



1. Sprawy ogólne

- 1.1. Organizatorami mistrzostw są Krzysztof Szulborski ze Stowarzyszenia Kucharzy Polskich przy współpracy z Tomaszem Szydzikowskim wraz z Centrum Sportu i Rekreacji *Zielona Brama* w Przywidzu

Honorowy Patronat nad mistrzostwami objął Marszałek Województwa Pomorskiego Mieczysław Struk.



1.2. Mistrzostwa odbędą się w dniach 06 - 08 lipca 2018 roku:

- 6 lipca 2018 o godzinie 18:00 w Centrum Sportu i Rekreacji *Zielona Brama* w Przywidzu – odprawa ekip startujących z jury
- 7 lipca 2018 w godz. 10:00 - 15:00 w Sali Spichlerzowej w Centrum Sportu i Rekreacji *Zielona Brama* w Przywidzu – zmagania mistrzowskie.

1.3. Celem głównym mistrzostw jest

- promocja sztuki kulinarnej
- popularyzowanie polskiej tradycji kulinarnej
- utrwalanie więzi i jedności środowiskowej branży kucharskiej w Polsce

2. Zasady uczestnictwa

- 2.1. W mistrzostwach może uczestniczyć 8 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym. Uczestnikami mistrzostw mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipy reprezentują macierzyste zakłady pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy mistrzostw muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia mistrzostw.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń, jak przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy, wybierając 8 ekip kucharskich, które wystąpią w mistrzostwach finałowych.

2.3. Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać nie później niż do dnia 5 czerwca 2018 roku, na adres e-mail: szulba@tlen.pl

Zgłoszenie powinno zawierać (druk PDF):

- nazwiska i imiona członków drużyny (szef drużyny i kucharz),
- telefon kontaktowy,
- e-mail kontaktowy,
- nazwę rodzimej restauracji, z której startuje drużyna,
- nazwy potraw,
- receptury wraz ze zdjęciami wykonywanych potraw.

Druk zgłoszenia dostępny jest na stronach internetowych : www.kucharze.pl www.papaja.pl www.newsgastro.pl

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w mistrzostwach finałowych każdy z uczestników otrzyma do dnia 10 czerwca (niedziela) 2018 roku.

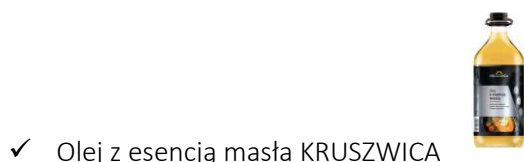
2.5. W przypadku niemożności uczestnictwa w mistrzostwach któregoś z członków ekipy, zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 20 czerwca 2018 (środa), uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy, jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do wzięcia udziału w mistrzostwach.

2.6. W sprawach merytorycznych prosimy o kontakt Krzysztof Szulborski na adres: szulba@tlen.pl, tel. 501123458

3. Warunki organizacyjne

3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2).

3.2. Produkty potrzebne do przygotowania dań mistrzowskich, każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie z wyłączeniem



✓ Śmietanka Debic 32%



- 3.3. Organizator zapewnia nocleg dla ekip (05 - 07/06/2018) w **Centrum Sportu i Rekreacji Zielona Brama w Przywidzu**; wyżywienie: kolacja (05.07.18), obiad (06.07.18), gala (06.07.18) w **Centrum Sportu i Rekreacji Zielona Brama w Przywidzu**; śniadania hotelowe w dniach (06.07.2018, 07.06.2018) w **Centrum Sportu i Rekreacji Zielona Brama w Przywidzu**.
- 3.4. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów, w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań mistrzowskich:

BOKS KULINARNY **Komat**

- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym – 1 szt./stanowisko
- stół roboczy 1,5 m – 2 szt.
- nadstawka grzewcza -1 szt.

GASTRO SERVIS

- Trol 1 szt.na stanowisko
- kuchenki indukcyjne – 2 szt. na stanowisko
- ogólnodostępna zamrażarka szokowa - 2 szt. na każdą z tur mistrzostw

RM GASTRO

- piec konwekcyjno-parowy (z możliwością użycia GN 1/1) – 1 szt./stanowisko



- 3.5. Każda z ekip startujących powinna przywieźć podstawowy sprzęt drobny, potrzebny do przygotowania potraw mistrzowskich.

