



ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ **ΟΙΝΩΝ** & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Κανονισμός



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:

ΕΝΩΣΗ
ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ:

<p>ΕΛΩΑΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΕΡΕΥΝΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΛΟΓΙΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΕΜΠΛΕΞΗ ΚΑΙ ΠΩΣΗ</p>	<p>ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ</p>	<p>ΚΕΟΣΟΕ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΕΙΑΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ-ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ</p>	<p>ΣΕΛΟΠ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΩΝ ΠΡΑΓΜΑΤΟΓΟΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΩΝ ΠΟΤΩΝ</p>
<p>ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ</p>	<p>ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΠΤΥΧΟΥΧΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ</p>	<p>ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΧΩΩΝ</p>	<p>ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ</p>

Άρθρο 1: Εισαγωγή & Στόχοι

Η Ελλάδα, μία χώρα η οποία παράγει κρασί και αποστάγματα από την αρχαιότητα, παρουσιάζεται στο σύγχρονο αμπελοοινικό χάρτη με ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά.

Διακρίνεται για την πληθώρα των ευγενών γηγενών ποικιλιών οιναμπέλου, οι οποίες μαζί με τις διεθνείς και τους πολλούς συνδυασμούς εδάφους και κλίματος, δημιουργούν ένα μεγάλο αριθμό οικοσυστημάτων (terroirs) και συντελούν στην παραγωγή μίας ευρείας σειράς κρασιών και αποσταγμάτων διαφορετικού και ιδιαίτερου χαρακτήρα. Τις τελευταίες δεκαετίες, η αμπελοοινική Ελλάδα σημειώνει μεγάλη πρόοδο σε τεχνικό και επιστημονικό επίπεδο με άμεσο αποτέλεσμα την άνοδο της ποιότητας των προϊόντων της.

Η Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος, με τη διοργάνωση του «Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης», στοχεύει

- στην παρουσίαση του πλούτου της ελληνικής και παγκόσμιας παραγωγής οίνων και αποσταγμάτων στο καταναλωτικό και το εμπορικό κοινό
- στη γνωριμία με τις ελληνικές ποικιλίες
- στην προβολή και προώθηση των ελληνικών οίνων και αποσταγμάτων αμπελοοινικής προέλευσης

Παράλληλα θέλει να συμβάλλει στην ευρύτερη αποδοχή του οίνου και του αποστάγματος ως παράγοντες πολιτισμού και γενικότερα στην ανάπτυξη της αμπελοοινικής παιδείας.

Άρθρο 2: Οργανωτική Επιτροπή - Αιγίδες

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού απαρτίζεται τουλάχιστον από πέντε (5) εκπροσώπους φορέων του κλάδου.

Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής ορίζεται εκπρόσωπος του διοργανωτή (ΕΝΟΑΒΕ ΑΕ).

Ο Πρόεδρος του Διαγωνισμού επιλέγεται από τον διοργανωτή (ΕΝΟΑΒΕ ΑΕ)

Η Οργανωτική Επιτροπή σε συνεργασία με τον Πρόεδρο του Διαγωνισμού επιλέγουν τους κριτές του διαγωνισμού (Ελληνες και ξένους) βάσει της αναγνωρισμένης ικανότητάς τους στην οργανοληπτική δοκιμή.

Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης πραγματοποιείται υπό την αιγίδα των ακόλουθων φορέων:

- Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ)
- Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ)
- Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ)
- Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών (ΣΕΑΟΠ)
- Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων
- Ένωση Ελλήνων Οινολόγων
- Πανελλήνια Ένωση Οινοκόων
- Δήμος Θεσσαλονίκης

Άρθρο 3: Προϊόντα που μπορούν να διαγωνιστούν

Οίνοι

Στο Διαγωνισμό Οίνου μπορούν να συμμετάσχουν όλοι οι συσκευασμένοι, σε γυάλινη συσκευασία έως 2 lt, οίνοι (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ποικιλιακοί, ειδικοί οίνοι με ένδειξη καταγωγής και προέλευσης και οίνοι χωρίς γεωγραφική ένδειξη - επιτραπέζιο).

