

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ **WINE OLYMP AWARDS 2018**

Διεθνής διαγωνισμός Οίνου & Αποσταγμάτων 2018

Η εταιρία Confexpro Ltd ανακοινώνει τον διαγωνισμό κρασιού “WINE & SPIRITS Olymp Awards” στην Αθήνα.

1. Η συμμετοχή προϋποθέτει ορθή προετοιμασία και υποβολή της υποψηφιότητας εντός του ενδεδειγμένου χρονικού διαστήματος. Στον διαγωνισμό συμμετέχουν **μόνο** εμφιαλωμένα κρασιά που κυκλοφορούν νόμιμα στα καταστήματα λιανικής πώλησης.
2. Εντός της ημερομηνίας όπως αναφέρεται στο άρθρο Νο 5 τα ιδιωτικά οινοποιεία και οι συνεταιρισμοί που επιθυμούν να λάβουν μέρος στο διαγωνισμό πρέπει να παρουσιάσουν όσα κρασιά από την γκάμα τους επιθυμούν μαζί με αντίστοιχα συμπληρωμένες δηλώσεις συμμετοχής. Με ευθύνη και επιμέλεια του συμμετέχοντα και εντός του χρονικού διαστήματος που προβλέπεται από το σημείο 5 τα δείγματα πρέπει να παραδοθούν στην Γραμματεία της έκθεσης.
3. Κάθε οίνο που συμμετέχει στον διαγωνισμό πρέπει απαραίτητα να συνοδεύεται από τα εξής έγγραφα:
 - α) Πλήρως και ορθά συμπληρωμένη **δήλωση συμμετοχής** δακτυλογραφημένη ή με ευανάγνωστα κεφαλαία γράμματα. (Δυσανάγνωστες ή λανθασμένα συμπληρωμένες δηλώσεις δεν θα λαμβάνονται υπόψη).
 - β) Κάθε ετικέτα που συμμετέχει πρέπει να αποστέλλεται σε 6 (έξι) γυάλινες φιάλες των 750ml ή μικρότερης ποσότητας αν πρόκειται για ειδικό τύπο κρασιού (πχ. επιδόρπιο οίνο) και να διαθέτει κανονική ετικέτα.
 - γ) Αντίγραφο απόδειξης πληρωμής για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό (κόστος συμμετοχής 280 ευρώ για έως 4 δείγματα, 60 ευρώ/συμμετοχή για το 5ο ή περισσότερα δείγματα. Οι τιμές είναι χωρίς τον ΦΠΑ 24%). Όλα τα παραπάνω πρέπει να επισυνάπτονται σε ξεχωριστό σφραγισμένο φάκελο που θα παραδίδεται μαζί με τις υπόλοιπες λεπτομέρειες του συμμετέχοντα. (Προκειμένου να επισπεύδεται ανεμπόδιστα η συμμετοχή, προτείνεται να προ-αποστέλλονται αντίγραφα των εντύπων μέσω email στο: info@wineolympawards.com Κάθε συμμετοχή που δεν εφαρμόζει τους κανονισμούς του διαγωνισμού θα αποκλείεται.
4. Η οργανωτική επιτροπή δεν αναλαμβάνει ευθύνη για συμμετοχές μετά το πέρας της προθεσμίας υποβολής συμμετοχών, για συνολική ή μερική απώλεια των υλικών συμμετοχής κατά τη μεταφορά, φυσικοχημικές ή οργανοληπτικές αλλοιώσεις των δειγμάτων εξαιτίας θερμοκρασιακών αλλαγών ή στην περίπτωση θραύσεως των φιαλών (είτε κάποιο άλλο

πρόβλημα), κατά τη μεταφορά. Τα έξοδα φορτωτικής και άλλα έξοδα που αφορούν τη μεταφορά επιβαρύνουν τον συμμετέχοντα ή τις εταιρείες. Από την στιγμή της παράδοσης των δειγμάτων στην γραμματεία του διαγωνισμού και με την παρουσίαση των δειγμάτων στην κριτική επιτροπή του διαγωνισμού, τελεί υπό την ευθύνη της οργανωτικής επιτροπής να διατηρηθούν τα δείγματα σε τάξη και σε πλήρη ακεραιότητα.

