

XXV Międzynarodowy Konkurs Winiarski



REGULAMIN KONKURSU

1. Cel konkursu

XXV Międzynarodowy Konkurs Winiarski VINOFORUM Zakopane 2016, zwany dalej „Konkuresem”, nawiązuje do tradycji poprzednich edycji tego konkursu winiarskiego, które miały miejsce na Słowacji, w Chorwacji, Słowenii, Austrii, Republice Czeskiej i Polsce. Generalnym celem Konkursu jest porównanie jakości win z Europy Środkowej z winami pochodzącymi z innych części świata, a także promocja kultury wina, również poza tradycyjnymi krajami i regionami winiarskimi.

2. Organizatorzy Konkursu

Organizatorem Konkursu jest Fundacja na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa GALICJA VITIS (www.akademiawina.pl), zwana dalej „organizatorem”, we współpracy z Narodowym Centrum Wina Republiki Czeskiej w Valticach (Národní vinařské centrum, www.vinarskecentrum.cz), Słowackim Uniwersytetem Technicznym w Bratysławie (Slovenská Technická Univerzita, www.stuba.sk) oraz Polskim instytutem Winorośli i Wina (www.institutwina.pl).

3. Data i miejsce Konkursu

Konkurs odbędzie się w dniach 25–26 sierpnia 2016 r. w Zakopanem.

4. Warunki uczestnictwa

Każdy producent lub dystrybutor wina z jakiegokolwiek kraju świata, a także organizacja branżowa lub inny upoważniony reprezentant tych podmiotów, zwany dalej „zgłaszającym”, może zgłosić wino do konkursu nieograniczoną liczbę win.

Do konkursu mogą być zgłoszone wyłącznie wina, które:

- spełniają definicję wina zawartą w Międzynarodowym Kodeksie Praktyk Enologicznych OIV (OIV International Code of Oenological Practices),
- zostały uzyskane w 100% z winogron zebranych w kraju, w którym wino było butelkowane.

Aby zgłosić wino do konkursu należy spełnić wszystkie poniższe warunki:

- dla każdej zgłoszonej do Konkursu próbki wina należy najpóźniej do dnia 18 sierpnia 2016 roku przesłać pocztą elektroniczną prawidłowo wypełniony Arkusz Zgłoszenia Wina (stanowiący załącznik do niniejszego regulaminu) na adres: konkurs@galicjavitis.pl,
- próbkę wina należy najpóźniej do dnia 18 sierpnia 2016 roku doręczyć osobiście, przesyłką pocztową lub kurierską na adres: Roman Myśliwiec, ul. Krakowska 100A, 38-200 Jasło (kontakt telefoniczny: +48 602 375 851)
- każda próbka wina zgłoszona do Konkursu powinna się składać z 6 butelek o pojemności 0,75 litra lub większej, 9 butelek o pojemności 0,5 litra, albo 12 butelek o pojemności 0,375 litra lub mniejszej, określanych dalej jako „próbki”,
- wszystkie butelki składające się na jedną próbkę powinny być wspólnie zapakowane w jedno zbiorcze opakowanie (to samo opakowanie może zawierać jedną lub kilka kompletnych próbek),
- zarówno opakowanie zawierające próbkę, jak też każda butelka z osobna powinny być oznaczone

etykietą zawierającą nazwę wina, nazwę winnicy lub nazwisko producenta oraz symbol właściwej kategorii, zgodnie z punktem 8.

Próbki niewłaściwie oznaczone nie zostaną dopuszczone do Konkursu. Zgłoszone i nadesłane próbki przechodzą na własność organizatora Konkursu. Koszt dostarczenia próbek ponosi zgłaszający.

Opakowanie każdej próbki należy czytelnie oznaczyć „Vinoforum 2016”. Próbki przysyłane z zagranicy powinny mieć dodatkowe oznakowanie „Samples of no commercial value”. Dla potrzeb formalności celnych prosimy dołączyć do każdej próbki fakturę proforma o wartości 1,00 euro.

