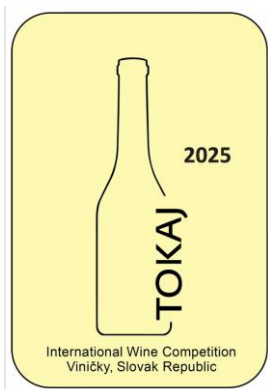




STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGRONOMICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  
AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA  
J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník



## TOKAJ 2025

XXIV. ročník medzinárodnej súťaže a výstavy vín  
s výraznou podporou Košického samosprávneho kraja

### ŠTATÚT MEDZINÁRODNEJ SÚŤAŽE VÍN

**Organizátor súťaže:** Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb - Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási Szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník

**Prezident súťaže:** Ing. Marek Závracký, PhD.

**Hlavný organizátor:** Ing. Silvia Sakáčová

**Odborný garant za NSV SR:** Ing. Jaroslav Ostrožovič

**Manažér súťaže:** Peter Bodnár

**Termín odovzdania vzoriek, zaslania  
prihlášky a uhradenia súťažného poplatku:** do 13.05.2025

**Termín, miesto konania odbornej súťaže  
a vyhlásenia výsledkov:** 27.05.2025, kaštieľ F. Rákociho II., Borša

**TOKAJ 2025** je XXIV. ročník medzinárodnej súťaže vín s výraznou podporou **Košického samosprávneho kraja, Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Bratislava** zameraná na európske vína so širším priestorom pre prírodne suché a sladké vína a tokajské vína. Zároveň je jednou z nominačných súťaží pre Národný salón vín Slovenskej republiky 2025.

**Cieľom súťaže TOKAJ 2025** je podpora produkcie a predaja čo najkvalitnejších vín z vinohradníckej oblasti Tokaj, Slovensko a v rámci európskych vín dať širší priestor prírodne sladkým vínam. Súťažne porovnať a odborne zhodnotiť slovenské tokajské vína z tokajskými vínami z Maďarska.

## Podmienky účasti

1. Do súťaže sa môžu prihlásiť vína vyrobené v súlade so zákonmi o vinohradníctve a vinárstve daného štátu. Každá fľaša prihlásenej vzorky musí byť súťažiacim označená tak, aby bolo možné jednoznačne identifikovať prihlasovateľa/ výrobcu a konkrétne víno (výrobca, pôvod, výr. dávka, a doplňujúci údaj o zvyškovom cukre).
2. Na degustačnú súťaž vydá súťažiaci bezplatne **2 fľaše vína = jedna vzorka** (o objeme 0,75 l, 0,5 l, v prípade menšieho objemu plnenia, ekvivalent 0,5 l objemu).
3. Prihlásené vzorky spolu s vytlačenou a podpísanou kópiou elektronicky podanej prihlášky musia byť dodané spolu so vzorkami vín najneskôr **do 13.05.2025 do 09:00 hod.**, kedy bude vykonaný odber vzoriek **na zberných miestach**.
4. Nesprávne údaje na prihláške vylučujú príslušné víno zo súťaže. V prípade úmyselného nepravdivého uvedenia údajov, budú všetky vína daného účastníka vylúčené zo súťaže. Organizátor má právo na vylúčenie vzorky, ktoré nespĺňajú tento štatút.
5. Organizátor súťaže má právo odmietnuť prihlášku po návrhu odborného garanta súťaže v prípade, že vzorky nezodpovedajú podmienkam súťaže a ich kvalita a označenie nezodpovedajú zámerom a úrovni súťaže.
6. Účastník súťaže vyplní prihlášku s údajmi o výrobcovi a o každej vzorke. Prihláška sa vyplňuje elektronicky na webovej adrese [www.vinko.sk](http://www.vinko.sk) **do 13.05.2025 kompletne vyplnená** t.j. všetky tam uvedené povinné kolónky.

## Prihlasovací poplatok

1. **Účastnícky poplatok**, sumu **5,-€ za každú prihlásenú vzorku**, hradí prihlasovateľ do súťaže v termíne **do 13.05.2025** bezhotovostne na účet organizátora, **č.ú.: SK51 8180 0000 0070 0019 4089** (ako variabilný symbol uvádzajte Vaše IČO). **Po úhrade sumy na účet Vám bude vystavená faktúra.**
2. Do správy pre prijímateľa uveďte názov firmy alebo Vaše meno.

## Kategorizácia vín

- Kategória 1 Tiché biele vína suché a polosuché
- Kategória 2 Tiché biele vína polosladké a sladké
- Kategória 3 Tiché ružové vína
- Kategória 4 Tiché červené vína
- Kategória 5 Perlivé a šumivé vína
- Kategória 6 Tokajské tiché vína - suché a polosuché vrátane tokaj. samorodné-suché
- Kategória 7 Tokajské tiché vína - polosladké a sladké vrátane tokaj. samorodné-sladké, ľadové víno, slamové víno, cibebový výber, hrozienkový výber
- Kategória 8 Tokajské putňové vína a esencie

Organizátor si vyhradzuje právo na vytvorenie každej horeuvedenej kategórie s minimálnym počtom 15 vzoriek vín.