Οίνοι συσκευασμένοι σε Ασκούς (Bag-In-Box) αξιολογούνται από τις κριτικές επιτροπές, η βαθμολογία τους κοινοποιείται αποκλειστικά στους παραγωγούς τους, αποκλείονται όμως από τη βράβευση και την απονομή διάκρισης (μετάλλιο ή ειδική διάκριση).

Αποστάγματα:

Στο Διαγωνισμό Αποσταγμάτων μπορούν να συμμετάσχουν αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης που παράγονται από αποσταγματοποιείο ή/και ποτοποιείο που κατέχει αντίστοιχη άδεια ασκήσεως επαγγέλματος αποσταγματοποιού ή/και ποτοποιού.

Τα αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης χωρίς βεβαίωση συμμόρφωσης της ετικέτας προς τη νομοθεσία, αξιολογούνται από τις κριτικές επιτροπές, η βαθμολογία τους κοινοποιείται αποκλειστικά στους παραγωγούς τους, αποκλείονται όμως από τη βράβευση και την απονομή διάκρισης (μετάλλιο ή ειδική διάκριση).

Πειραματικά δείγματα (οίνοι ή αποστάγματα)

Επιπλέον μπορούν να διαγωνιστούν και να αξιολογηθούν και πειραματικά δείγματα (οίνοι ή αποστάγματα) από οινοποιεία, αποσταγματοποιεία ή ποτοποιεία που λειτουργούν νόμιμα. Τα πειραματικά δείγματα αξιολογούνται από τις κριτικές επιτροπές, η βαθμολογία τους κοινοποιείται αποκλειστικά στους παραγωγούς τους, αποκλείονται όμως από τη βράβευση και την απονομή διάκρισης (μετάλλιο ή ειδική διάκριση).

Όλα τα προϊόντα, πλην των πειραματικών δειγμάτων, πρέπει να προορίζονται για πώληση και να προέρχονται από μια ομογενή παρτίδα όγκου τουλάχιστον 1.000 λίτρων. Σαν εξάιρεση, μπορούν να γίνουν δεκτά δείγματα από παρτίδα όγκου τουλάχιστον 100 λίτρων, μετά από αιτιολόγηση.

Άρθρο 4: Διαδικασία υποβολής συμμετοχής

Η αίτηση συμμετοχής στο Διαγωνισμό μπορεί να υποβληθεί από τον ενδιαφερόμενο, το διανομέα ή τον εισαγωγέα.

Άρθρο 5: Διαδικασία υποβολής δειγμάτων

Οι διοργανωτές δε φέρουν καμία ευθύνη στις περιπτώσεις της μη έγκαιρης άφιξης των δειγμάτων, φυσικοχημικών και οργανοληπτικών αλλοιώσεων τους λόγω θερμοκρασιακών διακυμάνσεων κατά τη μεταφορά ή και απώλειάς τους κατά την αποστολή.

Οι συμμετέχοντες φέρουν την αποκλειστική ευθύνη και επιβαρύνονται με τα έξοδα φόρτωσης, μεταφοράς και εκτελωνισμού, τα οποία και ρυθμίζουν απευθείας με τις μεταφορικές εταιρείες. Προϊόντα που δε συμμορφώνονται με τα παραπάνω εξαιρούνται του διαγωνισμού, χωρίς επιστροφή του αντιτίμου συμμετοχής και των δειγμάτων στον αποστολέα.

Άρθρο 6: Διοργάνωση των γευστικών δοκιμών

Στη διοργάνωση των γευστικών δοκιμών συμμετέχουν:

α. Ο διοργανωτής

Ο διοργανωτής είναι υπεύθυνος για την άρτια προετοιμασία της γευσισγνωσίας (υλικά και υπηρεσίες) και τη γραμματειακή υποστήριξη κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού.

Επιπλέον επιλέγει την ομάδα των οινοκόων που επιμελούνται το σερβίρισμα των κρασιών / αποσταγμάτων.

β. Ο πρόεδρος και η ομάδα υποστήριξης προέδρου

Για την υποστήριξη του έργου του προέδρου, η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού επιλέγει μία ομάδα ανθρώπων, κατά προτίμηση εκπροσώπων ανεξάρτητων φορέων, η οποία υποστηρίζει το έργο του προέδρου. Ο αριθμός τους εξαρτάται από το πλήθος των διαγωνιζόμενων οίνων και αποσταγμάτων

Ο πρόεδρος είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της άρτιας υλοποίησης των διαδικασιών του διαγωνισμού και τον έλεγχο των κριτικών επιτροπών.

