



DAS STATUT DER INTERNATIONALEN WEINAUSSTELLUNG

VITIS AUREA MODRA 2024

XXIII. Jahrgang

Das Organisationskomitee hat diese Satzung beschlossen, die für alle Wettbewerbsteilnehmer verbindlich ist.

1. ORGANISATOR

VINCÚR –Weinbau- und Winzerverein Modra mit dem Sitz: Sládkovičova 44, 900 01 Modra, vertreten von Vincent Jakubec, Vereinsobmann

Stadt MODRA – vertreten von Juraj Petrakovič, Bürgermeister der Stadt

2. TERMIN

29. Februar 2024 – Donnerstag – 8.30 Uhr

VERKOSTUNG UND BEWERTUNG DER WEINE des XXIII. Jahrgangs unter Führung von Prof. Ing. Fedor Malik, DrSc.
Schule **SOŠVO, Kostolná 3**, 900 01 Modra

22. – 23. März 2024 – Freitag – Samstag – 14.00 – 21.00 Uhr

Internationale Weinausstellung VA MODRA 2023 – öffentliche Degustation

Hotel **Sebastian**, Dukelská 4, Modra

3. WETTBEWERBSKATEGORIEN

- I. Stille Weißweine (Restzucker bis 4 g/l)
- II. Stille Weißweine (Restzucker 4 - 45 g/l)
- III. Stille Roséweine (Restzucker bis 45 g/l)
- IV. Stille Rotweine (Restzucker bis 12 g/l)
- V. Naturweine, süß , einschließlic Tokajer (ohne Farbunterschiede, Restzucker über 45 g/l)
- VI. Schaumweine

4. ANMELDUNG UND BEREITSTELLUNG VON WETTBEWERBSPROBEN

Die Wettbewerbsproben werden on-line mittels des elektronischen Organisations- und Bewertungs-system „vinkoPRO“ auf www.vinko.sk spätestens am **21. Februar 2024 bis 12.00 Uhr** angemeldet, wenn das System gesperrt wird.

Von jeder Probe sind 4 Flaschen (0,75 l) oder 6 Flaschen (0,2 l, 0,37, 0,5 l) bereitzustellen.

Der Anmelder stellt die Proben auf eigene Kosten wie folgt zu:

- 4.1 Keller der Schule SOŠVO – Horná 22, 900 01 Modra
21. - 23. Februar 2024 (Mittwoch – Freitag) – **10.00 – 17.00 Uhr**
Kontaktpersonen: Vincent Jakubec, Tel.: +421 904 910 105
- 4.2 **Sammelstelle für die Tschechische Republik:** Dukelské nám. 15 (Kinogebäude), 693 01 Hustopeče
An Werktagen: Montag bis Freitag von 8.00 bis 15.30 Uhr, spätestens am Freitag, den 23. Februar 2024.
Kontaktperson: Fr. Hrnčířiková, Tel.: +420 775 095 526, E-Mail: hrncirikova@hustopece.cz

Bitte beachten Sie, daß Aufnahme von Proben nach dem genannten Termin aus technischen Gründen nicht mehr möglich ist.

Bereitgestellte Weine werden zum Eigentum des Veranstalters. Jeder Wein muß mit diesen Daten versehen werden:

- **Weinsorte, Name des Weins** (Zusammensetzung der Coupage)
- **Jahrgang**
- **Prädikat**
- **Name und Adresse des Ausstellers**
- **Kategorie (I. - VI.)**
- **analytische Auswertung (Zucker, Säure, Alkohol).**

Wenn die erforderlichen analytischen Daten dem Aussteller nicht zur Verfügung stehen, wird die Ziffer „0“ in die entsprechenden Felder eingegeben und seine Probe wird am Ende des Systems enthalten.

Wenn die Proben nicht elektronisch mittels „vinkoPRO“ registriert wurden, die alternative Anmeldung kann per E-Mail info@vincur.sk spätestens am 21.2.2024 bis 12.00 Uhr abgeschickt werden, und zwar gegen eine Gebühr von 5,- €/Probe.

