



# KONKURSA GADA VĪNS 2023 NOLIKUMS

## 1. PAMATINFORMĀCIJA

- 1.1. Konkursa organizators – SIA Nords Event Communications un "Riga Wine & Champagne" festivāls;
- 1.2. Konkursa mērķis – noteikt labākos Latvijā pieejamos dzirkstošos, baltos, sārtos, sarkanos, deserta un stiprinātos vīnus, piešķirot apbalvojumus šī nolikuma 6. punktā minētajās kategorijās, kā arī demonstrēt Latvijā pieejamo vīnu daudzveidību un atvieglot vīnmīļu dzīvi, piedāvājot orientieri plašajā vīnu klāstā;
- 1.3. Konkursa 2023. gada jaunums – izcelt Latvijā pieejamos "fine wine" jeb "augstākās raudzes" vīnus un to importētājus ieviešot "Fine Wine" kategoriju.
- 1.4. Konkursa norises laiks – no 2023. gada 19. maija līdz 2023. gada 25. novembrim:
  1. 19.05.-12.06. – vīnu reģistrācija dalībai konkursā;
  2. 03.07. laika periodā no 9:00 līdz 16:00 – vīnu piegāde konkursam;
  3. 04.07.-06.07. – vīnu "aklā" degustēšana un žūrijas komisijas vērtējums;
  4. Septembris – konkursa rezultātu publiskošana;
  5. 25.11. – "TOP 100 WINES + CHEFS" jeb publiska "walk – around" maksas degustācija un meistarklases ar 100 žūrijas visaugstākos vērtējumus ieguvušajiem vīniem. Pasākuma laikā tiks apbalvoti arī konkursa "Baltic Wine & Drinks Awards" uzvarētāji.

## 2. DALĪBA KONKURSĀ

- 2.1. Konkursam var pieteikt vīnus, kas gatavoti no vīnogām, pildīti stikla pudelēs un ir reģistrēti tirdzniecībai LR;
- 2.2. Vīnus konkursam iespējams pieteikt, aizpildot anketu mājas lapā [www.rigawinechampagne.lv](http://www.rigawinechampagne.lv) un samaksājot dalības maksu par katru pieteikto vīnu;

- 2.3. Iesniedzamo pudeļu apjoms:
1. Žūrijas vērtējumam jāpiegādā 2 pudeles (tilpums ne mazāks kā 0,75l) katra konkursam pieteiktā vīna. Ja pudeles tilpums ir mazāks par 0,75l, jāpiegādā 3 pudeles;
  2. Vīnus, kas saņems sudraba vai zelta vērtējumus, dalībnieki apņemas piegādāt 10+2 pudeles (izņemot vīnus, kas minēti punktā punkta 2.3. apakšpunktā nr. 3) servēšanai pasākumā "TOP 100 WINES + CHEFS". Pasākumā neizlietotās pudeles importētājs saņem atpakaļ;
  3. Vīnus, kas saņems sudraba vai zelta vērtējumus "Fine Wine" jeb "Augstākās raudzes vīnu" kategorijā (sk. Nr. 3 "Dalība FINE WINE kategorijā"), dalībnieki apņemas piegādāt 2 + 1 rezerves pudeles servēšanai pasākumā "TOP 100 WINES + CHEFS". Pasākumā neizlietotās pudeles importētājs saņem atpakaļ.
- 2.4. Konkursa dalības maksa ir **35 EUR + PVN** par katru konkursam pieteikto vīnu, ja kopējais vīnu skaits no iesniedzēja ir vienāds ar vai pārsniedz 50. Ja kopējais vīnu skaits no viena iesniedzēja ir mazāks par 50, tad cena par katru iesniegto vīnu ir **45 EUR + PVN**. Dalības maksas tiek izmantotas konkursa norises nodrošināšanai;
- 2.5. Vīns tiek nodots žūrijas vērtējumam, ja dalības maksa tiek saņemta līdz 2023. gada 3. jūlijam. Pretējā gadījumā vīns netiek vērtēts.
- 2.6. Ja vīns netiek piegādāts noteiktajā termiņā un žūrija nevar izvērtēt vīnu attiecīgajā plānotajā kategorijā, maksa par iesniegto vīnu netiek atgriezta un rēķins netiek labots.

