

1 Общие положения

Настоящее Положение разработано в целях организации и проведения Международного дегустационного конкурса эксклюзивных вин «Антицея» (далее – Конкурс) на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (ФГБНУ СКФНЦСВВ).

Основой разработки Положения является Резолюция МОВВ 332А/2009 «Правила проведения Международных конкурсов вин и спиртных напитков виноградного происхождения» с учетом положений законодательной и нормативной базы Российской Федерации.

Оценка качества конкурсных образцов осуществляется по 100-балльной системе, согласно рекомендациям Международной Организации Винограда и Вина (O.I.V.), Международного Союза Энологов (U.I.O.E.), Федерации Крупнейших Международных Дегустационных Конкурсов (VINO FED) и методам, рекомендованным O.I.V. Конкурс проводится в соответствии с критериями вышеназванных международных организаций:

- анонимность представления образцов винодельческой продукции;
- компетентность и профессионализм членов дегустационной комиссии;
- объективность оценки;
- статистическая обработка результатов.

Официальный организатор Конкурса – Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия".

Конкурс осуществляется при поддержке и содействии Федерального государственного бюджетного учреждения «Российская академия наук», Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Некоммерческой организации «Союз виноградарей и виноделов России», Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, Союза сомелье и экспертов России, Саморегулируемой организации «Винодельческий союз», Ассоциации производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «Кубаньвиноградалко», Ассоциации «СРО «Виноградари и виноделы», Ассоциации виноделов «Честно» и Кубанского научного фонда.

Общее руководство проведением Конкурса осуществляет организатор этого Конкурса в соответствии с требованиями настоящего Положения.

Положение содержит правила, требования и нормативы, определяющие условия проведения Конкурса, гарантирующие объективность и позволяющие достичь сопоставимости результатов органолептической оценки в рамках Европейского Союза.

2 Цели конкурса

Основные цели конкурса:

- раскрытие потенциала сортов винограда отечественной селекции, аборигенных и автохтонных сортов;
- ознакомление профессионалов рынка вина и широкой общественности с характерными и оригинальными типами винодельческой продукции, производимой в разных регионах России посредством обнародования результатов конкурса;
- развитие сотрудничества и информационная поддержка лучших производителей винодельческой продукции;
- популяризация российского виноделия.

3 Организация и проведение конкурса

Организаторы Конкурса утверждают состав дегустационного жюри (далее – жюри), президиум жюри (далее – президиум), председателя и определяют оргкомитет. Оргкомитет определяет место и время проведения конкурса, программу различных его мероприятий и решает организационные вопросы по процедуре проведения дегустации.

4 Жюри

Для работы в жюри Конкурса приглашаются специалисты в области виноделия, винной торговли и сомелье, эксперты-дегустаторы, квалификация которых позволяет им делать экспертные заключения в ходе оценки качества конкурсных образцов. В зависимости от количества представленных на Конкурс образцов винодельческой продукции подбирается численность членов жюри Конкурса. Минимальное количество – пять человек, из которых не менее двух должны представлять организаторов конкурса. Члены жюри дегустационного конкурса осуществляют органолептическую оценку образцов винодельческой продукции и несут репутационную ответственность за объективность данной оценки.

Для обеспечения контроля за правильным проведением подготовки Конкурса, оценки его образцов и подведения итогов создается президиум жюри конкурса, состоящий из 4-х человек:

- президента жюри;
- председателя жюри;
- заместителя председателя жюри;
- секретаря комиссии.

В спорных случаях решающим оказывается консенсусное мнение президиума. В сложных случаях, когда президиумом не достигается консенсуса, право решения остается за президентом (председателем жюри).

Для подсчета баллов, полученных в результате проведения дегустационного конкурса винодельческой продукции, создается счетная комиссия, в обязанности которой входит обработка результатов конкурса: раздача и сбор дегустационных листов, проверка соответствия идентификации образцов, подсчет баллов, объявление результатов дегустаций. Председатель счетной комиссии утверждается оргкомитетом организаторов конкурса.

