



ВИНОРУС 25-й конкурс

20-22 апреля
2024

в рамках выставки

 **ВИНОРУС.**
25 лет **ВИНОТЕХ**

ПОЛОЖЕНИЕ

**о дегустационном конкурсе вина
и винодельческой продукции «Винорус»**

Организатор

MVK

Международная
Выставочная
Компания



Елена Тельнова
Директор обособленного подразделения
компании MVK в Краснодаре

Предисловие

ООО «Международная выставочная компания» (далее – Организатор) организует в рамках выставки Винорус.Винотех Дегустационный конкурс вина и винодельческой продукции «Винорус» (далее – Конкурс). За основу организаторами принимаются Правила проведения Международных конкурсов вин (Оено 2/94), принятые на 74-й Генеральной Ассамблее Международной организации винограда и вина (далее – МОВВ) в 2009 г.

Данным Положением определяются нормативы, определяющие условия проведения Конкурса, гарантирующие справедливость и позволяющие достичь сопоставимости результатов в рамках Европейского Союза.

Статья 1. Цели

Основные цели Конкурса:

- развивать производство и содействовать повышению конкурентной способности качественной российской винодельческой продукции;
- формировать рейтинг винодельческой продукции с объективной экспертной оценкой, полученной от специалистов международного уровня;
- информировать российского потребителя о характерных типах и стилях вин и винодельческой продукции, производимых в разных регионах России;
- способствовать продвижению на российский рынок винодельческой продукции с защищенным географическим указанием (ВП с ЗГУ) и с защищенным наименованием места происхождения (ВП с ЗНМП);
- способствовать распространению культуры потребления вина и винодельческой продукции в российском обществе, стимулировать разумное потребление как фактор оздоровления нации.

Статья 2. Организация и проведение

Организатор формирует состав Дегустационной Комиссии (далее – Комиссия), утверждает Президиум Комиссии (далее – Президиум) и оргкомитет, который имеет право определить место проведения различных мероприятий в программе конкурса и поручить региональным или частным структурам решение организационной стороны его проведения.

Статья 3. Дегустационная Комиссия

Для работы в Комиссии приглашаются специалисты из области виноделия и винной торговли (сомелье, кависты, представители виноторговых компаний и ритейла), признанные винные эксперты, а также представители специализированных изданий, чья квалификация позволяет им делать экспертные заключения по поводу качества конкурсных образцов и не вызывает сомнений у организатора конкурса. Члены дегустационной комиссии не должны быть связаны прямыми договорными обязательствами с производителями, представляющими свою винодельческую продукцию на конкурсе. Количество членов Комиссии не может быть менее 5 человек, однако точное число членов зависит от количества и разнообразия образцов, представленных на конкурсной дегустации. При осуществлении оценки образцов Комиссия несет репутационную ответственность за объективность своих оценок.

Комиссию возглавляет Президент Конкурса (далее – Президент), кандидатура которого утверждается организатором. Президент возглавляет Президиум, состоящий из 4-х человек:

- 1) Президент Конкурса;
- 2) Руководитель Конкурса;

3) Председатель Комиссии (с правом участия в конкурсных сетах);

4) Ответственный секретарь Конкурса;

В спорных случаях решающим оказывается консенсусное мнение Президиума. В сложных случаях, когда Президиум не достигает консенсуса, право решения остается за Президентом.

Для оказания помощи Комиссии и для дополнительного контроля подсчета результатов может быть создана счетная комиссия, которая утверждается Президентом.

Статья 4. Обязанности Президиума

Президиум под руководством Президента следит за правильным проведением подготовки и изучения образцов в процессе конкурсной дегустации, а также за корректным подведением итогов. В частности, Президиум обязан:

- обеспечивать соблюдение абсолютной анонимности вин, представленных на дегустации, а также соблюдение секретности полученных результатов вплоть до закрытия Конкурса и официального оглашения результатов;

- до начала работы Комиссии контролировать организацию дегустации, за которую несет ответственность оргкомитет. В частности, – проверять порядок подачи вин и винодельческой продукции на дегустации;

