

# ŠTATÚT MEDZINÁRODNEJ VÝSTAVY VÍN

# VITIS AUREA MODRA



Členovia vinohradníckeho a vinárskeho spolku **VINCŮR** si Vás dovoľujú pozvať na **XIX. ročník medzinárodnej výstavy vín VITIS AUREA MODRA 2019.**

Členovia spolku sa uzniesli na tomto štatúte, ktorý je záväzný pre všetkých účastníkov súťaže.

## 1. ORGANIZÁTOR

**VINCŮR** – Modranský spolok vinohradníkov a vinárov so sídlom: Sládkovičova 44, 900 01 Modra, v zastúpení: Vincent JAKUBEC, predseda spolku.

Mesto **MODRA** v zastúpení:

Mgr. Juraj PETRAKOVIČ, primátor mesta.

## 2. TERMÍN

**7. marec 2019** – štvrtok – 08.30 h

**Odborná degustácia vín XIX. roč. VA MODRA**

Reštaurácia **STARÝ DOM**, Dukelská 2, Modra

pod vedením prof. Ing. Fedora MALÍKA, DrSc.

**29. - 30. marec 2019** – piatok 14.00 – 21.00 h

– sobota 14.00 – 21.00 h

Medzinárodná výstava vín **VA MODRA 2019**

verejná degustácia

**Kultúrny dom Ľ. ŠTŮRA**, Sokolská 8, 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 4 g/l)

V. Vína červené tiché (zvyškový cukor od 4 – 45 g/l)

VI. Vína prírodné sladké bez rozdielu farebnosti (zvyškový cukor nad 45 g/l)

VII. Vína šumivé

## 4. PRIHLASOVANIE a DODANIE súťaž. vzoriek

Súťažné vzorky vín sa prihlasujú elektronicky prostredníctvom „vinkoPRO“ elektronického systému organizácie a hodnotenia vín na [www.vinko.sk](http://www.vinko.sk) len do 19. februára 2019 do 12.00 h, kedy sa systém uzamkne.

Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 6 ks fliaš. Prihlasovateľ na vlastné náklady zabezpečí dopravu súťažných vzoriek v termíne od 20. do 22. februára 2019 na nasledovné adresy:

4.1 **STARÁ RADNICA** – Štúrova 54, 900 01 Modra  
V pracovné dni streda až piatok: 10.00 – 17.00 h

Kontaktné osoby:

Vincent JAKUBEC, tel.: +421 904 910 105

Ing. Vladimír SODOMA, tel.: +421 918 406 534

4.2 Zberné miesto **pre ČR** – **STÁLÁ VINAŘSKÁ EXPOZICE**, Dukelské nám. 23, 693 01 Hustopeče, p. **OTRÍSALOVÁ**, tel.: 775 095 526, 519 413 792  
V pracovné dni 10.00 h – 16.00 h do 22. februára 2019, e-mail: sve@hustopece-city.cz, otrisalova@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)
- ročník
- prívlastok
- meno a adresa vystavovateľa
- kategória (I. - VII.)
- analytický rozbor (cukor, kyselina, alkohol)
- v prípade že prihlasovateľ nemá k dispozícii analytické údaje, do príslušných polí napíše číslo 0 a jeho vzorka bude zaradená na koniec systému.

Vzorky vín, ktoré nebudú prihlásené cez elektronický systém „vinkoPRO“ budú spolplatené prirážkou 5,- €.

**VINCŮR** – Modranský spolok vinohradníkov a vinárov, 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	10,- €
VELKÁ ZLATÁ	8,- €
ZLATÁ	7,- €
ĽADOVÉ, SLAMOVÉ	10,- €

## 5. PRIHLASOVACÍ POPLATOK

Poplatok za 1 vzorku je 20,- €. 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 senzorickeho hodnotenia vína a budú zoraďované počítačom podľa hodnoty cukru od 0 smerom hore.

