

РЕГЛАМЕНТ
ежегодного конкурса российских вин
«Кубок АВВР»

1. Учредитель, Оргкомитет

1.1. Ежегодный винный конкурс «Кубок АВВР» (далее – Конкурс) учрежден Ассоциацией «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (далее – АВВР).

1.2. Для проведения Конкурса в АВВР создается оргкомитет Конкурса (далее – Оргкомитет) в составе:

- Киселев Дмитрий Константинович – Председатель,
- Ефремов Петр Александрович – Секретарь,
- Столяров Александр Георгиевич – член Оргкомитета,
- Ордина Анастасия Сергеевна – член Оргкомитета,
- Майоров Павел Андреевич – член Оргкомитета,
- Быханова Оксана Васильевна – член Оргкомитета, технический организатор Конкурса (далее – Представитель Оргкомитета).

2. Порядок отбора образцов

2.1. К участию в Конкурсе допускаются российские вина, оформленные и маркированные в соответствии с действующим законодательством, и представленные в розничной продаже на территории Российской Федерации.

2.2. К участию в Конкурсе допускаются российские вина, номинированные авторами и (или) организаторами следующих конкурсов \ гидов \ рейтингов российских вин (далее соответственно – «Организаторы рейтингов» и «рейтинги»):

- Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК;
- Top100Wines.ru гид российских вин;

- «Винный гид России» Роскачества;
- "Винный гид "Продэкспо"
- Дегустационный конкурс «Винорус»
- «Лучшие вина России по версии SWN»;
- Дегустационный конкурс «Винная карта России».

2.3. Список Организаторов рейтингов утверждается Оргкомитетом.

2.4. Для формирования списка вин-участников Конкурса (далее – Вин), Представитель Оргкомитета обращается к Организаторам рейтингов с предложением предоставить 21 (двадцать одно) наименование вин победителей соответствующих конкурсов в семи категориях:

- игристые вина – 3 вина;
- российское шампанское – 3 вина;
- белые вина – 3 вина;
- розовые вина – 3 вина;
- красные вина – 3 вина;
- крепленые (ликерные) вина – 3 вина;
- сладкие вина (не крепленые вина с содержанием сахара более 200 г/л) – 3 вина.

Организаторы конкурсов вправе предоставить на Конкурс дополнительно до 3 (трех) наименований (независимо от категории) вин, не вошедших в список вин-победителей соответствующего рейтинга.

2.5. Финальный список Вин утверждается Оргкомитетом.

3. Приобретение конкурсных образцов

3.1. Вина приобретаются Представителем Оргкомитета в розничной торговле в количестве 4 (четыре) образцов каждого наименования из списка номинантов.

3.2. Подтверждением приобретения Вин являются кассовые чеки с расшифровкой по товарным позициям, прилагаемые Представителем Оргкомитета к отчету о приобретении Вин.

3.3. Вина доставляются в место хранения до момента проведения дегустации.

4. Подготовка к дегустации

4.1. Подготовка документации.

4.1.1. Каждому Вину Представитель Оргкомитета присваивает индивидуальный номер Вина и запрашивает у производителей (виноделен) комплект документов, подтверждающих соответствие Национальному стандарту качества, в соответствии с которыми произведены данные Вина:

а) Регистрационный № в ФРАП;

б) Копии заверенных документов:

- Технологическую инструкцию (на серию);
- Декларацию о соответствии (на серию);
- Протоколы испытаний на соответствие декларации о соответствии и ТИ (на серию);
- Протоколы испытаний (удостоверение о качестве) на соответствие декларации о соответствии и ТИ (на конкретную партию/дату розлива/дату изготовления).

4.1.2. Индивидуальный номер Вина, данные, предоставленные производителем, и результаты лабораторных исследований (при их проведении) вносятся в Карту вина-участника Конкурса (далее - КВУ).

4.2. Место проведения дегустации определяется Оргкомитетом из числа площадок, оснащенных оборудованием, необходимым для проведения дегустационной оценки вин не менее 100 образцов с участием не менее 15 человек.

5. Определение состава дегустационной комиссии Конкурса

5.1. Состав дегустационной комиссии конкурса формируется из числа членов Центральной дегустационной комиссии АВВР (ЦДК АВВР).

5.2. Для созыва дегустационной комиссии Конкурса текущего года, Представитель Оргкомитета уточняет у членов ЦДК АВВР доступность для участия в дегустации и формирует предварительный список на рассмотрение Оргкомитета.