- следить за правильным представлением образцов, внося исправления в порядок подачи образцов в случае его очевидного нарушения и исключая из конкурса образцы, не отвечающие условиям, оговоренным в законодательстве;

- следить за откупориванием образцов во вспомогательном помещении, за их температурой, идентичностью, соблюдением анонимности для Комиссии; следить за тщательностью работы персонала;

- контролировать работу счетной комиссии, в обязанности которой входит обработка результатов: раздача и сбор дегустационных листов, проверка соответствия идентификации образцов, подсчет, объявление результатов;

- назначать повторную дегустацию образца, если:

- * члены Комиссии просят об этом;

- * существуют значительные расхождения в оценках членов Комиссии;

- * всякий раз, когда он считает это необходимым, в силу своей компетенции.

Статья 5. Продукция, допускаемая на Конкурс

На конкурс принимаются все типы тихих вин, игристых вин (шампанского), плодовой алкогольной продукции, сидров, пуаре, ликерных вин, коньяков, бренди, виноградных дистиллятов и дистиллятов из выжимок. Представляемая на Конкурс винодельческая продукция должна быть произведена из виноматериалов и дистиллятов, производимых из винограда, выращенного в России и в других странах; при этом компания-участник обязана указывать достоверную информацию о стране происхождения винограда и предоставлять точное техническое описание для каждого наименования конкурсного образца. С учетом правил торговли, продукция должна содержаться в емкостях, объем которых не превышает 2 литра.

Образцы должны быть предоставлены в бутылках с оригинальными заводскими этикетками и с соответствующим действующему российскому законодательству предпродажным оформлением. Образцы без акцизной марки не принимаются.

Для эффективной и слаженной работы дегустационной комиссии в дегустационных сетах допускаются калибровочные образцы и образцы-ловушки (повторные образцы, образцы с высокими рейтингами и баллами мировых конкурсов, шкал и систем оценок).

Статья 6. Участники Конкурса

Участниками конкурса могут быть юридические лица, производящие и реализующие вино и винодельческую продукцию, крестьянско-фермерские хозяйства, производящие вино и винодельческую продукцию, оговоренную в Статье 5. Участник Конкурса, не являющийся непосредственным производителем или официальным представителем производителя на российском рынке, должен иметь доверенность от производителя на право предоставления образцов на конкурс.

Статья 7. Требования к заявкам на участие

В заявке на каждый образец обязательно должна быть указана следующая информация:

- Достоверная и точная информация об Участнике.
- Точное описание продукта в соответствии с законодательством страны-производителя и год урожая.
- Категория продукта.
- Сертификат лабораторного анализа (или протокол испытаний), выданный официальной (аккредитованной) лабораторией по форме, соответствующей российским правовым нормам (см. Приложение №1)
- Сорт или сорта и их процентное соотношение в вине и в винодельческой продукции.
- Достоверную информацию от компании-участника о стране происхождения винограда, использованного для производства участвующего в конкурсе образца.
- Количество продукции, соответствующее образцу, находящееся на складе готовой продукции или на выдержке.
- Наименование Участника для использования во внешней документации конкурса (например, при формировании итоговой таблицы, написании в дипломах и прочее).

Организаторы оставляют за собой право запрашивать у участников дополнительную информацию по любому образцу.

Статья 8. Контроль полученных образцов

Оргкомитет сверяет полученные образцы и сопровождающую документацию, при необходимости исправляя ошибки и отклоняя образцы, не отвечающие условиям настоящего Положения.

Ответственность за предоставление недостоверной информации возлагается на компанию-участника.

Ответственность за любые злоупотребления и нарушения действующего законодательства РФ возлагается на юридическое лицо, производившее розлив в бутылки.

Оргкомитет обращает внимание на правильное использование терминов «ВП с ЗГУ» и «ВП с ЗНМП». Оргкомитет вправе изъять образцы, оформление которых произведено не в соответствии с этими принципами.

В течение срока сбора образцов и времени проведения конкурса Оргкомитет обеспечивает хранение образцов в помещении с надлежащими условиями, позволяющими гарантировать сохранность продукта без потери качества.

