

## REGULAMENT

Concursul Național de Vinuri și Băuturi Alcoolice va avea loc în Timișoara în perioada 17 -18aprilie 2013.

Concursul se desfășoară sub patronajul :

- Asociația Degustătorilor Autorizați din România (A.D.A.R.),
- Organizația Națională Interprofesională Vitivinicolă ( O.N.I.V. ),
- VINVEST S.R.L.

Concursul va respecta normele pentru concursurile naționale de vinuri și băuturi alcoolice.

### **OBIECTIVELE CONCURSULUI:**

- Promovarea vinurilor, a băuturilor alcoolice de calitate, antrenarea partenerilor din piața vinului și a băuturilor alcoolice într-o competiție benefică în folosul consumatorului;
- Educarea publicului privind caracteristicile și tipicitatea vinurilor românești precum și caracteristicile băuturilor alcoolice;
- Folosirea imaginii concursului ca instrument de marketing pentru promovarea vinului și a băuturilor alcoolice medaliate, atât pe piața națională cât și pe cea internațională;
- Obținerea unei imagini reale a pieței vinului și o percepție clară a etichetei românești, ceea ce ajută la educarea publicului în privința consumului și achiziționării unui vin medaliat;
- La cea de a VIII-a editie a Concursului Național de Vinuri și Băuturi Alcoolice intenționăm să oferim funcție de cel mai mare punctaj atribuit de juriu, MAREA MEDALIE DE AUR la vinurile albe, MAREA MEDALIE DE AUR la vinurile rosii, MAREA MEDALIE DE AUR la vinurile de vinoteca, precum și MAREA MEDALIE DE AUR la băuturi alcoolice.

### **CONDIȚII DE PARTICIPARE:**

- Concursul este deschis tuturor categoriilor de vin și băuturi alcoolice produse în conformitate cu reglementările Uniunii Europene
- Concursul este deschis tuturor categoriilor de vin și băuturi alcoolice produse în România
- Probele de vin trebuie să provină dintr-un lot omogen de minim 30 hl
- Probele de bauturi alcoolice trebuie să provină dintr-un lot minim de 5 hl
- Probele de vin și bauturi alcoolice trebuie să respecte condițiile de ambalare și marcare în conformitate cu reglementările în vigoare
- Probele trebuie să fie îmbuteliate în recipiente de sticlă, să fie prevăzute cu dop de unică folosință, să fie personalizate, cu eticheta lor originală
- Fiecare probă va fi însoțită de buletinul de analiză eliberat de un laborator autorizat și va cuprinde principalii parametri fizico-chimici
- Numărul de sticle pentru fiecare probă înscrisă în concurs este de 6 butelii (capacitate min 0,750 l).

- Înscrierea în concurs a vinurilor se face la următoarele secțiuni :

Vinuri liniștite din care :

- Vinuri tinere
- Vinuri de colecție (mai vechi de anul 2006 inclusiv)

Vinuri efervescente

Vinuri speciale

Fiecare probă de vin înscrisă în Concurs va fi însoțită de fișa de înscriere, care conține un minim de informații:

**-denumirea produsului**

**-categoria de încadrare a produsului în conformitate cu Anexa 1**

**-anul de recoltă**

**-soiul**

**-maturarea vinului în contact cu lemnul**

**-buletin de analiză.**

Categoriile de vinuri în concurs vor fi :

- Vinuri albe liniștite nearomate (seci, demisecei, demidulci, dulci);
- Vinuri albe liniștite semiaromate și aromate (seci, demisecei, demidulci, dulci);
- Vinuri liniștite roze și roșii (seci, demisecei, demidulci și dulci);
- Vinuri efervescente;
- Vinuri speciale;

Înscrierea în concurs a băuturilor alcoolice se face pe următoarele secțiuni :

Distilate naturale:

- din vin: vinars, brandy, tescovină, etc
- din fructe: rachiu și țuică

Bauturi alcoolice :

