dobrá, však ani tchyně jí nepohrdne

3 body slivovice jóóó, dá se, chlapům na stavbu bude dobrá

2 body slivovice něco tomu chybí, tzv. vyháněčka nezvaných návštěv, dá sa pražákům

1 bod pálenka – mazadlo na bolavé klouby, ani brigádníci a chachaři už ju nechcú

0 bodů roztok dobrý tak akorát do ostříkovačů aut nebo v zimě do malty aby nezmrzla

VŮNĚ

6 bodů Čistá, intenzivní, ovocná, typická pro daný druh, harmonická.

5 bodů Čistá, ovocná, méně intenzivní, vhodná k danému druhu.

4 body Bez negativní vůně. Ještě rozpoznatelný ovocný druh.

3 body Nemá vůni daného druhu, negativní pachy v menší míře.

2 body Negativní pachy překrývají ovocný charakter. (Octová, zemitá, připálená příchut').

1 bod Převažují negativní pachy, syntetické a umělé.

0 bodů Nepřijatelná. Páchnoucí. Vzorek by měl být vyřazen ze soutěže.