



ŠTATÚT MEDZINÁRODNEJ VÝSTAVY VÍN

# VITIS AUREA MODRA 2023

## XXII. 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

**09. marec 2023** štvrtok – 08.30 h

**Odborná degustácia vín XXII. ročníka VA MODRA** – Reštaurácia STARÝ DOM, Dukelská 2, Modra, pod vedením prof. Ing. Fedora Malíka, DrSc.

**24. - 25. marec 2023** piatok 14.00 – 21.00 h

sobota 14.00 – 21.00 h

**Verejná degustácia vín XXII. 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 (zvyškový cukor nad 45 g/l)
- VI. Vína šumivé

### 4. Prihlasovanie a dodanie súťažných 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 **27. februára 2023** do 12.00 h, kedy sa systém uzamkne. Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 4 ks fliaš. Prihlasovateľ na vlastné náklady zabezpečí dopravu súťažných vzoriek v termíne od **01. do 03. marca 2023** na nasledovné adresy:

4.1. **STARÁ RADNICA** – Štúrova 54, 900 01 Modra

V pracovné dni streda, štvrtok: 10.00 – 17.00 h

piatok: 12.00 – 19.00 h

Kontaktné osoby:

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

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

V pracovné dni: pondelok-piatok 08:00 – 15:30 h. do piatku 28. 02. 2023,

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

email: [hrncirikova@hustopece.cz](mailto: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)
- 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 prihlášku zaslať na e-mail: [info@vincur.sk](mailto:info@vincur.sk) najneskôr do 27. 02. 2023 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	10,- €
	VEĽKÁ ZLATÁ	8,- €
	ZLATÁ	7,- €
	ĽADOVÉ, SLAMOVÉ	10,- €

## 5. Prihlasovací poplatok

Poplatok za 1 vzorku je **20,- €**.

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

**Za vína ľadové, slamové a tokajský výber 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 senzorického 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 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

Víno hodnotené pod 75 bodov bude uvedené v katalógu bez bodového hodnotenia.

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

VA MODRA 2023 je nominačnou výstavou pre Národný salón vín SR 2023 (viď štatút menovanej súťaže).

## 8. Samolepky VA MODRA 2023

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 2022 pre ocenené vína. Usporiadateľ na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu. Cenník bude uvedený v katalógu výstavy. Svojevoľné 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](mailto:info@vincur.sk)

## 9. Inzercia v katalógu VA MODRA 2023

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 2023

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 **24. marca 2023** o 16.00 h (piatok) – Hotel Sebastián, Dukelská 4, Modra.

## 12. Ocenenia VA MODRA 2023

Podmienkou je 15 hodnotených vzoriek v kategórii.

### 12.1 ŠAMPIÓN

Najvyššie ohodnotené víno v každej kategórii.

### 12.2 CENA REDAKCIE DENNÍKA PRAVDA

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 2023 prof. Malíka

Za prínos k oživeniu Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

### 12.6 Cena EVIRS

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

### 12.7 CENA RIADITEĽKY SOŠVO MODRA

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

### 12.8 CENA MALOKARPATSKEJ VÍNNEJ CESTY

Za najlepšiu kolekciu vín z MVO.\*2

### 12.9 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 XXII. ročníka VA Modra 2023

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

- 
- \*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.