Συγκεκριμένα:

- Εξασφαλίζει την απόλυτη ανωνυμία των οίνων και των αποσταγμάτων που δοκιμάζονται από τους κριτές και τη μυστικότητα των αποτελεσμάτων έως το τέλος του διαγωνισμού.
- Πριν την έναρξη της συνεδρίας των κριτών, ελέγχει την οργάνωση της γευστικής δοκιμής και ειδικότερα τη σειρά παρουσίασης και τον κωδικό γευστικής δοκιμής των δειγμάτων.
- Ελέγχει το άνοιγμα των φιαλών, τη θερμοκρασία, την ταυτότητα και την ανώνυμη παρουσίασή τους στους κριτές.
- Ελέγχει την ορθή εκτέλεση του σερβιρίσματος.
- Ελέγχει τη σωστή λειτουργία της γραμματείας του Διαγωνισμού.
- Επιτρέπει τη γευστική δοκιμή της δεύτερης φιάλης ενός δείγματος, όταν ο πρόεδρος της κριτικής επιτροπής το θεωρεί απαραίτητο.

γ. Κριτικές Επιτροπές

Τα δείγματα αξιολογούνται από Διεθνείς Κριτικές Επιτροπές, ο αριθμός των οποίων εξαρτάται από το πλήθος των διαγωνιζόμενων οίνων και αποσταγμάτων. Κάθε Κριτική Επιτροπή αποτελείται από πέντε (5) δοκιμαστές. Ένας εκ των πέντε (5) κριτών επιλέγεται από τον πρόεδρο, σε συνεργασία με την οργανωτική επιτροπή, ως πρόεδρος της συγκεκριμένης κριτικής επιτροπής.

Άρθρο 7: Διαδικασία των γευστικών δοκιμών

Τα δείγματα ομαδοποιούνται και δοκιμάζονται ανά κατηγορία. Σε κάθε μία σειρά (κατηγορία) δοκιμής, οι πιο ξηροί οίνοι τοποθετούνται πριν από τους οίνους με περισσότερα σάκκαρα και οι νεαροί πριν από τους παλαιωμένους, πάντα με φθίνουσα σειρά εσοδείας. Τα αποστάγματα χωρίς την προσθήκη αρωματικών υλών δοκιμάζονται πρώτα και τα νεαρά πριν από τα παλαιωμένα, πάντα με φθίνουσα σειρά εσοδείας.

Η γενική λειτουργία των κριτικών επιτροπών υπακούει στους εξής κανόνες:

α) Συνθήκες κατά τη γευστική δοκιμή

Τη πρώτη ημέρα του διαγωνισμού πριν από την έναρξη της γευστικής διαδικασίας πραγματοποιείται ενημέρωση των δοκιμαστών σχετικά με την διαδικασία δοκιμής και τη χρήση του δελτίου γευστικής δοκιμής.

Οι Κριτικές Επιτροπές συνέρχονται σε αίθουσα ήσυχη, με σωστό φωτισμό και καλό αερισμό, στην οποία η θερμοκρασία περιβάλλοντος διατηρείται, στο μέτρο του δυνατού, μεταξύ 18° και 22°C. Στην αίθουσα απαγορεύεται το κάπνισμα, η χρήση κινητών τηλεφώνων

και η είσοδος παντός ατόμου ξένου με την οργάνωση της δοκιμής. Σε κάθε κριτή δίδεται ένας σταθερός αύξων αριθμός. Στη θέση εργασίας του υπάρχουν νερό, μικρές φέτες ψωμιού και ένα πτυελοδοχείο.

Σε μία δεύτερη αίθουσα, γειτονική, αλλά εκτός του οπτικού πεδίου των κριτών, πραγματοποιείται ο εκπωματισμός των φιαλών και το σερβίρισμα τους στα ποτήρια. Στη συνέχεια όλα τα δείγματα της ίδιας σειράς σερβίρονται στα ποτήρια των κριτών στην αίθουσα αποθήκευσης των δειγμάτων και στη συνέχεια μεταφέρονται στην αίθουσα γευστικής δοκιμής και τοποθετούνται όλα μπροστά σε κάθε κριτή. Σε κάθε ποτήρι αναγράφεται ο μοναδικός κωδικός αριθμός του διαγωνιζόμενου προϊόντος και έτσι διατηρείται η ανωνυμία των δειγμάτων καθ' όλη τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής.

