



РЕЗОЛЮЦИИ OIV-OENO 671A-2025

ПЕРЕСМОТР «СТАНДАРТА OIV В ОТНОШЕНИИ МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСОВ ВИН И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ ВИНОГРАДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

ВНИМАНИЕ! Настоящая резолюция заменяет следующую резолюцию:

- OIV/CONCOURS 332A/2009 СТАНДАРТ OIV В ОТНОШЕНИИ МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСОВ ВИН И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ ВИНОГРАДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ГЕНЕРАЛЬНАЯ АССАМБЛЕЯ,

НА ОСНОВАНИИ статьи 2, пункта 2 iv Соглашения от 3 апреля 2001 года о создании Международной организации по виноградарству и виноделию,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ поправки, внесенные в ранее принятые проекты резолюций OIV / ESO 287/2010, OIV-ESO 523-2016, OIV-ESO 647-2020,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ наработки и предложения рабочей группы, состоящей из нескольких делегаций и 2 наблюдателей, относительно пересмотра стандарта OIV по проведению международных конкурсов вин и спиртных напитков виноградного происхождения (пересмотр Резолюции OIV/CONCOURS 332A/2009 и пересмотр Резолюции OIV/CONCOURS 332B/2009),

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ Резолюцию OIV-OENO 671B-2023, которая содержит статью, предписывающую организаторам конкурсов включать в правила и соблюдать Общий регламент по защите данных (General Data Protection Regulation, GDPR), и Резолюцию OIV-OENO 671C-2024, которая исключает бронзовую медаль из списка наград, представленного в статье 14, ввиду ее меньшей значимости по сравнению с серебряной и золотой медалями и редких случаев ее присуждения в рамках существующей системы, ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ предложение о внесении изменений в дегустационные листы, представленные в приложениях 3.1, 3.2 и 3.3,

РЕКОМЕНДУЕТ принять новые дегустационные листы (Приложения 3.1, 3.2 и 3.3), которые обладают следующими преимуществами:

- делают систему оценки образцов понятнее для дегустаторов из разных стран;
- упрощают электронную обработку результатов;
- снижают вероятность получения ошибочных результатов, особенно в конкурсах с большим количеством образцов,

Сертификат соответствия Кишинёв, 20 июня 2025

Генеральный директор OIV

Секретарь Генеральной Ассамблеи

Джон БАРКЕР



ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ предложение о приведении текущей версии Приложения 3.4 в соответствие с новыми дегустационными листами и, как следствие, изменении определения каждого дескриптора,

ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ о замене «Стандарта OIV в отношении международных конкурсов вин и спиртных напитков виноградно-го происхождения» OIV/CONCOURS 332A/2009 следующими рекомендациями:

ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ о том, что настоящие рекомендации начнут применяться не позднее, чем через год после их утверждения, чтобы обеспечить переходный период для изменения правил конкурсов.

РЕКОМЕНДАЦИИ OIV В ОТНОШЕНИИ МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСОВ ВИН, СПИРТНЫХ НАПИТКОВ ВИНОГРАДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И МИСТЕЛЕЙ

Статья 1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ЦЕЛИ

Согласно настоящим рекомендациям, под «конкурсом» понимается конкурс предварительно зарегистрированных вин и спиртных напитков виноградно-го происхождения, отвечающих критериям претендента на получение награды за качество. Качество продукта оценивается квалифицированным жюри, а конкурс проводится в строгом соответствии с положениями настоящих рекомендаций.

Международный конкурс проводится со следующими целями:

- популяризация выдающихся по качеству вин и спиртных напитков виноградно-го происхождения;
- поощрение их производства и ответственного потребления как важного компонента культуры;
- ознакомление широкой публики с характерными типами вин и спиртных напитков виноградно-го происхождения, произведенных в разных странах;
- повышение научно-технического уровня производителей;
- внесение вклада в расширение их производства.

