



Štatút 15. ročníka súťaže prvého horského festivalu vín s prihláškou

1. Vyhlásenie súťaže

Pätnásty ročník festivalu vín **WINE SNOW Donovaly 2026** (ďalej len Wine Snow) organizujú horeca prevádzky aktívne zapojené do podujatia na Donovaloch. **Odborným garantom** hodnotenia vín v degustačných komisiách je Ing. Vladimír Hronský, enológ, profesionálny someliér, lektor a vinársky publicista.

2. Cieľ súťaže

2.1.

Cieľom súťaže je výber najlepších vín predstavených v ponuke zúčastnených slovenských vinárstiev na aktuálnom ročníku festivalu, ktoré **do termínu uzávierky (30. septembra 2026)** odovzdajú prihlásené vína spolu s vyplnenou prihláškou v označenom zbernom mieste na Donovaloch alebo v Bratislave.

2.2.

Súťaž o najlepšie víno kopca umožní zúčastneným slovenským vinárom vstup do vybraných vínnych kariet horeca prevádzok na Donovaloch, návštevníkom zo širokej verejnosti pomôže v lepšej orientácii pri ochutnávkach, výbere ako aj nákupe najlepších ročníkov a prispeje tak k odbornému zatraktívneniu tohto jedinečného verejného podujatia.

3. Podmienky účasti

3.1.

Súťaže sa môžu zúčastniť iba hroznové vína od tuzemských a hostujúcich výrobcov, ktoré budú zaradené do verejných ochutnávok na aktuálnom ročníku festivalu Wine Snow. Do súťaže je možné prihlásiť iba hroznové vína podľa kategórií uvedených v tabuľke. Najnižšie možné kvalitatívne zatriedenie vína je podľa pôvodu Víno zo Slovenska alebo Víno z Európskej únie. Súťaž nie je určená pre vína nižšej kvalitatívnej kategórie.

3.2.

Podmienkou účasti v súťaži je súhlas prihlasovateľa s ustanoveniami tohto štatútu.

3.3.

Do súťaže **o najlepšie víno kopca** je možné prihlásiť aj vzorky tichých vín so zvyškovým cukrom nad 45 g.l⁻¹ (prírodne sladké vína), šumivých, likérových, mladých aj oranžových vín bez obmedzenia obsahu zvyškových cukrov.

3.4.

Každý prihlasovateľ (výrobca) môže do súťaže prihlásiť **najviac 3 vzorky** z predstavených vín na festivale.



Súťažné kategórie vín WINE SNOW o najlepšie víno kopca roku 2026

Tabuľka:

Referenčný znak	Kategórie vína	Zvyškové cukry [g.l ⁻¹]
A. 1.	Biele vína, suché	0 – 4,0
A. 2.	Biele vína, polosuché	4,1 – 12,0
A. 3.	Biele vína, polosladké	12,1 – 45,0
B. 1.	Ružové vína, suché	0 – 4,0
B. 2.	Ružové vína, ostatné	4,1 – 45,0
C. 1.	Červené vína, suché	0 – 4,0
C. 2.	Červené vína, ostatné	4,1 – 45,0
D.	Prírodné sladké vína (biele, ružové, červené)	nad 45,0
E.	Oranžové vína	bez obmedzenia
F.	Šumivé vína	bez obmedzenia
G.	Likérové vína (fortifikované)	bez obmedzenia
H.	Mladé vína (biele, ružové, červené)	bez obmedzenia

4. Organizácia súťaže

4.1.

Do súťaže je možné prihlásiť iba tie vína, ktoré spĺňajú podmienky tohto štatútu. **Vzorky vína sa zbierajú a prihlasujú na formulári, ktorý je v prílohe tohto štatútu do stredy 30. septembra 2026.** Nesprávne označenie údajov deklarovaných na etikete prihlásených vzoriek vína po porovnaní s údajmi prihlasovateľa na prihláške, ako aj nesplnenie požadovaných termínov a podmienok uvedených v štatúte súťaže, oprávňujú usporiadateľa vylúčiť príslušné vzorky prihlasovateľa zo súťaže bez akejkoľvek náhrady.

4.2.

