



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»,
 - НМЦ "Лаборатория вина" при Севастопольском филиале МГУ им. М. В. Ломоносова.
- При поддержке Управления по виноградарству и винодельческой промышленности министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности 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 6 декабря 2018 года в г. Анапа, Отель «Де ла Мапа»

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 17 сентября по 6 декабря 2018 года - официальная программа. Конкурс включает в себя дополнительный день 7 декабря 2018 года, как неофициальную программу для проведения образовательных лекций для всех конкурсантов.

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 15 сентября 2018 года и завершается 1 декабря 2018 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 6 декабря 2018 года, состоит из 2х частей, которые проводятся в один день. 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. Лекции состоятся после завершения официальной программы конкурса. На этих лекциях конкурсанты смогут получить полезную информацию от мэтров, 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 6 декабря 2018 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 отеля «Де ла Мапа» в городе Анапа. Конкурсанты могут воспользоваться возможностью проживания в этом отеле. Бронирование и оплата стоимости размещения осуществляется конкурсантами самостоятельно.

Очный этап конкурса 6 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. Те, 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 на вечерней игре таким конкурсантам предлагается 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. Продегустировать 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. Продегустировать 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 предлагаются карточки с названием виноградных сортов произрастающих в России, предлагается распределить их по странам, 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.

4.9. Оргкомитет конкурса предоставит окончательные темы практических заданий, ориентировочный тест, а также более подробную систему оценки результатов всем зарегистрированным участникам конкурса не позднее 1 ноября 2018 года.

6. Подведение итогов Конкурса

6.1. К очному этапу Конкурса допускаются не более 50 конкурсантов, предоставивших в комиссию свои анкеты и резюме (первые 50 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 в НМЦ "Лаборатория вина" при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова, 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 6 декабря после вечерней программы - игры «Винный брейн-ринг». На вечернюю игру и награждение допускаются конкурсанты, допущенные до очного этапа конкурса, не зависимо от того прошли они первую часть этапа конкурса (тестирование) или нет.

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.

7. Предварительная программа конкурса «Молодые виноделы России»

	Программа
6 декабря	9.00 – 10.00 Прибытие и регистрация участников в отеле «Де ла Мапа» 10.00 – 11.00 Первая часть очного этапа - написание теста конкурсантами. 11.00 – 12.00 Проверка тестов Организаторами. Заселение конкурсантов в отель. 12.00 – 12.15 Оглашение результатов теста. К практическому этапу допускаются конкурсанты, набравшие проходной балл в тестовом задании. 12.15 – 17.00 Вторая часть очного этапа - выполнение практических заданий. 17.00 – 19.00 Перерыв для конкурсантов, подведение итогов Конкурса членами Жюри. 19.00 – 21.00 Интеллектуальная игра «Винный брейн-ринг». К игре приглашаются все участники, приехавшие на очный этап конкурса. 21.00 – 22.00 Объявление итогов конкурса, церемония награждения.
7 декабря	9.45.00 – 10.00 Встреча участников конкурса в винном гастропабе «Бруквин» 10.00 – 11.30 – образовательные антилекции 11.30 – 12.00 – вкусный перерыв 12.30 - 14.00 – образовательные антилекции

	<p>14.00 – 15.00 – выезд участников из отеля</p> <p>Антилекции, это противоположность классическим лекциям с ведением длинных конспектов. Организаторы конкурса представляют вам возможность узнать полезную информацию от практиков и экспертов российского виноделия в формате диалога и дружеского общения. Вы сможете получить обратную связь, что нужно улучшить в своем образовании для лучших результатов. А также узнаете много нового и полезного для своего развития в профессии. И все это в дружеской атмосфере за чашкой чая и плюшками.</p>
--	---

Партнеры конкурса

- Винный гастронаб «Бруквин»
- Студия фотографии «Игоря и Ольги Улько»
- Проект «Наше вино» <https://nashevino.ru>
- Проект «Винодел России» <http://vinodelrf.ru/>
- Проект «Новое Русское Вино»
- Проект Провина.ру <http://www.provina.ru/>

Организаторы конкурса:



СОБЫТИЕ

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



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 «Кубаньвиноградallo» была создана 6 июня 1999 года как негосударственная, добровольная, некоммерческая организация. Ассоциация «Кубаньвиноградallo» 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 Бучацкой 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.