VINCÚR – Weinbau- und Winzerverein Modra mit dem Sitz Sládkovičova 44, 900 01 Modra behält sich das Recht vor, bis 12 Flaschen von den höchstbewerteten Weinen zu diesen Preisen (incl. MWSt) einzukaufen:

• CHAMPION	10,- €
• GROSSES GOLD	8,- €
• GOLD	7,- €
• EIS-, STROH-, ROSINEN-, CIBEBENWEIN UND TOKAJ-AUSWAHL	10,- €

Der Anmelder bringt einen Kassabeleg oder eine Rechnung für die Proben, die zum Eigentum des Veranstalters werden und in der öffentlichen Präsentation verwendet werden.

5. ANMELDEGEBÜHR

Die Gebühr beträgt **25,- €/Probe**.

Für Proben von Eis-, Stroh-, Rosinen-, Cibebenwein und Tokaj-Auswahl wird keine Gebühr erhoben.

Jede Probe wird von **4 Flaschen** (Inhalt 0,75 l) präsentiert. Bei geringerem Inhalt (0,2 l, 0,375 l...) besteht die Probe aus **6 Flaschen**.

Bei der Probenlieferung legt der Anmelder einen Nachweis über die Zahlung der Gebühr vor.

Andernfalls wird die Probe nicht für den Wettbewerb akzeptiert.

Zahlung folgt auf Konto des Organisations wie folgt:

Tatra banka, a. s., Konto-Nr.: 2621061286/1100,
IBAN: SK26 1100 0000 0026 2106 1286, SWIFT: TATRSKBX

6. ORGANISATION DES WETTBEWERBS UND BEWERTUNGSGRUNDSÄTZE

Die Weine werden nach dem 100-Punkte-System bewertet (UIE & OIV). Der Verlauf der Bewertung wird von dem Präsidenten des Wettbewerbs prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. beaufsichtigt. Die Fachverkostung wird 1 Tag dauern.

Die verkosten Proben werden nach den Wettbewerbskategorien und Jahrgang sowie nach den allgemeinen Grundsätzen der sensorischen Weinbewertung bewertet. Sie werden vom Computer nach dem Zuckerwert von 0 steigend eingereiht.

Die Weine werden den Mitgliedern der Degustationskommissionen anonym in Degustationsglas ausgeschenkt, mit Nennung der Sorte und des Jahrgangs. Die Vorsitzende und Mitglieder der Bewertungskommissionen (5 Mitglieder) werden vom Vorstand ernannt. Einzelne Kommissionsmitglieder werden selbstständig arbeiten und zwar in elektronischer Form mittels zum Kommissionsvorsitzenden verlinkter Tablets und der Durchschnitt wird von der Bewertung aller Kommissionmitgliedern errechnet.

Von jeder Bewertungskommission geht der höchstbewertete Wein, der vom Computer festgestellt wird, ins Finale.

Die Champions werden einer analytischen Auswertung unterworfen.

Bei der falschen Bezeichnung der Kategorie werden die erworbenen Medaillen und Auszeichnungen abgenommen.

Ein Wein kann nur einen Hauptpreis gewinnen. Den Hauptpreis kann ein in vorherigen Jahrgängen von VA MODRA geschätzter Wein nicht gewinnen.

7. PUNKTWERTUNG

Große Goldmedaille	mindestens 92,00 Punkte
Goldmedaille	88,00 – 91,99 Punkte
Silbermedaille	84,00 – 87,99 Punkte
Bronzemedaille	80,00 – 83,99 Punkte

Nach den Wettbewerbsregeln wird maximal 30 % Medaillen von der gesamten Zahl der ausgestellten Weine erteilt.

VA MODRA 2024 ist die Nominationsausstellung für den **NATIONALSALON DER WEINE DER SLOWAKEI 2024** (siehe Statuten des genannten Wettbewerbs).

8. AUFKLEBER VITIS AUREA MODRA 2024

Die Aufkleber mit Bezeichnung Champion, große goldene, goldene und silberne Medaille sind Schutzmarken des Wettbewerbs VA MODRA. Der Organisator behaltet sich das Recht auf Druck und Distribution der Aufkleber mit Logo VA MODRA 2024 für geschätzte Weine vor. Der Organisator schickt dem Aussteller auf Bestellung Aufkleber zu einem voraus festgelegten Preis. Die Preisliste wird im Katalog der Ausstellung aufgeführt.