Οι συνεδρίες περιλαμβάνουν τη δοκιμή έως και 75 δειγμάτων την ημέρα ανά κριτική επιτροπή. Ενδεικτικά: τρεις (3) σειρές το πρωί και δύο (2) σειρές το απόγευμα.

β) Αξιολόγηση δειγμάτων

Ο κάθε κριτής έχει μπροστά του ταυτόχρονα όλα τα δείγματα της σειράς που πρέπει να αξιολογήσει μαζί με τα αντίστοιχα διπλότυπα έντυπα αξιολόγησης του κάθε οίνου. Ο κριτής αξιολογεί τα δείγματα μόνος του, χωρίς να επηρεάζεται από άλλους κριτές, με όποια σειρά και όσες φορές επιθυμεί. Προτείνεται η δοκιμή κάθε δείγματος να γίνει τουλάχιστον τρεις (3) φορές. Στην 1η δοκιμή ο κριτής κρατά σημειώσεις με τις γενικές εντυπώσεις του δείγματος, στη 2η δοκιμή ο κριτής κατατάσσει το κρασί σε μια γενικότερη κατηγορία (χρυσό, ασπένιο, χάλκινο, εκτός μεταλλίου, με ελάττωμα) και στην 3η δοκιμή ο κριτής καταγράφει τον ακριβή βαθμό που επιθυμεί. Η κλίμακα βαθμολογίας είναι από το 0 έως το 100 και η μονάδα αξιολόγησης είναι η ακέραη μονάδα 1 (π.χ. 90, 91, 92 κ.ο.κ. χωρίς δεκαδικούς αριθμούς).

Όταν ολοκληρωθεί η αξιολόγηση όλων των δειγμάτων της σειράς από όλους τους κριτές της κάθε επιτροπής, οι κριτές μετακινούνται και συνεδριάζουν σε άλλη αίθουσα. Ο πρόεδρος της κριτικής επιτροπής συλλέγει το διπλότυπο φύλλο αξιολόγησης κάθε κριτή και καταγράφει όλες τις βαθμολογίες τους σε σχετικό έντυπο. Πραγματοποιείται συζήτηση μεταξύ των μελών της κάθε κριτικής επιτροπής επί των βαθμολογιών κάθε δείγματος και στόχος είναι η ομόφωνη απόφαση της επιτροπής σε ένα βαθμό για κάθε δείγμα.

Μετά το πέρας της συζήτησης των βαθμολογιών των δειγμάτων μίας σειράς οι κριτές επιστρέφουν στην αίθουσα της γευσισγνωσίας και εφόσον υπήρχαν δείγματα στα οποία δεν υπήρχε ομοφωνία, οι κριτές ξαναδοκιμάζουν το συγκεκριμένο δείγμα.

Σε περίπτωση μη τελικής συμφωνίας, εάν το δείγμα είναι οίνος, αξιολογείται από άλλη κριτική επιτροπή. Εάν η νέα κριτική επιτροπή αποφασίσει ομόφωνα σε μια βαθμολογία δίδεται αυτή η βαθμολογία, εάν και πάλι υπάρχει διαφωνία τότε η τελική βαθμολογία προκύπτει από το μέσο όρο των βαθμολογιών των κριτών των δύο επιτροπών. Σε περίπτωση μη τελικής συμφωνίας, εάν το δείγμα είναι απόσταγμα, τότε η τελική βαθμολογία προκύπτει από το μέσο όρο των βαθμολογιών των κριτών της μοναδικής επιτροπής.

Η τελική βαθμολογία καταγράφεται και στο φύλλο αξιολόγησης κάθε κριτή. Ένα αντίγραφο λαμβάνει ο κριτής και ένα δίνεται στον πρόεδρο της επιτροπής, ο οποίος τα συλλέγει, τα επισυνάπτει και τα παραδίδει στη γραμματεία του διαγωνισμού.

