



## ŠTATÚT MEDZINÁRODNEJ VÝSTAVY VÍN

# VITIS AUREA MODRA 2026

## XXV. ročník

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

### 1. ORGANIZÁTOR

VINCÚR – spolok vinohradníkov a vinárov v Modre, v zastúpení: Vincent Jakubec, predseda spolku  
Mesto MODRA v zastúpení: Mgr. Juraj Petrakovič, primátor mesta  
SOŠVO MODRA v zastúpení: Ing. Anton Čípel, zástupca riaditeľa školy  
EVIRS v zastúpení: JUDr. Mgr. Jaroslav Plunár, prokonzul

### 2. TERMÍN

**5. 3. 2026** štvrtok – 08.30 hod.

**Odborná degustácia vín XXV. ročníka VA MODRA – SOŠVO, Kostolná 3, 900 01 Modra**  
pod vedením prof. Ing. Fedora Malíka, DrSc.

**27. - 28. 3. 2026** piatok 14.00 – 21.00 hod.  
sobota 14.00 – 21.00 hod.

**Verejná degustácia vín XXV. ročníka VA MODRA – SOŠVO, Kostolná 3, 900 01 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](http://www.vinko.sk) len do **25. 2. 2026** do 12.00 hod., kedy sa systém uzamkne. **Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 4 ks fliaš** / objem 0,75 l/, pri nižšom objeme / 0,2 l, 0,375 l, 0,5 l / vzorku prezentuje 6 ks fliaš.

Prihlasovateľ na vlastné náklady zabezpečí dopravu súťažných vzoriek v termíne od **23. do 25. 2. 2026** na nasledovné adresy:

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

V pracovné dni pondelok, utorok: 10.00 – 17.00 hod.  
streda: 12.00 – 19.00 hod.

Kontaktné osoby: pivnica SOŠVO: +42133 640 6462, +421907 642 029

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 hod. **do utorka 24. 2. 2026**

kontaktná osoba: Eva Belicová: +420 775 095 526, +420 530 351 414

email: [belicova@hustopece.cz](mailto:belicova@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 25. 2. 2026 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 6 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 **30,- €**.

Každú vzorku prezentujú **4 ks fliaš** (objem 0,75 l). Pri nižšom objeme (0,2 l; 0,375 l,...) 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 senzorického hodnotenia vína a budú zoradené počítačom podľa stúpajúcej hodnoty zvyškového cukru.

**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 2026 je nominačnou výstavou pre **Národný salón vín SR 2026** (viď štatút menovanej súťaže).

## 8. SAMOLEPKY VA MODRA 2026

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 2024 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](mailto:info@vincur.sk)

## 9. INZERCIA V KATALÓGU VA MODRA 2026

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 2026

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 **27. 3. 2026** o 16.00 hod. (piatok) – **SOŠVO, Kostolná 3, 900 01 Modra**.

## 12. HLAVNÉ OCENENIA VA MODRA 2026

Podmienkou kategórie je minimálne 15 hodnotených vzoriek

### 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 RIADITEĽA SOŠVO MODRA

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

### 12.5 MODRÝ ŠKRABÁK 2026 prof. Malíka

Za prínos k oživeniu Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

### 12.6 Cena EVIRS

Za najvyššie ohodnotené víno vyrobené zo slovenských novošľachtencov.\*2

### 12.7 CENA MALOKARPATSKEJ TURISTICKEJ INFORMAČNEJ KANCELÁRIE

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

### 12.8 CENA ŠTUDENTOV SOŠVO

Za najvyššie študentami hodnotené modranské víno

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

## 13. Predsedníctvo XXV. ročníka VA Modra 2026

prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. – prezident súťaže, Ing. Vladimír Sodoma – riaditeľ súťaže, Tomáš 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.