5. Η τελευταία προθεσμία για τη Υποβολή των δηλώσεων συμμετοχής ορίζεται η **21/05/2018 και ώρα 5.00 μμ**
6. Για να δικαιούται ένα οίνος να συμμετέχει στον διαγωνισμό η χρονολογία της εσοδείας του δεν μπορεί να είναι παλαιότερη των 3 ετών από αυτήν της πλέον πρόσφατα κυκλοφορούσης. Για παράδειγμα: αν η πιο πρόσφατη εσοδεία που κυκλοφορεί στην αγορά είναι αυτή του 2016 μπορούν να διαγωνιστούν και τα κρασιά του 2015, 2014 και του 2013.
7. Η Κριτική Επιτροπή αποτελείται από τους κριτές που είναι κατανεμημένοι σε ομάδες (τραπέζια) των 5 ατόμων. Κάθε τραπέζι θα διαθέτει έναν πρόεδρο ο οποίος θα συνεργάζεται με τα μέλη της οργανωτικής επιτροπής. Με σεβασμό στη σύνθεση της επιτροπής οι αποφάσεις είναι οριστικές και αμετάκλητες.
8. Τα κρασιά θα κριθούν με βάση ένα έντυπο βαθμολογίας που θα δημιουργηθεί ειδικά για τον διαγωνισμό και μπορεί να διαφέρει από έντυπα άλλων διαγωνισμών. Οι κριτές θα είναι υποχρεωμένοι να συμπληρώσουν όσα πεδία του εντύπου βαθμολογίας τους ζητηθεί.
9. Προκειμένου να προστατευθεί το κύρος των οινοποιείων που συμμετέχουν, οι ατομικές βαθμολογίες όλων των δειγμάτων δεν θα κοινοποιηθούν. Οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό μπορούν να αιτηθούν την εξέταση των εντύπων βαθμολογίας που αφορούν στα δείγματα που έχουν υποβάλλει.
10. Όλοι οι συμμετέχοντες θα ειδοποιηθούν εγκαίρως από την γραμματεία της έκθεσης για την ημερομηνία επίδοσης των διακρίσεών τους.
11. Τα αποτελέσματα των βραβείων θα δημοσιευθούν στον ημερήσιο τύπο και θα προβληθούν μέσω Δελτίων Τύπου και ανακοινώσεων. Την δημοσίευση και την προώθηση των αποτελεσμάτων των βραβείων WINE & SPIRITS Olympic Awards 2018 θα πραγματοποιήσει η γραμματεία της έκθεσης στα μέσα πανελληνίας εμβέλειας ραδιόφωνο και τηλεόραση, με στόχο την γνωστοποίηση και προώθηση των βραβευθέντων, αλλά και του θεσμού.

ΣΤΑΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΟΙΝΟΥ

Πριν από το πρώτο στάδιο του διαγωνισμού τα κρασιά αποκτούν τον μοναδικό τους κωδικό και ομαδοποιούνται κατά χρώμα, κατηγορία, στυλ ή/και ποικιλία.

Άρθρο 1 Οργανωτική Επιτροπή - Αιγίδες

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού απαρτίζεται από επτά (7) αναγνωρισμένα άτομα του κλάδου.

Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής ορίζεται ο κος Μανωλόπουλος Παναγιώτης -MS c Οινολόγος, Πρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης

Πτυχιούχων Οινολόγων και αναπληρωματικό μέλος του Δ.Σ της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ).

Μέλη της Οργανωτικής

Δρ. Ταταρίδης Παναγιώτης -Οινολόγος & Τεχνολόγος Ποτών, D.E.A, Ph.D. Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας.

Τσακαλίδης Αντώνιος -Χημικός- Οινολόγος, αντιπρόεδρος της Ελληνικής Ένωσης Εργαστηρίων, συμμετέχει στο Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης, την Διεθνή Ένωση Ανεξαρτήτων Εργαστηρίων.

Βαμβακούρη Ιωάννα -Οινολόγος.

Γατσέλος Λάζαρος -Οινολόγος, μέλος του Δ.Σ. της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο)

Κανέλλης Αναστάσιος -Οινολόγος.

