

Regulamin XV Konwentu Polskich Winiarzy

Cele Konwentu

1. XV Konwent Polskich Winiarzy stawia sobie następujące cele:
 - a) porównanie w formie degustacji oraz omówienie win wytworzonych przez polskich winiarzy w oparciu o własne winnice,
 - b) podsumowanie ostatniego rocznika polskich win,
 - c) uzupełnienie wiadomości na temat polskich winnic, a także próba usystematyzowania wiedzy na temat ich siedlisk oraz uprawianych odmian winorośli,
 - d) integracja środowiska polskich winiarzy, wzajemna wymiana doświadczeń oraz porównanie dotychczasowych dokonań,
 - e) wsparcie merytoryczne dla polskich winiarzy w celu podniesienia jakości produkowanych przez nich win,
 - f) wypracowanie jednolitego stanowiska polskich winiarzy w sprawach ważnych dla polskiego winiarstwa,
 - g) przedstawienie opinii społecznej dokonań polskich winiarzy a także barier formalnych blokujących rozwój polskiego winiarstwa,
 - h) promocja polskiego winiarstwa i polskich win.

Data i miejsce Konwentu

Konwent odbędzie się w dniach 25-27 listopada 2022 w Zielonej Górze

Organizatorzy Konwentu

Organizatorem wykonawczym jest Stowarzyszenie Promocji Winnic i Produktów Regionalnych a organizatorem merytorycznym jest Polski Instytut Winorośli i Wina (Instytut).

Warunki uczestnictwa

Udział w XV Konwencie Polskich Winiarzy oznacza akceptację postanowień niniejszego regulaminu.

Uczestnikami Konwentu mogą być:

1. osoby fizyczne lub prawne, które posiadają uprawę winorośli liczącą co najmniej 300 krzewów przeznaczonych do produkcji wina, które zgłoszą i dostarczą co najmniej jedną próbkę wina do degustacji
2. Osoby posiadające winnice, ale nie zgłaszające wina do degustacji

3. Pozostałe osoby zamierzające założyć winnicę.

Zgłoszenie udziału w Konwencji należy nadsyłać na adres: konwent@instytutwina.pl
w terminie do 13 listopada b. r.

Uczestnicy Konwentu ponoszą opłaty zgodnie z podanymi informacjami (100 złotych od osoby dla winnic dostarczających 2 rodzaje wina oraz 250 zł od pozostałych uczestników)

Wpłaty należy wnosić w terminie do dnia 15 listopada 2022 r, na numer rachunku
**Stowarzyszenia Promocji Winnic i Produktów Regionalnych –
24 1600 1462 1835 6239 5000 0001 BNP Paribas, tytuł wpłaty - konwent**

Każdy uczestnik ponosi we własnym zakresie koszty dojazdu, noclegów oraz koszty dostarczenia próbek win na degustację i seminaria.

Warunki zgłaszania i dostarczenia win na degustację panelową

Uczestnicy Konwentu mogą zaprezentować swoje wina podczas degustacji panelowej, komentowanej przez panel ekspertów, w którym reprezentowani będą enolodzy, dziennikarze winiarscy, sommelierzy oraz producenci wina.

Każdy uczestnik Konwentu może zgłosić do degustacji nie więcej niż dwie próbki wina.

Do degustacji mogą być zgłoszone wyłącznie wina, które spełniają następujące warunki:

- a) odpowiadają definicji odpowiedniej kategorii wina zawartej w przepisach Unii Europejskiej ustanawiających wspólną organizację rynków produktów rolnych
- b) całość winogron użytych do ich wyrobu pochodzi z upraw winorośli znajdujących się na obszarze Polski,
- c) zostały wyprodukowane przez uczestników Konwentu z winogron zebranych we własnej winnicy,
- d) dana jednolita partia wina została wyprodukowana w ilości nie mniejszej niż 50 litrów, a w przypadku win słodkich, likierowych, musujących, półmusujących oraz innych wyrabianych przy pomocy nietypowych technologii winiarskich – w ilości nie mniejszej niż 25 litrów.

Aby zgłosić wino do degustacji należy:

a) w nieprzekraczalnym terminie do 13 listopada przesłać pocztą elektroniczną: wypełnioną „fiskę ewidencyjną winnicy” (według załączonego wzoru, patrz Załącznik nr 1) oraz „fiskę techniczną wina” dla każdego ze zgłaszanych win (według załączonego wzoru, patrz Załącznik nr 2) na adres: p.karwowski@toncolor.pl

b) dostarczyć próbki win pocztą kurierską lub osobiście na adres: Rektorat Uniwersytetu Zielonogórskiego ul. Licealna 9, 65-417 Zielona Góra

Każda próbka wina na degustację powinna się składać z 6 butelek o pojemności nie mniejszej niż 0,75 litra lub ekwiwalentu tego wolumenu (nie mniej niż 4,5 litra) w butelkach o mniejszej pojemności.

