

Regulamin Konkursu Win domowych Środa Śląska

1. Konkurs Win Domowych Środa Śląska jest organizowany przez Dom Kultury w Środzie Śląskiej (Organizator Konkursu).
2. Terminy: Zgłaszanie win dnia 10 września (wina dostarczone po tym terminie nie biorą udziału w Konkursie). Rozpoczęcie Konkursu 10.09.2023 r. (godz. 16).
3. Organizator Konkursu jest odpowiedzialny za sprawy organizacyjne i prawidłowy, czyli zgodny z niniejszym Regulaminem jego przebieg oraz kompletuje Komisje konkursowe.
4. Uczestnik Konkursu, przystępując do Konkursu, akceptuje w całości postanowienia niniejszego Regulaminu.
5. Uczestnikiem Konkursu może być każda pełnoletnia osoba fizyczna, wytwarzająca amatorsko wina, nie przeznaczone do sprzedaży. Ilość win wystawianych w Konkursie przez jednego Uczestnika Konkursu jest ograniczona do trzech. 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 w szklanej butelce o pojemności maksymalnej 0,3 l.
9. Jedynym dopuszczalnym zamknięciem jest korek naturalny lub syntetyczny. Wina musujące muszą być zgłoszone jako musujące i muszą być w butelkach szampańskich, zamkniętych odpowiednim korkiem i zadrutowane.
10. Butelki muszą być pozbawione jakichkolwiek naklejek oraz innych oznaczeń umożliwiających ich identyfikację.
11. Do każdej butelki musi być dołączony 1 egzemplarz prawidłowo wypełnionego formularza zgłoszeniowego formatu A4, który stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu. Formularz należy owinąć wokół butelki i przymocować gumką typu - recepturka.
13. Wszystkie butelki zostaną podzielone na kategorie. W dniu Konkursu zostaną opatrzone w przypadkowe numery konkursowe. Operacji tej dokonają w dniu Konkursu Przewodniczący Komisji. Obok numeru zostanie podany zgodnie z formularzem zgłoszeniowym surowiec wiodący lub informacja „kupaż” .
14. Organizator dołoży wszelkich starań, aby zachować anonimowość wszystkich win, biorących udział w konkursie.
15. Każdy Uczestnik Konkursu 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: 2,0 stopnia tj. 20g/1kg (wskazanie na cukromierzu);

II - wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne. Maksymalny Balling wina: 2,0 stopnia tj. 20g/1kg (wskazanie na cukromierzu);

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) może skutkować przeniesieniem wina do właściwej kategorii i Komisji. W takiej sytuacji Przewodniczący Komisji zgłasza fakt błędnej klasyfikacji Pełnomocnikowi Konkursu, który decyduje o dalszym sposobie postępowania. Pełnomocnik Konkursu po sprawdzeniu formularza zgłoszeniowego (rodzaj wina) i pomiarze cukromierzem może przenieść wino do właściwej kategorii lub pozostawić je i przekazać Komisji stosowny komentarz.

17. Niedozwolone jest użycie niefermentowalnych substytutów cukru (ksylitol, aspartam, stevia itp.). W przypadku, gdy w winie zgłoszonym do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych jest wyczuwalna słodycz mimo, że cukromierz wskazuje 2,0 Ballinga lub mniej, Komisja zaprzestaje dalszej oceny wina i je dyskwalifikuje.

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

20. Organizator Konkursu może ograniczyć liczbę kategorii konkursowych, łączyć kategorie bądź wyznaczyć dodatkowe podkategorie w zależności od frekwencji.

21. Komisja Konkursowa ustanawia Przewodniczącą komisji konkursowej, który pośredniczy pomiędzy Komisją a Pełnomocnikiem Konkursu, pomaga Komisji w pracy swoją wiedzą i doświadczeniem, przestrzega porządku pracy, podaje wina, mierzy Balling, ogłasza przerwy w pracy (z podaniem czasu przerwy). Po zakończeniu pracy komisji uczestniczy w dekodowaniu win konkursowych i opracowaniu wyników.

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, kryształowe, 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, właściwy dla ocenianej kategorii 1 pkt;
- brak lub odbarwienie, utleniony, brunatny 0 pkt;

AROMAT maks. 4 pkt:

- złożony, elegancki, wielopłaszczyznowy, trwały 4 pkt;
- przyjemny, pociągający lub wieloowocowy 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;

Uwaga: dopuszczalna jest punktacja 0,5 pkt. nawet jeśli jej nie wyspecyfikowano.

Wino może zdobyć łącznie maksymalnie 20 pkt.

24. Sposób obliczania wyników jest następujący: Pełnomocnik Konkursu lub osoby przez niego wskazane obliczają punktację poszczególnych win na podstawie arkuszy ocen sędziów, dla każdego wina usuwane są dwie oceny skrajne (jedna o największej i jedna o najmniejszej ilości punktów);

25. Dla poszczególnych win wyliczane są średnie arytmetyczne ucięte wyników (według opisu z punktu 24.) średnia arytmetyczna ucięta jest podstawą do przyznawania medali.

26. 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.

27. Zwycięstwo 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.

28. Nagrodami w poszczególnych kategoriach są nagrody rzeczowe.

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

30. Egzemplarze wina zgłoszone do konkursu przechodzą na własność Organizatora Konkursu.

32. Wszystkie decyzje Organizatora Konkursu, w tym Komisji są ostateczne i nie podlegają zaskarżeniu.

33. Uczestnik Konkursu przyjmuje do wiadomości, iż administratorem jego danych osobowych jest Dom Kultury w Środzie Śląskiej, z siedzibą pl. Wolności 58, 55-300 Środa Śląska, reprezentowany przez Dyrektora. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych z którym można kontaktować się za pomocą adresu poczty e-mail: iod2@synergiaconsulting.pl lub za pomocą danych kontaktowych administratora. Organizator Konkursu może przetwarzać dane osobowe Uczestnika Konkursu w celu organizacji i przeprowadzenia konkursu, a także w celach marketingowych (art. 6 ust. 1 lit. a) RODO* tj. na podstawie dobrowolnie udzielonej zgody). Więcej informacji na temat zasad przetwarzania danych osobowych przez administratora danych znajdziecie Państwo pod wskazanym adresem strony internetowej <https://dksrodaslaska.pl/polityka-prywatnosci/>.