5.3. Минимальное количество участников дегустационной комиссии Конкурса составляет 12 человек.

5.4. Состав дегустационной комиссии утверждается Оргкомитетом.

6. Органолептическая оценка конкурсных образцов

6.1. Дегустации проводятся в 3 (три) этапа в течение 3 (трех) дней. В первый день оцениваются вина в категориях «Игристые вина», «Российское шампанское»; во второй день – «Белые вина», «Розовые вина», «Сладкие вина»; в третий день – «Красные вина», «Крепленые (ликерные) вина».

6.2. Каждый образец оценивается путем слепой органолептической дегустации, оценка выставляется по 100-балльной шкале.

6.3. Дегустация проводится с помощью системы оценки вин, определяемой по усмотрению АВВР исходя из количества вин, числа членов дегустационной комиссии, условий Конкурса и иных обстоятельств.

6.4. Итоговый рейтинг формируется в соответствии с оценкой, полученной каждым образцом в ходе слепой дегустации. На основании предоставленных данных Оргкомитет составляет и утверждает список вин-победителей Конкурса (награды – Гран-при, Золото, Серебро и Бронза в каждой номинации). Количество вручаемых наград достоинства «Золото», «Серебро» и «Бронза», может быть расширено решением Оргкомитета при равенстве полученных оценок у отдельных образцов.

6.5. АВВР проводит исследования физико-химических, биохимических микробиологических характеристик Вин в

специализированных лабораториях, отбираемых АВВР на конкурсной основе. Для лабораторных исследований направляются по 2 (два) образца каждого Вина в емкостях, отличных от розничной упаковки (за исключением игристых вин и российского шампанского), маркированных индивидуальным номером Вина. Исследования проводятся по следующему списку параметров:

- Объёмная доля этилового спирта, %,
- Массовая концентрация сахаров, г/дм³,
- Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм³,
- Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм³,
- Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм³ (для вин, игристых вин),
- Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм³,
- Массовая концентрация железа, мг/дм³,
- Определение объемной доли метилового спирта,
- Определение массовой концентрации органических кислот (5 показателей – винная, яблочная, молочная, лимонная, янтарная),
- Определение синтетических красителей (6 показателей для красных вин),
- Определение летучих (ароматобразующих) веществ (с приложением цифровой хроматограммы вина),
- Определение ароматизаторов,
- Идентификация микрофлоры.

6.6. Результаты исследований вносятся в КВУ по каждому Вину.

6.7. В случае если лабораторные исследования Вина не проводились до его органолептической оценки, они могут быть проведены по запросу любого члена дегустационной комиссии, либо Организатора рейтингов, либо представителя производителей Вин в отношении любого образца. Вина,

получившие призовые места, подлежат лабораторному анализу в обязательном порядке.

7. Подсчет итоговых баллов.

7.1. Для подсчета итоговых баллов по каждому победителю используется метод, рекомендованный Международной организацией по виноградарству и виноделию - OIV STANDARD FOR INTERNATIONAL WINE AND SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN COMPETITIONS в его актуальной редакции.

8. Объявление итогов Конкурса и награждение победителей

8.1. Список вин-победителей Конкурса, утвержденный Оргкомитетом по результатам прошедших дегустаций, оглашается в рамках ежегодного Российского винодельческого форума. Церемония награждения победителей также проводится в рамках Российского винодельческого форума.

8.2. Производителям вин-победителей Конкурса вручаются награды соответствующего достоинства с логотипом Конкурса.

8.3. Список вин-победителей Конкурса публикуется по номинациям на сайте аввр.рф.

8.4. Публикации также подлежат следующие данные в отношении каждого вина-участника Конкурса:

1) информация, которая в соответствии с требованиями законодательства подлежит указанию на упаковке продукции при ее розничной продаже и характеризующая ее потребительские свойства и качество;

2) результаты оценки вин, отражающие оценку органолептических характеристик образца, в том числе, сравнительная совокупная оценка образца продукции в сопоставлении с другими образцами винодельческой продукции, включенными в рейтинг винодельческой продукции;

3) результаты лабораторных исследований образца (согласно ФЗ № 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации») и его физико-химических, биохимических и микробиологических характеристик;

4) данные о юридических и физических лицах, осуществлявших исследование органолептических, физико-химических, биохимических и микробиологических характеристик образцов винодельческой продукции;

5) дата, место, стоимость приобретения образца продукции и реквизиты кассового чека (или иного документа о приобретении) образца.