ПОЛОЖЕНИЕ

О ДЕГУСТАЦИОННОМ КОНКУРСЕ ВИНА И ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ «КУБОК СВВР – 2018», ПРОВОДИМОМ В РАМКАХ ВСЕРОССИЙСКОГО САММИТА ВИНОДЕЛОВ.

(По стандартам Международной организации винограда и вина, МОВВ)

Президент НО «Союз виноградарей и виноделов России

Л.Л. Попович

« 03 » июля 2018 г.

Президент ПАО «Абрау-Дюрсо»

П.Б. Титов

« 03 » июля 2018 г.

ПАО «Абрау-Дюрсо» совместно с НО «Союз виноградарей и виноделов России» организуют международный дегустационный конкурс винодельческой продукции «Кубок СВВР» (далее-Конкурс). За основу организаторами принимаются правила проведения международных винных конкурсов Международной организации винограда и вина OIV (Resolution Oiv/Concours 332a/2009 Oiv Standard For International Wine And Spirituous Beverages Of Vitivinicultural Origin Competitions), принятые на 74-й Генеральной Ассамблее в 2009 г.

Данным Положением определяются правила и нормы, определяющие условия проведения конкурса и гарантирующие объективность, беспристрастность и честность судейства.

Статья 1 . Цели Конкурса

Основные цели Конкурса:

- поддерживать производство отечественной винодельческой продукции; развивать производство конкурентоспособной российской винодельческой продукции международного уровня;
- способствовать продвижению на российский рынок винодельческой продукции с защищенным географическим указанием (ВП с ЗГУ) и с защищенным наименованием места происхождения (ВП с ЗНМП);
- формировать рейтинг винодельческой продукции с объективной экспертной оценкой, полученной от специалистов международного уровня и посредством обнародования результатов конкурса знакомить профессионалов рынка и широкую публику с характерными типами и стилями вин и винодельческой продукции, производимых в разных регионах России;
- поднимать технический и научный уровень предприятий-участников конкурса посредством профессиональных дегустаций, семинаров и презентаций с участием победителей конкурса;
- способствовать распространению культуры потребления вина и винодельческой продукции в российском обществе, стимулировать разумное потребление как фактор оздоровления нации.

Статья 2. Организация и проведение Конкурса

Организаторы Конкурса утверждают состав Международного Дегустационного Жюри, Президиум Жюри и назначают Оргкомитет, который отвечает за непосредственную организацию и проведение конкурсной дегустации, и имеет право определить место проведения различных мероприятий программы Конкурса и поручить региональным структурам или частным компаниям решение технических вопросов.

Оргкомитет осуществляет контроль образцов, классификацию вин и распределение образцов по дегустационным сетам (определяет порядок дегустации).

Статья 3. Международное Жюри

Для работы в Жюри 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 организаторов конкурса. Члены дегустационной комиссии не должны быть связаны прямыми договорными обязательствами с производителями, представляющими свою винодельческую продукцию на конкурсе. Количество членов Жюри не может быть менее 5 человек, однако точное число членов зависит от количества и разнообразия образцов, представленных на

конкурсной дегустации. При осуществлении оценки образцов Жюри несет репутационную ответственность за объективность своих оценок.

Жюри возглавляется Председателем, кандидатура которого утверждается Оргкомитетом. В свою очередь, **Председатель** председательствует в **Президиуме Жюри,** состоящем из 3-х человек:

- **Председатель;**
- **Куратор конкурса – Главный эксперт;**
- **Ответственный секретарь.**

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

Статья 4. Обязанности Президиума

Президиум под руководством Президента обязан следить за правильностью подготовки к конкурсной дегустации, создавать условия для объективного судейства во время проведения дегустации, соблюдать принципы беспристрастности и прозрачности при подведении итогов.

Президиум обязан:

- обеспечивать соблюдение абсолютной анонимности вин, представленных на дегустации;
- с момента закрытия Конкурса и вплоть до Церемонии награждения и официального оглашения итогов обеспечивать секретность полученных результатов;
- до начала работы Жюри контролировать организацию дегустации, за надлежащую подготовку которой несет ответственность Оргкомитет;
- проверять предусмотренный Оргкомитетом порядок подачи вин и винодельческой продукции на дегустацию; следить за правильным представлением образцов, внося исправления в порядок подачи образцов в случае его очевидного нарушения и исключать конкурсные образцы, не отвечающие условиям, оговоренным в законодательстве;
- следить за откупориванием образцов во вспомогательном помещении, за их температурой, идентичностью, следить за тщательностью работы персонала;
- контролировать обработку получаемых результатов – раздачу, сбор дегустационных листов и корректность занесения данных в программу подсчета или наблюдение за корректностью работы электронной системы подсчета оценок (в зависимости применяемой системы);
- проверять соответствие идентификации образцов и другую важную информацию при подсчете и формировании окончательных результатов;
- назначать повторную дегустацию образца, если:

