



V. ročník
MEDOVINKA
ROKA
••• 2019 •••

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),
- množstvo vyrobenej medoviny v litroch,
- 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 4ks fliaš o objeme 0,75l na verejnú degustáciu, organizátor odkúpi 2ks fliaš v objeme 0,75l na archiváciu v dohodnutej cene 6,00 eur/ks. Súťaže sa môže zúčastniť len medovina vyrobená v roku 2017 a nižšie (t.j. 2017, 2016, 2015...). Počet vzoriek od jedného výrobcu je neobmedzený. Prihlasovanie vzoriek je bezplatné. Za organizáciu súťaže a anonymitu zodpovedá garant degustácie a predseda organizačného výboru súťaže.

SÚŤAŽNÚ MEDOVINU DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Termín na odovzdanie vzoriek je od 15.1.2019 do 6.2.2019.

Osobný odber vzoriek - každú stredu od 15:30 do 17:30 hod. v kancelárii ZO SZV Nitra, Štefániková 50, Nitra (Mestská tržnica, 1. poschodie).

Poštová adresa - Ing. Jozef Čápek, PhD., Pražská 11, 949 01 Nitra

Zodpovedná osoba: Ing. Jozef Čápek, PhD., tel.: 0904 34 00 94, email: jozef.capek@gmail.com

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/
- Archívna (nad 3 roky)
/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

2. kategória - Medovina ochutená:

- Bylinná - korenená,
/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom bylín, korenín/
- Ovocná
/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom ovocných štiav/

* 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 2016, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovce, 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.

Termín odovzdania vzoriek medoviny:

do 6.2.2019

Hodnotenie vzoriek odbornými komisiami:

11.2.2019

Verejná degustácia medoviny:

23.-24.2.2019