5. Oplaty

Oплата za udział w Konkursie wynosi 100 zł od każdej zgłoszonej próbki.

Opłatę tą należy uiszczyć najpóźniej do dnia 18 sierpnia 2016 roku na rachunek: Fundacja GALICJA VITIS, 38-200 Jasło, ul. Krakowska 100a, nr konta: 64 2030 0045 1110 0000 0382 1820

6. Jury Konkursu

Jury Konkursu składa się z Prezydium Konkursu oraz odpowiedniej liczby komisji oceniających.

Prezydium Konkursu tworzą: Prezydent Jury, Dyrektor Konkursu oraz specjalista ds. enologicznych.

Każda komisja oceniająca składa się pięciu do siedmiu jurorów z kraju i zagranicy, posiadających profesjonalne przygotowanie do oceny wina, przy czym jurorzy pochodzący z Polski nie powinni stanowić więcej, niż połowę składu danej komisji. Pracą każdej komisji kieruje przewodniczący wyznaczony przez Prezydium Konkursu. Liczba komisji zależy od ilości próbek zgłoszonych do Konkursu.

7. Ocena win zgłoszonych do Konkursu

Wszystkie próbki win będą oceniane anonimowo i serwowane z zakrytych butelek, oznaczonych numerem ewidencyjnym. Do wiadomości jurorów podaje się jedynie kategorię i rocznik wina.

Próbki win ocenia się w ramach jednolitych kategorii, zgodnie z punktem 8. Kolejność serwowania próbek w danej kategorii ustala się według następujących kryteriów (które uwzględnia się w podanej niżej kolejności):

- 1) rocznik – wina młodsze przed starszymi,
- 2) zawartość cukru resztkowego – najpierw wina z niższą zawartością cukru, potem z wyższą,
- 3) zawartość alkoholu – najpierw wina z niższą zawartością alkoholu, potem z wyższą.

Wina ocenia się zgodnie z 100-punktowym systemem oceny rekomendowanym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV). Końcową punktację danego wina oblicza się jako średnią arytmetyczną ocen przyznanych przez poszczególnych jurorów, po uprzednim odrzuceniu ocen skrajnych. W przypadku gdy najwyższa liczba punktów w danej kategorii będzie przyznana więcej niż jednemu winu, wówczas przy wyborze Championa będą brane są pod uwagę oceny wszystkich członków Jury.

8. Kategorie ocenianych win

Wina będą oceniane w ramach następujących kategoriach:

Kategoria	Zawartość cukru resztkowego (g/l)	Symbol kategorii
I. Wina białe		
- wytrawne	(do 4)	I.1
- półwytrawne	(powyżej 4 do 12)	I.2
- półsłodkie	(powyżej 12 do 45)	I.3
II. Wina różowe		
- wytrawne	(do 4)	II.4
- pozostałe	(powyżej 4 do 45)	II.5
III. Wina czerwone		
- wytrawne	(do 4)	III.6

- pozostałe (powyżej 4 do 45) III.7

IV. Wina półmusujące

- półmusujące wytrawne (do 4) IV.8

- półmusujące pozostałe (powyżej 4) IV.9

V. Wina musujące

- musujące wytrawne (do 15) V.10

- musujące pozostałe (powyżej 15) V.11

VI. Wina białe uzyskane z ciemnych odmian winogron (blanc-de-noir)

- wytrawne (do 4) VI.12

- pozostałe (powyżej 4 do 45) VI.13

VII. Wina białe wyrabiane przy zastosowaniu specjalnych technologii

Kategoria obejmuje: wina dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących (flor), wina uzyskane w wyniku długiej maceracji jasnych winogron, wina wyrabiane z przejrzalnych, botrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, itp., z wyjątkiem win słodkich o zawartości cukru resztkowego powyżej 45 g/l.