Σουπιώνη Σπυριδούλα -Οινολόγος-Τεχνολόγος Τροφίμων ταμίας του Δ.Σ. της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο)

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

Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου WINE OLYMP AWARDS 2018, φέρει την «αναγνώριση του δικαιώματος διοργάνωσης – διεξαγωγής διαγωνισμών οίνου» του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και πραγματοποιείται υπό την αιγίδα των ακόλουθων φορέων:

- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
- Υπουργείο Τουρισμού
- Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ)
- Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ)
- Περιφέρεια κεντρικής Μακεδονίας
- Ένωση οινοπαραγωγών αμπελώνα Αττικής
- Ένωση οινοποιών αμπελουργών νήσων Αιγαίου
- Ελληνικός οργανισμός τουρισμού
- Κεντρική ένωση επιμελητηρίων Ελλάδος
- Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων

Άρθρο 2 – Προϊόντα που μπορούν να διαγωνιστούν

Στο Διαγωνισμό Οίνου & Αποσταγμάτων μπορούν να συμμετάσχουν όλοι οι συσκευασμένοι, σε γυάλινη συσκευασία έως 2 lt, οίνοι (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ποικιλιακοί, οίνοι ονομασίας κατά παράδοση, οίνοι χωρίς γεωγραφική ένδειξη, καθώς και αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης που παράγονται από αποσταγματοποιείο ή/και ποτοποιείο που κατέχει αντίστοιχη άδεια ασκήσεως επαγγέλματος αποσταγματοποιού ή/και ποτοποιού και κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά.

Πειραματικά δείγματα- οίνοι

Επιπλέον μπορούν να διαγωνιστούν και να αξιολογηθούν και πειραματικά δείγματα. Όλα τα προϊόντα, πρέπει να προορίζονται—για πώληση και να προέρχονται από μια ομογενή παρτίδα όγκου τουλάχιστον 1.000 λίτρων.

Άρθρο 3 – Διαδικασία υποβολής συμμετοχής

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

Άρθρο 4 – 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 5 - Διοργάνωση των γευστικών δοκιμών

Στη διοργάνωση των γευστικών δοκιμών συμμετέχουν:

α. Ο διοργανωτής

Ο διοργανωτής είναι υπεύθυνος για την άρτια προετοιμασία της γευσγνωσίας (υλικά και υπηρεσίες) και τη γραμματειακή υποστήριξη κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού. Επιπλέον επιλέγει την ομάδα των οινοχόων που επιμελούνται το σερβίρισμα των κρασιών.

β. Η Οργανωτική Επιτροπή

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού είναι υπεύθυνοι 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. Κάθε Κριτική Επιτροπή αποτελείται από πέντε (5) δοκιμαστές. Ένας εκ των πέντε (5) κριτών επιλέγεται από την οργανωτική επιτροπή, ως πρόεδρος της συγκεκριμένης κριτικής επιτροπής.

Άρθρο 6 – 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.

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 μία δοκιμαστική γευστιγνωσία με στόχο την 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.

Οι συνεδρίες περιλαμβάνουν τη δοκιμή έως και 54 δειγμάτων την ημέρα ανά κριτική επιτροπή. Ενδεικτικά: έξη (6) σειρές το πρωί και τρεις (3) σειρές το απόγευμα.

β) Αξιολόγηση δειγμάτων

Ο κάθε κριτής σημειώνει τους κωδικούς των δειγμάτων με τη σειράς σερβιρίσματος, μαζί με τα αντίστοιχα έντυπα αξιολόγησης του κάθε οίνου. Ο κριτής αξιολογεί τα δείγματα μόνος του, χωρίς να επηρεάζεται από άλλους κριτές, όσες φορές 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). Κάθε οίνος αξιολογείται από δύο τραπέζια γευστιγνωστών. Όταν ολοκληρωθεί η αξιολόγηση όλων των δειγμάτων της σειράς από όλους τους κριτές της κάθε επιτροπής, ο πρόεδρος της κριτικής επιτροπής συλλέγει το φύλλο αξιολόγησης και αφού τα ελέγξει ως προς την ορθή συμπλήρωση, τα επικυρώνει υπογράφοντας, τα επισυνάπτει και τα παραδίδει στη γραμματεία του διαγωνισμού. Η γραμματεία του διαγωνισμού εισάγει τις βαθμολογίες των 10 κριτών στο ειδικό πρόγραμμα και αφού αφαιρεθεί η ψηλότερη και η χαμηλότερη βαθμολογία βγαίνει ο μέσος όρος της βαθμολογίας για το συγκεκριμένο δείγμα.