Súčasťou prihlášky sú riadnou etiketou a záklopkou adjustované fľaše s označením:

- mena a adresy výrobcu
- názvu vína
- ročníka
- kvalitatívneho označenia
- označenia obsahu zvyškových cukrov
- označenia obsahu alkoholu
- označenia obsahu celkových kyselín
- oblasti pôvodu hrozna
- čísla výrobných dávky

4.3.

V prípade uvedenia nepravdivých údajov budú takéto vína daného prihlasovateľa vylúčené zo súťaže. Výrobca (prihlasovateľ) súhlasí so spracovaním a publikáciou údajov o jeho spoločnosti a o produkte v tlačových materiáloch Wine Snow, na oficiálnych a partnerských webových stránkach, v populárnej a v odbornej tlači.



4.4.

Prihlášky spoločne s prihlásenými vzorkami vína odovzdajte alebo zašlite kuriérom riadne vyplnené na zberných miestach organizátorov súťaže **do stredy 30. septembra 2026**:

ZBERNÉ MIESTO NA DONOVALOCH nonstop

Recepcia **HOTEL GALILEO******, 976 39 Donovaly

Prihlášky prosíme zaslať aj elektronicky do uvedeného termínu na e-mail: enovia@enovia.sk

ZBERNÉ MIESTO V BRATISLAVE vo vopred dohodnutom termíne (termín a čas dodania vzoriek do Bratislavy si prosím dohodnite vopred telefonicky).

EnoVia s.r.o., Vladimír Hronský, Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava

tel: +421 905 553 780

4.5.

Požadované sú **2 fľaše s etiketou z každej prihlásenej vzorky**.

5. Zásady hodnotenia

5.1.

Hodnotenie vín sa uskutoční v sobotu **10. októbra 2026** na Donovaloch. Pred jeho začiatkom odborný garant preverí prihlášky s prihlásenými vzorkami vína a vyradí také, ktoré nezodpovedajú podmienkam v tomto štatúte. Hodnotenie prebehne stobodovým systémom podľa pravidiel stanovených Medzinárodným úradom pre vinič a víno O.I.V.

5.2.

Vzorky vína sa v priebehu hodnotenia predkladajú členom hodnotiacej komisie zoradené do homogénnych sérií v poradí zohľadňujúcom:

- farbu vína (biele, ružové, červené vína)
- obsah zvyškového cukru (suché, ostatné vína)
- ročník (mladé ročníky vína pred staršími ročníkmi)
- vôňu (vína vyrobené z nearomatických odrôd pred aromatickými)

5.3.

Vína budú hodnotené pri nasledujúcich teplotách:

- biele, ružové a oranžové vína: 10 – 12 °C
- červené vína: 15 – 18 °C
- prírodné špeciálne vína a botrytické vína: 8 – 10 °C
- šumivé a prelivé vína: 6 – 8 °C

6. Hodnotiaca komisia

6.1.

Hodnotiacu komisiu zostavuje usporiadateľská organizácia. Táto sa skladá najmenej z piatich členov (somelierov, food & beverage manažérov) a jedného predsedu komisie (enológ).



6.2.

Predseda komisie pred začiatkom hodnotenia oboznámi jej členov s hodnotiacim systémom, vysvetlí všetky technické údaje potrebné pre správne hodnotenie vzoriek a v priebehu hodnotenia kontroluje správnosť údajov v degustačných hárkoch. Predseda komisie súčasne dohliada na činnosť pracovníkov technického zabezpečenia pri kontrole a elektronickom spracovaní údajov.

6.3.

Pred začiatkom hodnotenia každej homogénnej série vína si hodnotiaca komisia písomne a verbálne vyhodnotí kalibračnú (nultú) vzorku vína. Na jej základe si všetci členovia komisie „nastavia“ mieru citlivosti na jednotlivé senzorické parametre v hodnotení vína.

6.4.

Členovia komisie hodnotia predložené anonymné vzorky samostatne v tichosti, bez komentovania akýchkoľvek subjektívnych dojmov, ktoré získali v priebehu hodnotenia predložených vzoriek vína. Členovia hodnotiacej komisie nesmú byť informovaní o akýchkoľvek výsledkoch hodnotenia pred riadnym ukončením súťaže.

7. Udeľovanie cien

7.1.

