



VIENÁLE
TOPOĽČIANKY
DÁMSKA
DEGUSTÁCIA
VÍN

VIENÁLE TOPOĽČIANKY

Krása vína spočíva v jeho charaktere. Tvorí ju zmes jedinečných vôní a neopakovateľných chutí. Celkovú eleganciu tohto moku otvára už prvotný vnem, pestrá paleta farieb bielych, ružových, či červených tónov. Stredoeurópsky región dozrel k neodškriepiteľnej dokonalosti. Jednak ku kráse lokálnych vín prispieva klíma a výsledný produkt následne doladuje vinohradník a vinár, ktorí svojim umom a modernou technológiou vytvoria osobitý degustačný zážitok. Vienále Topolčianky je projekt pod záštitou vinárstva Château Topolčianky, ktoré chce poukázať na eleganciu miestnych vín a **spája krásu vína a ženský pohľad na ich charakter.**

ŠTATÚT

Komisiu Vienále Topolčianky tvoria výhradne **dámy** – enologičky, sommelierky, či obchodníčky s vínom. Všetky majú dlhodobé odborné skúsenosti vo vinárskom odbore. Táto súťaž je zároveň nominačnou súťažou na **Národný salón Vín Slovenskej republiky.**

Vienále otvára pre rok 2025 nasledovné kategórie:

- I. A kategória** - biele suché, polosuché nearomatické
- I. B kategória** - biele suché, polosuché aromatické
- I. C kategória** - biele polosladké, sladké
- II. kategória** - ružové bez rozdielu zvyškového cukru
- III. kategória** - červené suché, polosuché

PRAVIDLÁ ÚČASTI

Pre zapojenie do súťaže je nevyhnutné vyplniť prihlášku na stránke www.vinko.sk, alebo ju kompletne vyplnenú zaslať na adresu organizátora: **technolog@vinotop.sk**. Dodané vzorky sa stávajú majetkom organizátora, pričom je nevyhnutné dbať na kompletne vyplnenie prihlášky a uhradiť registračný poplatok v hodnote 10 Eur za vzorku na bankový účet ČSOB: **SK 02 7500 0000 0006 8421 6573 / SWIFT CEKOSKBX, VS: vaše IČO**. Od poplatku sú oslobodené slovenské novošlachtence červených odrôd v III. kategórii. Každá doručená vzorka musí mať označenie spoločnosti, odrody, prívlastku, ročníku a výrobné dávky.

Na odbornú degustáciu je nevyhnutné poskytnúť organizátorovi 6 ks vzoriek vína s obsahom 0,75l a 8 ks v prípade menšieho balenia. Súťažiaci sa zároveň zaväzuje poskytnúť organizátorovi 50 % zľavu na nákup vína v počte do 12 kusov fliaš pre účely verejnej prezentácie.

OCENENIE

Vína sú hodnotené anonymne a elektronicky - 100 bodovým systémom medzinárodnej únie enológov OIV. Z každej kategórie bude vyhlásený šampión. V súlade s odporúčaním OIV bude z celkového počtu prihlásených vzoriek vín udelených maximálne 30% medailí. Cena samolepky je 0,033 Eur bez DPH / ks. Možnosť objednania medailí je od 1.4. 2025.

ZLATÁ MEDAILA – nad 87 bodov

STRIEBORNÁ MEDAILA – 84 až 86,99 bodov

TERMÍNY SÚŤAŽE

Zber vzoriek bude prebiehať 10.3. – 14.3. 2025 na adrese:

Vinárske závody Topolčianky, s.r.o., Cintorínska 31, 951 93 Topolčianky, Pavol Káčer - 0917 953 548, Ivo Nagy - 0905 989 933 alebo na zbernom mieste:

Víno Matyšák, Glejovka 10/A, 902 01 Pezinok, Danka Miklovičová - 0905 167 212, 12.3. – 14.3. 2025

Odborná degustácia sa koná **20.3. 2025**. **Verejná ochutnávka** a prezentácia súťažných vín sa uskutoční **1. Mája 2025 pri Zámku Topolčianky**. Tento dátum je známy ako deň otvorených dverí v Národnom žrebčíne Topolčianky a vinárstva Château Topolčianky. Každoročne tento deň priláka do Topolčianok nespočetné množstvo nadšencov vína a turistov z rôznych kútov Slovenska.

ORGANIZAČNÝ TÍM:

Prezident: Milan Waldner

Predseda organizačného výboru: Mária Lumnitzerová

Členovia: Miloš Ševčík, Tibor Ferner, Pavol Káčer, Ivo Nagy

