



1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок и регламент проведения Конкурса виноделов «Молодая лоза» (далее – Конкурс), требования к участникам Конкурса, порядок их выдвижения на Конкурс, сроки проведения;

1.2. Организаторами Конкурса являются:

- Ассоциация производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края
- Бюро «Винные истории»,
- Агентство «Событие»,
- Центр винного образования "Лаборатория вина"

При поддержке Союза виноградарей и виноделов России и Министерства сельского хозяйства Краснодарского края.

Организаторами определен оргкомитет конкурса - Бюро «Винные Истории».

Оргкомитет конкурса обязан:

- разработать положение о проведении конкурса и довести его до сведения до заинтересованных лиц;
- предоставить конкурсантам формы анкет, формы резюме и условия участия в конкурсе.
- собрать анкеты и регистрирует конкурсантов;
- осуществить контроль за соблюдением порядка проведения конкурса;
- организовать работу жюри конкурса;
- наградить победителей конкурса.

1.3. Дополнительная информация, комментарии к конкурсным номинациям, порядок подачи заявок на конкурс публикуются на официальном сайте Бюро «Винные истории» www.winestories.pro в разделе «Мероприятия».

1.4. Итоги Конкурса будут подведены 9 декабря 2021 года в ст. Тамань, Центре энологии Chateau Tamagne, ул. Карла Маркса, 1.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Цель конкурса - выявление талантливых молодых виноделов и создание условий для их профессионального роста.

2.2. Задачи Конкурса:

- ✓ содействие повышению престижа и формированию позитивного общественного представления о профессии винодела;
- ✓ стимулирование развития профессионального мастерства молодых виноделов;
- ✓ расширение диапазона профессионального общения молодых виноделов;
- ✓ вовлечение молодых виноделов в решение вопросов развития виноделия в России;
- ✓ сохранение традиций в передаче профессионального опыта виноделов;

- ✓ выявление одаренных и профессионально определившихся молодых работников, их поддержка и поощрение.

3. Условия участия в Конкурсе

- 3.1. В Конкурсе имеют право принимать участие сотрудники (работающие в настоящее время или временно не работающие) винодельческих предприятий России, по роду своей деятельности на предприятии непосредственно участвующие в технологическом процессе производства вина.
- 3.2. Возраст участников Конкурса – до 35 лет.
- 3.3. Стаж работы участника Конкурса – не более 5 лет.
- 3.4. К конкурсу допускаются участники имеющее профильное (высшее или среднее) образование по одной из следующих специальностей, одному из следующих направлений подготовки: «Агрономия», квалификация «бакалавр сельского хозяйства», «магистр сельского хозяйства», по специальности «Агрономия», квалификация «ученый агроном»; по специальности «Плодоовощеводство и виноградарство», квалификация «ученый агроном»; или по направлению подготовки «Агроинженерия», квалификация «бакалавр техники и технологии», «магистр техники и технологии», по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация «технолог сельскохозяйственного производства»; или по направлению подготовки «Технология продуктов питания», квалификация «бакалавр техники и технологии», «магистр техники и технологии», по специальности «Технология бродильных производств и виноделия», квалификация «инженер», по специальности «Технология виноделия», квалификация «инженер-технолог»;
- 3.5. Победители Конкурса в течение двух последующих лет участие в Конкурсе не принимают.
- 3.6. Конкурсант может заявиться на конкурс самостоятельно или от предприятия.

4. Порядок организации и проведения Конкурса

- 4.1. Конкурс проводится с 1 октября по 30 ноября 2021 года - официальная программа. Конкурс включает в себя программу из 2х дней – конкурсную и образовательную.
- 4.2. Руководство проведением Конкурса осуществляет Оргкомитет.
- 4.3. Оргкомитет формирует Жюри Конкурса, которое оценивает знания и инициативы участников, подводит итоги Конкурса, определяет победителей.
- 4.4. Конкурс проводится по одной номинации – «Лучший молодой винодел России», с присуждением 1,2,3 места согласно набранным баллам.
- 4.5. Конкурс проводится в два этапа (заочный и очный):
- ✓ Заочный этап - прием заявки на участие в конкурсе и резюме от конкурсанта. Прием заявок* начинается с 1 октября 2021 года и завершается 30 ноября 2021 года. Организаторы конкурса имеют право отказать конкурсанту в допуске к конкурсу, ознакомившись с его анкетой, если одно из условий пункта 3 данного положения не соблюдено. Конкурсант оповещается официальным письмом от Организатора. Организатор предоставляет конкурсанту положение о конкурсе, перечень заданий и критерии оценивания каждого этапа.
 - ✓ Очный этап проводится 8 и 9 декабря 2021 года, состоит из 2х частей. Теоретическая часть - тест. При наборе проходного бала по результатам теста конкурсант допускается ко второй части этого этапа – практической.