* большинство членов жюри просят об этом

* существуют значительные расхождения в оценках разных членов жюри,

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

Статья 5. Продукция, допускаемая на Конкурс

На конкурс принимаются произведенные из винограда, выращенного на территории России, белые и красные тихие вина, игристые вина (шампанское), ликерные вина (а также аналоги, произведенные по ранее действующей классификации, например, такие как винные напитки). Вся продукция должна иметь точное техническое описание. 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.

Статья 6. Участники Конкурса

Участниками Конкурса могут стать российские производители винодельческой продукции. Участник Конкурса, не являющийся непосредственным производителем или официальным представителем производителя, 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 и год урожая.
- Категория продукта.
- Сертификат лабораторного анализа (или протокол испытаний), выданный официальной (аккредитованной) лабораторией по форме, соответствующей российским правовым нормам (см. Приложение№1).
- Официальное подтверждение от компании-участника о происхождении винограда, использованного для производства участвующего в конкурсе образца (см. Приложение№2).
- Количество произведенного вина и/или винодельческой продукции, соответствующее образцу.
- Сорт или сорта винограда и их процентное соотношение в вине и в другой винодельческой продукции (по возможности).
- 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 любую другую дополнительную информацию по любому образцу.

Статья 8. Контроль 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», подлинность которых должна быть подтверждена саморегулируемой организацией. Оргкомитет обязан 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 образцов

Оргкомитет распределяет образцы в соответствии с характеристиками, предоставленными при подаче заявки на Конкурс, или, при необходимости, с установленными характеристиками. Президиум Жюри 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, и в соответствии с сертификатами лабораторного анализа, Оргкомитет представляет образцы Жюри, принимая во внимание насыщенность вкуса и ароматическую интенсивность (как правило – в порядке увеличения возраста образцов), с целью представить Жюри однородные серии.

Конкурсная оценка (и последующее распределение наград) проводится в следующих категориях:

- Вина белые
- Вина красные
- Игристые вина (шампанское) – классический метод шампанизации
- Игристые вина (шампанское) – резервуарный метод шампанизации
- Ликерные вина (винные напитки, изготовленные по технологии десертных вин).

Статья 10. Основные правила работы Жюри

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

Перед подачей каждого образца, по решению Президиума Жюри, согласованному предварительно с Оргкомитетом, членам Жюри могут быть сообщены некоторые данные об образцах (например, год урожая, сортовую принадлежность к местным сортам винограда, количественные данные о кондициях и тому подобное). Обнародование наименований образцов и их номерного соответствия в порядке дегустации до завершения работы Жюри является грубым нарушением регламента и считается недопустимым.

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

Каждый эксперт вместе с образцом для дегустации получает соответствующий дегустационный лист или планшет с его электронной версией (см. Приложение №3). 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 (Приложение №3), 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.

Жюри проверяет и при необходимости дополняет указания на дегустационных листах (либо в соответствующей им цифровой форме).

После сенсорного анализа образца каждый член жюри заполняет дегустационный лист (либо соответствующую цифровую форму). Разрешается проставлять на дегустационном листе только общую сумму баллов. Однако, выставляя баллы каждому образцу, члены жюри должны иметь в виду систему координат, приведенную в Приложении №4.

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 Жюри 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 Жюри 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 Жюри, 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 Жюри. При необходимости оригинальные пробки заменяются системой анонимного укупоривания.

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

Каждый из членов Жюри 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 Жюри последовательные однородные серии образцов, которые к тому же должны быть продегустированы в рациональном порядке.

Каждый раз перед первым сеансом дегустации рекомендуется предоставить Жюри «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): 8-10 °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

Конкурс проводится в два этапа, которые по решению Оргкомитета, согласованному

с Президиумом Жюри, могут быть проведены в разное время и в разных местах, но в течение единого 30-ти дневного периода (в месячный период).

Доставка образцов на оба дегустационных этапа при этом должна осуществляться единомоментно (все образцы должны быть из одной партии).