Статья 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ / ПРОДУКТЫ, ИМЕЮЩИЙ ПРАВО УЧАСТВОВАТЬ В КОНКУРСЕ

В конкурсе могут принимать участие любые вина и спиртные напитки виноградно-го происхождения, если они соответствуют определениям Международного кодекса



энологических практик OIV. На всех продуктах должны указываться страна-производитель и место сбора винограда, а на спиртных напитках виноградного происхождения – место их производства. Все продукты должны быть предназначены для продажи и происходить из однородной партии объемом не менее 1000 литров. В исключительных случаях, при подтверждении особенно малых объемов производства, допускаются продукты из партий меньшего объема, но не менее 100 литров. Все образцы представляются на конкурс в потребительской упаковке с официальными этикетками. В случае упаковки продукта специально для конкурса образец должен сопровождаться документами, в которых обосновывается такая необходимость.

Статья 3. ПОРЯДОК РЕГИСТРАЦИИ ОБРАЗЦОВ

Бланк регистрации образца должен включать:

- полные и точные идентификационные данные участника, имеющего право на реализацию и дистрибуцию партии, из которой взят образец;
- точное описание продукта в соответствии с нормативными документами страны-производителя, для вин – цвет и, если возможно, год урожая и возраст напитка, а также наличие/отсутствие контакта с деревом;
- категорию продукта из представленных в Приложении I (КЛАССИФИКАЦИЯ ОБРАЗЦОВ ПО КАТЕГОРИЯМ). На усмотрение организатора допускается дальнейшее дробление или объединение подкатегорий;
- отвечающий требованиям Приложения II сертификат анализа, выданный аккредитованной или компетентной лабораторией в соответствии с законодательством страны-производителя либо заверенный главным виноделом¹ предприятия;
- сорт(-а) винограда и их процентное соотношение в вине и, при необходимости, в спиртных напитках виноградного происхождения;
- количество доступной продукции, соответствующей образцу.

¹ См. определение в Резолюции OIV-ECO 492-2013.



Статья 4. КОНТРОЛЬ И ХРАНЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ОБРАЗЦОВ

4.1. Организатор сверяет полученные образцы с бланками регистрации и официальными сопроводительными документами. Особое внимание следует уделять правильному употреблению наименований мест происхождения и географических указаний. Образцы, не отвечающие положениям настоящих рекомендаций, отклоняются.

4.2. Образцы должны храниться в безопасном месте при температуре и условиях, гарантирующих их сохранность без потери качества.

Статья 5. КЛАССИФИКАЦИЯ ОБРАЗЦОВ И ПОРЯДОК ИХ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ЖЮРИ

После проверки регистрационных документов и сертификатов анализа и точного определения категорий, к которым они принадлежат, образцы представляются жюри в рамках своей категории в порядке, обусловленном годом урожая с учетом массовой концентрации сахаров и, в соответствующих случаях, наличием/отсутствием контакта образца с деревом.

Статья 6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОСТАВА ЖЮРИ

6.1. Членов жюри назначает ответственный организатор конкурса. Организатор вправе обратиться к OIV с просьбой порекомендовать ему специалистов по органолептическому анализу из разных стран.

6.2. Образцы оцениваются международными жюри, число которых зависит от характера представленных на конкурс вин и спиртных напитков виноградного происхождения.

6.3. При определении состава жюри следует, насколько это возможно, соблюдать принцип географического разнообразия. Абсолютное большинство членов любого жюри не должно представлять одну страну. Рекомендуется, чтобы один член жюри представлял страну-потребителя представленных образцов.

6.4. В состав жюри должно входить не менее 5 человек. Рекомендуемое количество членов жюри – 7. Во всех случаях, число национальных представителей не может быть больше половины членов каждого жюри.



В составе жюри должен быть по крайней мере один винодел².

Настоятельно рекомендуется включать в состав каждого жюри по спиртным напиткам квалифицированного специалиста, например, винокура или дегустатора с богатым опытом и знаниями в производстве или дегустации спиртных напитков.

Все члены жюри должны иметь навыки дегустации. Желательно, чтобы большинство членов жюри были виноделами или обладали эквивалентным образованием в области вина и спиртных напитков виноградного происхождения. Состав жюри может быть дополнен лицами, доказавшими свою высокую квалификацию в дегустации вин и спиртных напитков виноградного происхождения. Организатор обязан обеспечить наличие актуальных данных или информации о членах жюри, которые подтверждали бы соответствие его выбора требованиям и рекомендациям, перечисленным выше (пп. 3 и 4).