Положение о конкурсе, все изменения к нему, сроки проведения и место проведения конкурса опубликовано на сайте www.winestories.pro.

* *Примечание:*

Подача заявки на Конкурс означает согласие участника Конкурса с условиями его проведения и настоящим Положением. Регистрация заявки означает согласие с использованием персональных данных. Направляя заявку, участники выражают согласие с

тем, что вся информация, предоставляемая ими на Конкурс, включая результаты интеллектуальной деятельности, персональные и профессиональные данные, будет доступна членам Оргкомитета.

4.6. Состав Конкурсной документации:

1. Копия диплома об окончании вуза (в электронном виде).
2. Анкета участника (в электронном виде). Форма предоставляется Организатором.
3. Резюме участника (в электронном виде). Форма предоставляется Организатором.

4.7. Помимо конкурсной программы (заочного и очного этапа), конкурсантам предоставляется возможность в рамках конкурсах посетить серию образовательных лекций от ведущих специалистов винодельческой отрасли России, входящих в состав Жюри конкурса. На этих лекциях конкурсанты смогут получить полезную информацию от экспертов, задать вопросы, неформально пообщаться. Темы лекций будут предоставлены конкурсантам дополнительно. В лекциях смогут принять участие все конкурсанты, допущенные до очного этапа (т.е. все, кто приехал 8 и 9 декабря 2021 года для написания теста, даже если конкурсант не набрал проходной балл для второй части очного этапа). Именно здесь конкурсанты смогут получить обратную связь от Жюри конкурса, понять, на что в будущем им стоит обратить внимание для развития в профессии и победы в конкурсе.

4.8. Очный этап конкурса проводится на территории Центра энологии Chateau Tamagne, станция Тамань, ул. Карла Маркса, 1. Конкурсантам будет предоставлена информация об отеле, как официальной площадке для размещения в дни конкурса. Бронирование и оплата стоимости размещения осуществляется конкурсантами самостоятельно.

Очный этап конкурса 8 и 9 декабря делится на две части.

- Тест на знание теории производства вина, чтобы подтвердить базовые знания участников. Тест все конкурсанты проходят одновременно. Для оперативной проверки результатов теста заранее снабжаем Оргкомитет ключом. Конкурсанты, набравшие нужный балл, переходят ко второй части конкурса. Т.е. кто не набрал нужный балл, остаются на вечернюю программу и награждение, а также на образовательные лекции (но не могут участвовать во второй части очного этапа).

- Практическая часть конкурса. Каждый конкурсант проходит ее индивидуально. В зале организовано несколько столов – станций. Каждый конкурсант должен пройти все станции, на каждой станции конкурсант получает оценку за ответ. Оценки на каждой станции от 1 до 5. Оценки заносятся в ведомость и затем суммируются в итоговый балл конкурсанта, включая балл за тест. Если конкурсанты, претендующие на победу, набирают равные баллы, то члены жюри предлагают конкурсантам дополнительное задание, после которого, жюри методом совещания могут присудить одному из конкурсантов 1 балл.