5 Обязанности президиума

Президиум под руководством президента жюри обязан следить за правильным проведением подготовки и изучения образцов, а также за подведением итогов. В частности, он обязан:

- обеспечить соблюдения секретности в части абсолютной анонимности образцов винодельческой продукции, представленных на дегустацию, а также соблюдение секретности относительно полученных результатов вплоть до закрытия конкурса;
- контролировать организацию дегустации до начала и во время работы жюри, в частности осуществлять проверку анонимности и порядок подачи образцов винодельческой продукции на дегустацию;
- следить за правильной презентацией образцов, внося исправления в порядок подачи образцов в случае его очевидного нарушения и, исключая из конкурса образцы, не отвечающие условиям, оговоренным в законодательстве;
- следить за откупориванием образцов во вспомогательном помещении, за их температурой, идентичностью, соблюдением анонимности для жюри; следить за тщательностью работы персонала;
- контролировать работу счетной комиссии;
- назначать повторную дегустацию образца, если:
 - большинство членов жюри просят об этом в письменном виде (на дегустационных листах);
 - существуют значительные расхождения в оценках разных членов жюри;
 - каждый раз, когда президиум считает это необходимым в силу своей компетенции.

6 Продукция, допускаемая на конкурс

Конкурс является открытым для научных организаций, КФХ, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, любителей виноградарей – виноделов, участвующих в создании любых типов вина, коньяков и виноградных водок, которые произведены из винограда сортов отечественной селекции, абorigенных, автохтонных сортов, отечественных клонов интродуцированных сортов, а также экспериментальных сортов и форм винограда, полученных на территории Российской Федерации; например: Гранатовый (СКЗНИИСиВ), Достойный (АЗОСВиВ), Виорика (Виерул), Цитронный Магарача (НИВиВ «Магарач»), Каберене Тамани (российский клон сорта Каберене Совиньон) и др. Вся винодельческая продукция, допускаемая на конкурс, должна иметь точное техническое описание, предусмотренное организаторами для каждого конкурса, быть упакована в стеклянную бутылку и иметь необходимую информацию по маркировке.

В Конкурсе допускается участие образцов, произведенных гражданами, ведущими личное подсобное хозяйство. Данные образцы оцениваются по тем же критериями, что и образцы в профессиональной части Конкурса.

Решение об участии в Конкурсе экспериментальных образцов, произведенных КФХ, принимается индивидуально по каждому образцу организаторами Конкурса с учетом мнения президиума жюри.

Каждое наименование винодельческой продукции должно быть представлено на конкурс в количестве 4 бутылок емкостью 0,5–0,75 л.

Конкурс предусматривает участие российских вин в следующих категориях:

1. Вина из сортов винограда отечественной селекции.
2. Вина из абorigенных и автохтонных сортов.
3. Вина из клонов сортов-интродуцентов.
4. Вина из экспериментальных сортов и форм винограда, в том числе из сортов-интродуцентов, не включенных в Государственный реестр Российской Федерации селекционных достижений, допущенных к использованию до 2021 года.

Образцы могут быть доставлены лично или по почте с пометкой «Образцы для конкурса». Доставка образцов осуществляется по адресу: 350901, г. Краснодар, ул. им. 40 лет Победы, 39, тел/факс 8 (861) 257-57-04, 252-70-74, 257-57-02, e-mail: kubansad@kubannet.ru, ФГБНУ СКФНЦСВВ.

7 Участники конкурса

Участниками конкурса могут быть виноградарско-винодельческие предприятия, граждане, ведущие личное подсобное хозяйство, любители виноградарства-виноделы, производящие винодельческую продукцию из сортов и клонов винограда российской селекции, научно-исследовательских институтов или из местных сортов.

8 Требования к заявкам на участие в конкурсе

В заявке на каждый образец обязательно должна быть указана следующая информация:

- полная и точная идентификация участника;
- точное описание продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации, год урожая;
- категория продукции в соответствии с Приложением Б к данному Положению (Распределение образцов по различным категориям), подгруппы могут подлежать разделению под ответственность оргкомитета;
- протокол испытаний в соответствии с Приложением Г, выданный аккредитованной испытательной лабораторией;
- сорт или сорта, из которых приготовлена винодельческая продукция и процентное соотношение их в вине (винодельческой продукции);
- для винодельческой продукции, произведенной из отечественных клонов сортов-интродуцентов;
- количество вина или винодельческой продукции, соответствующее образцу.

Организаторы оставляют за собой право запрашивать у участников дополнительную информацию по любому образцу.

9 Правила регистрации образцов на конкурс

Каждый образец вина или винодельческой продукции должен сопровождаться регистрационной карточкой пробы, которая включает в себя следующую информацию:

- полные и точные идентификационные данные об участнике конкурса;
- должность, ФИО и подпись уполномоченного лица;
- точное наименование винодельческой продукции согласно законодательству РФ;
- категория продукции в соответствии с Приложением Б;
- год сбора урожая;

- сорт или сорта винограда, участвующие в производстве винодельческой продукции (с указанием процентного содержания каждого из них);
- протоколы испытаний продукции, выданные аккредитованной лабораторией.