### 3. DALĪBA KONKURSA FINE WINE KATEGORIJĀ

- 3.1. Ar mērķi izcelt augstākās raudzes vīnus un to importētājus Latvijas tirgū, konkursā tiek ieviesta jauna kategorija – "Fine Wine" jeb "Augstākās raudzes vīni". Kritērijs kvalifikācijai šai kategorijai ir cena – vērtēšanai iespējams pieteikt vīnus, kuru mazumtirdzniecības (plaukta) cena pārsniedz 100 EUR (ieskaitot PVN);
- 3.2. "Fine Wine" kategorijas uzvarētāji tiek atsevišķi izcelti pasākumā "TOP 100 WINES + CHEFS" (ārpus *walk-around* degustācijā), kā arī prezentēti ikgadējā žurnālu "Santa" un "Klubs" konkursa uzvarētāju pielikumā.
- 3.3. Ja dalībnieks nav apmierināts ar "Fine Wine" kategorijā iesniegto vīnu konkursa vērtējumu, dalībnieks var izvēlēties nepubliskot iesniegto "Fine Wine" kategorijas vīnu vērtējumu, to darot zināmu konkursa organizatoriem. Neapmierinātība ar vērtējumu nekādā ziņā neatbrīvo no dalības maksas.

- 3.4. "Fine Wine" kategorijas dalībniekiem saistoši visi punktā Nr. 2 (Dalība konkursā) noteikumi, izņemot 2. punkta 2. apakšpunktu - *pasākuma "TOP 100 WINES + CHEFS" vajadzībām dalībnieki nodrošina tikai 2 + 1 (rezervē) "fine wine" pudeles.*
- 3.5. Vinus konkursam iespējams pieteikt, aizpildot anketu mājas lapā [www.rigawinechampagne.lv](http://www.rigawinechampagne.lv) un samaksājot dalības maksu par katru pieteikto vīnu;

#### 4. VĒRTĒŠANAS KĀRTĪBA

- 4.1. Organizators nodrošina kompetentu un profesionālu žūrijas komisiju, Maiklu Šusteru (*Michael Schuster*), Endrū Džefordu (*Andrew Jefford*), 2023. gada Pasaules čempionu Raimonu Tomsonu u.c. Latvijā un Baltijā atzītus vīnziņus ieskaitot.
- 4.2. Konkursam iesniegto vīnu vērtēšana:
1. *Žūrijas komisijas priekšsēdētāja vadībā vīni tiek sagrupēti pēc nolikuma 6. punktā minētā algoritma, kas ietver ģeogrāfisko izcelsmi, krāsu, vīnogas, stilus, gadus un cenu grupas;*
  2. *Pēc sagrupēšanas vīni žūrijas komisijai tiek servēti no aizklātām pudelēm ("aklā" degustācija), žūrijas locekļus informējot tikai par attiecīgā vīna kategoriju, valsti, reģionu (apelāciju) un cenas amplitūdu. Katra žūrijas locekļa vērtējumi 10 punktu skalā ir redzami uz vērtēšanas ekrāna pārējiem komisijas locekļiem - noslēdzot katras kategorijas vīnu izvērtēšanu, žūrija izdiskutē un vienojas par piešķirtajiem apbalvojumiem.*
  3. *Strīdu gadījumā izšķirošo lēmumu par vīna vērtējumu ir tiesīgs pieņemt žūrijas priekšsēdētājs;*
  4. *Visi vīni tiek servēti universālās Riedel degustāciju glāzēs, no pudelēm, bez dekantēšanas;*

#### 5. VĪNA VĒRTĒJUMS UN APBALVOJUMI

- 5.1. "Riga Wine & Champagne LATVIJAS GADA VĪNS 2023" apbalvojumiem kvalificējās vīni, kuru gala vērtējums ir vismaz 6,50 punkti 10 punktu skalā;
- 5.2. Apbalvojumu kategorijas:
1. **LATVIJAS GADA VĪNS 2023 ZELTS**  
*Žūrijas vērtējums no 9,00 līdz 10,00 punktiem;*
  2. **LATVIJAS GADA VĪNS 2023 SUDRABS**  
*Žūrijas vērtējums no 8,00 līdz 8,99 punktiem;*
  3. **LATVIJAS GADA VĪNS 2023 BRONZA**  
*Žūrijas vērtējums no 7,00 līdz 7,99 punktiem;*
  4. **LATVIJAS GADA VĪNS 2023 VĒRTS NOBAUDĪT**  
*Žūrijas vērtējums no 6,50 līdz 6,99 punktiem;*

