

Zapraszamy wszystkich winiarzy do udziału w czwartej edycji konkursu. Na zwycięzców czekają atrakcyjne nagrody ufundowane przez firmę Biowin. W każdej kategorii (patrz regulamin) nagrodą rzeczową wyróżnione będzie tylko jedno, najlepsze wino. Zwycięzcy otrzymają talony i będą mogli wybrać z asortymentu handlowego sponsora dowolne przedmioty na sumę 700 zł (medal złoty), 500 zł (medal srebrny) lub 400 zł (medal brązowy). Tak więc łączna pula nagród to maksymalnie 2800 zł. W przypadku uzyskania tej samej ilości punktów przez kilka win, zwycięskie wino wybrane będzie w dogrywce.

Regulamin Czwartego. Konkursu Win Domowych Łódź 2012

1. Konkurs Win Domowych Łódź 2012 jest organizowany przez środowisko winiarzy łódzkich i sponsorowany przez firmę Biowin. Rozpoczęcie (ok. godz. 10) i zakończenie konkursu, łącznie z ogłoszeniem wyników, odbędzie się 10 listopada (sobota) 2012 roku w siedzibie Biowinu. Organizatorzy konkursu wyznaczają Pełnomocnika Konkursu odpowiedzialnego za sprawy organizacyjne i prawidłowy, czyli zgodny z regulaminem jego przebieg.

2. Uczestnikiem Konkursu może być każdy pełnoletni winiarz, wytwarzający amatorsko wina, nie przeznaczone do sprzedaży. Ilość win wystawianych w konkursie przez jedną osobę jest ograniczona do trzech butelek. Udział w konkursie jest jednocześnie potwierdzeniem autorstwa wina.

3. Uczestnik, przystępując do Konkursu, akceptuje w całości postanowienia niniejszego regulaminu.

4. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest dostarczenie wina zabutelkowanego w standardową zieloną szklaną butelkę typu bordeaux o pojemności 0,75 litra. Jedynym dopuszczalnym zamknięciem jest korek . Wina musujące muszą być w butelkach szampańskich, zamkniętych odpowiednim korkiem i zadrutowanych. Butelki muszą być pozbawione jakichkolwiek naklejek oraz innych oznaczeń umożliwiających ich identyfikację.

Wyroby konkursowe należy dostarczyć osobiście lub przysłać (koszty ponosi nadawca) na adres:

Biowin, 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141 z dopiskiem **KONKURS** w terminie do 8 listopada 2012 r.

Przesyłka powinna być dobrze zabezpieczona przed uszkodzeniem w czasie transportu. Do każdej butelki musi być dołączony prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy formatu A4 który pobrać można [tutaj](#) . Formularz należy owinać wokół butelki i przymocować gumką-recepturką.

Wszystkie butelki opatrzone zostaną przez organizatorów standardowymi naklejkami z kolejnymi numerami zgłoszeniowymi.

Zostaną one potem zastąpione przez przypadkowe numery konkursowe. Operacji tej dokona w dniu konkursu dowolna osoba z publiczności.

Organizatorzy dołożą wszelkich starań, aby zachować anonimowość wszystkich win, biorących udział w konkursie.

5. Każdy uczestnik musi zaklasyfikować (i przedstawić tę decyzję w formularzu zgłoszeniowym) swoje wino do jednej z następujących kategorii konkursowych:

I Wina białe i różowe: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny balling wina: 2 stopnie (wskażanie na cukromierzu)

•
II Wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny balling wina: 2 stopnie (wskazanie na cukromierzu)

•
III Wina białe półsłodkie lub słodkie.

IV Wina czerwone półsłodkie lub słodkie.

Niewłaściwe zaklasyfikowanie wina przez użytkownika (przekroczony balling maksymalny i/lub niepoprawne określenie barwy wina) może być powodem wykluczenia wina z konkursu.

Pełnomocnik konkursowy ma prawo, na wniosek komisji, dokonać w trakcie trwania konkursu dekodowania wina w celu sprawdzenia poprawności klasyfikacji przeprowadzonej przez organizatorów do danej kategorii. Wino następnie jest ponownie kodowane i kierowane do właściwej komisji. Czynność ta musi być wykonana w miejscu i sposobem uniemożliwiający poznanie wyniku dekodowania innym osobom.

Warunkiem odbycia się konkursu w danej kategorii jest zgłoszenie co najmniej 5 różnych win, wystawionych przez co najmniej 3 różnych uczestników.

Organizatorzy konkursu mogą ograniczyć liczbę kategorii konkursowych, łączyć kategorie bądź wyznaczyć dodatkowe podkategorie w zależności od frekwencji.

7. Komisja konkursowa składa się z minimum pięciu osób. Członkowie komisji konkursowej oceniają wina podwójnie zakodowane.

