



ŠTATÚT MEDZINÁRODNEJ VÝSTAVY VÍN

# VITIS AUREA MODRA 2018

## XVIII. ročník

Členovia vinohradníckeho a vinárskeho spolku VINCÚR si Vás dovoľujú pozvať **na XVIII. ročník medzinárodnej výstavy vín VITIS AUREA MODRA 2018**

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

### 1. Organizátor

VINCÚR – 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

#### 1. marec 2018 – štvrtok – 08.30 h

**Odborná degustácia vín XVIII. roč. VA MODRA – Hotel Majolika \*\*\*\*, Sukenická 41, 900 01 Modra** pod vedením prof. Ing. Fedora Malíka, DrSc.

#### 23. - 24. marec 2018 – piatok 14.00 – 21.00 h

– sobota 14.00 – 21.00 h

Medzinárodná výstava vín VA MODRA 2018

verejná degustácia - Kultúrny dom Ľ. Štúra, 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 prírodne sladké bez rozdielu farebnosti (zvyškový cukor nad 45 g/l)
- VII. Vína šumivé

### 4. Prihlasovanie a dodanie súťažných vzoriek

Súťažné vzorky vín sa prihlasujú elektronicky prostredníctvom „vinko PRO“ elektronického systému organizácie a hodnotenia vín na [www.vinko.sk](http://www.vinko.sk) len do **20. februára 2018** 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 **21. do 23. februára 2018** 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 – Stála vinařská expozice, Dukelské nám. 23, 693 01 Hustopeče, p. Otřísalová, tel.: 775 095 526, 519 413 792. V pracovné dni 10.00 h – 16.00 h **do 23. februára 2018**, e-mail: sve@hustopece-city.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 číslicu 0 a jeho vzorka bude zaradená na koniec systému. Pri prihlasovaní vzoriek prihláškou do **20. februára 2018** – sa bude účtovať manipulačný poplatok 5,- € navyše.

VINCÚR – 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,- €
	VEĽKÁ 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 senzorického hodnotenia vína a budú zoradené počítačom podľa hodnoty cukru od 0 smerom hore. Vína budú nalievané členom degustačných komisií anonymne 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 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 **2018** je nominačnou výstavou pre Národný salón vín SR **2018** (viď štatút menovanej súťaže)

#### 8. Samolepky VA MODRA 2018

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 **2018** 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)

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.)

#### 9. Inzercia v katalógu VA MODRA 2018

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 2018

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 **23. marca 2018** o 16.00 h (piatok) – Kultúrny dom Ľ. Štúra, Sokolská 8, Modra

## 12. Ocenenia VA MODRA 2018

### 12.1 ŠAMPIÓN

Najvyššie ohodnotené víno v každej kategórii.

Podmienkou je **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 2018 prof. Malíka

Za prínos k oživeniu Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

### 12.6 Cena EVIRS

Za najvyššie ohodnotené biele víno súťaže ročníka **2017**. \*3

### 12.7 CENA FIRMY ASRA

Za najvyššie ohodnotené víno vyrobené zo slovenských novošľachtencov.\*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 XVIII. ročníka VA Modra 2018

prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Ing. Vladimír Sodoma, 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 s 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.**