На каждый образец заполняется отдельная регистрационная карточка. Регистрационная карточка вкладывается в коробку с бутылками, направляемыми на Конкурс.

С момента поступления на Конкурс, образцы переходят в собственность организатора Конкурса и возврату или замене не подлежат.

10 Правила приема и распределения образцов на Конкурс

Оргкомитет проверяет полученные образцы и сопровождающую официальную документацию, при необходимости исправляет ошибки и отклоняет образцы, не отвечающие условиям настоящего Положения.

Оргкомитет распределяет образцы в соответствии с характеристиками, данными в регистрационных карточках, по категориям согласно Приложению Б. Очередность их представления на конкурсе устанавливается по порядку убывания года сбора урожая, а также согласно концентрации сахара в образцах. Жюри имеет право пересмотреть в процессе работы распределение образцов.

Оргкомитет обеспечивает хранение образцов в помещении с температурой и окружающими условиями, позволяющими гарантировать сохранность продукции.

Оргкомитет после проверки точности надписей в каждой категории, проведенной на основе документации, приложенной к заявке на участие, а также в протоколах испытаний, представляет образцы жюри в порядке увеличения возраста образцов, принимая во внимание насыщенность вкуса и каудали, если это необходимо.

11 Основные правила работы жюри Конкурса

Основным правилом проведения Конкурса является анонимность образцов. Дегустационные листы, которые раздаются членам жюри перед подачей каждого образца, могут содержать некоторые технические обозначения, касающиеся образцов, однако оглашение образцов до завершения работы жюри является грубым нарушением и считается недопустимым. До объявления результатов Конкурса члены жюри не должны знать, какое вино и винодельческая продукция оценивались и какое они заняли место.

Согласно принципам, принятым в международной практике, жюри должно работать в полной тишине, избегая выражения частных мнений и впечатлений жестами и мимикой в процессе дегустации. При возникновении

срочного вопроса каждый член жюри может обсудить его с президентом (председателем) жюри без привлечения внимания остальных членов.

Дегустационный лист с оценками образцов, должен быть датирован и подписан каждым членом жюри. Персонал счетной комиссии, собирающий дегустационные листы, проверяет правильность их заполнения.

Членам жюри не оставляют вторых экземпляров дегустационных листов.

Конкурс должен проводиться в изолированном, проветриваемом помещении, куда запрещен вход любому человеку, не занятому организацией дегустации. Окружающая температура должна быть на уровне 20-24 °С. В зале запрещается курить. Кроме того, членам жюри и персоналу, обслуживающему дегустацию, не рекомендуется пользоваться ароматной парфюмерией, которая могла бы помешать ходу дегустации.

Второй зал, смежный с первым, но расположенный вне поля зрения жюри, предназначен для откупоривания образцов и устранения каких-либо знаков, позволяющих идентифицировать образец. Здесь также запрещено курить, и поддерживается дисциплина и полная тишина.

Наполнение бокалов должно производиться в дегустационном зале в присутствии членов жюри, соблюдая правила анонимности. При необходимости оригинальные пробки заменяются системой анонимного укупоривания.

Во всех случаях бутылки предварительно помещаются в упаковку, скрывающую форму бутылки и гарантирующую анонимность образца на протяжении всей дегустации. Дегустаторы не должны иметь возможность опознать образец.

Каждый из членов жюри получает постоянный номер. Ему полагается индивидуальное сиденье, стол с белой поверхностью, на котором должны быть расположены:

- источник освещения, не искажающий свет;
- свежая негазированная вода;
- кусочки хлеба;
- бумажные салфетки;
- емкость для сливов;
- емкость для сплевывания образца;
- ручка или карандаш с блокнотом для записей;
- необходимая конкурсная документация, включающая условия награждения.

Дегустационные бокалы, в которых подаются образцы, выполняются в соответствии с международным стандартом. Они тщательно моются, ополаскиваются и высушиваются после каждого употребления.

Дегустацию предпочтительно проводить в первой половине дня. По Правилам МОВВ количество опробованных до обеда образцов вина составляет 45-50 образцов, коньяков – 30-40 образцов. В случае наличия большого

количества образцов или проведении дегустации в один день, предусматривается разделение членов жюри дегустационного конкурса на несколько комиссий, в каждой из которых должно работать не менее 5 экспертов.