Цель I этапа заключается в оценке винодельческой продукции, представленной на конкурс, части образцов, получивших более высокие оценки, которые будут повторно оцениваться на втором этапе для присуждения звания «Лучшее вино года» и награждения медалями.

Цель II этапа – определение призеров Конкурса.

На I этапе конкурсные образцы в соответствии с принципами, изложенными в пп. 10 и 11, оценивают российские эксперты из состава Международного Жюри (первая часть жюри) для получения общего рейтинга винодельческой продукции.

Работа Жюри осуществляется под патронатом Союза Сомелье и Экспертов России, Российской Ассоциации Сомелье, Ассоциации Кавистов России, Восточно-Европейской ассоциации сомелье и экспертов, Северо-Западной Ассоциации Сомелье, Федерации Рестораторов и Отельеров России и в сотрудничестве с экспертным сообществом, объединяемого на базе ведущего отечественного эногастрономического издания Simple Wine News.

Рейтинг I этапа формируется, исходя из среднего балла (далее – общий балл), вычисленного из общего количества оценок, выставленных каждым членом жюри по 100-балльной системе, от большего значения к меньшему. Если образец в совокупности набирает до 50 баллов, его считают отбракованным и исключают из конкурса. Дегустация проводится сеансами (сетами) с участием разных дегустационных групп из состава Жюри.

По итогам дегустации определяется список образцов, переходящих на II этап (финальный список), исходя из следующих принципов:

- общее количество образцов финального списка должно составлять в сумме 100 - 120 образцов (пропорционально по категориям);
- общий балл образца в финальном списке должен быть не менее 81,00 балла.

Президиум Жюри имеет право включить в финальный список сверх квоты какие-либо отдельные образцы, впечатлившие Жюри и получившие одобрение большинства, но не вошедшие в этот список при автоматической отсечке, но не более 10% от общего количества поданных на Конкурс образцов. Образцы, находящиеся на границе отсечки и получившие одинаковый общий балл, входят в финальных список без ограничений.

На II этапе в целях получения наиболее объективной и беспристрастной оценки проводится повторная дегустация определенных на первом этапе лучших образцов винодельческой продукции второй частью Жюри – иностранными экспертами.

Процесс II этапа конкурсной дегустации состоит из двух частей.

Сначала все образцы конкурса оцениваются в каждой из категорий по 100-балльной системе («50-100»). Дегустация проводится сеансами (сетами) в каждой из категорий.

По итогам этой первоначальной дегустации, исходя из полученных совокупных баллов, выстраивается рейтинг образцов (от большего балла к меньшему).

Затем проходит повторная дегустация (финал) пяти образцов, получивших наивысшие оценки в своей категории.

Дегустация проводится путем сравнения каждого из пяти образцов между собой с присвоением оценок от 5 до 1-го (где наивысшая оценка – 1) .

Лучший образец определяется путем закрытого голосования, и ему присваивается звание лучшего в категории.

При возникновении спорной ситуации проводится открытое обсуждение внутри судейской команды, при этом Президиум Жюри следит за справедливым достижением консенсуса; при его недостижении, в особых случаях, Президиум Жюри имеет право принять ответственное решение о судьбе образца в силу своей компетенции.

Статья 13. Присуждение медалей

Присуждение медалей осуществляется после проведения II этапа Конкурса путем составления итогового рейтинга по результатам двух этапов. При этом образцам, участвовавшим на обоих этапах конкурса, присваивается средняя (совокупная) оценка, состоящая из суммы общих оценок российского и иностранного жюри, поделенной на два. При анонсировании официальных итогов Оргкомитет имеет право в дополнение к итоговому рейтингу обнародовать в справочном порядке полные рейтинги I и II этапов с полученными по результатам их проведения общими баллами.

Образцы, определенные дегустационной комиссией как лучшие в категории, награждаются «Кубком СВВР 2018» с присвоением следующих званий:

-«Лучшее белое вино 2018 года»

-«Лучшее красное вино 2018 года»

-«Лучшее игристое вино (шампанское) – классическое 2018 года»

-«Лучшее игристое вино (шампанское) – резервуарное 2018 года»

-«Лучшее ликерное вино 2018 года»

Образцы, получившие в каждой категории определенное количество баллов (Приложение№4), получают следующие награды:

- Золотая медаль
- Серебряная медаль
- Бронзовая медаль

Количество призов того или иного достоинства ежегодно квотируется Президиумом Жюри в зависимости от общего числа участвующих образцов, исходя из правила: сумма всех медалей, присужденных образцам с наилучшими результатами, не должна превышать 30% от общего количества образцов, представленных на Конкурс. Ни одна совокупная оценка не обеспечивает образцу автоматически ту или иную награду конкурса. Образцы, находящиеся на границе отсечки и получившие одинаковый балл, входят в призовую зону полностью.