- wytrawne (do 4) VII.14

- pozostałe (powyżej 4 do 45) VII.15

VIII. Wina naturalnie słodkie (nie wzmacniane)

- słodkie (powyżej 45) VIII.16

- słodkie botrytyzowane (powyżej 45) VIII.17

IX. Wina likierowe (wzmacniane)

- wytrawne (do 6) IX.18

- pozostałe (powyżej 6) IX.19

N. Wina „naturalne”

Podkategoria obejmuje: wina pochodzące z upraw organicznych lub biodynamicznych, wina wyprodukowane bez siarkowania lub z minimalnym dodatkiem SO₂.

- powinno być dodatkowo oznaczone literą „N” umieszczoną po symbolu kategorii N

9. Nagrody i wyróżnienia

Dla najwyższej punktowanych win przyznaje się medale oraz tytuły Championa w poszczególnych kategoriach.

Na podstawie uzyskanych ocen przyznawane są następujące medale dla najwyższej ocenionych win Konkursu:

- 1) Wielki Złoty Medal – dla win które uzyskały co najmniej 92 punkty
- 2) Złoty Medal – dla win które uzyskały co najmniej 86 punktów
- 3) Srebrny Medal – dla win które uzyskały co najmniej 82 punkty

Ogólna liczba przyznanych medali nie może przekraczać 30 procent ogólnej liczby zgłoszonych do Konkursu próbek.

Tytuł Championa przyznaje się dla najwyższej ocenionego wina w następujących kategoriach:

- 1) wina białe wytrawne (łącznie kategorie I.1, VI.12 i VII.14)
- 2) wina białe półwytrawne i półsłodkie (łącznie kategorie I.2, I.3, VI.13 i VII.14)
- 3) wina różowe (łącznie kategorie II.4 i II.5)

- 4) wina czerwone (łącznie kategorie III.6 i III.7)
- 5) wina półmusujące i musujące (łącznie kategorie IV.8, IV.9, V.10 i V.11)
- 6) wina naturalnie słodkie (łącznie kategorie VIII.16 i VIII.17)
- 7) wina likierowe (łącznie kategorie IX.18 i IX.19)
- 8) wina słodkie i likierowe (łącznie kategorie VIII.16, VIII.17, IX.18 i IX.19) – w przypadku gdy z uwagi na zbyt małą ilość próbek niemożliwe jest przyznanie odrębnych tytułów Championa w kategoriach win naturalnie słodkich i win likierowych.

Tytułu championa nie przyznaje się, jeśli w danej kategorii przedstawiono do oceny mniej niż 10 próbek.

Jury może nie przyznać medalu w danej kategorii. Niezależnie od medali i tytułów Championa Jury może przyznawać nagrody specjalne. Decyzje Jury są ostateczne.

10. Inne postanowienia

Organizator zastrzega sobie wyłączne prawo do druku i dystrybucji etykiet samoprzylepnych z motywem Konkursu, służących do oznaczania win wyróżnionych tytułem championa oraz medalami. Etykiety takie dostarcza organizator na zamówienie producenta lub dystrybutora zgłaszającego wino do Konkursu, w ilości ściśle odpowiadającej ilości wina podanej w formularzu zgłoszeniowym. Wspomniane etykiety mogą być używane bez ograniczeń do oznaczania wyróżnionego wina, aż do wyczerpania jego zapasów. Szczegółowe informacje dotyczące możliwości i kosztów nabycia etykiet zostaną rozesłane do nagrodzonych medalami producentów.

Zgłaszający może także używać motywów graficznych medali i innych związanych z Konkursem w różnego rodzaju materiałach promocyjnych i na swojej stronie internetowej, wymaga to jednak pisemnej zgody organizatorów.

Wyniki Konkursu (z wymienieniem win, które uzyskały co najmniej 80 punktów) będą opublikowane na stronie internetowej Konkursu: www.galicjavitis.pl oraz przekazane do opublikowania ogólnopolskim mediom i agencjom prasowym.

Przystąpienie do Konkursu oznacza zaakceptowanie powyższego regulaminu.