Каждый образец дегустируют индивидуально, без сравнения.

Между сериями образцов предусмотрены паузы, не менее 10 мин, во время которых члены жюри могут съесть хлеба и выпить воды. В одну из пауз могут быть поданы другие продукты и напитки при условии, что работа будет продолжена не менее чем через 30 мин.

12 Правила и требования к проведению дегустации

12.1 Дегустация вин и винодельческой продукции проводится сеансами с участием одного или разных составов жюри по следующим категориям, по которым в дальнейшем проводится награждениям:

1. Белые тихие вина
2. Розовые тихие вина
3. Красные тихие вина
4. Белые игристые вина (шампанские)
5. Розовые игристые вина (шампанские)
6. Красные игристые вина
7. Ликерные вина и вина под дрожжевой пленкой
8. Коньяки и бренди
9. Виноградные водки

Цель упорядоченной подачи винодельческой продукции – представить жюри последовательные однородные серии образцов, которые к тому же должны быть продегустированы в рациональном порядке.

В каждой вышеуказанной категории сухие вина и винодельческая продукция дегустируются перед сладкими, и молодые перед старыми.

Перед первым сеансом дегустации рекомендуется представить жюри «для разминки» образец вина такого же типа, что и предстоящая серия. Это вино не должно быть из числа представленных на Конкурс. Дегустация этого вина должна сопровождаться общим обсуждением.

Дегустируемая винодельческая продукция должна подаваться на дегустацию при следующих температурах:

- белые и розовые столовые вина, вина ЗГУ, ЗНМПТ: 10-12 °С;
- красные столовые вина, вина ЗГУ, ЗНМПТ: 16-18 °С;
- игристые вина: 8-10 °С;
- ликерные вина и вина под дрожжевой пленкой: 16-20 °С;
- виноградные водки, коньяки, бренди: 18-22 °С.

Однотипная продукция должна дегустироваться при одинаковой температуре.

Образцы винодельческой продукции, участвующие в Конкурсе, оцениваются по 100-балльной системе, имеющей широкое применение в международной дегустационной практике.

Каждый эксперт вместе с образцом для дегустации получает соответствующий дегустационный лист. Дегустационный лист содержит следующие критерии оценки, относящиеся к органолептическим характеристикам:

- внешний вид (блеск, прозрачность, насыщенность и типичность окраски);
- аромат (букет): интенсивность;
- аромат (букет): качество;
- вкусовые обонятельные ощущения: интенсивность;
- вкусовые и обонятельные ощущения: качество;
- общее впечатление: гармония.

Для каждой органолептической характеристики существует оценочная шкала в баллах, а также специальное место, отведенное для возможных дополнительных качественных оценок и замечаний.

После сенсорного анализа образца каждый член жюри заполняет на каждой строчке соответствующую клетку. Оценка по всем показателям представляется в виде крестиков в соответствующих графах специального дегустационного листка, индивидуального для каждого образца. Допускается членам жюри ставить только итоговую оценку. Выставляя баллы каждому образцу, члены жюри должны иметь в виду принятую в мировой практике систему координат (таблица).

Таблица – Условия награждения

Виды наград	Продукция	
	Вина, вина игристые (шампанские), вина ликерные	Коньяки, бренди, виноградные водки
Гран При	Не менее 92	
Золотая медаль	Не менее 86	Не менее 88
Серебряная медаль	Не менее 83	Не менее 85
Бронзовая медаль	Не менее 80	Не менее 80
Примечание – если ни один образец не наберет 92 балла, то Гра При присуждают образцу, набравшему максимальное количество баллов		

Если вино и винодельческая продукция в совокупности набирает до 50 баллов, ее считают отбракованной и исключают из конкурса. В соответствии с правилами проведения Международных конкурсов вин и винодель-

ческой продукции, количество вин-победителей не должно превышать 30 % от представленных на дегустации.

Таким образом, максимальная оценка – 100 баллов – складывается из следующих компонентов: 50 баллов за базовое качество, позволяющее судить о качестве вина (винодельческой продукции); 5 баллов за внешний вид; 15 баллов за аромат (букет); 20 баллов за вкус; 10 баллов за послевкусие и общее впечатление от образца.

По итогам подсчета баллов каждый образец получает совокупную оценку, которая является средней, вычисленной из общего количества окончательных оценок, выставленных каждым членом жюри.

Если число членов жюри нечетное, средняя величина вычисляется сразу же. В случае, если число членов жюри четное, средняя величина образуется из средней величины двух оценок, наиболее близких к середине ряда окончательных оценок.