Если в связи с высоким качеством образцов, предвидится превышение этой нормы, Президиум Жюри оставляет за собой право увеличить число наград за счет специальных призов при условии, что это не приведет к путанице с официальными наградами Конкурса.

Дополнительные призы:

Образцы, оказавшиеся в итоговом рейтинге за гранью отсечки, но, тем не менее, показавшие высокий результат (не ниже 81 балла), награждаются Специальными Дипломами Конкурса, в которых обязательно должен быть отражен индивидуальный (балльный) результат и его соответствие какому-либо медальному номиналу.

Статья 14. Требования к наградам

Полученные награды должны сопровождаться документальным подтверждением, или дипломом, принятым 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. Особой привилегией компании-спонсора является возможность продегустировать конкурсные образцы II этапа непосредственно в течение проведения конкурсной дегустации, предоставляемая одному официальному представителю компании-спонсора. Кандидатура такого представителя должна быть предварительно одобрена Президиумом Жюри; форма и место присутствия определяются по предварительному согласованию с Оргкомитетом Конкурса.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1
ДАННЫЕ ЛАБОРАТОРНОГО АНАЛИЗА (ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ)

Образцы должны сопровождаться официальным протоколом анализа, содержащим как минимум следующие показатели:

1. Спиртуозность.....% 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

ПРИЛОЖЕНИЕ №2
ОБРАЗЕЦ ПИСЬМА-ПОДТВЕРЖДЕНИЯ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ВИНОГРАДА

(Номерное письмо на официальном бланке организации)

В Президиум Жюри
дегустационного конкурса
«Кубок СВВР-2018»

(наименование и местонахождение организации) в соответствии с Положением дегустационного конкурса «Кубок СВВР-2018» уведомляет организаторов конкурса и НО «Союз виноградарей и виноделов России» о происхождении винограда, из которого произведена винодельческая продукция, направляемая на конкурсную дегустацию.

*(Далее – информация по табличке **для каждого! наименования образца**):*

№ по порядку; полное наименование образца; год урожая

Сорт(сорта) винограда (в соответствии с этикеткой; там, где указано «смесь сортов» – указание сортов по технологии ТУ)	Место нахождения виноградника (указывается официальное наименование и местонахождение предприятия)	Площадь виноградника на год урожая, га
-…… -…… -……	-…… -…… -……	-…… -…… -……

Настоящее письмо просим считать официальным подтверждением того, что все предоставленные на конкурсную дегустацию образцы произведены из винограда, выращенного на территории России.

Руководитель организации _____ _____ Ф. И.О.
(генеральный директор, директор) *(подпись, печать)*

Данное письмо необходимо направить в виде отсканированной копии по электронной почте: nz-winery@mail.ru и оригинал письма – вложить в коробки с направляемой на конкурс продукцией, либо отправить по почте: 117186 г. Москва, Севастопольский проспект, д.43А корп. 2
НО «Союз виноградарей и виноделов России», контактное лицо: Наталия Валентиновна Жаворонкова, тел. +7 (985)747-82-68
Благодарим Вас за сотрудничество!

ПРИЛОЖЕНИЕ №3
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Жюри №	**Образец №**	**Категория**

Критерии оценки		**Превосходно**	**Очень хорошо**	**Хорошо**	**Удовлетворительно**	**Неудовлетворительно**	**Примечания**	**Итого**
внешний вид	Прозрачность	5	4	3	2	1		
	Цвет	10	8	5	4	2		
аромат (букет)	Чистота	6	5	4	3	2		
	Интенсивность	8	7	6	4	2		
	Качество	16	14	12	10	8		
вкус	Чистота	6	5	4	3	2		
	Интенсивность	8	7	6	4	2		
	Послевкусие	8	7	6	5	4		
	Качество	22	19	16	13	10		
Гармония /Общее впечатление		11	10	9	8	7		

ВСЕГО:

Подпись эксперта_____ «_число_» _месяц__ 2018г.

ПРИЛОЖЕНИ№4
УСЛОВИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Вид награды	**Винодельческая продукция:** Вина, игристые вина (шампанские), ликерные вина (винные напитки)
Золотая медаль	Не менее 86
Серебряная медаль	Не менее 83
Бронзовая медаль	Не менее 81