Uczestnicy zgłaszający wina do degustacji odpowiadają za dostarczenie próbek w stanie nieuszkodzonym. Przesyłane próbki win powinny być odpowiednio zabezpieczone przed stłuczeniem, rozlaniem i innymi uszkodzeniami podczas transportu.

Wykorzystanie nadesłanych próbek win

Instytut zastrzega sobie prawo dokonania selekcji i ograniczenia ilości win prezentowanych podczas komentowanej degustacji panelowej, aby zapewnić jej odpowiedni poziom merytoryczny i edukacyjny oraz zachować przewidziane w programie ramy czasowe.

Próbki win zgłoszone i dostarczone przez uczestników, które nie zostaną przedstawione podczas degustacji panelowej, będą udostępnione uczestnikom Konwentu w formie degustacji nie komentowanej.

Zgłoszone na Konwent i dostarczone próbki win przechodzą na własność organizatorów.

Pozostałe postanowienia

Winiarze, którzy zgłosili zamiar udziału w Konwencie, począwszy od dnia 13 listopada otrzymają informacje potwierdzające ich udział z adresu: konwent@instytutwina.pl

Wina podczas plenarnej degustacji panelowej będą degustowane w ramach jednolitych kategorii, wyróżnionych na podstawie typu wina oraz zawartości cukru resztkowego. Podział win na kategorie przedstawia Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.

Organizatorzy zobowiązują się zapewnić możliwie liczną obecność mediów podczas XV Konwentu Polskich Winiarzy i imprez towarzyszących.

Załącznik nr 1: Fiszka ewidencyjna winnicy

Nazwa winnicy:

Właściciele winnicy:.....

Osoby reprezentujące winnicę na Konwencie: (imiona i nazwiska)

.....

Liczba próbek win zgłoszonych na Konwent:.....

Adres do korespondencji:.....

- telefon:.....

- e-mail:

- strona internetowa:.....

Adres winnicy:

- miejscowość, kod pocztowy:.....

- powiat:

- województwo:

Rok założenia winnicy:

Powierzchnia winnicy:.....

Uprawiane odmiany (ilości krzewów głównych

odmian):.....

.....

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Stowarzyszenie Promocji Winnic i Produktów Regionalnych oraz Polski Instytut Winorośli i Wina w celu realizacji umowy i w zakresie niezbędnym do świadczenia usług oraz ich dalszego przetwarzania w celach statystycznych. Oświadczam, że dane podaję dobrowolnie i zostałem poinformowany o prawie wglądu do swoich danych i możliwości żądania uzupełnienia, uaktualnienia, sprostowania oraz czasowego lub stałego wstrzymania ich przetwarzania lub ich usunięcia (Ustawa z dnia 29.08.1997 r. – (Dz. U. 2016 r. poz. 922 z późn. zm.) – o Ochronie Danych Osobowych).

Data:

Nazwisko i imię winiarza:

Podpis:

Załącznik nr 2: Fiszka techniczna wina

Nazwa wina:.....

Rocznik:.....

Winnica:

Kategoria wina, zgodnie z Załącznikiem nr 3:

Odmiana lub odmiany winorośli (według udziału procentowego):

Zawartość alkoholu w gotowym winie*:

- inne informacje:.....

* o ile takie badanie było wykonane

Data:

Nazwisko i imię winiarza:

Podpis

Załącznik nr 3: Kategorie win

Kategoria	Zawartość cukru resztkowego (w g/l)	Symbol kategorii
I. Wina białe		
- wytrawne	(0–4)	I.a
- półwytrawne	(4–12)	I.b
- półsłodkie	(12–45)	I.c
- słodkie	(>45)	I.d
II. Wina różowe		
- wytrawne	(0–4)	II.a
- pozostałe	(>4)	II.b
III. Wina czerwone		
- wytrawne	(0–4)	III.a
- pozostałe	(>4)	III.b
IV. Wina musujące i półmusujące		
- wytrawne	(0–15)	IV.a
- pozostałe	(>15)	IV.b
V. Wina likierowe (wzmacniane)		
- inne niż słodkie	(0–80)	V.a
- słodkie	(>80)	V.b
VI. Wina wyrabiane przy pomocy nietypowych technologii winiarskich*		
- wytrawne	(0–4)	VI.a
- pozostałe	(>4)	VI.b

* wina uzyskane w wyniku długiej maceracji jasnych winogron, dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących, uzyskane z przejrzalnych, zbotrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, uzyskane bez dodatku SO₂, etc.