6.5. Каждое жюри работает под руководством Председателя.

Рекомендуется назначать на место председателя жюри винодела либо человека с эквивалентным образованием. Подобным образом допускается назначение одного Председателя. Председатель совместно с организатором следят за тем, чтобы работа жюри осуществлялась в соответствии с правилами, представленными в статье 10.

6.6. Члены жюри назначаются *intuitu personae* (на персональной основе). По этой причине только орган, назначивший члена жюри, вправе заменить его другим лицом. Организатор обязан проследить за тем, чтобы в состав жюри не попали лица, имеющие коммерческую заинтересованность в одном из конкурсных образцов.

Аналогичным образом, основанием для избрания лица в члены жюри должна быть его квалификация, а не вклад в отношении образцов.

Статья 7. ОБЯЗАННОСТИ ОРГАНИЗАТОРА

Организатор несет единоличную ответственность за материальную сторону проведения конкурса и связанные с ним риски. В своей работе он (она) вправе прибегнуть к помощи юриста.

² См. определение в Резолюции OIV-ECO 492-2013



Организатор отвечает за подготовку конкурса, изучение образцов и объявление результатов в соответствии с установленными правилами, а также за постоянную оценку членов жюри. Организатор:

- контролирует и обеспечивает сохранение абсолютной анонимности конкурсных образцов и конфиденциальности результатов до окончания конкурса;
- проверяет, все ли готово к началу дегустации, за которую он отвечает до того, как члены жюри займут свои места. В частности, организатор проверяет и несет ответственность за выполнение всех требований, перечисленных ниже в статьях 9–13;
- контролирует работу секретариата, отвечающего за обработку результатов: раздачу и сбор дегустационных листов, проверку правильности идентификации образцов, подсчет баллов, публикацию результатов;
- заранее проводит со всеми членами жюри инструктаж по заполнению электронных или бумажных дегустационных листов и использованию дескрипторов, подкрепленный одним или двумя практическими примерами;
- гарантирует публикацию или упоминание только тех комментариев о дегустации, которые являются результатом дегустации в рамках конкурса;
- позволяет провести повторную дегустацию образца:
- когда на этом настаивает большинство членов жюри или его Председатель;
- всякий раз, когда Председатель жюри сочтет это целесообразным, в том числе, позволить в исключительных случаях дегустацию образца другим членам жюри.

Статья 8. ОБЩИЕ ПРАВИЛА РАБОТЫ ЖЮРИ

8.1. Дисциплина

Абсолютная анонимность является основным принципом проведения конкурсов, следовательно:

8.1.1. Члены жюри обязаны хранить молчание и ни жестами, ни мимикой не выражать своего впечатления от конкурсного образца ни во время дегустации, ни во время проставления баллов.

8.1.2. Перед подачей образцов членам жюри выдается сводная таблица конкурсных образцов и соответствующие им дегустационные листы. В дегустационных листах должны быть указаны технические данные образцов. В бумажном или электронном дегустационном листе должны быть проставлены подпись члена жюри и его имя или идентификационные данные. В конкурсах с электронной обработкой результатов Председателю на контроль и подпись ежедневно подается список со средним баллом жюри по каждому продегустированному образцу.



8.1.3. Председатель жюри заверяет своей подписью бумажные дегустационные листы, а в случае использования компьютерных записей проверяет правильность заполнения электронных дегустационных листов. В случае использования бумажных дегустационных листов персонал, собирающий листы, обязан проверить правильность их заполнения.

8.1.4. Запрещается оставлять членам жюри дубликаты дегустационных листов.

8.1.5. В конце дня организатор предоставляет членам жюри список продегустированных образцов с указанием региона их происхождения и, по возможности, сортов винограда.

8.2. Работа жюри

Когда состав жюри определен, проводятся ознакомительное собрание и групповая дегустация одного-двух образцов. В ходе дегустации сравниваются оценки разных членов жюри. Особое внимание следует уделить заполнению дегустационных листов и значению дескрипторов.

