Zapraszamy wszystkich chętnych winiarzy do udziału w **Konkursie Win Domowych Łódź 2015** .

Proszę uczestników o zapoznanie się z poniższym Regulaminem i zwrócenie szczególnej uwagi na zmianę sposobu oznaczania win konkursowych.

Regulamin VII Konkursu Win Domowych Łódź 2015

1. Konkurs Win Domowych Łódź 2015 jest organizowany przez środowisko winiarzy łódzkich i sponsorowany przez firmę Browin.

2. Rozpoczęcie (ok. godz. 9) i zakończenie konkursu, łącznie z ogłoszeniem wyników, odbędzie się 07 listopada (sobota) 2015 roku w siedzibie firmy Browin (ul. Pryncypalna 129/141 93-373 Łódź).

3. Organizatorzy konkursu wyznaczają Pełnomocnika Konkursu odpowiedzialnego za sprawy organizacyjne i prawidłowy, czyli zgodny z niniejszym Regulaminem jego przebieg.

4. 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.

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

6. Dodatek miodu w winach jest dopuszczalny pod warunkiem, że miód nie maskuje cech podstawowego surowca wina.

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

8. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest dostarczenie wina zabutelkowanego w standardową zieloną szklaną butelkę typu bordeaux o pojemności 0,75 litra.



9. Jedynym dopuszczalnym zamknięciem jest korek. Wina musujące muszą być w butelkach szampańskich, zamkniętych odpowiednim korkiem i zadrutowanych.

10. Butelki muszą być pozbawione jakichkolwiek naklejek oraz innych oznaczeń umożliwiających ich identyfikację.

11. Wyroby konkursowe należy dostarczyć osobiście lub przysłać (koszty ponosi nadawca) na adres:
Browin, 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141 z dopiskiem **KONKURS** w terminie do 04 listopada 2015 r.
Przesyłka powinna być dobrze zabezpieczona przed uszkodzeniem w czasie transportu.

12. Do każdej butelki muszą być dołączone 2 egzemplarze prawidłowo (jednakowo) wypełnionych formularz zgłoszeniowy formatu A4, który pobrać można TUTAJ. Formularze należy owinąć wokół butelki i przymocować gumką-recepturką.

13. Wszystkie butelki zostaną podzielone na kategorie oraz zawinięte w sposób uniemożliwiający identyfikację. W dniu konkursu zostaną opatrzone w przypadkowe numery konkursowe. Operacji tej dokonają w dniu konkursu przewodniczący odpowiednich komisji.

14. Organizatorzy dołożą wszelkich starań, aby zachować anonimowość wszystkich win,

biorących udział w konkursie.

15. Każdy uczestnik musi zaklasyfikować (i przedstawić tę decyzję w formularzach zgłoszeniowych) swoje wino do jednej z następujących kategorii konkursowych:
I Wina białe i różowe: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny Balling wina: 1,5 stopień (ws kazanie na cukromierzu laboratoryjnym).
II Wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny Balling wina: 1,5 stopień (wskazanie na cukromierzu laboratoryjnym).
III Wina białe półsłodkie lub słodkie.
IV Wina czerwone półsłodkie lub słodkie.

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

17. 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.

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

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

20. Komisja konkursowa składa się z minimum pięciu osób.

21. 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).

22. Członkowie komisji konkursowej oceniają wina zakodowane i podawane w kolejności

losowej.

23. 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. 2 pkt:

- złożony, wielopłaszczyznowy 2 pkt
- prosty lub jednoowocowy 1 pkt
- wadliwy lub chemiczny 0 pkt

FINISZ maks. 1 pkt

- długi, przyjemny 1 pkt
- brak lub zanikający szybko 0 pkt

WRAŻENIE OGÓLNE maks. 5 pkt

- wino zachęcające do dalszej degustacji 5 pkt

-

wino bardzo dobre , przyjemne 4 pkt

-

wino dobre , z charakterem 3 pkt

-

wino poprawne 2 pkt

- wino przeciętne, bez szczególnie dokuczliwych błędów 1 pkt
-

wino wadliwe, niepijalne 0 pkt

Wino może zdobyć maksymalnie 20 pkt.

24. 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.

25. 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**

26. **Honorowy tytuł Winiarza Roku 2015** 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

27. Nagrodami w poszczególnych kategoriach są dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

28. Nagroda rzeczowa jest przyznawana jeżeli wino spełni oba następujące warunki:
1) zajmie pierwsze miejsce w swojej kategorii,
2) uzyska dostateczną ilość punktów, dającą medal.

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

30. Wina zgłoszone do konkursu przechodzą na własność organizatorów.

31. Wszystkie postanowienia organizatorów są ostateczne.