Το απόγευμα της τελευταίας ημέρας και μετά την αξιολόγηση όλων των δειγμάτων πραγματοποιείται αξιολόγηση των οίνων ανά κατηγορία, που συγκέντρωσαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου ή τα 10 πρώτα, σε κατάταξη, δείγματα ανά κατηγορία, εφόσον υπάρχουν περισσότερα από 10 δείγματα που έλαβαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου σε μία κατηγορία (αφρώδεις-ημιαφρώδεις οίνοι, λευκοί οίνοι, ροζέ οίνοι, ερυθροί οίνοι, επιδόρπιοι οίνοι, ρετσίνας). Σε πε-

ρίπτωση που σε κάποια κατηγορία δεν υπάρχουν οίνοι που συγκέντρωσαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου αξιολογούνται οι αντίστοιχοι οίνοι με βαθμολογία ασημένιου μεταλλίου. Η αξιολόγηση των οίνων πραγματοποιείται από όλους τους κριτές. Ο οίνος που θα επιλεγεί από τους περισσότερους κριτές θα λάβει τη διάκριση του καλύτερου οίνου της κατηγορίας.

Οι καλύτεροι οίνοι ανά κατηγορία, εφόσον συγκέντρωσαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου, επαναξιολογούνται από όλους τους κριτές και ο οίνος που θα επιλεγεί από τους περισσότερους κριτές θα λάβει τη διάκριση του καλύτερου οίνου του διαγωνισμού.

Το καλύτερο απόσταγμα του διαγωνισμού είναι αυτό που θα συγκεντρώσει την υψηλότερη βαθμολογία. Επιπλέον αξιολόγηση στα απόσταγματα πραγματοποιείται μόνο στην περίπτωση που υπάρχει ισοψηφία στην υψηλότερη βαθμολογία. Στην επαναξιολόγηση αυτή συμμετέχουν μόνο οι κριτές της κριτικής επιτροπής αποσταγμάτων.

γ) Διαλείμματα

Μετά από κάθε σειρά δειγμάτων προβλέπεται διάλειμμα τουλάχιστον 15 λεπτών κατά τη διάρκεια του οποίου προσφέρονται στους κριτές τρόφιμα, χυμός και καφέ.

Άρθρο 8: Έντυπο Αξιολόγησης

Το έντυπο αξιολόγησης φέρει τεχνικές ενδείξεις σχετικές με το δείγμα καθώς και το όνομα του κριτή και την υπογραφή του. Το προσωπικό που συγκεντρώνει τα έντυπα ελέγχει ότι είναι πλήρως συμπληρωμένα και επικυρωμένα με την υπογραφή του προέδρου της επιτροπής.

Άρθρο 9: Μετάλλια / Ειδικές Διακρίσεις

A. Μετάλλια

Τα μετάλλια που απονέμονται στους οίνους/αποστάγματα με βάση τη βαθμολογία τους είναι τα ακόλουθα:

- Χρυσό Μέταλλιο: 90–100 βαθμούς
- Ασημένιο Μέταλλιο: 87–89 βαθμούς
- Χάλκινο Μέταλλιο: 84–86 βαθμούς

Η Οργανωτική Επιτροπή, σε συνεργασία με τον πρόεδρο του διαγωνισμού, διατηρεί το δικαίωμα να περιορίσει τον αριθμό των βραβευμένων προϊόντων, αυξάνοντας τη βάση των αντίστοιχων κατηγοριών τους.

B. Καλύτερος Οίνος ανά Κατηγορία

Οι καλύτεροι οίνοι ανά κατηγορία, επαναξιολογούνται από όλους τους κριτές και απονέμεται η διάκριση του καλύτερου οίνου της κάθε κατηγορίας:

- Καλύτερος Λευκός Οίνος (κατηγορία 1)
- Καλύτερος Ροζέ Οίνος (κατηγορία 2)
- Καλύτερος Ερυθρός Οίνος (κατηγορία 3)
- Καλύτερος Επιδόρπιος Οίνος (κατηγορία 4)
- Καλύτερος Αφρώδης Οίνος (κατηγορία 5)
- Καλύτερη Ρετσίνα (κατηγορία 6)

Προϋπόθεση απονομής των ανωτέρω διακρίσεων είναι να συμμετέχουν στο διαγωνισμό τουλάχιστον πέντε (5) δείγματα της ίδιας κατηγορίας.