8.2.1. Жюри работает в изолированном, тихом, хорошо освещенном и хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов. Доступ в такое помещение должен быть разрешен только лицам, непосредственно участвующим в организации дегустации.

Курение обычных и электронных сигарет запрещено. Кроме того, членам жюри следует воздержаться от использования продуктов парфюмерии, которые могут помешать дегустации. Мобильные телефоны должны быть выключены или переведены в беззвучный режим, если они необходимы для использования специального приложения при проведении конкурса. Во время дегустации запрещено совершать или принимать телефонные звонки.

Температура воздуха в помещении, по возможности, должна поддерживаться на уровне 20–24 °C.

8.2.2. Второй зал, смежный с первым, но расположенный вне поля зрения жюри, предназначен для откупоривания бутылок и устранения каких-либо знаков, позволяющих идентифицировать образец.

Члены жюри не допускаются в это помещение.

Курение обычных и электронных сигарет запрещено. В зале должны поддерживаться строгая дисциплина и тишина.

8.2.3. Во всех случаях бутылки предварительно помещаются в упаковку, которая скрывает их форму и не дает возможности опознать образец. Упаковка должна гарантировать анонимность образцов в течение всей дегустации. При необходимости



оригинальные пробки заменяются системой анонимного укупоривания. Члены жюри ни в коем случае не должны иметь возможности идентифицировать образец.

Порядковый номер на упаковке должен отличаться от регистрационного номера образца. Уполномоченный эксперт OIV обязан контролировать и подтверждать соблюдение правил по обеспечению анонимности образцов.

Наполнение бокалов происходит в дегустационном зале на глазах у членов жюри после проверки порядкового номера и с согласия Председателя жюри.

8.2.4. Каждому члену жюри присваивается постоянный номер. Рабочее место каждого члена жюри состоит из стула и специально отведенного для него стола с белой поверхностью, на котором располагаются:

- графин с холодной водой,
- хлеб,
- бумажные полотенца или салфетки,
- емкость для сплевывания.

8.2.5. Для дегустации образцов используются качественные чистые бокалы, соответствующие категории дегустируемого напитка, или по меньшей мере отвечающие требованиям международного стандарта ISO 3591: 1977. Замена бокалов для дегустации образцов разных серий проводится на усмотрение каждого члена жюри. На этот случай в распоряжении организаторов должны иметься чистые бокалы.

8.2.6. Дегустации проводятся предпочтительно в утренние часы. Каждый член жюри за день дегустирует не более 45 образцов без учета тренировочных дегустаций и контрольных образцов, а также возможных повторных дегустаций по просьбе Председателя жюри в случае обнаружения при первой дегустации дефектного образца. За исключением категорий некрепленых сладких вин из высокосахаристого винограда, мистелей, ликерных вин и вин, выдерживаемых под дрожжевой пленкой (флором) (NS-Mi-L-Y в Приложении I), дегустация этих 45 образцов происходит в ходе трех сессий, каждая из которых включает по 15 образцов.

В случае превышения указанного количества, которое в любом случае не может составлять более 50 образцов в день, правила конкурса должны содержать четкую и подробную инструкцию на этот счет.

К сессиям с дегустацией многочисленных категорий вин применяется следующее правило:

- две сессии, каждая из которых включает около 15 образцов вин разных категорий (см. Приложение I), кроме категорий NS-Mi-L-Y, за которыми может следовать сессия, включающая около 10 образцов категорий NS-Mi-L-Y. Все три сессии проводят утром или две сессии проводят утром, а одну – во второй половине дня.



Образцы подаются в порядке, предусмотренном статьей 10 настоящего стандарта.

В случае превышения указанного количества, которое в любом случае не может составлять более 45 образцов в день, правила конкурса должны содержать четкую и подробную инструкцию на этот счет.

Для конкурсов вин из категорий NS-Mi-L-Y дегустация образцов происходит в рамках трех сессий, каждая из которых включает около 12 образцов, но не более 40 образцов в день; правила конкурса должны содержать четкую и подробную инструкцию на этот счет.

