

# **Regulamin XIV Konwentu Polskich Winiarzy**

## **Cele Konwentu**

1. XIV 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 16-17 listopada 2019 r. w Kazimierzu Dolnym w Domu Pracy Twórczej SDP (Dom Dziennikarza) ul. Małachowskiego 17.

## **Organizatorzy Konwentu**

Organizatorem Wykonawczym jest Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły (SWMPW) a organizatorem merytorycznym jest Polski Instytut Winorośli i Wina (Instytut).

## **Warunki uczestnictwa**

Udział w XIV 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 Konwencie należy nadsyłać na adres: [konwent@instytutwina.pl](mailto:konwent@instytutwina.pl) terminie do 31 października 2019 r. W zgłoszeniu należy zaznaczyć, czy dana osoba jest zainteresowana zapewnienie noclegu w Domu Dziennikarza.

Uczestnicy Konwentu ponoszą opłaty zgodnie z tabelą opłat stanowiącą Załącznik nr 2 do Regulaminu. Wpłaty należy wносить w terminie do dnia 6 listopada 2019 r, na numer rachunku **44 1240 2412 1111 0010 9377 4232** z dopiskiem „Konwent”

W ramach opłat za udział w Konwencie, organizatorzy zapewniają każdemu uczestnikowi:

1. Nocleg ze śniadaniem w pokoju dwuosobowym w Domu Dziennikarza w dniu 16 listopada
2. Obiad w dniu 16 listopada
3. Udział w wieczorze integracyjnym
4. 3 przerwy kawowe

oraz udział w degustacji panelowej, seminariach tematycznych oraz innych wydarzeniach wyszczególnionych w Programie XIV Konwentu Polskich Winiarzy, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, a także komplet materiałów konferencyjnych,

Każdy uczestnik ponosi we własnym zakresie koszty dojazdu 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 w **nieprzekraczalnym terminie do 6 listopada**

- a) przesłać pocztą elektroniczną wypełnioną „fiskę ewidencyjną winnicy” (według załączonego wzoru, patrz Załącznik nr 3) na adres: [konwent@instytutwina.pl](mailto:konwent@instytutwina.pl)
- a) przesłać pocztą elektroniczną „fiskę techniczną wina” dla każdego ze zgłaszanych win (według załączonego wzoru, patrz Załącznik nr 4) na adres: [konwent@instytutwina.pl](mailto:konwent@instytutwina.pl)
- b) dostarczyć próbki win pocztą kurierską lub osobiście na adres: ul. Małachowskiego 17, 24-120 Kazimierz Doln., z dopiskiem „XIV Konwent Polskich Winiarzy”, tel. kontaktowy **+48 81 881 01 63**

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 7 listopada 2019 otrzymają informacje potwierdzające ich udział e-mailem (**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 5 do niniejszego Regulaminu.

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

## **Załącznik nr 1. Program XIV Konwentu Polskich Winiarzy**

(organizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmiany programu)

Sobota 16.11.2019

9.00–10.00 – Rejestracja uczestników przybywających na Konwent

10.00-10-15 Otwarcie Konwentu

10.15-13.00 – Degustacja panelowa win zgłoszonych na Konwent, komentowana przez panel zaproszonych ekspertów (cz. I, wina białe)

13.00 - 13.30 – Scharfenberger, prezentacja firmy

13.30-14.30 – Przerwa obiadowa

14.30 – 17.00 – Degustacja panelowa win zgłoszonych na Konwent, komentowana przez panel zaproszonych ekspertów (cz. II, wina czerwone)

17.00-17.30 – Podsumowanie pierwszego dnia

19.00 – Wieczór integracyjny (Dom Dziennikarza)

Niedziela 17.11.2019

9.30–10.00 – rejestracja uczestników przybywających na drugie lub obydwie dni Konwentu

10.00 – 12.00 – Szkolenie tematyczne I (Apelacja, oznaczenia geograficzne - wyzwania i problemy (dyskusja panelowa, omówienie tworzenia apelacji przez MPW, problemy z tym związane, również kwestie oznaczeń na etykietach polskich win. Panel: W. Bosak, J. Zdrzałka, R. Froń, moderacja: M. Kapczyński)

12.00 – 12.30 – przerwa kawowa

12.30 – 14.30 – Szkolenie tematyczne: Problemy ekonomiki produkcji wina

14.30-15.00 – Podsumowanie i zamknięcie obrad Konwentu.

**Załącznik nr 2: Opłaty za udział w XIV Konwencji Polskich Winiarzy**

Lp	Typ uczestnika	Opłata za udział w Konwencji od osoby	Opłata za udział w Konwencji (bez noclegu) od osoby
1	Winnice, które się zgłoszą i dostarczą w terminie dwie próbki wina	150	85
2	Winnice, które się zgłoszą i dostarczą w terminie jedną próbkę wina	200	100
3	Winnice nie zgłaszające wina	250	150
4	Osoby zamierzające założyć winnicę	250	200

Wyjaśnienie: płatność za udział w Konwencji uzależniona jest od ilości dostarczonych próbek wina. Na przykład: płatność w przypadku winnicy dostarczającej 2 próbki wina (po sześć butelek jednej próbki) wynosi 150 zł od osoby i 150 zł od każdej dodatkowo zgłoszonej osoby. W przypadku niekorzystania z noclegu płatność wynosi 85 zł od osoby i tyleż od każdej kolejnej zgłoszonej osoby.

Wpłaty należy wносить w terminie do dnia 6 listopada 2019 r, na numer rachunku: 44 1240 2412 1111 0010 9377 4232 z dopiskiem „Konwent”.

### Załącznik nr 3: 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 Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły 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 4: Fiszka techniczna wina

Nazwa wina:.....

Rocznik:.....

Winnica: .....

Kategoria wina, zgodnie z Załącznikiem nr 5:

Odmiana lub odmiany winorośli (według udziału procentowego): .....

.....

Dojrzałość winogron ( $^{\circ}\text{Blg}$ ,  $^{\circ}\text{NM}$ , % potencjalnego alkoholu): .....

Kwasowość moszczu w g/l\* .....

Zawartość alkoholu w gotowym winie\*: .....

Kwasowość wina w g/l\* .....

Zawartość cukru resztkowego w g/l\* .....

Podstawowe dane na temat winifikacji:

- czy stosowano dosładzanie nastawu, czym i w jakiej dawce na 100 l:.....
- sumaryczna dawka użytej siarki w mg  $\text{SO}_2$  /l lub w g pirosiarczynu na 100 l wina:.....
- okres maceracji:.....
- okres fermentacji:.....
- czy wino dojrzewało w beczce (rodzaj beczki i czas dojrzewania):.....
- czy wino miało inny kontakt z drewnem (wióry, listwy, itp.) .....
- data butelkowania:.....
- inne informacje:.....

\* o ile takie badanie było wykonane

Data:

Nazwisko i imię winiarza:

Podpis

### Załącznik nr 5: 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 przejrzałych, zbotrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, uzyskane bez dodatku SO<sub>2</sub>, etc.