

REGULAMIN

XVII Konwentu Polskich Winiarzy – KUTNO 2024

1. Cele Konwentu:

- 1.1. Wsparcie merytoryczne dla winiarzy i propozycje rozwiązywania problemów w oparciu tendencje, najnowszą wiedzę i technologie cieszące się uznaniem w Polsce i na świecie.
- 1.2. Integracja środowiska polskich winiarzy, wzajemna wymiana doświadczeń, porównanie dotychczasowych dokonań i zapoznanie z winami uczestników w trakcie degustacji otwartej.
- 1.3. Umożliwienie zapoznania się ze sposobami radzenia sobie z przymrozkami i innymi niesprzyjającymi warunkami pogodowymi, by ochronić zbiory, działaniami na rzecz promocji wina, w tym dobrymi praktykami współpracy na linii winiarz – sommelier/sklep winiarski/dystrybutor, a także z przepisami prawa mającymi wpływ na produkcję wina i prowadzenie winnicy.
- 1.4. Przedstawienie opinii społecznej dokonań polskich winiarzy, oraz promocja polskiego winiarstwa.

2. Rodzaj imprezy

Zamknięta, przeznaczona tylko dla producentów wina i osób zaproszonych.

3. Organizatorzy Konwentu

Organizatorem wykonawczym jest Stowarzyszenie Winiarzy Ziemi Łódzkiej. Organizatorem merytorycznym jest Polski Instytut Winorośli i Wina.

4. Data i miejsce Konwentu

4.1. Konwent odbędzie się w **Hotelu Magnolia w Kutnie** (ul. Bitwy pod Kutnem 22, 99-300 Kutno) w dniach o d **22.11.2023 r. (piątek) do 24.11.2023 (niedziela)** szczegóły w PROGRAMIE KONWENTU.

4.2. **Rejestracja uczestników** Konwentu odbędzie się **w recepcji Konwentu 22.11.2023 r. (piątek) od godziny 15.00 do godziny 17.00.**

5. Warunki uczestnictwa

- 5.1. Udział w XVII Konwencie Polskich Winiarzy oznacza akceptację postanowień niniejszego regulaminu.
- 5.2. Konwent skierowany jest do Polskich producentów wina, jako osób fizycznych lub prawnych, które posiadają uprawę winorośli liczącą co najmniej 300 krzewów przeznaczonych do produkcji wina.

- 5.3. Ze względu na ograniczoną pojemność sal konferencyjnych, ograniczono liczbę przedstawicieli **do max. 2 osób z każdej winnicy**.
- 5.4. Zgłoszenie udziału w Konwencie należy nadsyłać na adres: **konwent@instytutwina.pl** w terminie **do 15 października 2024 r.** na obowiązującym druku – patrz załącznik nr 1 „Formularz zgłoszenia udziału”. Formularz należy wypełnić elektronicznie. O przyjęciu zgłoszenia decydować będzie kolejność zgłoszeń.
- 5.5. Uczestnicy Konwentu ponoszą **opłaty w wysokości 300 złotych od osoby**, oraz zobowiązują się dostarczyć **minimum 2 rodzaje wina, po 3 butelki każdego rodzaju** do wspólnej otwartej degustacji podczas spotkania integracyjnego, w celu zapoznania się z produktami winnicy oraz wymianą doświadczeń winiarskich.
- 5.6. Wpłaty należy wносить w terminie **do dnia 15 października 2024 r.**, na numer rachunku Stowarzyszenia Winiarzy Ziemi Łódzkiej - **11 1600 1462 1717 4612 1000 0001**, tytuł wpłaty – „**KONWENT – IMIĘ NAZWISKO – NAZWA WINNICY**”.
- 5.7. Każdy uczestnik ponosi we własnym zakresie koszty dojazdu, noclegów oraz koszty dostarczenia win na degustację otwartą podczas spotkania integracyjnego.