Μετά την αξιολόγηση όλων των δειγμάτων πραγματοποιείται αξιολόγηση των 5

πρώτων κατά σειρά οίνων ανά κατηγορία που συγκέντρωσαν βαθμολογία πλατινένιου μεταλλίου (ή περισσότερων εάν ισοβαθούν), (λευκοί οίνοι, ροζέ οίνοι, ερυθροί οίνοι, γλυκοί οίνοι, οίνοι ονομασίας κατά παράδοση, αφρώδεις ημιαφρώδεις οίνοι). Σε περίπτωση που σε κάποια κατηγορία δεν υπάρχουν οίνου που συγκέντρωσαν βαθμολογία πλατινένιου μετάλλιου αξιολογούνται οι αντίστοιχοι οίνοι με βαθμολογία χρυσού μετάλλιου. Η αξιολόγηση των οίνων πραγματοποιείται από όλους τους κριτές. Ο οίνος που θα συγκεντρώσει την υψηλότερη βαθμολογία θα λάβει τη διάκριση του καλύτερου οίνου της κατηγορίας.

Οι καλύτεροι οίνοι ανά κατηγορία, επαναξιολογούνται από όλους τους κριτές και ο οίνος που θα συγκεντρώσει τις περισσότερες προτιμήσεις από τους 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 αποστάγματα πραγματοποιείται μόνο στην περίπτωση που υπάρχει ισοψηφία στην υψηλότερη βαθμολογία.

γ) Διαλείμματα

Μετά από τρεις σειρές δειγμάτων προβλέπεται διάλειμμα τουλάχιστον 15 λεπτών κατά τη διάρκεια του οποίου προσφέρονται στους κριτές τρόφιμα, χυμός και καφές.

δ) Έντυπο Αξιολόγησης

Το έντυπο αξιολόγησης φέρει τον κωδικό και τη βαθμολογία του δείγματος, τον κωδικό και την υπογραφή του κριτή καθώς και την υπογραφή του προέδρου της επιτροπής. Το προσωπικό που συγκεντρώνει τα έντυπα ελέγχει ότι είναι πλήρως συμπληρωμένα και επικυρωμένα με την υπογραφή του προέδρου της επιτροπής.

Άρθρο 7 – Κατηγορίες διαγωνιζόμενων προϊόντων

1. Λευκός, Ήρεμος Οίνος, (Ξηρός - Ημίξηρος – Ημίγλυκος- Orange Wine) με υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar (20°C)

- **Λευκός Ήρεμος Οίνος / 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
- **Λευκός, Ήρεμος Οίνος / Ημίξηρος – Ημίγλυκος:** Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4,1 g/L έως 45 g/L αναγόντων σακχάρων
- **Λευκός, Ήρεμος Οίνος / Orange Wine**

2. Ροζέ, Ήρεμος Οίνος, (Ξηρός - Ημίξηρος - Ημίγλυκος)

- **Ροζέ, Ήρεμος Οίνος / 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
- **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)

- **Ερυθρός, Ήρεμος Οίνος / 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
- **Ερυθρός, Ήρεμος Οίνος / Ημίξηρος ή Ημίγλυκος:** Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4,1 g/L έως 45 g/L αναγόντων σακχάρων

4. Οίνοι χωρίς θειώδη

5. Γλυκός Οίνος (Ήρεμος)

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

- **Οίνοι φυσικώς γλυκείς**
- **Οίνοι γλυκείς φυσικοί (Οίνοι λικέρ)**

6. Αφρώδης Οίνος (Αφρώδες- Ημιαφρώδες)

Εάν η μέθοδος παραγωγής είναι παραδοσιακή ή σε δεξαμενές

- **Ημιαφρώδεις Οίνοι:** Οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C.
- **Αφρώδεις Οίνοι:** Οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μεγαλύτερη από 3 bar στους 20°C.