Предварительные темы практических заданий:

1. В слепой дегустации определить сорта представленных вин, дать характеристику вину. Возможно, конкурсант сможет отгадать еще какие-то параметры вина (год, регион, выдержка в бочке), это повышает его оценку. Ответ принимается письменно в коротком формате на заранее заготовленном шаблоне от Организаторов. Время на подготовку и написание ответа - 20 минут. Для практического задания будут использоваться только вина российского производства из винограда выращенного в России.
2. Прodeгустировать образцы вин или виноматериалов, определить основные пороки этих вин. Ответ принимается письменно в коротком формате на заранее заготовленном шаблоне от Организаторов. Время на подготовку и написание ответа - 20 минут. Для практического задания будут использоваться только вина российского производства из винограда выращенного в России.
3. Прodeгустировать вина, сделать предположение, как можно исправить существующие пороки (если они есть) или значительно улучшить (если вино и так хорошее) данный образец вина с помощью вспомогательных материалов. Ответ принимается письменно в коротком формате на заранее заготовленном шаблоне от Организаторов. Время на подготовку и написание ответа - 20 минут. Для практического задания будут использоваться только вина российского производства из винограда выращенного в России.
4. Конкурсанту предлагается ответить на вопросы и основных сортах винограда, произрастающих в России, написать страны страны, для которых эти сорта являются типичными (или родиной); определить сорта-родители известных международных сортов винограда; определить по листу и грозди сорт винограда; определить по фото

- систему формирования куста; определить, какие сахаристость, кислотность, фенольная зрелость винограда соответствуют определенным типам вина; определить, к каким типам почв и климатическим зонам подходят те или иные сорта.
5. Конкурсанту предлагается сделать купаж вина. Для этого ему предоставляется исходный образец, а также вина для его составления. Конкурсант должен сам подобрать какие вина использовать в купаже, а также рассказать о том, почему он выбрал те или иные вина для составления купажа.
- 5.9. Оргкомитет конкурса предоставит окончательные темы практических заданий, ориентировочный тест, а также более подробную систему оценки результатов всем зарегистрированным участникам конкурса не позднее 20 ноября 2021 года.

6. Подведение итогов Конкурса

- 6.1. К очному этапу Конкурса допускаются не более 40 конкурсанта, предоставивших в комиссию свои анкеты и резюме (первые 40 заявок, соответствующих положению). География участников конкурса – Россия.
- 6.2. Победителями Конкурса признаются участники очного этапа, набравшие по итогам экспертной оценки наибольшее количество баллов. Предусматривается 3 призовых места.
- 6.3. Победитель конкурса, занявший первое место (наибольшее количество баллов за все этапы), награждается сертификатом на обучение Центр винного образования "Лаборатория вина", остальные победители занявшие 2 и 3 место награждаются памятными призами от партнёров Конкурса.
- 6.4. Решение Жюри утверждается решением оргкомитета.
- 6.5. Награждение победителей конкурса будет проходить 9 декабря 2021 на церемонии награждения победителей в Центре энологии Chateau Tamagne, станица Тамань, ул. Карла Маркса, 1.
- 6.6. Итоги Конкурса будут размещены на сайте www.winestories.pro, ассоциации «Кубаньвиноградка», а также на сайтах информационных партнеров.
- 6.7. В адрес предприятия, направившего конкурсанта, направляется официальное письмо о результате участия сотрудника.

Организаторы конкурса:



СОБЫТИЕ

Агентство «Событие» специализируется на проведении мероприятий форматов b2b: деловые конференции, клиентские дни, премии и конкурсы в различных отраслях. Действующий член Ассоциации «Кубаньвиноградка»



Винные истории

Бюро "Винные истории" специальный проект Агентства «Событие», занимающийся организацией винных мероприятий формата b2b и b2c. Разработка маркетинговых стратегий и проведение исследований для участников винодельческого рынка.



Ассоциация производителей винограда и вина Краснодарского края «Кубаньвиноградка» объединяет в своем составе 23 предприятия, занимающиеся производством винограда и винодельческой продукции.



Научно-методического центра виноградарства и виноделия «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова. Первый и лучший центр винного образования в Крыму. Курс подготовки сомелье, курс виноградарства и виноделия. Преподаватели – это признанные в своей среде винные эксперты, виноделы, практикующие сомелье.

По вопросам участия вы можете связаться с руководителем проекта Анной Буцацкой по телефону 8-918-211-21-88, e-mail: anna@winestories.pro. Чтобы получить бланк анкеты и резюме вам нужно связаться с нами по телефону, электронной почте или оставить запрос на сайте.