DAJAR[®]
horeca

- 3.6. Ekipy prezentują dania na porcelanie


Cheman
www.hafciarnia.pl

- 3.7. Każdy z kucharzy otrzyma fartuch kucharski sponsorowany przez firmę  , czapkę kucharską

od Firmy  **RM GASTRO**

Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas mistrzostw i uroczystej Gali, tj. rodzimej bluzie kucharskiej, czarnych spodniach, w/w fartuchu **Cheman** oraz czapce kucharskiej **RM Gastro**.

- 3.8. Uczestnicy w dniu zakończenia mistrzostw przenoszą autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów, w tym receptury i zdjęcia oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące bez ograniczeń terytorialnych i czasowych wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w

szczegółności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez internet.

3.9. **Zgłaszające się ekipy kucharskie do XV Dorszowych Żniw wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb projektu zgodnie z Ustawą o ochronie z 29. 08. 1997 r. (Dz. Nr. 133 poz. 833).**

3.10. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania mistrzostw bez podania przyczyn.

4. Zasady mistrzostw.

4.1. Każda praca wykonana przez uczestników mistrzostw będzie uważane za pracę przygotowaną specjalnie na mistrzostwa i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace mistrzowskie powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.

4.2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

✓ EKIPA nr. I, II, III, IV – od 10:00 do 12:00

✓ 12.10-12.50 Przerwa na oficjalne rozpoczęcie mistrzostw przed Centrum Sportu i Rekreacji *Zielona Brama* w Przywidzu. Rozpoczęcie mistrzostw zaczyna się defiladą wszystkich zgromadzonych kuchmistrzów i kucharzy.

✓ EKIPA nr. V,VI,VII,VIII – od 13:00 do 15:00

4.3. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 120 minut.

4.4. Menu powinno składać się z dwóch dań:

- 11 porcji zakąski z wykorzystaniem krzyżowej wołowej firmy SOKOŁÓW
- 11 porcji dania głównego z wykorzystaniem polędwicy z dorsza oraz puree ziemniaczanego firmy FARM FRITES, oleju z esencją masła firmy KRUSZWICA oraz śmietanki 32 % DEBIC

4.5. Wszystkie dania mistrzowskie muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.6. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas mistrzostw w regulaminowym czasie konkursowym.

4.7. Każdy produkt użyty w mistrzostwach nie może być poddany wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieufornowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej.

4.8. Do dania głównego tj. dorsza bałtyckiego, ekipy kucharskie dobierają wino firmy WILLA WIN (w czasie odprawy odbędzie się degustacja, podczas której ekipy będą mogły wybrać odpowiednie wino). Informacja o winach stanowi załącznik nr. 1.

4.9. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego oraz dania na stół prezentacyjny.

4.10. Każda ekipa przygotowuje 11 porcji zakąski oraz 11 porcji dania głównego.

5. Sposób punktacji Jury Profesjonalne Techniczne i Jury Profesjonalne Degustacyjne

5.1. Wykonanie zadania mistrzowskiego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

Jury Profesjonalne Techniczne ocenia:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 10 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec (max 10 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 10 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 20 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 10 punktów)

Każdy członek Jury profesjonalnego Technicznego może maksymalnie przyznać 60 punktów.

Jury Profesjonalne Degustacyjne oceniają:

- kreatywność i estetykę podania (max 10 punktów)
- odpowiedni dobór składników (max 10 punktów)
- aromat potrawy (max 10 punktów)
- odpowiednia temperatura potrawy i talerza (max 10 punktów)
- tekstura poszczególnych elementów potrawy (max 10 punktów)
- smak (max 50 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego Degustacyjnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 11 zakąsek i dań głównych na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 120 minut. Gotowe 11 talerzy z zakąską i daniem głównym, należy wystawić w trakcie trwania czasu konkursowego (w dowolnym momencie) po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. Karnym, odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Profesjonalnego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych i Technicznych).

5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut, Jury Profesjonalne Techniczne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury, w ustach Przewodniczącego, ustalająca wynik mistrzostw jest ostateczna i niepodważalna.

Wina białe

Nazwa wina: Tomero Torrontes

Winnica: Bodega Vistalba;

Winnica Bodega Vistalba Carlosa Pulenty w 2002 roku na rodzinnej farmie w Vistalba (Lujan de Cuyo). Styl architektoniczny budynków winarni to „Criollo”, wpasowujący się idealnie w terroir Mendoza. To właśnie tutaj Carlos Pulenta rozpoczął swoje przedsięwzięcie mając ze sobą dorobek swoich przodków, doświadczenie i wiedzę o tradycyjnych metodach winifikacji, angażując członków swojej rodziny, doradców oraz profesjonalnych enologów. Winnica położona jest na 58 hektarach.

