

ŠTATÚT MEDZINÁRODNEJ VÝSTAVY VÍN

VITIS AUREA MODRA 2025

XXIV. ročník

Organizačný výbor sa uzniesol na tomto štatúte, ktorý je záväzný pre všetkých účastníkov súťaže.

1. ORGANIZÁTOR

VINCÚR – spolok vinohradníkov a vinárov v Modre so sídlom: Sládkovičova 44, 900 01 Modra, v zastúpení: Vincent Jakubec, predseda spolku.
Mesto MODRA v zastúpení: Mgr. Juraj Petrakovič, primátor mesta.

2. TERMÍN

06. 3. 2025 – štvrtok – 08.30 h

Odborná degustácia vín XXIV. ročníka VA MODRA – reštaurácia Starý Dom, Dukelská 2, Modra
pod vedením prof. Ing. Fedora Malíka, DrSc.

21. - 22. 3. 2025 – piatok 14.00 – 21.00 h

sobota 14.00 – 21.00 h

Verejná degustácia vín XXIV. ročníka VA MODRA – Hotel Sebastián, Dukelská 4, Modra

3. SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE

- I. Vína biele tiché (zvyškový cukor do 4 g/l)
- II. Vína biele tiché (zvyškový cukor od 4– 45 g/l)
- III. Vína ružové tiché (zvyškový cukor do 45 g/l)
- IV. Vína červené tiché (zvyškový cukor do 12 g/l)
- V. Vína prírodne sladké bez rozdielu farebnosti, vrátane tokajských (zvyškový cukor nad 45 g/l)
- VI. Vína šumivé

4. PRIHLASOVANIE A DODANIE SÚŤAŽNÝCH VZORIEK VÍNA

Súťažné vzorky vín sa prihlasujú elektronicky prostredníctvom „vinkoPRO“ elektronického systému organizácie a hodnotenia vín na www.vinko.sk len do **24. 2. 2025** do 12.00 h, kedy sa systém uzamkne. **Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 4 ks fliaš / objem 0,75l /, pri nižšom objeme / 0,2l, 0,375l, 0,5l / vzorku prezentuje 6 ks fliaš.**

Prihlasovateľ na vlastné náklady zabezpečí dopravu súťažných vzoriek v termíne od **19. do 21. 2. 2025** na nasledovné adresy:

4.1. **školská pivnica SOŠVO** – Horná 22, 900 01 Modra

V pracovné dni streda, štvrtok: 10.00 – 17.00 h

piatok: 12.00 – 19.00 h

Kontaktné osoby: pivnica SOŠVO: +421 33 640 6462

Vincent JAKUBEC, tel.: +421 904 910 105, Ing. Vladimír SODOMA, tel.: +421 918 406 534

4.2. **Zberné miesto pre ČR** – Dukelské nám. 15, 693 01 Hustopeče /budova kina/

V pracovné dni: pondelok-piatok 08:00 – 15:30 h. do **piatka 21. 02. 2025**

kontaktná osoba: Ing. Karolína HRNČÍŘÍKOVÁ: +420 775 095 526, +420 530 351 414

email: hrncirikova@hustopece.cz

Upozorňujeme vystavovateľov, že po uvedenom termíne už nebude možné z technických príčin ďalšie vzorky zaradiť do súťaže.

Dodané vzorky sa stávajú majetkom usporiadateľa. Každá vzorka musí byť označená údajmi:

- odroda, názov vína (zloženie kupáže, cuvée)
- ročník
- prívlastok
- meno a adresa vystavovateľa
- kategória (I. - VI.)
- analytický rozbor: cukor, kyselina, alkohol

V prípade že prihlasovateľ nemá k dispozícii analytické údaje, do príslušných polí napíše číslicu 0 a jeho vzorka bude zaradená na koniec systému.

Ak neboli vína registrované elektronickou formou cez „vinkoPRO“, je potrebné vyplnenú alternatívnu prihlášku zaslať na e-mail: info@vincur.sk najneskôr do 24. 02. 2025 do 12.00 hod. – pri prihlasovaní vzoriek uvedenou prihláškou sa bude účtovať manipulačný poplatok 5,- € / za každú vzorku navyše.

VINCÚR – spolok vinohradníkov a vinárov v Modre, so sídlom Sládkovičova 44, 900 01 Modra si vyhradzuje právo zakúpiť z najvyššie ocenených vín do 12 fliaš a to v cene s DPH:

- ŠAMPIÓN, VEĽKÁ ZLATÁ..... 8,- €
- ZLATÁ 6,- €
- hrozienukové, cibébové a tokajské výbery, ľadové, slamové vína..... 10,- €

Pri doručení vzoriek žiadame priniesť pokladničný doklad, alebo faktúru. Vzorky zostávajú majetkom organizátora a budú použité na verejnej prezentácii vín.

5. PRIHLASOVACÍ POPLATOK

Poplatok za každú prihlásenú vzorku vína je 25,- €.

Každú vzorku prezentujú 4 ks fliaš (obsah 0,75 l). Pri nižšom obsahu (0,2l; 0,375l; 0,5l) vzorku prezentuje 6 ks fliaš.

Za vína ľadové, slamové, hrozienukové, cibébové a tokajské výbery sa účastnícky poplatok nevyberá.

Pri registrácii vzoriek je potrebné priniesť so sebou doklad o zaplatení poplatku za vzorky vín na účet organizátora:

Tatra banka, a. s., č. ú.: 2621061286/1100

IBAN: SK26 1100 0000 0026 2106 1286

SWIFT: TATRSKBX

V prípade neuhradenia poplatku nebude vzorka zaradená do súťaže.