## Systém hodnotenia

1. 100 bodový hodnotiaci systém únie enológov O.I.V./UIE
2. Členovia **degustačných komisií** sú zložení z hodnotiteľov, ktorí majú platné senzorké skúšky ÚKSÚP alebo podľa STN EN ISO8586:2014 o výbere odborného senzorkého posudzovateľa pre senzorkú analýzu vín (od ŠVPU alebo FCHPT STU). Taktiež samotní vinári osobne resp. ich odborný technológ/enológ. Komisie sú zložené zo štyroch hodnotiteľov a predsedu komisie. Hodnotenie predsedu komisie sa započítava do celkového hodnotenia. Hodnotiteľ, ktorý bude členom degustačnej komisie, zašle svoju **kompletne vyplnenú prihlášku** na email

**viktor.murin@svps.sk do 13.5.2025.** Prezident súťaže bude akceptovať iba tie prihlášky, ktoré spĺňajú tento štatút. Prihlášku posielajú každý hodnotiteľ sám za seba. Nesprávne vyplnené resp. neúplne vyplnené prihlášky budú obratom vrátené a považujú sa za neakceptované.

3. Celú súťaž riadi prezident súťaže. Nevhodné a neslušné správanie sa, či zjavná podnaperitosť degustátora, môže byť dôvodom k neumožneniu hodnotiť resp. k vylúčeniu z hodnotenia.
4. Prezidenta súťaže a predsedov komisií menuje organizátor súťaže.
5. Podľa bodového ohodnotenia môžu vína získať nasledovné ocenenia resp. medaily:
  - **Šampión súťaže** sa stane víno s najvyšším bodovým hodnotením.
  - **Vítaz kategórie** sa stane víno s najvyšším bodovým hodnotením v danej kategórii.
  - **Veľká zlatá medaila** ... 92,00 – 100,00 bodov
  - **Zlatá medaila** ..... 88,00 – 91,99 bodov
  - **Strieborná medaila** ..... 84,00 – 87,99 bodov

Organizačný výbor rešpektuje medzinárodné doporučenia a zaväzuje sa neudelieť z celkového počtu súťažných vín v každej kategórii viac ako 30% medailí. Vína ktoré získajú menej ako 84 bodov dostanú Diplom. Súčasťou udelenej medaily je právo aplikovať zakúpené medailové nálepky na fľaše s oceneným vínom v ich následnej distribúcií a predaji. Medailové nálepky s označením **TOKAJ 2025** sú ochrannou známkou súťaže a organizátor súťaže si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu známok. Organizátor súťaže na základe objednávky zašle vystavovateľovi známky za vopred dohodnutú cenu.

### **Ceny súťaže TOKAJ 2025**

1. **Cena predsedu Košického samosprávneho kraja** sa udelí za najvyššie hodnotené víno v kategórií Tokajské putňové vína a esencie.
2. **Cena ústredného riaditeľa Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR** sa udelí za najlepšiu kolekciu 4 najvyššie hodnotených netokajských vín.
3. **Cena predsedu Združenia TOKAJSKÁ VINNÁ CESTA** sa udelia iba slovenským výrobcem vína za najvyššie hodnotený FURMINT, za najvyššie hodnotenú LIPOVINU a za najvyššie hodnotený MUŠKÁT ŽLTÝ (z kategórie 6. a 7.)
4. **Cena riaditeľky SOŠ AGS Pribeník – Viničky** sa udelí za najvyššie hodnotené netokajské víno.
5. **Cena EVIRS - Legátstvo Tokaj** sa udelí za najlepšiu tokajskú kolekciu.
6. **Cena za GRAFICKÝ DESIGN VIGNETY A DESIGN FLIAŠ** v rámci vinných kolekcii

### **Zberné miesta súťažných vzoriek:**

1. **MODRA** - Školská pivnica SVOŠ, Horná 22, Ing. Rastislav Schön tel. 033/640 64 62.
2. **NITRA** - Pivnica pod hradom, Podzámska 888, Ing. Peter Czako, tel.: 0911 109 819.
3. **VEĽKÝ KRTÍŠ** - Movino spol. s.r.o., Osloboditeľov 66, Ing. Peter Pál tel.: 0902 984 404.
4. **VINIČKY** - Školská pivnica, Hlavná 232/14, p. Peter Bodnár tel. 0908 893 990.

### **Záverčné ustanovenie**

Dodané vzorky vína sa stavajú majetkom organizátora a budú použité na túto súťaž.

Informácie a kontakt:

Bodnár Peter, pivničný majster: +421 908 893 990, e-mail: [sosags-pribenik@sosags.sk](mailto:sosags-pribenik@sosags.sk)