Спиртные напитки виноградного происхождения дегустируются в количестве не более 30 образцов в день, в рамках пяти сессий, приблизительно по 6 образцов в каждой. В случае превышения указанного количества, которое в любом случае не может составлять более 35 образцов в день, правила конкурса должны содержать четкую и подробную инструкцию на этот счет.

Допускается исключение, позволяющее проводить дегустацию вин и спиртных напитков в последовательности, описанной в статье 10.3.

8.3. Правила представления вин и спиртных напитков виноградного происхождения.

Каждый образец дегустируется индивидуально, а не в сравнении с другими образцами.

8.4. Перерывы

Перерыв между сессиями составляет не менее 15 минут, для этого выделяется отдельное помещение. Организатор обязан проследить за тем, чтобы подаваемые в перерывах напитки и еда не затрудняли продолжение дегустации. Перед возвращением в дегустационный зал необходимо вымыть руки.

Статья 9. ПОРЯДОК И ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ОБРАЗЦОВ

9.1. Целью разделения вин и спиртных напитков виноградного происхождения на категории является поочередное представление на суд жюри однородных серий с учетом следующих критериев: регион происхождения, сорта винограда, год урожая, массовая концентрация сахаров, наличие/отсутствие контакта с деревом. При дегустации важно придерживаться определенной последовательности.

9.1.1. Во время сессий члены жюри дегустируют образцы в следующем порядке:

1. Белые игристые.
2. Белые тихие.



3. Белые с мацерацией.³
 4. Розовые игристые.
 5. Розовые тихие.
 6. Красные игристые.
 7. Красные тихие.
 8. Некрепленные сладкие вина из высокосахаристого винограда (айсвайн, ботритизированные вина, «соломенные» вина).
 9. Мистели.
 10. Ликерные (крепленные) вина.
 11. Крепленные и некрепленные вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой (флором).
 12. напитокс пониженной объемной долей этилового спирта после его частичного удаления с объемной долей этилового спирта в диапазоне между 0,5 % об. и установленной минимальной объемной долей.
 13. Безалкогольные напитокс объемной долей этилового спирта менее 0,5 % об.
- 9.1.2. Спиртные напитки виноградного происхождения дегустируются в следующем порядке:
1. Спиртные напитки на основе вина.
 2. Бренди (коньяк).
 3. Спиртные напитки на основе винограда.
 4. Спиртные напитки на основе изюма.
 5. Спиртные напитки на основе виноградных выжимок.
 6. Спиртные напитки на основе дрожжевого осадка.
- 9.2. Организатор отвечает за раздачу образцов членам жюри.
- 9.3. В соответствии с п. 8.2.6, вина и спиртные напитки не должны дегустироваться в рамках одной серии, ввиду того что это разные продукты с разным содержанием этилового спирта.
- Исключение составляют случаи, когда в определенной категории представлено небольшое количество спиртных напитков, недостаточное для формирования полной серии. Такие образцы могут быть представлены вслед за небольшой винной серией.
- 9.4. Перед каждой первой дегустационной сессией членам жюри предлагается продукт «для разминки». Такая пробная дегустация происходит в тех же условиях, в каких будет проходить конкурсная дегустация, а продукт принадлежит желателно к тому же типу,

³ OIV-ECO 647-2020



что и серия, которую им предстоит дегустировать. В ходе дегустации «разминочного» образца члены жюри открыто обсуждают свои впечатления и оценки.

9.5. Особое внимание следует уделить правильной температуре подачи вин и спиртных напитков виноградного происхождения:

1. Белые и розовые вина: 10–12 °С.
2. Красные вина: 15–18 °С.
3. Игристые вина: 8–10 °С.
4. Натуральные сладкие вина, айсвайн, ликерные вина и мистели: 10–14 °С.
5. Спиртные напитки виноградного происхождения: 12–16 °С.

Крайне важно дегустировать образцы одной серии при одинаковой температуре.