7. Πειραματικοί οίνοι

8. Οίνοι κατά παράδοση

- Ρητινίτης Οίνος
- Verdea

9. Αποστάγματα Αμπελοοινικής Προελεύσεως:

- Αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής (τσίπουρο ή τσικουδιά)

- Αποστάγματα οίνου
- Brandy
- Αποστάγματα σταφίδας

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. Στα παραπάνω όρια επιτρέπονται εξαιρέσεις που αναφέρονται στους τεχνικούς φακέλους.

Η αίτηση συμμετοχής θα ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ

- 1) 3 εμπρόσθιες ετικέτες στην Ελληνική γλώσσα (υποχρεωτικά)
- 2) 3 οπίσθιες ετικέτες στην Ελληνική γλώσσα (υποχρεωτικά)
- 3) Απόφαση κατάταξης για τους οίνους Π.Ο.Π. (υποχρεωτικά για τους οίνους Π.Ο.Π.)
- 4) Πιστοποιητικό χαρακτηρισμού οίνου και απόφαση για αρίθμηση των φιαλών της οικείας Δ/σης Γεωργίας (υποχρεωτικά για τους οίνους Π.Γ.Ε.)
- 5) Πιστοποιητικό χαρακτηρισμού οίνου της Δ/σης Γεωργίας (υποχρεωτικά για ποικιλιακούς οίνους)
- 6) Δήλωση παραγωγής οίνων περιόδου 2017-2018, από την αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης και το παραστατικό προμήθειας του σχετικού οίνου (εφόσον αγοράστηκε από άλλο οινοποιείο) (υποχρεωτικά για τους οίνους χωρίς γεωγραφική ένδειξη)
- 7) Δήλωση παραγωγής οίνων περιόδου 2017-2018 (για παραγωγούς με συνολική δήλωση παραγωγής 2017-2018 μικρότερη των 30.000 λίτρων)
- 8) Βεβαίωση για τις ενδείξεις Reserve, Grand Reserve και Cava, από την αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης ότι έχουν τηρηθεί οι ελάχιστοι απαιτούμενοι χρόνοι παλαίωσης (υποχρεωτικά εφόσον χρησιμοποιείται κάποια από τις παραπάνω ενδείξεις).
- 9) Απόφαση για την ένδειξη που αναφέρεται στην, από 27-10-2015/26599 ΦΕΚ 2323, κοινή Υπουργική Απόφαση, Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στις ετικέτες των οίνων (Κτήμα, Αμπελώνας(ες), Πύργος, Μοναστήρι, Κάστρο, Βίλα, Αρχοντικό, Μετόχι, Αγρέπαυλη, Αμπέλι(α)) (υποχρεωτικά εφόσον χρησιμοποιείται κάποια από τις παραπάνω ενδείξεις)
 - **Χημική ανάλυση κατά τη δήλωση του οινοποιείου υπογεγραμμένη από τον υπεύθυνο οινολόγο.**

Στοιχεία της εταιρείας και του υπευθύνου επικοινωνίας

1. Ονομασία
- + συσκευασία
2. Κατηγορία
 3. Ποικιλιακή σύνθεση
 4. Χρονιά
- + αξία -Την τιμή της φιάλης.
5. Βαρέλι ή δεξαμενή
 6. Κατάταξη, Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε.,+γεωγραφική ένδειξη, Ποικιλιακός, κ.α.
 7. Λευκός, ερυθρός, ερυθρωπός, orange
- +ξηρός, ημίξηρος/ημίγλυκος, γλυκός
8. Αφρώδεις, ημιαφρώδης και μέθοδο παραγωγή (παραδοσιακή, δεξαμενής)
- + τρόπος και χρόνος παλαίωσης
- + λίτρα προς διάθεση
- +αριθμός παρτίδας
9. Αναλύσεις
 - I. % vol.
 - II. Οξύτητα (μόνιμη και πτητική)
 - III. pH
 - IV. Θειώδη (ολικό και ελεύθερο)
 - V. Σάκχαρα
 - VI. Πτητική οξύτητα
- Άλλα που είναι στην αίτηση π.χ., πίεση,
10. Ποιος είναι ο οινολόγος
 11. Να βεβαιώνουν την ακρίβεια των στοιχείων