Статья 9. Классификация вин, распределение представленных образцов

Оргкомитет распределяет образцы в соответствии с характеристиками, предоставленными при подаче заявки на Конкурс, или, при необходимости, с установленными характеристиками. Президиум имеет право пересмотреть распределение образцов и в процессе работы внести изменения в порядок подачи

образцов.

После проверки точности надписей в каждой категории, проведенной на основе документации, приложенной к заявке на участие, оргкомитет представляет образцы Дегустационной комиссии, принимая во внимание насыщенность вкуса и ароматическую интенсивность (как правило – в порядке увеличения возраста образцов), с целью представить комиссии однородные серии.

Дегустация вин проводится сеансами (сетами) с участием всех членов Дегустационной комиссии, как правило, в следующем порядке*:

Тихие сухие вина:

Белые и розовые
Красные

Тихие полусухие, полусладкие, сладкие вина:

Белые и розовые
Красные

Игристые сухие (брют, экстра-брют) вина (шампанские) – классический метод шампанизации

Белые и розовые
Красные

Игристые полусухие, полусладкие, сладкие вина (шампанские) – классический метод шампанизации

Белые и розовые
Красные

Игристые сухие (брют, экстра-брют) вина (шампанские) – резервуарный метод шампанизации

Белые и розовые
Красные

Игристые полусухие, полусладкие, сладкие вина (шампанские) – резервуарный метод шампанизации

Белые и розовые
Красные

Ликерные вина (или винные напитки, изготовленные по технологии десертных вин) и вина под дрожжевой пленкой

Ароматизированные вина
Фруктовая алкогольная продукция
Сидр, пуаре: тихие и газированные

Коньяки, бренди, ром, виски, джин и другие дистилляты

*Президиум имеет право пересмотреть в процессе работы распределение образцов.

Статья 10. Основные правила работы Комиссии

Анонимность образцов, принимающих участие в дегустации, и объективность в их оценке является основным принципом проведения Конкурса.

Перед подачей каждого образца, по решению Президиума Комиссии, согласованному предварительно с Оргкомитетом, членам Комиссии могут быть сообщены некоторые данные об образцах (например, год урожая, сортовую принадлежность к сортам винограда, количественные данные о кондициях и тому подобное). Обнародование наименований образцов и их номерного соответствия в порядке

дегустации до завершения работы Комиссии является грубым нарушением регламента и считается недопустимым.

Уважая принципы, принятые в международной дегустационной практике, комиссия должна работать в полной тишине, по возможности избегая выражения частных мнений и впечатлений жестами и мимикой в процессе дегустации. При возникновении срочного вопроса каждый член комиссии может обсудить его с Президентом (Председателем) комиссии без привлечения внимания остальных членов судейской команды.

Каждый эксперт вместе с образцом для дегустации получает соответствующий дегустационный лист* или планшет с его электронной версией. Он должен содержать следующие критерии оценки, относящиеся к органолептическим характеристикам:

1. Внешний вид (блеск, прозрачность, насыщенность и типичность окраски)
2. Аромат: интенсивность
3. Аромат: качество
4. Вкусовые и обонятельные ощущения: интенсивность
5. Вкусовые и обонятельные ощущения: качество
6. Общее впечатление, гармония.

Для каждой органолептической характеристики существует оценочная шкала в баллах, а также специальное место, отведенное для возможных дополнительных качественных оценок и замечаний. Максимальная оценка (100 баллов) складывается из следующих компонентов: не более 50 баллов за базовое качество, позволяющее судить о качестве вина; не более 5 баллов за внешний вид; не более 15 баллов за аромат; не более 20 баллов за вкус; не более 10 баллов за послевкусие и общее впечатление от образца.

Дегустационный лист (либо соответствующая ему цифровая форма в случае применения электронной системы подсчета оценок) с оценками образцов, должен быть датирован и подписан каждым членом жюри (либо идентифицирован цифровым индивидуальным кодом в случае применения электронной системы подсчета оценок). В ходе дегустации Президиум Комиссии проверяет правильность их заполнения (или следит за корректностью работы электронной системы подсчета).