13 Присуждение наград конкурса

Образцы, получившие в процессе дегустации и в каждой категории определенное количество баллов, получают следующие награды:

- кубок Гран При;
- золотая медаль;
- серебряная медаль;
- бронзовая медаль.

Категории награждаемой винодельческой продукции:

1. Белые тихие вина
2. Розовые тихие вина
3. Красные тихие вина
4. Белые игристые вина (шампанские)
5. Розовые игристые вина (шампанские)
6. Красные игристые вина
7. Ликерные вина и вина под дрожжевой пленкой
8. Коньяки и бренди
9. Виноградные водки

Дополнительные призы:

В рамках основного конкурса среди участников, подавших образцы, будут присуждены специальные призы (дипломы) по категориям:

1. За стабильно высокое качество винодельческой продукции им. А.А. Мержаниана
2. За внедрение сортов селекции СКФНЦСВВ им. Л.Т. Кохановой
3. За высокую культуру в виноградарстве и виноделии им. К.А. Серпуховитиной
4. Лучший винодел малой формы хозяйствования
5. За продвижение сортов Российской селекции

6. Диплом участия

Награды конкурса присуждаются образцам, получившим оценку не ниже 80 баллов.

Полученные награды должны обязательно сопровождаться документальным подтверждением или «Дипломом», принятым организаторами конкурса. В этом дипломе обязательно должно быть указано точное обозначение образца, получившего награду, и точное указание производителя, представившего образец.

В соответствии с международными нормами сумма всех медалей, присужденных образцам с наилучшими результатами, не должна превышать 30 % от общего количества образцов, представленных на Конкурс. Если, в связи с высоким качеством образцов, предвидится превышение этой нормы, организаторы оставляют за собой право увеличить число наград за счет специальных призов.

При условии предварительного соглашения с организаторами Конкурса жюри имеет право присуждения дополнительных наград (диплом, почетная грамота и др.) участнику за оригинальность сорта, урожая, способа винификации и выдержки вина, при условии, что это не приведет к путанице с наградами, упомянутыми выше.

14 Требования к наградам конкурса

Победители конкурса награждаются медалями и дипломами. В дальнейшем, каждый победитель оповещается письмом, в котором указываются тип награды и точное наименование образца, согласно информации, представленной в регистрационной карточке.

Организаторы оставляют за собой право упоминать в любой ситуации (печати, радио, телевидение) результаты Конкурса, имена и данные, касающиеся личностей участников.

По окончании Конкурса издается презентационный каталог, содержащий фотоотчет о проведенном конкурсе, результаты Конкурса и фотографии образцов-победителей, информацию об участниках Конкурса.

15 Правовые нормы и контрактные положения

Победители, пожелавшие воспроизвести символ или медаль Конкурса на этикетке или в каком-либо другом контексте, должны направить запрос на использование данного права, в связи с чем, заключается договор с организатором Конкурса.

Президиум обладает правом запросить дополнительные лабораторные анализы по образцам, заявленным на участие в Конкурсе. Участник несёт прямую ответственность за всю предоставленную информацию и данные, включённые в регистрационную карточку. Президиум может проверить дан-

ную информацию, особенно в отношении достоверности информации о винодельческой продукции, отмеченной как контрольный образец, остающийся в распоряжении организаторов.

Все жалобы и недовольства относительно организации Конкурса, его проведения, а также присуждения призов должны быть направлены в адрес организаторов для разрешения. Если последнее не представляется возможным, разрешение данного вопроса может быть осуществлено в судебном порядке.

16 Заключительные положения

Настоящее Положение вводится в действие после утверждения Ученым советом СКФНЦСВВ.

Настоящее Положение содержит следующие приложения:

Приложение А Требования к Протоколам испытаний винодельческой продукции

Приложение Б Условия награждения

Приложение В Дегустационный лист. Тихие вина

Приложение Г Дегустационный лист. Игристые вина

Приложение Д Дегустационный лист. Коньяк (бренди)

Приложение Е Состав жюри Конкурса

**Приложение А
(обязательное)**

Требования к Протоколам испытаний винодельческой продукции

Образцы винодельческой, направляемые на Конкурс, должны сопровождаться протоколами испытаний аккредитованной испытательной лаборатории на соответствие требованиям ГОСТ (ГОСТ Р). Перечень показателей приведен в таблице