Region: Mendoza

Szczep: 100% Torrontes

Opis wina: Wino o połyskliwej żółtej sukni. W nosie aromaty kwiatów róży i jaśminu. W ustach świeże, z delikatnymi nutami mineralnymi. Przyjemnie wytrawne, zrównoważona kwasowość i świeżość wyrażają znakomicie cechy tego szczepu.

Idealnie komponuje się z owocami morza, białym mięsem i daniami z ryb.



Nazwa wina: Katherine Hills Chardonnay

Winnica: Step Road;

Winnica Step Road została założona w 1985 roku mając w swych założeniach dwa podstawowe cele: produkcję nowoczesnych win odzwierciedlających regionalny charakter oraz ochronę środowiska naturalnego. Step Road jest prekursorem nowoczesnych metod przetwarzania ścieków w Australii. Winemakerzy pracujący w Step Road to: Stephen Pannell, wielokrotnie nagradzany na całym świecie, pracował między innymi dla: Chateau Mouton Rothschild w Bordeaux, G.D. Vajra w Barolo, Domaine des Comtes Lafon w Burgundii; oraz Justin Coates, uznany jednym z 10 najbardziej obiecujących winemakerów 2006 roku w Australii.

Region: South Eastern Australia

Szczep: 100% Chardonnay

Opis wina: Jasny, słomkowy kolor z zielonkawymi refleksami. Aromaty ananasa i cytrusów połączone z nutką zielonego jabłka. Doskonale zaokrąglone wino z naturalną kwasowością oraz średnią końcówką.

Doskonały partner do dań rybnych i sałatek. Winestate Magazine 2014 – 3 gwiazdki.

Nazwa wina: Katherine Hills Sauvignon Blanc

Winnica: Step Road;

Winnica Step Road została założona w 1985 roku mając w swych założeniach dwa podstawowe cele: produkcję nowoczesnych win odzwierciedlających regionalny charakter oraz ochronę środowiska naturalnego. Step Road jest prekursorem nowoczesnych metod przetwarzania ścieków w Australii. Winemakerzy pracujący w Step Road to: Stephen Pannell, wielokrotnie nagradzany na całym świecie, pracował między innymi dla: Chateau Mouton Rothschild w Bordeaux, G.D. Vajra w Barolo, Domaine des Comtes Lafon w Burgundii; oraz Justin Coates, uznany jednym z 10 najbardziej obiecujących winemakerów 2006 roku w Australii.

Region: South Eastern Australia

Szczep: 100% Sauvignon Blanc

Opis wina: Wino o jasnosłomkowym kolorze. W zapachu intensywne aromaty tropikalnych roślin i owoców. W smaku dominują wyczuwalne aromaty limonki i agrestu. Wyraźna końcówka wina z naturalną kwasowością. Idealne połączenie do ryb z grilla, dań z sosem tajskim i ryżem kokosowym.



Nazwa wina: Preignes Les Grains Sauvignon

Winnica: Domaine Preignes le Vieux Robert Vic;

Dawna willa w stylu romańskim i zabytki architektoniczne z XIII wieku stanowią posiadłość Preignes le Vieux, która pozwala zanurzyć się w samym sercu historii regionu Pays d'Oc. Wina stąd oddają w pełni charakter dzięki natury i czerpią z antycznej kultury tego miejsca. Znajdziemy tu wina białe, świeże i lekkie na długie letnie wieczory i czerwone wina pełne osobowości i niespotykanego czaru. Od 1905 roku rodzina Vic bierze w posiadanie winnicę Preignes le Vieux i zaznacza mocno więź człowieka z terorem. To właśnie sam Robert Vic był pierwszym właścicielem tych ziem, a dziś już piąte pokolenie uprawia 250 ha winorośli rozłożonych wokół zabytkowego zamku.

Region: IGP Pays d'Oc (Langwedocja-Roussillon)

Szczep: 100% Sauvignon

Opis wina: Sauvignon jest szczepem wyjątkowo uwodzicielskim – powstałe z niego wino łączy w sobie delikatność aromatów z cudowną równowagą smakową. Ma w sobie niezwykły powiew świeżości, który szczególnie pasuje na upalne dni jako akompaniament ryb, owoców morza i sałatek.