Конкурс должен проводиться в изолированном, проветриваемом помещении, куда запрещен вход любому человеку, не занятому организацией дегустации. Окружающая температура должна постоянно поддерживаться на уровне 18-22 С. В зале (или вблизи него) запрещается курить. Членам Комиссии не рекомендуется пользоваться продуктами парфюмерии, которые могли бы помешать восприятию в ходе дегустации органолептики продукции.

Второй зал, смежный с первым, но расположенный вне поля зрения Комиссии, предназначен для откупоривания образцов и устранения каких-либо знаков, позволяющих идентифицировать образец. Здесь также запрещено курить, поддерживается дисциплина и полная тишина.

Наполнение бокалов должно производиться в дегустационном зале в присутствии членов Комиссии. При необходимости оригинальные пробки заменяются системой анонимного укупоривания.

Во всех случаях бутылки предварительно помещаются в упаковку, скрывающую форму бутылки и гарантирующую на протяжении всей дегустации анонимность образца. Дегустаторы не должны иметь возможность опознать образец.

Каждый из членов Комиссии получает постоянный номер. Рабочее место каждого дегустатора оборудуется стулом и столом с белой поверхностью, на котором располагаются:

- источник равномерного освещения, не искажающий цвета;
- питьевая вода;
- хлеб;

- емкость для слива.

Каждый образец дегустируется индивидуально.

Между сериями образцов предусмотрены паузы. В одну из пауз могут быть поданы другие продукты питания и напитки при условии, что после будет соблюден достаточный по длительности перерыв.

Статья 11. Порядок подачи образцов и их температура

Цель упорядоченной подачи вин и винодельческой продукции – представить Комиссии последовательные однородные серии образцов, которые к тому же должны быть продегустированы в рациональном порядке.

Каждый раз перед первым сеансом дегустации рекомендуется предоставить Комиссии «для разминки» образец вина такого же типа, что и предстоящая серия. Дегустация этого вина может сопровождаться общим обсуждением.

Дегустируемые вина подаются при следующих температурах:

- белые и розовые вина: 10-12 °С
- красные вина: 15-18 °С
- игристые вина (шампанское): 10-11 °С
- ликерные вина: 10-14 °С

Температурный режим подачи корректируется в зависимости от возраста образцов.

При этом необходимо, чтобы винодельческая продукция одного типа, подаваемая в процессе одного сеанса, дегустировалась при одинаковой температуре.

Статья 12. Дегустация и оценка образцов

Все образцы Конкурса оцениваются по 100-балльной системе.

В процессе сенсорного анализа образца каждый член Комиссии заполняет соответствующий ему дегустационный лист (либо соответствующую цифровую форму). Допускается выставление образцу общей оценки, опуская оценки для каждой органолептической характеристики. Однако, выставляя баллы каждому образцу, члены Комиссии должны иметь в виду принятую в мировой практике систему координат.

По итогам подсчета баллов каждый образец получает совокупную оценку, которая является средней, вычисленной из общего количества окончательных оценок, выставленных каждым членом Комиссии.

Статья 13. Присуждение наград

Количество призов того или иного достоинства ежегодно котируется Президиумом Комиссии в зависимости от общего числа участвующих образцов, исходя из правила (в соответствии с правилами проведения Международных конкурсов вин МОВВ): сумма всех медалей, присужденных образцам с наилучшими результатами, не должна превышать 30% от общего количества образцов, представленных на Конкурс. Образцы, находящиеся на границе отсечки и получившие одинаковый балл, входят в призовую зону полностью.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории определенное количество баллов (см. Приложение №3), получают следующие награды:

- Гран-при
- Золотая медаль
- Серебряная медаль
- Бронзовая медаль

Ни одна совокупная оценка не обеспечивает образцу автоматически ту или иную награду конкурса.

Дополнительные призы:

Организатор оставляет за собой право увеличить число наград за счет специальных

призов.

При условии предварительного соглашения с организатором Комиссия имеет право присуждения дополнительных наград, в частности, сорту, урожаю, способу винификации и выдержки при условии, что это не приведет к путанице с официальными наградами Конкурса.