- scotch,
- vodka, gin
- lichior, creme, bitter, aperitive

## **MODALITĂȚI DE ÎNSCRIERE :**

- Producătorii sau distribuitorii de vin sau băuturi alcoolice pot trimite pentru concurs probele propuse cu îndeplinirea condițiilor cerute de regulamentul concursului.
- Participarea la concurs este inițiată de producător sau distribuitor prin **trimiterea mostrelor însoțite de formularul de înscriere, buletinul de analize și confirmarea efectuării plății.**
- Documentele de însoțire a probelor vor menționa: destinatarul, expeditorul și specificația :**“MOSTRE PENTRU CONCURS FĂRĂ VALOARE COMERCIALĂ”**

**- Adresa pentru expedierea probelor:**

S.C. VINVEST SRL, Timisoara, Str. Penes Curcanu, Nr.4-5 (Cladirea Azur), Camera 33, Jud Timis- pana la data de 15 martie 2013;

S.C. VINVEST S.R.L., Timisoara, Bdul. Eroilor de la Tisa, Nr.22, Jud. Timis – pana la data de 18 martie 2013.

## TERMENUL DE ÎNSCRIERE

Termenul limită de înscriere în concurs este **04 aprilie 2013, data primirii probelor.**

## TAXA PENTRU CONCURS

Taxa pentru fiecare probă înscrisă în concurs este:

- la categoria VIN: **220 Lei + TVA**
- la categoria BĂUTURI ALCOOLICE: **260 Lei + TVA**

Plata se face către VINVEST S.R.L. în contul: RO91 BTRL 0360 1202 H198 73XX deschis la Banca Transilvania Timișoara cu specificarea : **"Contravaloare taxă concurs"**  
Dovada plății se face prin copie după OP.

## ORGANISMELE LUCRATIVE

- **Președinte Concurs** – desemnat în persoana unui specialist recunoscut, de înaltă tinută profesională și etică, care respectă cu strictețe regulamentul, face instruirea tuturor organismelor de lucru și coordonează întreaga desfășurare a Concursului.

- **Presedinte de onoare** – ajută Președintele în exercitarea atribuțiilor sale, în conformitate cu Regulamentul adoptat.

- **Presedintele A.D.A.R.** - ajută Președintele în exercitarea atribuțiilor sale, asigură și coordonează jurizarea probelor din concurs, prin desemnarea degustatorilor autorizați

- **Secretariatul**

Este alcatuit din 2 membri și constituie ajutorul nemijlocit al Președintelui concursului.

- Asigură ordonarea corectă a probelor înscrise în concurs, pe categorii, în funcție de conținutul în zahăruri și anul de recoltă.
- Predă catalogul de concurs Președintelui, după închiderea și sigilarea părții sale secrete.
- Asigură securitatea și secretizarea probelor de vin, precum și organizarea activității echipelor de servire.
- Preia Catalogul la sfârșitul concursului și îl prezintă Președintelui pentru control și desigilare.
- Asigură necesarul de fișe de degustare;
- Strânge fișele de degustare completate și semnate de degustator;
- Efectuează calculul mediei aritmetice și înscrie rezultatul în fișa centralizatoare.
- Sub îndrumarea Președintelui, întocmește documentele necesare în vederea comunicării rezultatelor.

- **Comisia de Pivnita**

Este compusă din 2-3 membri și are următoarele atribuții :

- Recepționează probele de vin;

- Intocmeste Registrul de Pivnita;
  - Inchide Registrul de Pivnita la termenul stabilit prin Regulament;
  - Gestioneaza probele din concurs pana la intocmirea Catalogului de Concurs;
  - Preia sticlele ramase in urma jurizarii si sub indrumarea Presedintelui, face lichidarea probelor inscrite in concurs.
- **Juriul de degustare**

Juriul de degustare este compus din 7 experti degustatori, membri A.D.A.R.

- **Echipa de deservire**
- Asigura , intr-un ritm constant, prezentarea probelor de concurs, debarasarea si rearanjarea meselor de degustare.

Paharele de degustare sunt cele omologate de O.I.V., cu picior, in culoare fara inscrustatii, perfect curate si fara mirosuri.