Bestellungen: **email: info@vincur.sk**

Die willkürliche Bezeichnung der Weine mit Logo VA MODRA wird als Verletzung der Statuten und Eingriff in die Rechte der Veranstalter angesehen. Der Aussteller, der die Statuten der Ausstellung verletzt, verliert den Anspruch auf Teilnahme im nächsten Jahrgang von VITIS AUREA MODRA.

(Hinweis: Die Aufkleber VITIS AUREA MODRA kann man nur auf den geschätzten Weinen aufbringen, die im Sinne des § 26 des Gesetzes Nr. 313/2009 des Gesetzblattes über Weinbau eingestuft wurden).

9. ANZEIGE IM KATALOG VA MODRA 2024

Katalog - Format A5, Druck CMYK

Anzeigeabmessungen: A5 (148 x 210 mm + 5 mm Überhang)

Anzeigenpreise:	1/4 Seite	70,- €
	1/2 Seite	100,- €
	1/1 Seite	170,- €

10. ERGEBNISSE VA MODRA 2024

Das Statut und die Ergebnisse der Weinbewertung werden auf www.vincur.sk, www.vinko.sk, www.nsvsr.sk und www.mvc.sk veröffentlicht.

11. PREISE UND DIPLOME

Die Preise und Diplome werden am **22. März 2024** (Freitag) um **16.00** Uhr im Hotel Sebastian, Dukelská 8, Modra übergeben.

12. AUSZEICHNUNGEN VA MODRA 2023

Die Bedingung beträgt **15** bewertete Proben in einer Kategorie.

12.1 CHAMPION

Höchstbewerteter Wein in jeder Kategorie Der bestbewertete

12.2 PREIS DES WEINBAUER- UND WINZERVERBANDES DER SLOWAKEI

Erfolgreichste Weinkollektion eines Ausstellers von Modra^{*1}

12.3 PREIS DES VORSITZENDES DER SELBSTVERWALTUNGSREGION BRATISLAVA

Beste Kollektion der Rotweine^{*3}

12.4 PREIS DES BÜRGERMEISTERS DER STADT MODRA

Höchstbewerteter Wein der Sorte „Grüner Veltliner“ (typische Sorte von Modra)^{*2}

12.5 DIE BLAUE HACKE 2024 von Prof. Malík

Für den Beitrag zur Wiederbelebung der Weinbauregion Kleine Karpaten

12.6 EVIRS-PREIS

Höchstbewerteter Wein von slowakischen Neuzuchtungen^{*2}

12.7 PREIS DER DIREKTORIN DER FACHSCHULE SOŠVO MODRA

Höchstbewerteter Roséwein eines Ausstellers von Modra, hergestellt aus Trauben von Weinbaugebiet Modra^{*2}

12.8 PREIS DES KLEINKARPATISCHEN TOURISTISCHEN INFORMATIONSBÜROS

Für den erfolgreichsten ausländischen Aussteller des Wettbewerbs für beste Weinkollektion^{*4}

Das Diplom erhält der Champion und alle große goldene, goldene und silberne Medaillen, die das Limit von 30 % der teilgenommenen Muster nicht übersteigen.

13. VORSTAND des XXIII. Jahrgangs von VA MODRA 2024

prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Präsident des Wettbewerbs, Ing. Vladimír Sodoma, der Direktor des Wettbewerbs, Ing. Miroslav Dudo, JUDr. Artúr Soldán, Vincent Jakubec, Juraj Štiglic

^{*1} erfolgreichste Weinkollektion eines Ausstellers von Modra, die
a) für den Wettbewerb mindestens 4 Proben bereitstellen muß
b) im Falle der gleichwertigen Medaillenbewertung die Zahl der erreichten Punkten entscheidend ist
c) die Trauben müssen aus Weinbauregion Modra stammen

^{*2} geschätztes Wein darf kein Champion von VA MODRA sein

^{*3} mindestens 3 Proben von 1 Aussteller

^{*4} mindestens 4 Proben von 1 Aussteller