Статья 10. ОПИСАНИЕ ДЕГУСТАЦИОННОГО ЛИСТА (см. приложения 3.1, 3.2 и 3.3)

Во время дегустации настоятельно рекомендуется использовать электронные инструменты выставления оценок. Использование бумажных дегустационных листов допускается только в случаях неполадок в электронной системе или при условии предварительного уведомления OIV, сделанного до начала конкурса.

На смартфоне или планшете каждого эксперта должно быть приложение с доступом к электронному дегустационному листу соответствующего образца и определениям используемых дескрипторов. В случаях, когда приложение не используется или не содержит определений дескрипторов, перечень определений дескрипторов должен быть представлен в виде отдельного документа, по возможности переведенного на разные языки OIV.

Электронные и бумажные дегустационные листы должны быть составлены на языках, понятных членам жюри

На дегустационном листе должно быть достаточно места для комментариев по каждой органолептической характеристике.

Также на каждом электронном или бумажном дегустационном листе должен быть указан номер жюри.

Каждый член жюри должен получить инструкцию по заполнению дегустационного листа с подробным описанием органолептических характеристик (Приложения 3.1–3.3). Таким образом обеспечивается одинаковое понимание членами жюри используемых терминов.

10.1. Дегустационный лист для оценки вин:



Образец дегустационного листа Международной организации по виноградарству и виноделию (OIV) и Международной организации энологов (UIOE) для оценки тихих вин представлен в Приложении 3.1.

Образец дегустационного листа OIV–UIOE для оценки игристых и полуигристых вин представлен в Приложении 3.2.

10.2. Дегустационный лист для оценки спиртных напитков виноградного происхождения:

Образец дегустационного листа OIV–UIOE для оценки спиртных напитков виноградного происхождения представлен в Приложении 3.3.

Статья 11. РОЛЬ ЧЛЕНОВ ЖЮРИ

Члены жюри проверяют или, при необходимости, заполняют соответствующий образцу электронный или бумажный дегустационный лист.

Член жюри дает оценку каждому образцу и фиксирует ее в бумажной или электронной версии дегустационного листа OIV. Член жюри присваивает образцу балл по каждому дескриптору. В процессе дегустации и оценки образцов обсуждения и разговоры между членами жюри запрещены. По окончании дегустации член жюри подтверждает свою оценку через приложение (в случае использования электронной системы подсчета результатов) либо путем подписания бумажного дегустационного листа в случае отсутствия возможности для использования приложения для электронной системы оценки. После подтверждения оценки образца члены жюри могут обмениваться мнениями.

Статья 12. РАСШИФРОВКА И ПОДСЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ

Секретариат удостоверяется в том, что все поля листа заполнены, и проставляет либо проверяет итоговый балл, выставленный членом жюри.

Если вино или спиртной напиток виноградного происхождения получает минимум от двух членов жюри отметку «выбывает из конкурса» по причине наличия в нем серьезного дефекта, такой образец ни в коем случае не может получить награду этого жюри.

Каждому образцу выставляется оценка, которая представляет собой среднее арифметическое итоговых баллов, полученных образцом от каждого члена жюри. Рекомендуются не учитывать итоговые оценки, отличия которых от среднего значения превышают семь баллов в большую или меньшую сторону. Членов жюри заранее информируют о выборе способа, который будет использован.



В случаях, когда Председатель жюри считает это необходимым, он/она вправе запросить у директора конкурса повторную дегустацию образца другим жюри. В случае удовлетворения этого запроса, только балл, присвоенный образцу вторым жюри, принимается во внимание.

Статья 13. ПРИСУЖДЕНИЕ НАГРАД

Сумма всех медалей, присужденных лучшим образцам, не должна превышать 30 % от общего количества конкурсных образцов. В случае превышения допустимого количества медалей, образцы, получившие самый низкий балл, выбывают из конкурса.

На основании полученных баллов образцам присваиваются следующие категории наград:

- гран-при (не менее 93 баллов);
- золотая медаль (не менее 89 баллов);
- серебряная медаль (не менее 85 баллов).