6. Warunki zgłaszania i dostarczenia win na degustację otwartą.

- 6.1. Organizatorzy Konwentu udostępnią zgłoszone wina wszystkim uczestnikom do samodzielnej degustacji otwartej w trakcie spotkania integracyjnego.
- 6.2. Każdy uczestnik Konwentu może zgłosić do degustacji więcej niż 2 rodzaje wina.
- 6.3. W nieprzekraczalnym terminie **do 15 października 2024** należy przesłać pocztą elektroniczną: wypełniony w formie elektronicznej (word) „Formularz zgłoszenia udziału” (według załączonego wzoru Zał. nr 1 do regulaminu) oraz „Fiszkę techniczną wina” **osobną dla każdego ze zgłaszanych win** (według załączonego wzoru Zał. nr 2 do regulaminu) na adres: **konwent@instytutwina.pl**
- 6.4. W nieprzekraczalnym terminie **do 15 listopada 2024 r.** należy dostarczyć wina na degustację otwartą, pocztą kurierską na adres: **Winnica Witaj Słońce, 99-322 Oporów, Sylwia Prośniewska**, z dopiskiem „**KONWENT**”. W sytuacji szczególnie uzasadnionej możliwe jest przekazanie win organizatorom najpóźniej podczas rejestracji uczestników. W tym przypadku prosimy o wcześniejszą informację na adres e-mail **konwent@instytutwina.pl**.
- 6.5. Uczestnicy zgłaszający wina do degustacji odpowiadają za dostarczenie ich w stanie nieuszkodzonym. Przesyłane wina powinny być odpowiednio zabezpieczone przed stłuczeniem, rozlaniem i innymi uszkodzeniami podczas transportu.
- 6.6. Zgłoszone na Konwent i dostarczone wina przechodzą na własność organizatorów.

7. Pozostałe postanowienia

Winiarze, którzy zgłosili zamiar udziału w Konwencie, otrzymają zwrotnie na adres mailowy potwierdzenie przyjęcia zgłoszenia.

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UDZIAŁU

W XVII KONWENCIE POLSKICH WINIARZY Kutno, 22-24.11.2024 R.

Nazwa winnicy	
Właściciele winnicy	
Osoby reprezentujące winnicę na Konwencie	1. Imię i nazwisko: 2. Imię i nazwisko:
Faktura TAK/NIE	
Dane do faktury:	
Nazwa firmy: Ulica: Kod pocztowy: Miejscowość: NIP:	
Telefon: e-mail:	
Data i godzina planowanego pobytu na Konwencie Przyjazd: Wyjazd:	
Uwagi	Wypełniony formularz z bankowym potwierdzeniem wpłaty prosimy przesłać na adres: konwent@instytutwina.pl , najpóźniej do dnia 15.10.2024 r. Załączniki: 1. potwierdzenie wpłaty za udział w Konwencie 2. fiskalka techniczna wina – Załącznik nr 2 do REGULAMINU.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Wielkopolskie Stowarzyszenie Winiarzy oraz Polski Instytut Winorośli i Wina w celu realizacji umowy i w zakresie niezbędnym do świadczenia usług oraz ich dalszego przetwarzania w celach statystycznych. Oświadczam, że dane podaję dobrowolnie i zostałem poinformowany o prawie wglądu do swoich danych i możliwości żądania uzupełnienia, uaktualnienia, sprostowania oraz czasowego lub stałego wstrzymania ich przetwarzania lub ich usunięcia (Ustawa z dnia 29.08.1997 r. – (Dz. U. 2016 r. poz. 922 z późn. zm.) – o Ochronie Danych Osobowych).

METRYCZKA TECHNICZNA WINA
XVII KONWENT POLSKICH WINIARZY (Kutno 22-24.11.2024 r.)

Nazwa winnicy	
Nazwa wina	
Rocznik	
Kategoria wina *	
Odmiana lub odmiany winorośli (według udziału procentowego)	
Zawartość alkoholu w gotowym winie (% obj.)	
Kwasowość ogólna (g/l)	
Zawartość cukru resztkowego (g/l)	
Inne informacje **	

* Białe, różowe, czerwone, musujące, półmusujące, likierowe (wzmacniane), wyrabiane przy pomocy nietypowych technologii winiarskich, etc. **oraz** wytrawne, off-dry, półwytrawne, półsłodkie, słodkie

** Metody wytwarzania wina, sposób uzyskania np. w wyniku długiej maceracji jasnych winogron (orange), dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących, uzyskane z przejrzalnych, zbotrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, uzyskane bez dodatku SO₂, czy użyto drożdży naturalnych czy szlachetnych, czas dojrzewania w beczce, rodzaj beczki, etc.