

Zapraszamy wszystkich chętnych winiarzy do udziału w **Konkursie Win Domowych Łódź 2017**.

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

Regulamin IX Konkursu Win Domowych Łódź 2017

1. Konkurs Win Domowych Łódź 2017 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 18 listopada (sobota) 2017 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. Uczestnik, przystępując do Konkursu, akceptuje w całości postanowienia niniejszego regulaminu.

5. 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.

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

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

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



W przypadku zgłoszenia wina do konkursu w butelce innej, niż regulaminowa, wino zostanie ocenione na koniec konkursu, jednakże nie będzie brane pod uwagę do klasyfikacji generalnej.

9. Jedynym dopuszczalnym zamknięciem jest korek. Wina musujące muszą być zgłoszone jako musujące i 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 17 listopada 2017r. 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 owinać 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 stopnia (wskazanie na cukromierzu laboratoryjnym).

II Wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny Balling wina: 1,5 stopnia (wskazanie na cukromierzu laboratoryjnym).

III Wina białe półsłodkie lub słodkie.

IV Wina czerwone półsłodkie lub słodkie.

16.1 Niewłaściwe zaklasyfikowanie wina przez osobę zgłaszającą (przekroczony Balling maksymalny i/lub niepoprawne określenie barwy wina) - w takim wypadku, wino zostanie ocenione przez komisję, jednak będzie wykluczone z klasyfikacji.

16.2 Niedozwolone jest użycie niefermentowalnych substytutów cukru (ksylitol, aspartam, stewia itp.). W przypadku, gdy w winie zgłoszonym do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych jest wyczuwalna słodycz mimo, że cukromierz wskazuje 1,5 Ballinga lub mniej, komisja zaprzestaje dalszej oceny wina i je dyskwalifikuje.

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:

słodczy 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 2016 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.