Zapraszamy oficjalnie do udziału w Konkursie Win Domowych Łódź 2013. Wszystkich chętnych winiarzy prosimy o zapoznanie się z poniższym regulaminem.

Regulamin V Konkursu Win Domowych Łódź 2013

1. Konkurs Win Domowych Łódź 2013 jest organizowany przez środowisko winiarzy łódzkich i sponsorowany przez firmę Biowin. Rozpoczęcie (ok. godz. 10) i zakończenie konkursu, łącznie z ogłoszeniem wyników, odbędzie się 16 listopada (sobota) 2013 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.

Zabrania się wystawiania w konkursie win kupnych lub zawierających istotny dodatek wina kupnego.

Dodatek miodu w winach jest dopuszczalny pod warunkiem, że miód nie maskuje cech podstawowego surowca 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 12 listopada 2013 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 owinąć wokół butelki i przymocować gumką-recepturką.

Wszystkie butelki zostaną opatrzone 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: 1 stopień (wska zanie na cukromierzu).
II Wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny Balling wina: 1 stopień (wskazanie na cukromierzu).
III Wina białe półsłodkie lub słodkie.
IV Wina czerwone półsłodkie lub słodkie.

6. Niewłaściwe zaklasyfikowanie wina przez osobę zgłaszającą (przekroczony Balling maksymalny i/lub niepoprawne określenie barwy wina) skutkuje przeniesieniem wina do właściwej dla danego wina kategorii i komisji. Komisja **zgłasza fakt błędnej klasyfikacji Pełnomocnikowi, który po sprawdzeniu formularza zgłoszeniowego (rodzaj surowca) może przenieść wino do właściwej kategorii lub pozostawić je i przekazać komisji stosowny komentarz.**

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.

W każdej Komisji zostaje ustanowiony Przewodniczący który pośredniczy pomiędzy Komisją a Pełnomocnikiem, pomaga Komisji w pracy swoją wiedzą i doświadczeniem, przestrzega porządku pracy, podaje wina, mierzy Balling, ogłasza przerwy w pracy (z podaniem czasu przerwy).

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 2013 przysługiwać będzie uczestnikowi konkursu, który zdobędzie 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.