



18^{ΟΣ} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
4^{ΟΣ} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
27 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ – 1 ΜΑΡΤΙΟΥ 2018

Οι βασικές αλλαγές που απορρέουν από την υιοθέτηση του νέου κανονισμού είναι οι ακόλουθες:

1. Δείγματα που έχουν δικαίωμα συμμετοχής

Παρέχεται το δικαίωμα συμμετοχής σε δύο νέες κατηγορίες δειγμάτων:

- Δικαίωμα συμμετοχής και βράβευσης έχουν πλέον και οι οίνοι χωρίς γεωγραφική ένδειξη (επιτραπέζιοι)
- Δικαίωμα συμμετοχής και αξιολόγησης, αλλά όχι βράβευσης έχουν και πειραματικοί οίνοι και αποστάγματα.

Η αξιολόγηση θα γνωστοποιείται μόνο στον παραγωγό οίνου/αποστάγματος.

2. Νέα Οργανωτική Επιτροπή

Στα μέλη της Οργανωτικής Επιτροπής συμμετέχουν όλες οι περιφερειακές ενώσεις οινοπαραγωγών της χώρας. Παραμένουν, όπως και τα προηγούμενα έτη, οι κλαδικές ενώσεις (ΕΔΟΑΟ, ΣΕΟ, ΚΕΟΣΟΕ, ΣΕΟΑΠ) και οι ενώσεις των οινολόγων και των οινοκόων.

3. Κριτές

- Οι κριτές που συμμετέχουν σε κάθε κριτικής επιτροπής είναι πέντε.
- Δεν υπάρχει περιορισμός της εθνικότητας ή της ιδιότητας των κριτών. Η Οργανωτική Επιτροπή επιλέγει τους γευσιγνώστες με βασικό κριτήριο την εμπειρία τους και την ικανότητα γευσιγνωσίας οίνων και αποσταγμάτων.

4. Διακρίσεις

Η απονομή των διακρίσεων θα γίνεται σε όλα τα δείγματα που συγκέντρωσαν την αντίστοιχη βαθμολογία μεταλλίου και έτσι θα απονέμονται και χάλκινα μετάλλια.

Συγκεκριμένα θα απονέμονται οι ακόλουθες διακρίσεις - μετάλλια:

- Χρυσό Μετάλλιο
- Ασημένιο Μετάλλιο
- Χάλκινο Μετάλλιο

Επιπλέον, θα απονέμονται και οι ακόλουθες διακρίσεις - μετάλλια:

• Καλύτερος Οίνος του Διαγωνισμού

Οι καλύτεροι οίνοι της κάθε κατηγορίας, εφόσον συγκέντρωσαν βαθμολογία χρυσού μεταλλίου, θα επαναξιολογούνται από όλους τους κριτές και ο οίνος που θα επιλεγεί από τους περισσότερους κριτές θα λάβει τη διάκριση – μετάλλιο: «Καλύτερος Οίνος του Διαγωνισμού».

• Καλύτερο Απόσταγμα του Διαγωνισμού

Το απόσταγμα με την μεγαλύτερη βαθμολογία θα λάβει τη διάκριση – μετάλλιο: «Καλύτερο Απόσταγμα Διαγωνισμού».



• **Καλύτερος Οίνος ανά Κατηγορία**

Οι καλύτεροι οίνοι ανά κατηγορία, θα επαναξιολογούνται από όλους τους κριτές και ο οίνος που θα επιλεγεί από τους περισσότερους κριτές θα λάβει τη διάκριση – μετάλλιο: «Καλύτερος Οίνος Κατηγορίας» και συγκεκριμένα:

- Καλύτερος Λευκός Οίνος
- Καλύτερος Ροζέ Οίνος
- Καλύτερος Ερυθρός Οίνος
- Καλύτερος Επιδόρπιος Οίνος
- Καλύτερος Αφρώδης ή Ημιαφρώδης Οίνος
- Καλύτερη Ρετσίνα

Διατηρούνται επίσης οι ειδικές διακρίσεις που φέτος θα απονεμηθούν σε επτά (7) μονοποικιακούς οίνους που προέρχονται από τις ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Βιδιανό, Ξυνιστέρι, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο,

5. Διαδικασία αξιολόγησης

- Η αξιολόγηση των δειγμάτων βασίζεται στη συνολική εικόνα του δείγματος και όχι στην αξιολόγηση πολλών επιμέρους χαρακτηριστικών του δείγματος. Έτσι, ο κάθε κριτής επιλέγει ως αξιολόγηση μία βαθμολογία της κλίμακας 0 – 100. Η αξιολόγηση αυτή αποτελεί την πιο συνήθη διαδικασία που χρησιμοποιούν πλέον οι πιο αναγνωρισμένοι διεθνείς διαγωνισμοί, αλλά και οι έμπειροι δημοσιογράφοι οίνου.
- Οι κριτές κατά την αξιολόγηση των δειγμάτων μιας σειράς έχουν μπροστά τους όλα τα δείγματα της σειράς ταυτόχρονα, τα οποία μπορούν να δοκιμάσουν με όποια σειρά επιθυμούν και όσες φορές χρειαστεί μέχρι να καταλήξουν στην τελική τους βαθμολογία.
- Αυξάνεται ο μέγιστος αριθμός γευστικής δοκιμής δειγμάτων ανά γευσισγνώστη (στα 75 δείγματα / ημέρα) σε μεγαλύτερη όμως χρονική περίοδο εντός τη ημέρας (πρωί και απόγευμα).
- Ο κάθε κριτής αξιολογεί μόνος του τα δείγματα, αλλά στο τέλος της γευστικής δοκιμής κάθε σειράς δειγμάτων, τα μέλη της επιτροπής συνεδριάζουν προκειμένου να ανταλλάξουν απόψεις και να συμφωνήσουν σε μια βαθμολογία για το κάθε δείγμα. Σε περίπτωση διαφωνίας οι κριτές θα επαναξιολογούν το συγκεκριμένο δείγμα και σε περίπτωση νέας διαφωνίας το δείγμα θα αξιολογείται και από άλλη επιτροπή. Εάν υπάρξει διαφωνία και στη δεύτερη επιτροπή τότε το δείγμα θα λαμβάνει ως βαθμολογία το μέσο όρο της βαθμολογίας των δέκα κριτών που αξιολόγησαν το δείγμα.

(*) Όλες οι λεπτομέρειες του διαγωνισμού βρίσκονται στα έγγραφα «**Κανονισμός**» και «**Η Συμμετοχή σας στο Διαγωνισμό**» που βρίσκονται αναρτημένα στην ιστοσελίδα του διαγωνισμού: www.tiwc.gr .