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

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

Šampióni budú podrobení dodatočnému analytickému rozboru.

Pri chybnom označení kategórie bude získanie medaily a ocenenia neuznané.

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

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

VA MODRA 2019 je nominačnou výstavou pre **NÁRODNÝ SALÓN VÍN SR 2019** (viď štatút menovanej súťaže)

## 8. SAMOLEPKY VA MODRA 2019

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 2019 pre ocenené vína. Usporiadateľ na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu. Cenník bude uvedený v katalógu výstavy.

Objednávky e-mail: [info@vincur.sk](mailto:info@vincur.sk)

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.)

## 9. INZERCIA v katalógu VA MODRA 2019

Katalóg – formát A5, tlač CMYK

rozмеры 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 2019

Štatút a výsledky hodnotenia vín budú zverejnené na [www.vincur.sk](http://www.vincur.sk), [www.vinko.sk](http://www.vinko.sk), [www.nsvsr.sk](http://www.nsvsr.sk), [www.mvc.sk](http://www.mvc.sk).

## 11. CENY A DIPLOMY

Ceny a diplomy budú odovzdané

29. marca 2019 o 16.00 h (piatok)

– Kultúrny dom L. ŠTÚRA, Sokolská 8, Modra

## 12. OCENENIA VA MODRA 2019

### 12.1 ŠAMPIÓN

Najvyššie ohodnotené víno v každej kategórii. Podmienkou je min. 15 hodnotených vzoriek v kategórii.

### 12.2 Cena MINISTRA PÔDOHOSPODÁRSTVA a ROZVOJA VIDIEKA SR

Za najúspešnejšiu kolekciu vín modranského vystavovateľa.\*1

### 12.3 Cena PREDSEDU BRATISLAVSKÉHO SAMOSPRÁVNEHO KRAJA

Za najlepšiu kolekciu červených vín.\*4

### 12.4 Cena PRIMÁTORA MESTA MODRA

Za najvyššie ohodnotené víno typickej modranskej odrody Veltlínske zelené, vyrobené z hrozna modranského vinohradníckeho rajónu.\*3

### 12.5 MODRÝ ŠKRABÁK 2019 prof. Malíka

Za prínos k oživeniu Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

### 12.6 Cena EVIRS

Za najvyššie ohodnotené biele víno súťaže ročníka 2018.\*3

### 12.7 Cena firmy ASRA

Za najvyššie ohodnotené víno vyrobené zo slovenských novošlachtencov.\*3

### 12.8 Cena riaditeľky SOŠVO Modra

Za najvyššie ohodnotené ružové víno modranského vystavovateľa, vyrobené z hrozna Modranského vinohradníckeho rajónu.\*3

### 12.9 Cena Malokarpatskej vínnej cesty

Za najlepšiu kolekciu vín z MVO.\*2

## 12.10 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 XIX. ročníka VA MODRA 2019

prof. Ing. Fedor MALÍK, DrSc., prezident súťaže

Ing. Vladimír SODOMA, riaditeľ súťaže

Ing. Miroslav DUDO, JUDr. Artúr SOLDÁN,

Vincent JAKUBEC, Juraj ŠTIGLIC



Spolok vinohradníkov a vinárov v Modre  
[www.vincur.sk](http://www.vincur.sk)



MODRA - hlavné mesto vína®  
[www.modra.sk](http://www.modra.sk)



\*1 Najúspešnejšia kolekcia vín modranského vystavovateľa:

- musí dodať do súťaže minimálne 4 vzorky,
- v prípade rovnakého medailového ohodnotenia rozhoduje počet udelených bodov,
- hrozno musí pochádzať z modranského vinohradníckeho rajónu.

\*2 Kolekcia vín – minimálne 5 vzoriek od jedného vystavovateľa. Víno musí byť vyrobené z hrozna Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

\*3 Ocenené víno nesmie byť šampiónom VA MODRA.

\*4 Minimálne 3 vzorky od jedného vystavovateľa.