



THESSALONIKI WINE & SPIRITS TROPHY

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ THESSALONIKI WINE & SPIRITS TROPHY

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 «**THESSALONIKI WINE & SPIRITS TROPHY**», 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 συμβάλει 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, όπως αναφέρεται παρακάτω. Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής ορίζεται εκπρόσωπος του διοργανωτή (ENOABE ΑΕ).

Ο Πρόεδρος του Διαγωνισμού επιλέγεται από τον διοργανωτή (ENOABE ΑΕ).

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

Ο Thessaloniki Wine & Spirits Trophy 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)
- Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος (ENOABE)
- Οίνοι και Αποστάγματα Θεσσαλίας (ENOAGΘΕ)
- Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδας (ENOAKE)
- Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Αττικής (ENOAA)

- Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ)
- Ένωση Οινοποιών Αμπελουργών Νήσων Αιγαίου (ΕΝΟΑΝΑ)
- Δίκτυο Οινοποιών Κρήτης (ΔΟΚ)
- Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων
- Ένωση Ελλήνων Οινολόγων
- Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων
- 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 (brandy, τσίπουρο) και αρωματισμένα αποστάγματα (ούζο, gín, τσίπουρο, τσίπουρο με γλυκάνισο) 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 gín & ούζα) 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 εξαίρεση, 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 εμφιαλωτή, το διανομέα ή τον εισαγωγέα.

Άρθρο 5 – Διαδικασία αποστολής 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 γευστιγνωσίας (υλικά και υπηρεσίες) και τη γραμματειακή υποστήριξη κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού. Επιπλέον επιλέγει την ομάδα των οινοχόων 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 σάκχαρα 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. Τα

υπόλοιπα αποστάγματα με αρωματικές ύλες, γίν & ούζα δοκιμάζονται στη συνέχεια.

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 διαγωνιστικής διαδικασίας πραγματοποιείται ενημέρωση των δοκιμαστών σχετικά με την διαδικασία 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 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

Η διαδικασία αξιολόγησης των οίνων και αποσταγμάτων του διαγωνισμού πραγματοποιείται ηλεκτρονικά. Σε περίπτωση κατά την οποία οι κριτές, για οποιονδήποτε λόγο (όπως ηλεκτρική βλάβη, προβληματική σύνδεση στο διαδίκτυο ή άλλη τεχνική δυσλειτουργία), αδυνατούν να χρησιμοποιήσουν το ηλεκτρονικό σύστημα, η αξιολόγηση διενεργείται υποχρεωτικά σε έντυπη μορφή. Στην περίπτωση αυτή, ο κάθε κριτής έχει μπροστά του ταυτόχρονα όλα τα δείγματα της σειράς που καλείται να αξιολογήσει, καθώς και 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, ασημένιο, χάλκινο, εκτός μεταλλίου, με ελάττωμα) και στην 3η δοκιμή ο κριτής καταγράφει τον ακριβή βαθμό που επιθυμεί. Η κλίμακα βαθμολογίας είναι από το 0 – 100 και η μονάδα αξιολόγησης είναι η ακέραιη 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. 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 γευσιγνωσίας 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 υποβάλλεται ηλεκτρονικά. Σε περίπτωση έντυπης μορφής αξιολόγηση καταγράφεται 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 6 πρώτα, σε κατάταξη, δείγματα ανά κατηγορία, εφόσον υπάρχουν περισσότερα από 6 δείγματα που έλαβαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου σε μία κατηγορία (αφρώδεις-ημιαφρώδεις οίνοι, λευκοί οίνοι, ροζέ

οίνοι, ερυθροί οίνοι, επιδόρπιοι οίνοι, ρετσίνες). Σε περίπτωση 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 γίν & ούζο του διαγωνισμού είναι αυτό που θα συγκεντρώσει την υψηλότερη βαθμολογία. Επιπλέον αξιολόγηση στα αποστάγματα 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 καφές.

Άρθρο 8 – Καταχώρηση Αξιολόγησης

Η καταχώρηση της αξιολόγησης από τους κριτές γίνεται με ηλεκτρονικό τρόπο (με χρήση Η/Υ, tablet ή κινητού).

Άρθρο 9 - Μετάλλια / Ειδικές Διακρίσεις Α. Μετάλλια

Τα μετάλλια που απονέμονται στους

οίνους/αποστάγματα με βάση τη βαθμολογία τους είναι τα ακόλουθα:

- Χρυσό Μετάλλιο : 91 - 100 βαθμούς
- Ασημένιο Μετάλλιο: 88 – 90 βαθμούς
- Χάλκινο Μετάλλιο: 85 – 87 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.

Β. Καλύτερο δείγμα 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 του Διαγωνισμού και καλύτερα ούζο-gin & απόσταγματα του Διαγωνισμού.

