

РЕГЛАМЕНТ

Конкурса зерновых напитков
Летней встречи Нижегородских самогонщиков 2018

Место проведения: Нижегородская область, Городецкий район, д. Белоглазово, «Никола-Ключ»

Основная тема конкурсного напитка: Крепкие алкогольные напитки, произведенные методом дистилляции, неполной ректификации, из зернового сырья или с применением зерновых культур.

Цель проведения конкурса: ознакомление участников конкурса и Летней встречи форумчан с возможностями производства в домашних условиях алкогольных напитков сопоставимых или превосходящих выпускаемые промышленным способом по ряду органолептических показателей.

Ни при каких обстоятельствах, организаторы Летней встречи Нижегородских самогонщиков 2018, **НЕ ИМЕЮТ ЦЕЛИ:** рекламы алкоголя как такого, его потребления; утверждению, что употребление алкогольных напитков ведет к общественному признанию и достижению успеха в профессиональном плане, в спорте, в личной жизни и т. д.; осуждать тех, кто не употребляет алкоголь и осуждать сам трезвый образ жизни.

Форма проведения конкурса: конкурс проводится в форме учебной дегустации закрытым способом.

Принципы: доверие, уважение, самоконтроль.

Требование к участникам конкурса: Участником конкурса может быть физическое лицо, достигшее на момент регистрации в конкурсе (подачи заявки) 21 года, являющееся участником форума <http://forum.homedistiller.ru/> и имеющее активную учётную запись названного форума, а также Nick-Name.

Требование к напиткам, предоставленным на конкурс:

1. На конкурс, предоставляются алкогольные напитки, произведённые участником встречи самостоятельно не промышленным способом;
2. Предоставленные напитки должны быть произведены методом дистилляции или неполной ректификации спиртосодержащих браг;
3. Предоставляемые напитки производятся из браги двух видов произведённых на основе засыпи: полностью из смеси злаковых культур с применением различных способов и методов осахаривания, и смеси злаковых культур с сахаром (глюкозой, декстрозой и т.п.) с применением различных способов и методов осахаривания.
4. Напитки предоставляются на безвозмездной основе, с высокой долей вероятности тара, в которой предоставляются напитки является невозвратной, организаторы по мере возможности возвращают тару.
5. Участник конкурса предоставляет напиток согласно ранее поданной анкете в немаркированной таре. Допустимо проставление номера на таре, при условии предоставления участником конкурса нескольких напитков в одной или разных категориях.
6. Организатор (организаторы) конкурса, обеспечивают приём напитков на конкурс, хранение и подачу на конкурс напитков в таре с маркировкой исключаящую идентификацию «производителя» - участника конкурса, предоставившего напиток.
7. Напитки передаются на конкурс в таре, предоставленной участником конкурса – без предварительного переливания (замены) тары.
8. Организатор может попросить удалить маркировку с тары напитка в ходе приёмки.

ЖЮРИ: оценивать, предоставленные на основной конкурс напитки будет выборное жюри, состоящее не менее чем из троих арбитров (на троих). Кандидаты в арбитры, три участника форума, присутствующие на

мероприятии, набравшие наибольшее количество голосов. Набравший наибольшее количество голосов из троих, становится «Старшим».

Подготовка напитков к конкурсу:

Порядок оценки конкурсных напитков:

1. Напитки оцениваются по 5 основным показателям:
 - a. Цвет;
 - b. Консистенция;
 - c. Запах;
 - d. Вкус;
 - e. Послевкусие;
2. По каждому показателю члены жюри выставляют баллы в конкурсной анкете от «0» до «10». При этом «10» баллов является наивысшей оценкой для показателя¹.
3. После завершения дегустации членами жюри, предоставленных напитков, производится подсчёт средних баллов по представленным напитком. Средний балл определяется «средним арифметическим» по следующей формуле: $\frac{a+b+c+d+e}{5}$ = средний балл.
4. Отдельно напитки оценивают остальные участники встречи, заполняя соответствующие анкеты.
5. Итоговая оценка каждого из представленных напитков состоит из суммы среднего балла выставленного жюри конкурса и средней оценки остальных участников встречи. При этом, средняя оценка остальных участников учитывается как 20% от средней оценки остальных участников. Средняя оценка остальных участников, является средним арифметическим всех оценок предоставленных анкет по конкурсному напитку.

Оформление результатов: Итоги и подсчет баллов производится в течение 10 дней после завершения конкурса. Итоговые таблицы и протокол конкурса подписывается членами Жюри, посредством направления цифровой копии изображения подписанного документа Организатору (организаторам) конкурса.

Награждение участников конкурса, номинации: По результатам конкурса, в каждой из категорий присваиваются места в соответствии с количеством набранных баллов. Выделяются и награждаются памятными знаками первые три места в каждой категории напитков. Первое место, присуждается напитку, набравшему по данным протокола конкурса наибольшее количество баллов. Остальные места присуждаются последовательно с уменьшением количества набранных баллов. Напиток, набравший наибольшее количество баллов по данным оценок остальных участников встречи, не зависимо от оценки Жюри, получает памятный знак и отмечается как «Народный напиток».

Оригинальный напиток: Отдельная номинация среди напитков, представленных на конкурс и продегустированных участниками встречи и Жюри вне рамок конкурса. В данной номинации побеждает напиток, набравший наибольшее количество голосов. Один участник встречи обладает одним зачетным голосом в анкете. В анкетах, выдаваемых участникам встречи Организатором (организаторами), отдельной строкой, в виде пропуска, предоставляется возможность каждому указать название оригинального напитка и Nick-Name «производителя». Допускается проголосовать за тот или иной напиток по результатам встречи, в течение 3 дней в соответствующей ветке форума.

¹ 0-3 низкий уровень, показатель не выдержан для стиля предоставляемого напитка; 4-6 средний уровень, показатель выдержан с некоторыми отклонениями от стиля предоставляемого напитка; 7-8 хороший уровень, показатель отвечает требованиям и характеристикам стилю предоставляемого напитка с незначительными отклонениями; 9-10 высокий уровень, показатель наиболее полно отражает стиль предоставляемого напитка.