- 5.3. Vienā kategorijā iespējami vairāki apbalvojumu "ZELTS", "SUDRABS", "BRONZA" vai "VĒRTS NOBAUDĪT" ieguvēji;
- 5.4. Atkarībā no konkursam pieteikto vīnu cenām, žūrija var piešķirt apbalvojumus vairākās cenu kategorijās;
- 5.5. Katrs apbalvojuma "LATVIJAS GADA VĪNS 2023" ieguvējs saņem iegūto medaļu elektroniskā formātā (pdf un jpg), izmantošanai savā mārketinga komunikācijā;
- 5.6. Katrs apbalvojuma "LATVIJAS GADA VĪNS 2023" ieguvējs saņem medaļu apliecinošu diplomu elektroniskā formātā (pdf un jpg), izmantošanai savā mārketinga komunikācijā;
- 5.7. Drukātas medaļas līmēšanai uz pudelēm iespējams saņemt par maksu:  
Cena par vienu viena veida uzlīmi daudzumā no 250 līdz 2000 ir EUR 0,15 + PVN;  
Cena par vienu viena veida uzlīmi daudzumā no 2000 līdz 40000 ir EUR 0,10 EUR + PVN.  
Lūgums ņemt vērā, ka minimālais viena veida (Zelta, Sudraba, Bronzas vai Vērts nobaudīt) uzlīmes pasūtījuma apjoms ir 250 uzlīmes.  
Aprēķina piemērs: 1000 zelta un 5000 bronzas uzlīmju cena ir =  $1000 \times 0,15 + 5000 \times 0,10 = 150 + 500 = \text{EUR } 600 + \text{PVN}$

## 6. VĒRTĒŠANAS KATEGORIJAS

- 6.1. Konkursa kategoriju skaitam, iesniegto vīnu skaitam un stiliem nav ierobežojumu – konkursanti aicināti iesniegt jebkura stila, valsts, apelācijas, utt. vīnu.
- 6.2. Konkursa kategorijas tiek noteiktas ar žūrijas komisijas priekšsēdētāja lēmumu;
- 6.3. Vīni tiek kategorizēti pēc ģeogrāfiskās izcelsmes principa – no mazākās iespējamās ģeogrāfiskās apelācijas līdz vispārējai vīnogas vai stila kategorijai, Vecās un Jaunās pasaules dalījumam, ņemot vērā krāsu, vīnogas, stilus, ražas gadus un cenu grupas. Iespējamās kategorijas minētas šī nolikuma punktā 6.5;
- 6.4. Minimālais vīnu skaits kategorijas izveidošanai ir 3 (trīs) kategorijai atbilstoši vīni;
- 6.5. **Dažas** iespējamās kategoriju grupas (šīs ir tikai populārākās kategorijas - **var iesniegt jebkuru vīnu**, katram vīnam tiks atrasta piemērota kategorija) \*:
1. *Šampanietis – NV; Vintage; Rose; Prestige Cuvee*
  2. *Dzirkstošie vīni – tradicionālā un citas metodes; Vecā un Jaunā pasaule – Franciacorta; Prosecco; Cap Classique;*
  3. *Baltā Burgundija; Jaunās pasaules Chardonnay; Vecās pasaules Chardonnay;*
  4. *Luāras; Jaunzēlandes; Čīles; citi Jaunās un Vecās pasaules Sauvignon Blanc;*
  5. *Elzasas sausie; pussausie; saldie baltie (piem., Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris);*

6. *Austrijas Grüner Veltliner;*
7. *Dienvidāfrikas Chenin Blanc; Luāras ielejas Chenin Blanc;*
8. *Portugāles Alvarinho; Vinho Verde; citi baltie;*
9. *Ziemeļ-Itālijas baltie (piem., Soave, Pinot Gris); Itālijas reģionālie baltvīni;*
10. *Spānijas Rias Baixas; Rueda;*
11. *Mozeles Riesling; citi Jaunās un Vecās pasaules Riesling;*
12. *Sarkanā Burgundija; Jaunzēlandes Pinot Noir; citi Jaunās un Vecās pasaules Pinot Noir;*
13. *Sarkanais Bordo; citi Jaunās un Vecās pasaules bordo blendi un/vai Cabernet Sauvignon vai Merlot;*
14. *Ziemeļ-Ronas Syrah; citi Jaunās un Vecās pasaules Syrah/ Shiraz;*
15. *Ronas ielejas GSM; citi Jaunās un Vecās pasaules Ronas blendi;*
16. *Barolo; Barbaresco; citi Nebbiolo;*
17. *Dolcetto; Barbera; citi Ziemeļitālijas sarkanvīni;*
18. *Brunello di Montalcino; Chianti Classico; citi Toskānas, Jaunās un Vecās pasaules Sangiovese;*
19. *Rioja; citi Jaunās un Vecās pasaules Tempranillo;*
20. *Ribera del Duero; Priorat;*
21. *Portugāles sarkanie sausie blendi;*
22. *Dienvidāfrikas Pinotage;*
23. *Čīles Carmenere;*
24. *Argentīnas Malbec; Malbec bordo blendi;*
25. *Sauternes; Tokaji; Vinsanto;*
26. *Portvīns; saldīe šeriji; sausie šeriji; Madeira.*

*\* Ar kategoriju izveides jeb teorētiskajiem vīnu kategorizēšanas algoritmiem iespējams iepazīties šī dokumenta nobeigumā. Kategoriju saraksts neaprobežojas tikai ar augstāk minētajām kategorijām.*

