

Regulamin XV Konkursu Win Domowych Łódź 2026

1. Konkurs Win Domowych Łódź 2025 jest organizowany przez Łódzki Klub Winiarzy (Organizator Konkursu).
2. Sponsorzy konkursu:
 - a) sponsor generalny i fundator nagród: firma BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka komandytowa z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141;
 - b) sponsor i gospodarz wydarzeń konkursowych: Restauracja „U Milscha”, ul. Łąkowa 21, 90-553 Łódź;

3. Terminy:

Zgłaszanie win do 14 maja 2026 r. (wina dostarczone po tym terminie nie biorą udziału w Konkursie).

Rozpoczęcie Konkursu: 18.05.2026 r. (ok. godziny 16),

I tura oceny win: 18.05.2026r. (ok. godziny 16),

II tura oceny win: 25.05.2026 r. (ok. godziny 16).

Zakończenie Konkursu, łącznie z ogłoszeniem wyników, odbędzie się w dniu 01.06.2026 roku (ok. godziny 17) w: Restauracja „U Milscha”, ul. Łąkowa 21, 90-553 Łódź.

Nie przewiduje się udziału publiczności w pracach Komisji konkursowych. Osoby które zdobędą nagrody zostaną poinformowane telefonicznie i indywidualnie zaproszone na wręczenie nagród.

4. Organizator Konkursu wyznacza Pełnomocnika Konkursu odpowiedzialnego za sprawy organizacyjne i prawidłowy, czyli zgodny z niniejszym Regulaminem jego przebieg oraz kompletuje Komisje konkursowe.
5. Uczestnik Konkursu, przystępując do Konkursu, akceptuje w całości postanowienia niniejszego Regulaminu.
6. Uczestnikiem Konkursu może być każda pełnoletnia osoba fizyczna, wytwarzająca amatorsko wina, nie przeznaczone do sprzedaży (Uczestnik Konkursu). **Ilość win wystawianych w Konkursie przez jednego Uczestnika Konkursu jest ograniczona do trzech.** Udział w Konkursie jest jednocześnie potwierdzeniem autorstwa wina.
7. Zabrania się wystawiania w Konkursie win kupnych lub zawierających jakikolwiek dodatek wina kupnego.

8. Dodatek miodu w winach jest dopuszczalny pod warunkiem, że miód nie maskuje cech podstawowego surowca wina.
9. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest dostarczenie wina zabutelkowanego w standardową zieloną szklaną butelkę typu „Bordeaux” o pojemności 0,75 litra. W przypadku zgłoszenia wina do Konkursu w butelce innej niż regulaminowa, wino zostanie ocenione na koniec Konkursu, jednakże nie będzie brane pod uwagę do klasyfikacji generalnej.
10. Jedynym dopuszczalnym zamknięciem jest korek. Wina musujące muszą być zgłoszone jako musujące i muszą być w butelkach szampańskich, zamkniętych odpowiednim korkiem i zadrutowane.
11. Butelki muszą być pozbawione jakichkolwiek naklejek oraz innych oznaczeń umożliwiających ich identyfikację.
12. **Wyroby konkursowe należy przysłać (koszty ponosi nadawca) na adres: Dariusz K. tel 604 273 079 Punkt DHL 4596367 ul Tęczowa 1 91-502 Łódź z dopiskiem „KONKURS 2026” – w terminie od dnia 20.04.2026 do dnia 15.05.2026 r. Przesyłka powinna być dobrze zabezpieczona przed uszkodzeniem w czasie transportu. Nie przewidujemy możliwości osobistego dostarczania win na konkurs**
13. 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.**
14. Wszystkie butelki zostaną podzielone na kategorie. Butelki które z jakichś względów mogą być identyfikowalne zostaną owinięte w celu uniemożliwienia identyfikacji. W dniu Konkursu zostaną opatrzone wybranymi losowo numerami konkursowymi. Operacji tej dokonają w dniu Konkursu Przewodniczący odpowiednich Komisji. **Obok numeru zostanie podany zgodnie z formularzem zgłoszeniowym surowiec wiodący lub informacja „kupaż”.**
15. Organizator dąży do wszelkich starań, aby zachować anonimowość wszystkich win biorących udział w konkursie.
16. 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. 20 g/1 kg (wskazanie na cukromierzu);
 - II - **wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne.** Maksymalny Balling wina: 2,0 stopnia, tj. 20 g/1 kg (wskazanie na cukromierzu);
 - III - **wina białe i różowe: półsłodkie lub słodkie;**
 - IV - **wina czerwone: półsłodkie lub słodkie.**