8. Wina biorące udział w konkursie będą punktowane według następujących kryteriów:

WYGLĄD maks. 2 pkt:

klarowność maks. 1 pkt:

- idealnie przezroczyste, z połyskiem 1 pkt
- przezroczyste 0,5 pkt
- zamglone, opalizujące, mętne, osad, bąbelki gazu niewłaściwe dla typu wina 0 pkt

kolor maks. 1 pkt:

- żywy lub przyjemny dla oka 1 pkt
- brak lub odbarwienie, utleniony, brunatny 0 pkt

AROMAT maks. 4 pkt:

- złożony, elegancki lub wieloowocowy 4 pkt
- przyjemny, pociągający lub owocowy 3 pkt
- czysty lub wyraźnie owocowy 2 pkt
- prosty lub mało uchwytny lub silnie jedno-owocowy 1 pkt
- brak, nieprzyjemny, chemiczny (siarkowy, octowy, octan etylu itp.) 0 pkt

RÓWNOWAGA maks. 5 pkt:

słodycz maks. 1 pkt:

- normalna, właściwa dla typu wina 1 pkt
- lekki brak lub nadmiar w stosunku do kwasowości 0,5 pkt
- zdecydowanie nadmierna lub brak w odniesieniu do typu wina 0 pkt

kwasowość maks. 2 pkt:

- zrównoważona i odpowiednia do typu wina 2 pkt
- nieco za duża lub za mała 1 pkt
- brak, nieprzyjemnie ostra, wyraźnie nadmierna, posmak octu 0 pkt

cierpkość/gorzkość (taniny) maks. 1 pkt:

- zrównoważona, normalna, odpowiednia do typu wina 1 pkt
- nieco nadmierna lub za mała 0,5 pkt
- zdecydowanie za duża, nieprzyjemna lub brak 0 pkt

alkohol maks. 1 pkt:

- poziom odpowiedni do kategorii wina 1 pkt
- poziom lekko zaniżony lub zawyżony, ale akceptowalny 0,5 pkt
- wyraźnie nadmierny lub zbyt słabo wyczuwalny 0 pkt

BUDOWA (STRUKTURA) maks. 1 pkt:

- pełna i/lub odpowiednia do typu wina 1 pkt
- nieco zbyt delikatna lub za mocna 0,5 pkt
- pusta (mało ekstraktywna) lub zbyt potężna 0 pkt

SMAK maks. 4 pkt:

- wspaniały, złożony, dojrzały 4 pkt
- bardzo dobry, wielopłaszczyznowy 3 pkt
- dobry, czysty, dość prosty lub jednoowocowy 2 pkt
- poprawny ale z wieloma niedociągnięciami 1 pkt
- pusty, wadliwy lub chemiczny 0 pkt

FINISZ maks. 1 pkt

- długi 1 pkt
- zanikający w umiarkowanym tempie 0,5 pkt
- brak lub zanikający szybko 0 pkt

WRAŻENIE OGÓLNE maks. 3 pkt

- wino wyjątkowo dobre lub wybitne, eleganckie 3 pkt
- wino dobre, umiejętnie zrobione, z charakterem 2 pkt
- wino przeciętne, bez szczególnie dokuczliwych błędów 1 pkt
- wino wadliwe, niepijalne 0 pkt

Wino może zdobyć maksymalnie 20 pkt.

9. Sposób obliczania wyników jest następujący:

- a) pełnomocnik lub osoby przez niego wskazane obliczają punktację poszczególnych win na podstawie arkuszy ocen sędziów.
- b) dla każdego wina usuwane są dwie oceny skrajne (jedna o największej i jedna o najmniejszej ilości punktów).
- c) dla poszczególnych win wyliczane są średnie arytmetyczne ucięte wyników według opisu z punktu b). Średnia arytmetyczna ucięta jest podstawą do przyznawania medali.

10. W zależności od ilości zdobytych punktów przyznaje się następujące medale:

18 - 20 pkt **medal złoty**
16,00 - 17,99 pkt **medal srebrny**
14 - 15,99 pkt **medal brązowy**

Honorowy tytuł Winiarza Roku 2012 przysługiwać będzie uczestnikowi konkursu, który zdobył największą ilość punktów liczonych sumarycznie według zasady:

medal złoty 3 pkt
medal srebrny 2 pkt
medal brązowy 1 pkt

Nagrodami w poszczególnych kategoriach są dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

Nagroda rzeczowa jest przyznawana jeżeli wino spełni oba następujące warunki:

- 1) zajmie pierwsze miejsce w swojej kategorii,
- 2) uzyska dostateczną ilość punktów, dającą medal.

Zwycięzcy mają prawo posługiwania się odpowiednimi znakami graficznymi (medalami) wyłącznie w odniesieniu do wina identycznego z nagrodzonym.

11. Wina zgłoszone do konkursu przechodzą na własność organizatorów.

12. Wszystkie postanowienia organizatorów są ostateczne.

Wpisany przez Krzysztof Gawroński
czwartek, 04 października 2012 15:17