Cieľom hodnotiacej komisie je stanoviť poradie najvyššie hodnotených vín (víťazov) v jednotlivých kategóriách podľa tabuľky. Na základe hodnotenia komisií budú udelené nasledujúce ocenenia:

Šampión Wine Snow Donovaly „Najlepšie víno kopca 2026“

Šampión bude vybraný na základe výberu subkomisie zloženej z dvoch predsedov jednotlivých komisií a troch náhodne vylosovaných členov z jednotlivých komisií. Do tohto výberu postupujú najlepšie vína z každej kategórie (ak v danej kategórii o titul víťaza súťažilo najmenej 5 prihlásených vzoriek vína).

Víťaz kategórie Wine Snow Donovaly

Víťaz kategórie získa čestný diplom. Víťaz kategórie bude zvolený na základe najvyššieho bodového hodnotenia v kategórii podľa tabuľky, ktorej sa zúčastnilo hodnotenia najmenej 5 prihlásených vzoriek vína.

Ďalej budú udelené medaile:

Veľká zlatá medaila – od 93 bodov

Zlatá medaila – od 86 bodov

Strieborná medaila – od 80 bodov

7.2.

Udelených bude max. 30 % medailí z počtu prihlásených vín v jednotlivých kategóriách. V prípade, ak hranica 30 % pripadne na viacero vín s rovnakým bodovým hodnotením, bude medaila udelená všetkým vínam na tejto bodovej hranici.

7.3.

Vyhlásenie oficiálnych výsledkov súťaže prebehne pred otvorením festivalu v piatok **23. októbra 2026 o 17.00 hodine v HOTELI GALILEO****** na Donovaloch. Výsledky súťaže budú uverejnené na webovej stránke odborného garanta www.enovia.sk V oficiálnych výsledkoch súťaže budú uverejnené iba vína, ktoré získali viac ako 80 bodov.



PRIHLÁŠKA DO SÚŤAŽE / APPLICATION FORM

Názov spoločnosti / Name of the participant:

Kontaktná osoba / Contact person:

Adresa / Address:

PSČ / ZIP code: Mesto / City:

Tel.: Web.:

E-mail.:

Svojím podpisom potvrdzujem svoj súhlas s podmienkami účasti a podľa štatútu s ustanoveniami organizácie 15. ročníka súťaže **WINE SNOW DONOVALY 2026** / Hereby I certify with my signature, that I am aware of the rules of 15th **WINE SNOW DONOVALY 2026** wine competition and agree to comply with them:

Dátum / Date:

Podpis prihlasovateľa / Signature

Vzorka č. 1. / Sample No. 1.

Názov vína / Name of the wine:	
Odroda / Variety:	
Ročník / Vintage:	
Kvalitatívne označenie / Quality name:	
Oblasť pôvodu / Wine region:	
Farba / Colour:	
Zvyškový cukor / Residual sugar content:	
Obsah alkoholu / Alcohol content:	
Obsah kyselín / Acid content:	
Použitý drevený sud / Yes – No „barrique“	Áno = Yes / Nie = No
Objem fľaše / Volume of bottle:	
Maloobchodná cena / Retail price:	
Číslo výrobnéj dávky / LOT number:	

Vzorka č. 2. / Sample No. 2.

Názov vína / Name of the wine:	
Odroda / Variety:	
Ročník / Vintage:	
Kvalitatívne označenie / Quality name:	
Oblasť pôvodu / Wine region:	
Farba / Colour:	
Zvyškový cukor / Residual sugar content:	
Obsah alkoholu / Alcohol content:	
Obsah kyselín / Acid content:	
Použitý drevený sud / Yes – No „barrique“	Áno = Yes / Nie = No
Objem fľaše / Volume of bottle:	
Maloobchodná cena / Retail price:	
Číslo výrobnéj dávky / LOT number:	



Vzorka č. 3. / Sample No. 3.

Názov vína / Name of the wine:	
Odroda / Variety:	
Ročník / Vintage:	
Kvalitatívne označenie / Quality name:	
Oblasť pôvodu / Wine region:	
Farba / Colour:	
Zvyškový cukor / Residual sugar content:	
Obsah alkoholu / Alcohol content:	
Obsah kyselín / Acid content:	
Použitý drevený sud / Yes – No „barrique“	Áno = Yes / Nie = No
Objem fľaše / Volume of bottle:	
Maloobchodná cena / Retail price:	
Číslo výrobnnej dávky / LOT number:	