Nazwa wina: Castillo de Monte la Reina Verdejo

Winnica: Monte la Reina;

Winnica Monte la Reina to 300 ha winorośli, z których doskonałą większość stanowią szczepy Verdejo i Tempranillo. Zbiór winogron jest ściśle kontrolowany, a każdy następny aspekt wififikacji aż po butelkowanie odbywa się w winnicy, co powoduje, iż winemakerzy mają stały nadzór nad produkowanym trunkiem. Winiarnia to nowoczesny budynek zaprojektowany przez architekta Jesusa Juarez'a, jest on częściowo wbudowany we wzgórze Monte la Reina. Dzięki temu piwnice, w których leżakuje wino cechuje stała naturalna wilgotność i temperatura. Klimat kontynentalny z bardzo niskimi temperaturami zimą i upalnymi latami, dużym nasłonecznieniem oraz dość dużymi różnicami w temperaturach dziennych i nocnych powoduje że Monte la Reina jest winnicą o ogromnych możliwościach produkowania wina doskonałej jakości które skrupulatnie wykorzystuje.

Region: DO Toro

Szczep: 100% Verdejo

Opis wina: Słomkowożółty kolor z zielonymi refleksami. Bukiet nut skoszonego siana i kopru włoskiego. Wyczuwalne również balsamiczne niuanse, takie jak liście mięty i anyżu. Aromaty cytrusowe i owocowe, w tym limonka, zielone jabłko, banan i ananas. Wino intensywne i gładkie w ustach, z odpowiednio zbalansowanym poziomem kwasowości oraz charakterystycznym gorzkim akcentem. Trwały cytrusowo-owocowy posmak. Idealny towarzysz do dań z białych mięs, ryb, owoców morza oraz dań z ryżu. Srebrny Medal – Decanter



Wina czerwone



Nazwa wina: Katherine Hills Cabernet Sauvignon

Winnica: Step Road;

Winnica Step Road została założona w 1985 roku mając w swych założeniach dwa podstawowe cele: produkcję nowoczesnych win odzwierciedlających regionalny charakter oraz ochronę środowiska naturalnego. Step Road jest prekursorem nowoczesnych metod przetwarzania ścieków w Australii. Winemakerzy pracujący w Step Road to: Stephen Pannell, wielokrotnie nagradzany na całym świecie, pracował między innymi dla: Chateau Mouton Rothschild w Bordeaux, G.D. Vajra w Barolo, Domaine des Comtes Lafon w Burgundii; oraz Justin Coates, uznany jednym z 10 najbardziej obiecujących winemakerów 2006 roku w Australii.

Region: South Eastern Australia

Szczep: 100% Cabernet Sauvignon

Opis wina: Wino o rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. Młode i żywiołowe, dobrze zbalansowane i wyraziste. Łączy aromaty czerwonych owoców w intensywny bukiet.

Wspaniale komponuje się z czerwonymi i pieczonymi mięsami oraz twardymi serami.

Nazwa wina: Castillo de Monte la Reina Roble

Winnica: Monte la Reina;

Winnica Monte la Reina to 300 ha winorośli, z których doskonałą większość stanowią szczepy Verdejo i Tempranillo. Zbiór winogron jest ściśle kontrolowany, a każdy następny aspekt wififikacji aż po butelkowanie odbywa się w winnicy, co powoduje, iż winemakerzy mają stały nadzór nad produkowanym trunkiem. Winiarnia to nowoczesny budynek zaprojektowany przez architekta Jesusa Juarez'a, jest on częściowo wbudowany we wzgórze Monte la Reina. Dzięki temu piwnice, w których leżakuje wino cechuje stała naturalna wilgotność i temperatura. Klimat kontynentalny z bardzo niskimi temperaturami zimą i upalnymi latami, dużym nasłonecznieniem oraz dość dużymi różnicami w temperaturach dziennych i nocnych powoduje że Monte la Reina jest winnicą o ogromnych możliwościach produkowania wina doskonałej jakości które skrupulatnie wykorzystuje.

Region: DO Toro

Szczep: 100% Tempranillo

Opis wina: Wino w jasnym wiśniowym kolorze, ukazujący iskrę cynobru. Bukiet bogaty, wzbudzający mnóstwo wrażeń. Wyraźnie wyczuwalne aromaty balsamiczne, takie jak żywica jałowca.

Najbardziej zaskakującą cechą tego wina jest żywa i trwała obecność winogron, oraz aromaty jeżyn i ciemnych śliwek. Smak mocny i taniyczny z nutą drewna, oraz przyjemnym zakończeniem. Idealne do pieczeni z żurawiną i czerwonych mięs.