Таблица

ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия	ГОСТ 33336-2015 Вина игристые. Общие технические условия	ГОСТ Р 55242-2012 Вина с защищенным географическим указанием и вина с защищенным наименованием места происхождения товара. Общие технические условия
Объёмная доля этилового спирта Общая объёмная доля этилового спирта Массовая концентрация сахаров Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту Массовая концентрация лимонной кислоты Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту Массовая концентрация общего диоксида серы Массовая концентрация приведённого экстракта Массовая концентрация сорбиновой кислоты (при необходимости для полусухих, полусладких, сладких вин)	Объёмная доля этилового спирта Массовая концентрация сахаров Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту Массовая концентрация лимонной кислоты Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту Массовая концентрация приведённого экстракта Массовая концентрация общего диоксида серы Массовая концентрация железа Давление двуокиси углерода в бутылке (при температуре 20°C)	Объёмная доля этилового спирта Массовая концентрация сахаров Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту Массовая концентрация лимонной кислоты Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту Массовая концентрация общего диоксида серы
ГОСТ 31732-2014 Коньяк. Общие технические условия	ГОСТ Р 58206-2018 Бренди. Общие технические условия ГОСТ Р 55458-2013 Виноградная водка. Общие технические условия	
Объёмная доля этилового спирта Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту Массовая концентрация фурфурола Массовая концентрация меди Массовая концентрация общего диоксида серы Массовая концентрация железа Массовая концентрация общего экстракта Массовая концентрация метилового спирта	Объёмная доля этилового спирта Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар Массовая концентрация летучих веществ Массовая концентрация железа Массовая концентрация метилового спирта	

**Приложение Б
(обязательное)**

Условия награждения

Виды наград	Продукция	
	Вина, вина фруктовые (плодовые), вина игристые (шампанские), вина ликерные и другие	Коньяки, бренди, кальвадосы, виноградные и плодовые водки
Гран При	Не менее 92	
Золотая медаль	Не менее 86	Не менее 88
Серебряная медаль	Не менее 83	Не менее 85
Бронзовая медаль	Не менее 80	Не менее 80

Приложение В
(обязательное)
Дегустационный лист. Тихие вина

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ
«АНТИЦЕЯ»
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ / ТИХИЕ ВИНА

Жюри №	Образец №	Категория	Код №	Год урожая
--------	-----------	-----------	-------	------------

Внешний вид	Прозрачность	Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания
	Цвет						
Аромат (букет)	Чистота	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
	Интенсивность	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
	Качество	16 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
Вкус	Чистота	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
	Интенсивность	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
	Послевкусие	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
	Качество	22 <input type="checkbox"/>	19 <input type="checkbox"/>	16 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>
Гармония / Общее впечатление		11 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	
Исключить из-за важных дефектов							
ВСЕГО							

Фамилия, И.О. эксперта
«_____» 2021 г.

Подпись _____

Приложение Г
(обязательное)
Дегустационный лист. Игристые вина
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ
«АНТИЦЕЯ»
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ / ИГРИСТЫЕ ВИНА

Жюри №	Образец №	Категория	Код №	Год урожая
--------	-----------	-----------	-------	------------

Внешний вид	Прозрачность	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	Примечания
	Цвет						
Аромат (букет)	Пенистые и ири- стые свойства	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	
	Чистота	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	
	Интенсивность	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	
Вкус	Качество	14 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	
	Чистота	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	
	Интенсивность	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	
	Послевкусие	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	
Гармония / Общее впечатление	Качество	14 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	
		12 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	
Исключить из-за важных дефектов							
ВСЕГО							

Фамилия, И.О. эксперта
«_____» 2021 г.

Подпись _____

**Приложение Д
(обязательное)
Дегустационный лист. Коньяк (бренди)**

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ
«АНТИЦЕЯ»**

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ / КОНЬЯК (БРЕНДИ, ВОДКА ВИНОГРАДНАЯ)

Жюри №	Образец №	Категория	Код №	Год урожая
--------	-----------	-----------	-------	------------

Внешний вид	Прозрачность	Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания
	Цвет						
Аромат (букет)	Типичность	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	
	Интенсивность	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	
	Качество	9 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	
Вкус	Качество	15 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	
	Типичность	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	
	Послевкусие	20 <input type="checkbox"/>	18 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	
Тармония / Общее впечатление	Качество	12 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	
	Исключить из-за важных дефектов	20 <input type="checkbox"/>	18 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	
ВСЕГО							

Фамилия, И.О. эксперта
«_____» 2021 г.

Подпись _____