Οι καλύτεροι οίνοι-ούζο & gin και αμπελοοινικά αποστάγματα της κάθε κατηγορίας, εφόσον συγκέντρωσαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου, επαναξιολογούνται από όλους τους

κριτές και απονέμεται:

- Ο καλύτερος οίνος του Διαγωνισμού
- Τα αποστάγματα, ούζο & gin με την μεγαλύτερη βαθμολογία λαμβάνουν τις διακρίσεις:
- Το καλύτερο απόσταγμα του διαγωνισμού
- Το καλύτερο ούζο του διαγωνισμού
- Το καλύτερο gin 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 του δείγματος αντιστοιχεί τουλάχιστον σε χάλκινο μετάλλιο.

Άρθρο 10 – Αναγνώριση του Μεταλλίου

(διπλώματος και ετικέτας φιάλης)
Τα μετάλλια συνοδεύονται από αποδεικτικό δίπλωμα το οποίο συντάσσεται από την Εν.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και αναφέρει την ακριβή ταυτότητα του βραβευμένου δείγματος.

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 εμφιαλωτές ή αντιπρόσωποι που ενδιαφέρονται να παρουσιάσουν με οποιαδήποτε μορφή στις ετικέτες των οίνων/αποσταγμάτων τους, το μετάλλιο που έλαβαν στο Διαγωνισμό, οφείλουν να το ζητήσουν από την Εν.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και να καταβάλουν το αντίστοιχο αντίτιμο.

Οι διοργανωτές του διαγωνισμού, στοχεύοντας στην καλύτερη προβολή των οίνων και των αποσταγμάτων που θα βραβευθούν, κοινοποιούν τα ακριβή στοιχεία και τις διακρίσεις τους στην

ιστοσελίδα (www.tiwc.gr), και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης του
THESSALONIKI WINE & SPIRITS TROPHY

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, μόνο στον αντιπρόσωπό του, η βαθμολογία και τα σχόλια των κριτών.

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.α Λευκός Οίνος Ήρεμος, Ξηρός

Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακχάρων 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.β Λευκός Ήρεμος Οίνος, Ημίξηρος – Ημίγλυκος

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

1.γ 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.α Ροζέ Οίνος Ήρεμος, Ξηρός

Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακχάρων 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.β Ροζέ Ήρεμος Οίνος, Ημίξηρος ή Ημίγλυκος

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

- 3. Ερυθρός Ήρεμος Οίνος, (Ξηρός - Ημίξηρος - Ημίγλυκος και υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar, 20°C)**

3.α Ερυθρός Οίνος Ήρεμος, Ξηρός

Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακχάρων 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.β Ερυθρός Ήρεμος Οίνος, Ημίξηρος ή Ημίγλυκος

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

- 4. Επιδόρπιος, Οίνος (Ήρεμος, Γλυκός)**

Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 45 g/L αναγόντων σακχάρων

- 4.α Οίνοι φυσικώς γλυκείς - λευκοί
4.β Οίνοι φυσικώς γλυκείς - ροζέ
4.γ Οίνοι φυσικώς γλυκείς - ερυθροί
4.δ Οίνοι γλυκείς φυσικοί (Οίνοι λικέρ) - λευκοί
4.ε. Οίνοι γλυκείς φυσικοί (Οίνοι λικέρ) - ροζέ
4.στ Οίνοι γλυκείς φυσικοί (Οίνοι λικέρ) - ερυθροί

- 5. Αφρώδης Οίνος (Αφρώδες - Ημιαφρώδες)**

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

- 5.α Ημιαφρώδεις Οίνοι λευκοί
5.β Ημιαφρώδεις Οίνοι ροζέ
5.γ Ημιαφρώδεις Οίνοι ερυθροί

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

- 5.δ Αφρώδεις Οίνοι λευκοί
5.ε Αφρώδεις Οίνοι ροζέ
5.στ Αφρώδεις Οίνοι ερυθροί

- 6. Ρετσίνα**

- 6.α Ρετσίνα λευκή
6.β. Ρετσίνα ροζέ

- 7. Αποστάγματα Αμπελοοινικής Προελεύσεως:**

- 7.α. Αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής (τσιπούρο ή τσικουδιά)
7.β. Αποστάγματα οίνου
7.γ. Brandy
7.δ Αποστάγματα σταφυλής
7.ε Αποστάγματα σταφίδας
7.στ Αποστάγματα οινολασπών.

- 8. Αρωματισμένο ποτό με βάση τον Οίνο**

- 9. Ποτό με βάση αμπελοοινικό απόσταγμα**

- 10. Αρωματισμένα αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης**

- α) Αποστάγματα στέμφυλων αρωματισμένα με γλυκάνισο
β) Λοιπά αρωματισμένα αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης

- 11. Αρωματισμένα αποστάγματα μη αμπελοοινικής προέλευσης**

- α) Ούζο
β) Gin
γ) Λοιπά αρωματισμένα αποστάγματα

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.