Srebrny Medal – Concours Mondial de Bruxelles

Srebrny Medal – Decanter





Nazwa wina: Castillo de Monte la Reina Crianza

Winnica: Monte la Reina;

Winnica Monte la Reina to 300 ha winorośli, z których doskonałą większość stanowią szczepy Verdejo i Tempranillo. Zbiór winogron jest ściśle kontrolowany, a każdy następny aspekt winifikacji aż po butelkowanie odbywa się w winnicy, co powoduje, iż winemakerzy mają stały nadzór nad produkowanym trunkiem. Winiarnia to nowoczesny budynek zaprojektowany przez architekta Jesusa Juarez'a, jest on częściowo wbudowany we wzgórze Monte la Reina. Dzięki temu piwnice, w których leżakuje wino cechuje stała naturalna wilgotność i temperatura. Klimat kontynentalny z bardzo niskimi temperaturami zimą i upalnymi latami, dużym nasłonecznieniem oraz dość dużymi różnicami w temperaturach dziennych i nocnych powoduje że Monte la Reina jest winnicą o ogromnych możliwościach produkowania wina doskonałej jakości które skrupulatnie wykorzystuje.

Region: DO Toro

Szczep: 100% Tempranillo

Opis wina: Wiśniowoczerwona barwa. Aromat czarnych i czerwonych owoców. Balsamiczne o łagodnym smaku dojrzałych owoców jagodowych. Delikatne taniny i długa końcówka. Pełne i mocne. Doskonały akompaniament do potraw z czerwonego mięsa, makaronów oraz kuchni hiszpańskiej.

Złoty Medal – Mundus Vini 2015

Srebrny Medal – Concours Mondial de Bruxelles

Nazwa wina: Quinta de Aves Noctua Syrah

Winnica: Quinta de Aves;

Winnica Quinta de Aves położona jest w wulkanicznym regionie Campo de Calatrava, w Hiszpanii. Gleby tutaj są wapienne z domieszkami kwarcytu oraz łupków. Winnica to 75 hektarów ziem uprawianych metodą tradycyjną. Początki uprawy winorośli na tych terenach datują się na lata 80 ubiegłego wieku kiedy to właściciel tych ziem Don Manuel Casado Casla zdecydował o nasadzeniu pierwszych winorośli. Po wielu latach dbania o winnicę przy pomocy enologów i techników, pierwszy rocznik win wyprodukowano dopiero w 2008 roku. Obecnie, po prawie 10 latach, wina Quinta de Aves zdobywają wiernych klientów oraz nagrody na konkursach winiarskich na świecie.

Region: V. T. Castilla

Szczep: 100% Syrah

Opis wina: Jasny, wiśniowoczerwony kolor z fioletowymi refleksami. Długo utrzymujący się aromat czerwonych owoców, kwaśnych, świeżych truskawek. W tle nuty przypraw. Delikatne i owocowe. Podawać z potrawami z mięsa, pasztetami i dojrzałymi serami.





Nazwa wina: Cederberg Merlot Shiraz

Winnica: Cederberg;

Cederberg to najwyżej położona winnica w Południowej Afryce. Jest usytuowana na poziomie 1100 m.n.p.m, pomiędzy dwoma pasmami górskimi na terenie parku krajobrazowego. Zimny klimat śródziemnomorski z dość dużym opadem deszczu jak na ten teren pustynny powoduje iż Cederberg jest klasyfikowany jako oddzielny region winiarski, jeden z 51 regionów w całej Południowej Afryce. Wina z winnicy Cederberg mają oznaczenie W.O. Cederberg, co jest rzadkością w świecie winiarskim. Farma Cederberg pozostaje w rodzinie Nieuwoudt od pięciu pokoleń. Będąc początkowo farmą owocowo – warzywną, została przekształcona w winnicę w latach siedemdziesiątych ubiegłego wieku. Od 1997r głównym winemakerem i właścicielem winnicy jest David Nieuwoudt. Od 5 lat wina Cederberg znajdują się na liście 100 najlepszych win Południowej Afryki (Top 100 SA Wines). Wina Cederberg zostały docenione przez magazyny winiarskie: Decanter, Wine Spectator, Wine Magazine.

Region: WO Cederberg

Szczep: 60% Merlot, 40% Shiraz

Opis wina: Wytrawny kupaż czerwonych win o przepięknym kolorze. Wspaniałe aromaty dojrzałych owoców jagodowych z nutami dymu, którym towarzyszą dobrze zintegrowane, soczyste taniny. Doskonały partner dań z dziczyzny ale także wspaniałe jako akompaniament pieczonych lub grillowanych czerwonych mięs. Medale:

Srebrny Medal – Veritas 2013

Wine Spectator – 88 pkt.