Γ. Καλύτερος οίνος και καλύτερο απόσταγμα του Διαγωνισμού

Οι καλύτεροι οίνοι της κάθε κατηγορίας, εφόσον συγκέντρωσαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου, επαναξιολογούνται από όλους τους κριτές και απονέμεται:

- Ο καλύτερος οίνος του Διαγωνισμού

Το απόσταγμα με την μεγαλύτερη βαθμολογία λαμβάνει τη διάκριση:

- Το καλύτερο απόσταγμα του διαγωνισμού

Δ. Ειδικές Διακρίσεις

Ο διοργανωτής έχει δικαίωμα να καθιερώσει ειδικές διακρίσεις για ορισμένες κατηγορίες οίνων ή αποσταγμάτων. Η απονομή ισχύει εφόσον στην κατηγορία συμμετέχουν τουλάχιστον 5 δείγματα και η βαθμολογία το δείγματος αντιστοιχεί τουλάχιστον σε χάλκινο μέταλλιο.

Άρθρο 10: Αναγνώριση του Μεταλλίου (διπλώματος και ετικέτας)

Τα μετάλλια συνοδεύονται υποχρεωτικά από ένα αποδεικτικό δίπλωμα το οποίο συντάσσεται από την Εν.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και αναφέρει την ακριβή ταυτότητα του.

Οι διοργανωτές του διαγωνισμού, στοχεύοντας στην καλύτερη προβολή των οίνων και των αποσταγμάτων που θα βραβευθούν, θα κοινοποιήσουν τα ακριβή στοιχεία και τις διακρίσεις τους στον ελληνικό και τον ξένο τύπο, όπως και μέσα από τις ιστοσελίδες www.tiwc.gr, www.winesofnorthgreece.gr, www.wineroads.gr, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης της Εν.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και του Διαγωνισμού Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, αλλά και με την έκδοση εντύπου που θα διανεμηθεί στους επαγγελματίες του χώρου και τους καταναλωτές. Επίσης, η Εν.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα παραγωγής και πώλησης αυτοκόλλητων αναπαραστάσεων των μεταλλίων (stickers φιαλών). Σε κάθε περίπτωση, οι εμφανιστές ή αντιπρόσωποι που ενδιαφέρονται να παρουσιάσουν με οποιαδήποτε μορφή στις ετικέτες των οίνων/αποσταγμάτων τους, το μέταλλιο που έλαβαν στο Διαγωνισμό, οφείλουν να το ζητήσουν από την Εν.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και να καταβάλουν το αντίστοιχο αντίτιμο.

Άρθρο 11: Γενικοί Όροι και Νομικό Συμφωνητικό του Διαγωνισμού

Η Οργανωτική Επιτροπή διατηρεί για ένα χρόνο μία φιάλη από κάθε δείγμα που έχει διακριθεί και έχει το δικαίωμα να αναθέσει σε εγκεκριμένο εργαστήριο τη διεξαγωγή ειδικών αναλύσεων των βραβευμένων δειγμάτων, όποτε το κρίνει απαραίτητο. Επίσης, δύναται να πραγματοποιεί αναλύσεις ελέγχου και ταυτοποίησης των βραβευμένων οίνων / αποσταγμάτων σε σχέση με τους ίδιους οίνους / αποστάγματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Ο υπογράφων το έντυπο συμμετοχής του διαγωνισμού είναι νομικά υπεύθυνος για όλες τις πληροφορίες που αυτό περιλαμβάνει. Η Οργανωτική Επιτροπή έχει το δικαίωμα, ακολουθώντας νόμιμες διαδικασίες, να επαληθεύσει τις ανωτέρω πληροφορίες ώστε να ελέγξει τη γνησιότητα του προϊόντος που διατίθεται στο εμπόριο σε σχέση με το δείγμα που συμμετέχει στο διαγωνισμό.