Άρθρο 8 - Μετάλλια / Ειδικές Διακρίσεις

A. Μετάλλια

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

- PLATINUM Ολυμπιακό βραβείο Οίνου (PLATINUM Wine Olymp Award): 97 - 100
- GOLD Ολυμπιακό βραβείο Οίνου (GOLD Wine Olymp Award): 90 - 96
- SILVER Ολυμπιακό βραβείο Οίνου (SILVER Wine Olymp Award): 87 - 89
- BRONZE Ολυμπιακό βραβείο Οίνου (BRONZE Wine Olymp Award): 84 - 86

Η Οργανωτική Επιτροπή, διατηρεί το δικαίωμα να περιορίσει τον αριθμό των βραβευμένων προϊόντων, αυξάνοντας τη βάση των αντίστοιχων κατηγοριών τους.

B. Καλύτερο δείγμα ανά Κατηγορία

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

- Καλύτερος Λευκός Οίνος (κατηγορία 1)
- Καλύτερος Ροζέ Οίνος (κατηγορία 2)
- Καλύτερος Ερυθρός Οίνος (κατηγορία 3)
- Καλύτερο Επιδόρπιο Οίνο (κατηγορία 4)
- Καλύτερος Αφρώδης Οίνος (κατηγορία 5)
- Καλύτερος Οίνος Ονομασίας κατά παράδοση
 - ο Ρετσίνα
 - ο Verdea (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 πλατινένιου ή αν δεν υπάρχουν, τουλάχιστον 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

• Ο καλύτερος οίνος του Διαγωνισμού

Δ. Ειδικές διακρίσεις

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

Σε περίπτωση που ένας οίνος διαθέτει χαρακτηριστικά που του επιτρέπουν να διαγωνιστεί σε περισσότερες από μια κατηγορίες θα προηγηθεί η εξέταση της πίεσης, κατόπιν των σακχάρων και στο τέλος αυτή του χρώματος. Για παράδειγμα, ένα ημιαφρώδες, γλυκό οίνο τύπου Moscato d' Asti θα τοποθετηθεί στην κατηγορία των γλυκών και όχι των αφρωδών.

Ειδικές βραβεύσεις.

Εκτός των παραπάνω κατηγοριών ειδικές βραβεύσεις θα δοθούν στα:

Καλύτερο Λευκό οίνος υψηλών παραγόμενων όγκων.

Καλύτερο Ροζέ οίνος υψηλών παραγόμενων όγκων.

Καλύτερο Ερυθρό οίνο υψηλών παραγόμενων όγκων.

Σε κάθε μια από τις παραπάνω κατηγορίες θα βραβευθεί ο οίνος με την υψηλότερη θέση ή αλλιώς την υψηλότερη βαθμολογία, του οποίου η παραγωγή που διαγωνίστηκε είναι ανώτερη των 50000 φιαλών.

Ε. Βράβευση καλύτερου οινοποιείου

Σε αυτή την κατηγορία θα βραβευτούν το οινοποιείο που απέσπασε τα περισσότερα βραβεία, καθώς και το οινοποιείο τα κρασιά του οποίου συγκέντρωσαν τον υψηλότερο μέσο όρο βαθμολογίας . Για την βράβευση αυτή θα ληφθεί υπόψιν ο μέσος όρος των 3 καλύτερων κρασιών κάθε οινοποιείου. Οινοποιεία τα οποία συμμετέχουν στο διαγωνισμό με λιγότερα από 3 κρασιά δεν έχουν δικαίωμα βράβευσης σε αυτή την κατηγορία.

Τα βραβεία για καθεμία από τις παραπάνω ξεχωριστές κατηγορίες είναι τα εξής:

1. Περισσότερα βραβεία
2. Μεγαλύτερος μέσος όρος

Ζ. Βράβευση καλύτερου οιολόγου

1. Για τον καλύτερο οίνο του διαγωνισμού
2. Για τους οίνους με τα περισσότερα βραβεία
3. Για τον υψηλότερο μέσο όρο (των 3 βραβευμένων οίνων)