**Vinurile vor fi prezentate la degustare in serii de 10-14 probe, cu asigurarea numarului corespunzator de pahare, pentru fiecare serie.**

## **DISTINȚII ȘI CRITERII DE ACORDARE A LOR**

Aprecierea calității vinurilor se face prin metoda scării de 100 puncte aprobată de U.I.O. O.I.V.  
Distincțiile se acordă în funcție de punctajul obținut :

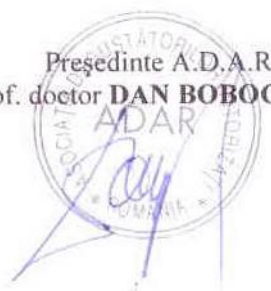
Punctaj maxim	Marea Medalie de Aur
90 – 100	Medalie de aur
80 – 89,9	Medalie de argint

Aprecierea calității băuturilor alcoolice se face prin metoda scării de punctaj de 20 puncte.  
Distincțiile se acordă în funcție de punctajul obținut :

Punctaj maxim	Marea Medalie de Aur
18 – 20	Medalie de aur
17 – 17,9	Medalie de argint

**Numărul distincțiilor nu poate depăși 30% pe categorii din numărul total de probe intrate în competiție.**

Președinte A.D.A.R.  
Prof. doctor **DAN BOBOC**



## ANEXA I

### Clasificarea O.I.V. privind diferitele categorii de vinuri prezentate la Concurs

I.A.1.	Vinuri albe nearomate liniștite ( <4 g/l zaharuri)
I.A.2.	Vinuri albe nearomate liniștite ( 4 ÷ 12 g/l zaharuri)
I.A.3.	Vinuri albe nearomate liniștite ( 12 ÷ 45 g/l zaharuri)
I.A.4.	Vinuri albe nearomate liniștite (>45 g/l zaharuri)
I.C.7.	Vinuri albe nearomate spumante (<15 g/l zaharuri)
I.C.8.	Vinuri albe nearomate spumante ( 15 ÷ 40 g/l zaharuri)
I.C.9.	Vinuri albe nearomate spumante ( 40 ÷ 80 g/l zaharuri)
I.C.10.	Vinuri albe nearomate spumante (>80 g/l zaharuri)
II.A.11.	Vinuri roze nearomate liniștite ( <4 g/l zaharuri)
II.A.12.	Vinuri roze nearomate liniștite ( 4 ÷ 12 g/l zaharuri)
II.A.13.	Vinuri roze nearomate liniștite ( 12 ÷ 45 g/l zaharuri)
II.B.17.	Vinuri roze nearomate spumante (<15 g/l zaharuri)
II.B.18.	Vinuri roze nearomate spumante ( 15 ÷ 40 g/l zaharuri)
III.A.21.	Vinuri rosii nearomate liniștite ( <4 g/l zaharuri)
III.A.22.	Vinuri rosii nearomate liniștite ( >4 g/l zaharuri)
III.C.25.	Vinuri rosii nearomate spumante
IV.A.26.	Vinuri albe aromate liniștite ( <4 g/l zaharuri)
IV.A.27.	Vinuri albe aromate liniștite ( 4 ÷ 12 g/l zaharuri)
IV.A.28.	Vinuri albe aromate liniștite ( 12 ÷ 45 g/l zaharuri)
IV.A.29.	Vinuri albe aromate liniștite (>45 g/l zaharuri)
IV.C.32.	Vinuri aromate spumante (<15 g/l zaharuri)
IV.C.33.	Vinuri aromate spumante ( 15 ÷ 40 g/l zaharuri)
IV.C.34.	Vinuri aromate spumante ( 40 ÷ 80 g/l zaharuri)
IV.C.35.	Vinuri aromate spumante ( >80 g/l zaharuri)
VI.A.47.	Vinuri licoroase nearomate ( >80 g/l zaharuri si <18% vol. alcool)
VI.A.48.	Vinuri licoroase nearomate ( >80 g/l zaharuri si >18% vol. alcool)
VI.B.49	Vinuri licoroase aromate
VII	Mistele
VIII.A.	Distilate naturale pe bază de vin Distilate naturale din fructe
VIII.B.	Băuturi spirtoase
IX.	Băuturi pe bază de vin( Bitter, Vermut, etc.)