Τα αποτελέσματα του διαγωνισμού είναι τελικά. Λόγω του εμπιστευτικού του χαρακτήρα κοινοποιούνται μόνο οι βραβευμένες συμμετοχές, ενώ για κάθε προϊόν που διαγωνίζεται κοινοποιείται η αναλυτική του βαθμολογία στον αντιπρόσωπό του.

Οι κριτές του διαγωνισμού πληροφορούνται, μετά την ολοκλήρωση του διαγωνισμού, την ταυτότητα μόνο των βραβευμένων οίνων/αποσταγμάτων που αξιολόγησαν.

Η συμμετοχή στο διαγωνισμό συνεπάγεται την αποδοχή του παρόντος Κανονισμού.

Άρθρο 12: Πρόγραμμα Διαγωνισμού

Ο διαγωνισμός λαμβάνει χώρα στην Θεσσαλονίκη. Δύναται όμως να πραγματοποιηθεί και σε άλλη πόλη, μετά από σχετική απόφαση του διοργανωτή.

Οι γευστικές δοκιμές διαρκούν τρεις ημέρες και η επίσημη ανακοίνωση των μεταλλίων και η απονομή των διπλωμάτων πραγματοποιείται σε ειδική εκδήλωση απονομής που ανακοινώνεται εγκαίρως από τον διοργανωτή.

Άρθρο 13: Κατηγορίες διαγωνιζόμενων προϊόντων

1. Λευκός Ήρεμος Οίνος

(Ξηρός - Ημίξηρος - Ημίγλυκος- Orange Wine και υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar, 20°C)

1.a Λευκός Οίνος Ήρεμος, Ξηρός

Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων ή έως 9 g/L, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε g/L τρυγικού οξέος, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 g/L

1.b Λευκός Ήρεμος Οίνος, Ημίξηρος - Ημίγλυκος

Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4,1 g/L έως 45 g/L αναγόντων σακκάρων

1.c Λευκός Ήρεμος Οίνος - Orange Wine

2. Ροζέ Ήρεμος Οίνος

(Ξηρός - Ημίξηρος - Ημίγλυκος και υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar, 20°C)

2.a Ροζέ Οίνος Ήρεμος, Ξηρός

Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων ή έως 9 g/L, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε g/L τρυγικού οξέος, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 g/L

2.b Ροζέ Ήρεμος Οίνος, Ημίξηρος ή Ημίγλυκος

Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4,1 g/L έως 45 g/L αναγόντων σακκάρων

3. Ερυθρός Ήρεμος Οίνος

(Ξηρός - Ημίξηρος - Ημίγλυκος και υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar, 20°C)

3.a Ερυθρός Οίνος Ήρεμος, Ξηρός

Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων ή έως 9 g/L, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε g/L τρυγικού οξέος, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 g/L

3.b Ερυθρός Ήρεμος Οίνος, Ημίξηρος ή Ημίγλυκος

Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4,1 g/L έως 45 g/L αναγόντων σακκάρων

4. Επιδόρπιος, Οίνος (Ήρεμος , Γλυκός)

Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 45 g/L αναγόντων σακκάρων και υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar (20°C)

4.a Οίνοι φυσικώς γλυκείς

4.b Οίνοι γλυκείς φυσικοί (Οίνοι λικέρ)

5. Αφρώδης Οίνος (Αφρώδες - Ημιαφρώδες)

5.a Ημιαφρώδεις Οίνοι

Οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα 0,5 – 2,5 Bar στους 20°C.

5.b Αφρώδεις Οίνοι

Οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μεγαλύτερη από 2,5 Bar στους 20°C.

6. Ρετσίνα

7. Αποστάγματα Αμπελοοινικής Προελεύσεως:

7.a Αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής (τσιπούρο ή τσικουδιά)

7.b Αποστάγματα οίνου

7.c Brandy

7.d Αποστάγματα σταφυλής

7.e Αποστάγματα σταφίδας

7.f Αποστάγματα οινολασπών

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Οι διοργανωτές έχουν το δικαίωμα να παραλείψουν κατηγορίες οι οποίες δε συμπληρώνουν έναν ελάχιστο αριθμό δειγμάτων. Διατηρούν ακόμη το δικαίωμα να δημιουργήσουν νέες κατηγορίες ανάλογα με τις ανάγκες του διαγωνισμού.