

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,
- Плотников Алексей Николаевич – Секретарь,
- Ордина Анастасия Сергеевна – член Оргкомитета,
- Столяров Александр Георгиевич – член Оргкомитета,
- Быханова Оксана Васильевна – член Оргкомитета, ответственный за организацию 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 российских вин (далее – Организаторы конкурсов):

- Авторский гид «Российские вина» Артура Саркисяна;
- Top100Wines.ru гид российских вин;
- «Винный гид России» Роскачества;
- Винный конкурс «Продэкспо»;

- Винный конкурс «ВИНОРУС»;
- Винная экспедиция Simple Wine News;
- Дегустационный конкурс «Винная карта России».

2.3. Список Организаторов конкурсов утверждается Оргкомитетом.

2.4. Для формирования списка вин-участников Конкурса (далее – Вин), Представитель Оргкомитета обращается к Организаторам конкурсов 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 на литр) – 3 вина.

Организаторы конкурсов вправе предоставить на Конкурс еще 3 наименования (независимо от категории) вин, не вошедших в список вин-победителей соответствующего конкурса.

2.5. Итоговый 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. Кассовые чеки с расшифровкой по товарным позициям, прилагаются 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. Для каждого Вина 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.

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.

5.2. Минимальное количество участников дегустационной комиссии Конкурса составляет 12 человек. Состав дегустационной комиссии утверждается Оргкомитетом.

6. Органолептическая оценка конкурсных образцов

6.1. Дегустации проводятся в 2 (два) этапа в течение 2 (двух) дней. В первый день оцениваются Вина: игристые, российское шампанское, белые и сладкие. Во второй день оцениваются вина: розовые, красные и крепленые (ликерные).

6.2. Каждое Вино оценивается путем проведения слепой органолептической дегустации и оценивается по 100-балльной шкале.

6.3. Дегустация проводится с помощью системы оценки вин RatingTelling (<https://ratingtelling.com/>), с исключением одного минимального и одного максимального значений.

6.5. Итоговый рейтинг формируется в соответствии с оценкой, полученной Винами 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 Винами оценок.

6.6. Физико-химические, биохимические и микробиологические характеристики исследования вин проводятся 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.

6.7. Результаты исследований вносятся в КВУ по каждому Вину.

6.8. В случае если лабораторные исследования Вина не проводились до его органолептической оценки, они могут быть проведены по запросу любого члена дегустационной комиссии, либо Организатора конкурсов, либо представителя производителей Вин в отношении любого образца. Вина, получившие призовые места, подлежат лабораторному анализу в обязательном порядке.

7. Объявление итогов Конкурса и награждение победителей

7.1. Список Вин-победителей Конкурса, утвержденный Оргкомитетом по результатам прошедших дегустаций, оглашается в рамках ежегодного

Российского винодельческого форума. Там же проводится церемония награждения победителей.

7.2. Производителям Вин-победителей Конкурса вручаются призы соответствующего достоинства с логотипом Конкурса.

7.3. Список Вин-победителей Конкурса публикуется по номинациям на сайте аввр.рф.

Публикации также подлежат следующие данные в отношении каждого Вина:

- Карта вина-участника Конкурса,
- Данные протоколов дегустации,
- Результаты лабораторных исследований (в случае проведения),
- Копии кассовых чеков о приобретении.