6. ORGANIZÁCIA SÚŤAŽE A ZÁSADY HODNOTENIA VÍNA

Vína budú hodnotené 100–bodovým systémom (UIE & OIV). Na priebeh hodnotenia bude dohliadať prezident súťaže: prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. Odborná degustácia sa bude konať jeden deň. Degustované vzorky sa hodnotia podľa súťažných kategórií, ročníka a podľa všeobecných zásad sensorického hodnotenia vína a budú zoradené počítačom podľa hodnoty cukru od 0 smerom hore.

Vína budú nalievané členom komisií do degustačného pohára, s určením odrody a ročníka. Predsedov a členov päťčlenných hodnotiacich komisií menuje predsedníctvo. Jednotliví členovia degustačných komisií pracujú samostatne elektronickou formou s tabletmi, ktoré budú prepojené na predsedu komisie a priemer sa vypočítava z bodovania všetkých členov komisie.

Z každej hodnotiacej komisie postúpi najvyššie hodnotené víno, ktoré určí počítač, do finálového rozstrelu.

- Šampióni budú podrobení dodatočnému analytickému rozboru.
- Pri chybnom označení kategórie budú ocenenia anulované.
- Jedno víno môže dostať len jedno hlavné ocenenie.
- Hlavné ocenenie nemôže získať víno ocenené v minulých ročníkoch VA MODRA.

7. BODOVANIE

veľká zlatá medaila			nad 92,00 bodov
zlatá medaila	88,00	-	91,99 bodov
strieborná medaila	84,00	-	87,99 bodov
bronzová medaila	80,00	-	83,99 bodov

Víno hodnotené pod 75 bodov bude uvedené v katalógu bez číselnej hodnoty.

Podľa pravidiel súťaže bude udelených maximálne 30% medailí z celkového počtu súťažiacich vín.

VA MODRA 2025 je nominačnou výstavou pre **Národný salón vín SR 2025** (viď štatút menovanej súťaže).

8. SAMOLEPKY VA MODRA 2025

Samolepky s označením šampión, veľká zlatá, zlatá a strieborná medaila sú ochrannou známkou súťaže VA MODRA. Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom VA MODRA 2025 pre ocenené vína. Usporiadateľ na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu. Cenník bude uvedený v katalógu výstavy. Svojvoľné označovanie vín s logom VA MODRA je považované za porušenie štatútu a zasahovanie do práv usporiadateľa. Vystavovateľ, ktorý nedodrží štatút výstavy, stráca nárok na účasť v nasledujúcom ročníku VA MODRA.

(Upozornenie: samolepky VA MODRA je možné použiť iba na ocenené vína, ktoré boli zatriedené v zmysle ust. § 26 zákona č. 313 /2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve).

Objednávky e-mail: info@vincur.sk

9. INZERCIA V KATALÓGU VA MODRA 2025

Katalóg – formát A5, tlač CMYK
rozmery inzercie: A5 (148 x 210 mm + 5 mm spadávka)

cenník inzercie:

1/4 strany	70,- €
1/2 strany	100,- €
1/1 strana	170,- €

10. VÝSLEDKY VA MODRA 2025

Štatút a výsledky hodnotenia vín budú zverejnené na www.vincur.sk, www.vinko.sk, www.nsvsr.sk, www.mvc.sk.

11. CENY A DIPLOMY

Ceny a diplomy budú odovzdané **21. 3. 2025** o 16.00 h (piatok) – Hotel Sebastián, Dukelská 4, Modra.

12. HLAVNÉ OCENENIA VA MODRA 2025

Podmienkou je **15** hodnotených vzoriek v kategórii.

12.1 ŠAMPIÓN

Najvyššie ohodnotené víno v každej kategórii.

12.2 CENA PRIMÁTORA MESTA MODRA

Za najúspešnejšiu kolekciu vín modranského vystavovateľa.*1

12.3 CENA PREDSEDU BRATISLAVSKÉHO SAMOSPRÁVNEHO KRAJA

Za najlepšiu kolekciu červených vín.*3

12.4 CENA RIADITEĽKY SOŠVO MODRA

Za najvyššie ohodnotené víno typickej modranskej odrody Veltlínske zelené, vyrobené z hrozna Modranského vinohradníckeho rajónu.*2

12.5 MODRÝ ŠKRABÁK 2025 prof. Malíka

Za prínos k oživeniu Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

12.6 CENA EVIRS

Za najvyššie ohodnotené víno vyrobené zo slovenských novošachtencov.*2

12.7 CENA MALOKARPATSKEJ TURISTICKEJ INFORMAČNEJ KANCELÁRIE

Pre najúspešnejšieho zahraničného vystavovateľa súťaže za najlepšiu kolekciu vín.*4

Diplom obdrží šampión a všetky veľké zlaté, zlaté a strieborné medaily, ktoré nepresiahnu limit 30 % zo zúčastnených vzoriek.

13. Predsedníctvo XXIV. ročníka VA Modra 2025

prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. – prezident súťaže, Ing. Vladimír Sodoma – riaditeľ súťaže,
Ing. Miroslav Dudo, Vincent Jakubec, Juraj Štiglic

-
- *1 Najúspešnejšia kolekcia vín modranského vystavovateľa:
- musí dodať do súťaže minimálne 5 vzoriek.
 - v prípade rovnakého medailového ohodnotenia rozhoduje počet udelených bodov.
 - hrozno musí pochádzať z modranského vinohradníckeho rajónu.
- *2 Ocenené víno nesmie byť šampiónom VA MODRA.
- *3 Minimálne 3 vzorky od jedného vystavovateľa.
- *4 Minimálne 4 vzorky od jedného vystavovateľa.