Статья 14. Требования к наградам

Полученные награды должны сопровождаться документальным подтверждением, или дипломом по форме, принятой Оргкомитетом Конкурса. В этом дипломе обязательно должно быть указано точное наименование образца, получившего награду, и указание производителя или торговца, представившего этот образец, указанное при подаче заявки на Конкурс.

Статья 15. Спонсирование Конкурса

Спонсором Конкурса имеет право стать любая компания, легально действующая в законодательном поле Российской Федерации, включая любую компанию-участницу Конкурса. В последнем случае Оргкомитет особо заботится об обеспечении прозрачности заключения договора и прослеживаемости поступления и распределения средств от компании-спонсора. Все поступающие денежные средства при этом идут на непосредственную организацию конкурсной дегустации.

Статья 16. Наблюдательный совет

Организатор Конкурса имеет право приглашать в состав Наблюдательного совета виноделов. Для членов наблюдательного совета действуют единые правила работы с членами Дегустационной Комиссии, при этом их оценки не учитываются при подсчете результатов конкурса.

Сертификат лабораторного анализа (Протокол испытаний)

Образцы должны сопровождаться официально подтвержденными сведениями о содержании в нем, как минимум, следующих показателей:

1. Спиртуозность при 20 по стоградусной шкале.....% об.
2. Редуцирующие сахара.....г/л
3. Общая кислотность.....meq/1
4. Летучая кислотность.....meq/1
5. Диоксид серы (SO₂) общий.....мг/л
6. Диоксид серы (SO₂) свободный.....мг/л
7. Для игристых и искристых вин:
Давление в бутылке.....(бары)
.....».....hPa

Используемые методы анализа упомянуты в Приложении А Международного Соглашения от 13 октября 1954 года об унификации методов анализа и оценки вин, а также изложены в Сборнике международных методов анализа вин и сусел.

Приложение №2
Анкета Тихие вина

Рецензия						
Оценка						
Внешний вид	Прозрачность и чистота	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 1
	Цвет	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 2
Аромат (букет)	Чистота	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 2
	Интенсивность аромата	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 2
	Качество	<input type="radio"/> 16	<input type="radio"/> 14	<input type="radio"/> 12	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 8
Вкус	Чистота	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 2
	Интенсивность вкуса	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 2
	Длительность послевкусия	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4
	Качество	<input type="radio"/> 22	<input type="radio"/> 19	<input type="radio"/> 16	<input type="radio"/> 13	<input type="radio"/> 10
Сбалансированность – Общая оценка		<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 7

Анкета Игристые вина

Рецензия						
Оценка						
Внешний вид	Прозрачность и чистота	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 1
	Цвет	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 2
	Вспенивание	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 2
Аромат (букет)	Чистота	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3
	Интенсивность аромата	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3
	Качество	<input type="radio"/> 14	<input type="radio"/> 12	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 6
Вкус	Чистота	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3
	Интенсивность вкуса	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3
	Длительность послевкусия	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 3
	Качество	<input type="radio"/> 14	<input type="radio"/> 12	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 6
Сбалансированность – Общая оценка		<input type="radio"/> 12	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 8

Условия награждения

Вид награды	Продукция		
	Вина, игристые вина (шампанские), ликерные вина, вина выдержанные под дрожжевой пленкой, ароматизированные вина, фруктовые вина, сидры, пуаре, винные напитки	Полусухие, полусладкие, сладкие вина, игристые вина (шампанские)	Коньяки, бренди и другие дистилляты
Гран При*	Не менее 91*		
Золотая медаль	87 – 90		
Серебряная медаль	84 – 86		
Бронзовая медаль	80 – 83		

Если конкурсный образец в совокупности набирает до 50 баллов, его считают отбракованным и исключают из конкурса.

* В случае, если ни одно вино не набирает совокупную оценку 91 балл (и выше), Гран-При может присуждаться (по решению Президиума и/или по просьбе большинства членов Комиссии, участвовавших в данном дегустационном сете) лучшему в категории образцу, из числа получивших наивысшие оценки (оценки при этом должны быть не ниже для данной категории балла, соответствующего золотой медали).