



Regulamin

XX Turnieju Nalewek

IV Międzynarodowego Turnieju Nalewek

Gruczno 19 - 22 sierpnia 2026 r.

§1

Informacje ogólne

1. Międzynarodowy Turniej Nalewek w Grucznie (dalej jako Turniej) to jedyny w swoim rodzaju konkurs adresowany i przeznaczony dla wszystkich zajmujących się wytwarzaniem nalewek domowych.
2. Celem Turnieju jest krzewienie tradycji i kultury tworzenia nalewek domowych, propagowanie najlepszych receptur oraz nagradzanie ich twórców.
3. W celu przeprowadzenia Turnieju przyjmuje się następującą definicję nalewki:
Nalewka – napój przyrządzany sposobem domowym przez zalanie alkoholem owoców, ziół, kwiatów lub innych naturalnych składników, suszonych bądź świeżych. Nalewka może być słodzona cukrem lub miodem.
4. Organizatorem Turnieju jest Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisty i Fundacja Dziedzictwa Aromatów i Smaków.
5. Turniej odbywa się w ramach Festiwalu Smaku w Grucznie.
6. Turniej przeprowadza Jury Turnieju pod przewodnictwem Mariusza Fika.

§2

Zasady uczestnictwa

1. W Turnieju mogą uczestniczyć osoby pełnoletnie posiadające pełną zdolność do czynności prawnych.
2. Status uczestnika turnieju uzyskuje się po wypełnieniu i podpisaniu karty zgłoszenia nalewek i jej zaakceptowania przez organizatorów lub wypełnionego formularza internetowego.
3. Uczestnik podpisując kartę zgłoszenia lub wypełniając formularz internetowy akceptuje regulamin Turnieju i jednocześnie wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celach niezbędnych do przeprowadzenia konkursu oraz związanych

z jego promocją. Zobowiązuje się także uszanować wszelkie postanowienia Jury Turnieju.

4. Do turnieju zgłaszać można wyłącznie nalewki wytwarzane domowo na własny użytek a także prezentowane na konkursach, targach produktów regionalnych i lokalnych.

5. Uczestnicy zobowiązani są dostarczyć **dwie próbki** tej samej nalewki o pojemności **minimum 200 ml każda**.

6. W przypadku zgłoszenia poprzez formularz internetowy, butelki z nalewką powinny zostać opisane zgodnie ze wzorem: imię i nazwisko twórcy, rok wytworzenia oraz nazwa, którą podano w formularzu zgłoszeniowym.

7. W przypadku zgłoszenia poprzez formularz papierowy, do każdej butelki z nalewką musi być dołączona wypełniona i podpisana karta zgłoszeniowa (opublikowana na stronie wydarzenia).

8. Nalewki wraz z kartami zgłoszeń przyjmowane są:

- wysyłkowo do **18.08.2026**, adres wysyłki:

Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły
ul. Młyńska 4
86-111 Gruczno
tel. 660-898-773.

- osobiście do **19.08.2026** do Starego Młyna w Grucznie, ul. Młyńska 6,
86-111 Gruczno.

§3

Zasady procedowania i sposób wyłaniania laureatów

1. Ocena nalewek przez Jury Turnieju dokonywana będzie według następujących kryteriów:

- wygląd (kolor, klarowność): 0–2pkt;
- aromat (zapach i bukiet) pochodzące od surowców wykorzystanych w tworzeniu nalewki – bazowych oraz pojawiających się w procesie wytwarzania: 0–3 pkt;
- wrażenia ogólne (równowaga, aromat, bukiet przy smakowaniu, wyczuwalność garbników, lepkość, finisz – rozwój nalewki po przełknięciu): 0–10 pkt

2. Jury Turnieju jest 5 osobowe. Juror może w sumie jednej nalewce przyznać maksymalnie 15 punktów. Jedna najwyższa nota oraz jedna najniższa będą skreślone

(nie będą brane pod uwagę). Tak przyjęta zasada spowoduje, że dana nalewka będzie mogła zdobyć maksymalnie 45 punktów.

3. Uczestnicy ubiegają się o honorowy tytuł „**Nalewka Roku 2026**” w ośmiu kategoriach:

- czarna porzeczką;
- mirabelka (*Prunus domestica*, *Prunus cerasifera*);
- orzechówki;
- pigwówki (*Cydonia oblonga*, *Chaenomoles*);
- wiśniowe;
- ziołowe;
- drzew iglastych (żywiczne)
- inne.

Przyznane będą również II i III miejsca w poszczególnych kategoriach.

4. Z pośród nalewek z największą ilością punktów w poszczególnych kategoriach zostanie wyłoniony w oddzielnym głosowaniu laureat GRAND PRIX.

5. Twórca, którego pięć nalewek zdobędzie w sumie najwięcej punktów, otrzyma specjalną nagrodę i tytuł **Twórcy Najlepszej Kolekcji Nalewek 2026**.

6. Wyłoniona zostanie również **Najlepsza Nalewka znad Dolnej Wisły**. Na potrzeby Turnieju obszar leżący nad Dolną Wisłą rozumie się jako obszar powiatów: toruńskiego i m. Toruń, bydgoskiego i m. Bydgoszcz, chełmińskiego, świeckiego, grudziądzkiego i m. Grudziądz, kwidzyńskiego, tczewskiego oraz sztumskiego.

7. Twórca nalewki, który do tej pory nie zajął pierwszego, drugiego czy trzeciego miejsca w turniejach ogólnopolskich, a jego nalewka zdobędzie najwięcej punktów otrzyma tytuł Debiut Roku Gruczno 2026.

8. Istnieje możliwość przyznania przez Jury Turnieju lub Organizatorów dodatkowych wyróżnień oraz nagród pozaregulaminowych.

9. Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród odbędzie się w dniu **22.08.2026 r.** w Grucznie na scenie Festiwalu Smaku.

10. Nagrody nie odebrane przez laureatów w dniu ogłoszenia wyników zostaną im przekazane inną drogą, po uprzedniej konsultacji z nagrodzonymi. Nagrodę specjalną należy odebrać osobiście.

11. Twórca nalewki może otrzymać jedną nagrodę za najwyżej ocenioną nalewkę w danej kategorii.

12. Wyłanianie najlepszych nalewek przebiegać będzie dwuetapowo:

- I etap – Preselekcje w dn. 19-20.08.2026 r. Powołani na ten etap jurorzy wyłonią po 6 najlepszych nalewek w każdej kategorii.
- II etap – Finał w dn. 21.08.2026 r. Na tym etapie ponownej oceny przynajmniej 48 najlepszych nalewek dokona Jury Turnieju pod przewodnictwem Mariusza Fika.

§4

Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk i zdjęć oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach Turnieju w mediach w celu promocji Turnieju i tradycji nalewkarskich.
2. Przystąpienie do Turnieju jest przez uczestnika wyrażeniem zgody na warunki zawarte w regulaminie i uszanowanie dla postanowień Jury.
3. Sprawy nie objęte regulaminem rozstrzyga Organizator.
4. Ostateczna interpretacja zapisów regulaminu należy do Organizatora.
5. Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie ze stosownymi przepisami.
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

Gruczno, dn. 02.07 2026

Przewodniczący Jury Turnieju

Mariusz Fik

