IV. ROČNÍK

MEDOVINKA VÝCHODU

2026

SÚŤAŽ MEDOVINKA VÝCHODU 2026

ŠTATÚT

ZO SZV VRANOV N/T
si Vás dovoľuje pozvať na

4,ročník súťaže MEDOVINKA VÝCHODU 2026

ORGANIZÁTOR

ZO SZV VRANOV N/T

Predseda organizačného výboru: **Jozef Tomčák**

Odborný garant: **Ing. Jozef Čápek, PhD.**

Organizátor si vyhradzuje právo v prípade potreby zmeniť podmienky štatútu.

1. PODMIENKY A DODANIE VZORIEK :

Do súťaže možno prihlásiť všetky druhy medoviny podľa stanovených kategórií. Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 3ks fliaš v objeme 0,75l .

Na každej fľaši musia byť uvedené nasledujúce údaje:

- kategória,
- typ použitého medu (napr. agátový, repkový, medovicový, slnečnicový, zmiešaný med a iné),
- rok výroby,
- technológia výroby (či ide o varenú medovinu alebo výrobu za studena),,
- meno a adresa výrobcu (firmy),
- telefónny kontakt a email.

Všetky dodané vzorky sa stávajú majetkom usporiadateľa. V prípade získania víťazného ocenenia súťažiaci bezplatne dodá medovinu v množstve 2ks fliaš o objeme 0,75l na verejnú prehliadku. . Počet vzoriek od jedného výrobcu je neobmedzený. Prihlasovanie vzoriek je bezplatné. Za organizáciu súťaže a anonymitu zodpovedá garant degustácie a predseda organizačného výboru súťaže.

2. SÚŤAŽNÚ MEDOVINU DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNE ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Poštová adresa - Jozef Tomčák 09409 Sedliská 297 alebo ,Slavomir Molitoris Zemplínska 471/114 Bystré

Zodpovedná osoba: Jozef Tomčák 09409 Sedliská 297 Tel:0918537997 email: vcelarivranov@gmail.com

Termín na odovzdanie vzoriek je do 13.11.2026.

3. SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE

***1.* kategória** - Tradičná medovina:
- ***Classic***
  /medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/
- ***Bariková*** (drevený sud)
  /medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

2. kategória - Medovina ochutená:
- ***Bylinná*** - **korenená**,
  /medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom bylín, korenín/
- ***Ovocná***
  /medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom ovocných štia**v**/

**** medoviny nesmú obsahovať pridaný alkohol (destilát)!***
Organizátor si vyhradzuje právo podľa počtu a druhu dodaných súťažných vzoriek súťažné kategórie zlúčiť, rozdeliť na viac kategórií, ako aj zaradiť konkrétne vzorky do inej kategórie, než je v konkrétnom prípade navrhované výrobcom.

Príklad označenia vzorky:

1. kategória, classic, med zmiešaný, rok výroby 2019, varená medovina, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovo, tel.: 0900 000 000, email: ján.vcielka@gmail.sk (označenie vzoriek bude súčasťou prílohy). **Z toho jedna vzorka medoviny musí byť označená etiketou výrobcu z prednej strany.**

4. HODNOTENIE A OCENENIA

Hodnotenie medovín bude realizované 100 bodovým systémom schváleným O. I. V. a Medzinárodnej únie enológov.

Podľa získaných bodov v rámci súťaže budú udelené ocenenia:

- Zlatá medaila – diplom (88 – 100 bodov)
- Strieborná medaila – diplom (85 – 87,99 bodov)
- Bronzová medaila – diplom (80 – 84,99 bodov)

Titul šampión výstavy získa vzorka, ktorá vyjde z rozstrelu o najlepšiu medovinu.

Zlatú medailu získa vzorka s najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Striebornú medailu získa vzorka s druhým najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Bronzovú medailu získa vzorka s tretím najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

5. HODNOTIACE KOMISIE A ODBORNÁ DEGUSTÁCIA

Hodnotiace komisie budú zložené z popredných profesionálov, enológov, výrobcov a znalcov medoviny. Každý člen komisie bude vzorky medoviny hodnotiť anonymne a samostatne. Predsedu hlavnej súťaže a predsedov hodnotiacich komisií menuje organizátor súťaže. Do súťaže o šampióna v jednotlivých kategóriách postúpia najvyššie hodnotené medoviny z každej komisie, v počte podľa rozhodnutia organizátora. O šampiónovi súťaže rozhodne komisia zvlášť na tento účel menovaná organizátorom.

Odborná degustácia sa uskutoční v utorok 18.11.2026 od 9:00 hod. v Vranove nad Topľou.

Upozornenie: svojvoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA VÝCHODU je považované za porušenie štatútu a zasahovanie do práv usporiadateľa, následne vystavovateľ stráca nárok na účasť v nasledujúcom ročníku súťaže.

7. KATALÓG SÚŤAŽE, ZVEREJNENIE VÝSLEDKOV

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA VÝCHODU budú zverejnené na https://vcelarivranov.sk

8. VYHODNOTENIE A CENY

Vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 21,11,2026 o 9:00 hod. vo Vranove N/Topľou

9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 21. novembra 2026 od 9:00 hod. vo Vranove N/Topľou v rámci 7 ,ročníka Dní remesiel a medu.

Vstupné na verejnú degustáciu je bezplatné

Degustačný pohár s logom je pre súťažiaceho bezplatný.

Cena degustačného pohára s logom pre verejnosť je 3,00€.
Ochutnávka medoviny bude možná len s označeným pohárom organizátora a počet ochutnaných vzoriek je neobmedzený.

Termín odovzdania vzoriek medoviny:	do 13.11.2026
Hodnotenie vzoriek odbornými komisiami:	18.11.2026
Verejná degustácia medoviny:	21.11.2026

Označenie vzorky:

Súťaž MEDOVINKA VÝCHODU 2026	
Kategória:	
Typ použitého medu:	
Rok výroby:	
Technológia výroby:	
Meno a priezvisko:	
Adresa:	
Telefón:	
Email:	

Súťaž MEDOVINKA VÝCHODU 2026 VZOR	
Kategória:	1 kategória, classic
Typ použitého medu:	zmiešaný
Rok výroby:	2025
Technológia výroby:	varená
Meno a priezvisko:	Ján Včielka
Adresa:	Agátová 16
Telefón:	900 00 Včeličkovo
Email:	ján.vcielka@gmail.com