## **7. KOMUNIKĀCIJA UN KONKURSA PUBLICITĀTE**

- 7.1. Konkursa „LATVIJAS GADA VĪNS 2023” laureāti tiks publicēti vietnē [www.rigawinechampagne.lv](http://www.rigawinechampagne.lv);
- 7.2. Konkursa „LATVIJAS GADA VĪNS 2023” laureāti var tikt atspoguļoti vadošajos Latvijas dzīvesstila medijos – iepriekšējos gados laureāti aprakstīti žurnālos “Klubs”, “Santa” u.c.;
- 7.3. Konkursa „LATVIJAS GADA VĪNS 2023” laureāti var tikt izraudzīti žūrijas priekšsēdētāja Maikla Šustera, Endrjū Džeforda un citās īpašās mini-meistarklasēm “TOP 100 WINES + CHEFS” parādē, kas notiks 2023. gada 25. novembrī;
- 7.4. Informācija par konkursam “LATVIJAS GADA VĪNS 2023” pieteiktajiem vīniem var tikt atspoguļota festivāla sociālo kontu profilos;
- 7.5. Konkursa dalībniekiem tiks nodrošinātas konkursa un pasākuma “TOP 100 WINES + CHEFS” fotogrāfijas elektroniskā formātā.

## 8. IZMAIŅAS KONKURSA NOLIKUMĀ

- 8.1. Organizatoram ir tiesības veikt izmaiņas un papildinājumus nolikumā. Par nolikumā veiktajām izmaiņām dalībnieki tiek informēti ar oficiālās mājas lapas starpniecību;
- 8.2. Papildu informācija: [www.rigawinechampagne.lv](http://www.rigawinechampagne.lv) vai [aira.leite@necom.lv](mailto:aira.leite@necom.lv)

### KATEGORIJU IZVEIDE JEB TEORĒTISKI VĪŅU KATEGORIZĒŠANAS ALGORITMI

1. **Ja iesniegts, piemēram, *Simonnet Fevre Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 2015*, ap 30 Eur**
  - 1.1. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *Premier Cru Montee de Tonnerre 2015*? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 2015” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 1.2. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *Premier Cru Montee de Tonnerre*? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 1.3. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *Chablis*? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Chablis” kategoriju un apakškategorijas ar cenām. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 1.4. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci baltie burgundieši? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Baltās Burgundijas” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 1.5. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *chardonnay* no Francijas? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Francijas Chardonnay” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 1.6. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *chardonnay* no Vecās pasaules? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Vecās Pasaules Chardonnay” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 1.7. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *chardonnay*? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Pasaules Chardonnay” kategoriju.
2. **Ja iesniegts, piemēram, *Berlucchi Palazzo Lana 2009, Franciacorta (sauss, tradicionālās metodes dzirkstošais vīns no Itālijas)*, ap 50 Eur**
  - 2.1. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *Franciacorta 2009*? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Franciacorta 2009” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 2.2. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci *Franciacorta*? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Franciacorta” kategoriju un apakš-kategorijas ar cenām. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 2.3. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci Itālijas tradicionālās metodes dzirkstošie vīni? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Itālijas tradicionālās metodes dzirkstošo vīnu” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 2.4. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci tradicionālās metodes dzirkstošie vīni no Vecās pasaules? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Vecās pasaules tradicionālās metodes dzirkstošo vīnu” kategoriju vai „Pārējie Vecās pasaules tradicionālās metodes dzirkstošie vīni”, ja, piemēram, konkursā jau ir viena vai vairākas „Šampaniešu (Champagne)” kategorijas. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
  - 2.5. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci tradicionālās metodes dzirkstošie vīni? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Pasaules Tradicionālās metodes dzirkstošie vīni” kategoriju.

- 3. Ja iesniegts, piemēram, *Santa Ana Unanime 2012*, ap 25 Eur (saus, sarkans, malbeka un bordo vīnogu (cs+cf) blends no Mendozas, Argentīna)**
- 3.1. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci Malbeka blendi no Mendozas? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Mendozas Malbeka blendi” kategoriju. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
- 3.2. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci Mendozas sarkanvīni? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Mendozas sarkanvīni” kategoriju un apakškategorijas ar cenām. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
- 3.3. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci Argentīnas sarkanvīni? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Argentīnas sarkanvīni” kategoriju un apakškategorijas ar cenām. Ja „nē”, sk. nākamo punktu;
- 3.4. Vai konkursam iesniegti vismaz pieci Jaunās pasaules sarkanvīni? Ja „jā”, žūrija var izveidot „Jaunās pasaules sarkanvīni” kategoriju un apakškategorijas ar cenām.