17. 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.
18. Niedozwolone jest użycie niefermentowalnych substytutów cukru (ksylitol, aspartam, stewia 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.
19. Pełnomocnik Konkursu ma prawo, na wniosek Komisji, dokonać w trakcie trwania Konkursu dekodowania wina w celu sprawdzenia poprawności klasyfikacji przeprowadzonej przez Organizatora Konkursu do danej kategorii. Wino następnie jest ponownie kodowane i kierowane do właściwej Komisji Konkursu.
20. Warunkiem odbycia się Konkursu w danej kategorii jest zgłoszenie co najmniej 5 różnych win, wystawionych przez co najmniej 3 różnych Uczestników.
21. Organizator Konkursu może ograniczyć liczbę kategorii konkursowych, łączyć kategorie bądź wyznaczyć dodatkowe podkategorie w zależności od frekwencji.
22. Komisja Konkursowa ustanawia Przewodniczącego 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.
23. Członkowie Komisji Konkursowej oceniają wina zakodowane i podawane w kolejności losowej.
24. **Wina biorące udział w konkursie będą punktowane według następujących kryteriów:**

WYGLĄD – maks. 2 punkty:

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 punkty:

- złożony, elegancki, wielopłaszczyznowy, trwały: 4 pkt.;
- przyjemny, pociągający lub wieloowocowy: 3 pkt.;
- czysty lub wyraźnie owocowy: 2 pkt.;
- prosty lub mało uchwytny lub silnie jednoowocowy: 1 pkt;
- brak, nieprzyjemny, chemiczny (siarkowy, octowy, octan etylu itp.): 0 pkt.

RÓWNOWAGA – maks. 5 punktów:

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 punkt:

- 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 punkty:

- złożony, wielopłaszczyznowy: 2 pkt.;
- prosty lub jednoowocowy: 1 pkt;
- wadliwy lub chemiczny: 0 pkt.

FINISZ – maks. 1 punkt

- długi, przyjemny: 1 pkt;
- brak lub zanikający szybko: 0 pkt.

WRAŻENIE OGÓLNE – maks. 5 punktów

- 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 punktów.

25. 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);
26. Dla poszczególnych win wyliczane są średnie arytmetyczne ucięte wyników (według opisu z punktu 24.) średnia arytmetyczna ucięta jest podstawą do klasyfikacji (zajętego miejsca) poszczególnych win.

27. W zależności od ilości zdobytych punktów przyznaje się następujące tytuły:

14,00-15,99 - Medal Brązowy

16,00-17,99 - Medal Srebrny

18,00-20,00 - Medal Złoty

28. Honorowy tytuł Winiarza Roku 2024 przysługiwać będzie Uczestnikowi Konkursu, który zdobędzie największą ilość punktów liczonych sumarycznie według zasady:

· miejsce pierwsze: 3 pkt;

· miejsce drugie: 2 pkt;

· miejsce trzecie: 1 pkt.

W przypadku równej ilości punktów decydują "małe punkty" z oceny wina.

29. Nagrodami w poszczególnych kategoriach są dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

30. Nagroda rzeczowa jest przyznawana jeżeli wino spełni dwa następujące warunki: zajmie pierwsze miejsce w swojej kategorii i uzyska dostateczną ilość punktów, dającą miejsce „medalowe”.

31. Zwycięzcy mają prawo posługiwania się odpowiednimi znakami graficznymi potwierdzającymi uzyskane przez nich wyniki wyłącznie w odniesieniu do wina identycznego z nagrodzonym (pochodzącego z tego samego nastawu).

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

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

34. Administratorem danych osobowych Łódzki Klub Winiarzy w Łodzi.

35. Dane osobowe będą przetwarzane w celu organizacji, promocji i przeprowadzenia XV Ogólnopolskiego Konkursu Win Domowych, publikacji informacji o laureatach na stronie internetowej oraz w mediach w związku z promocją działalności Klubu, a także w celach archiwizacyjnych.

36. Dane osobowe będą przechowywane do czasu uchylecia zgody na ich przetwarzanie, nie dłużej jednak niż przez okres jednego roku po zakończeniu XV Ogólnopolskiego Konkursu Win Domowych.

- Odbiorcami danych osobowych mogą być podmioty uczestniczące w organizacji XV Ogólnopolskiego Konkursu Win Domowych, a także inne podmioty uprawnione do ich uzyskania na podstawie przepisów prawa.

- Dane będą przetwarzane na podstawie zgody, podanie danych jest dobrowolne, jednak odmowa podania danych może uniemożliwić uczestnictwo w XV Ogólnopolskim Konkursie Win Domowych.
- Przysługuje Pani/Panu prawo do: dostępu do swoich danych, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, a także cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
- Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2 00-193 Warszawa.