Необходимо заранее проинформировать производителей в регламенте проведения каждого конкурса о следующем:

- Награды могут быть разделены на категории, особенно для вин, например, в соответствии с содержанием сахара (например, более 45 г/л), содержанием CO₂, цветом и урожаем. В этом случае сумма наград в каждой группе не должна превышать 30 % от общего количества образцов, представленных в каждой группе,
- Список победителей может быть ограничен одним победителем в каждой категории наград. В таком случае победители ранжируются исключительно по своей категории. В случае превышения 30 % образцы, получившие наименьшие оценки, не рассматривают.

Организатор вправе ограничить количество наград определенного уровня и, при условии, что образец получил не менее 80 баллов и 30 % лимит не превышен, присвоить ему награду другого уровня. При условии соблюдения упомянутого выше 30 % лимита, организатор вправе вводить дополнительные награды, в частности по странам, сортам винограда, годам урожая, способу винификации или выдержки до розлива по бутылкам, если это не приведет к путанице с наградами из первого абзаца.

Статья 14. ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАГРАД

Присуждение наград должно подтверждаться документом или дипломом по форме, утвержденной органом, ответственным за организацию конкурса. В дипломе обязательно указывается точное наименование образца, получившего награду, и наименование производителя или продавца. Никакие другие сертификаты или дипломы



за участие в конкурсе не выдаются. Организатор обязан отозвать присужденные награды, если маркировка образца не соответствует требованиям законодательства страны-производителя, а также в случаях ее неправомерного использования или попыток мошенничества.

Полученная награда может быть представлена в виде круглой наклейки, значка, контрэтикетки или кольеретки, которые подлежат утверждению и учету со стороны организатора с тем, чтобы вся связанная с ними информация могла быть при необходимости установлена.

На наградах в форме медали должен быть указан год проведения конкурса. Количество присужденных медалей для вин или спиртных напитков виноградного происхождения строго ограничено и соответствует количеству, заявленному в момент регистрации участников на конкурс.

В целях обеспечения прослеживаемости присужденных наград организаторы обязаны хранить регистрационные документы и дегустационные листы всех конкурсных образцов наряду с контрольными образцами лауреатов конкурса минимум в течение одного года после его завершения.



Приложение I

КЛАССИФИКАЦИЯ ОБРАЗЦОВ ПО КАТЕГОРИЯМ

	Описание категории и подкатегории	Код категории
	ТИХИЕ ВИНА	
	ТИХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА ИЗ НЕАРОМАТИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА (избыточное давление диоксида углерода в бутылке составляет не более 0,5 бар при 20 °C)	W
	Белые вина с содержанием сахара не более 4 г/л (сухие)	W-1
	Белые вина с содержанием сахара от 4,1 до 12 г/л (полусухие)	W-2
	Белые вина с содержанием сахара от 12,1 до 45 г/л (полусладкие)	W-3
	Белые вина с содержанием сахара более 45 г/л (сладкие)	W-4
	ТИХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА ИЗ АРОМАТИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА (избыточное давление диоксида углерода в бутылке составляет не более 0,5 бар при 20 °C)	WAr
	Белые вина с содержанием сахара не более 4 г/л (сухие)	WAr-1
	Белые вина с содержанием сахара от 4,1 до 12 г/л (полусухие)	WAr-2
	Белые вина с содержанием сахара от 12,1 до 45 г/л (полусладкие)	WAr-3
	Белые вина с содержанием сахара более 45 г/л (сладкие)	WAr-4
	ТИХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА С МАЦЕРАЦИЕЙ (ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА) (избыточное давление диоксида углерода в бутылке составляет не более 0,5 бар при 20 °C)	O
	Белые вина с мацерацией и содержанием сахара не более 4 г/л (сухие)	O-1
	Белые вина с мацерацией и содержанием сахара от 4,1 до 12 г/л (полусухие)	O-2
	Белые вина с мацерацией и содержанием сахара от 12,1 до 45 г/л (полусладкие)	O-3
	Белые вина с мацерацией и содержанием сахара более 45 г/л (сладкие)	O-4



	ТИХИЕ РОЗОВЫЕ ВИНА (избыточное давление диоксида углерода в бутылке составляет не более 0,5 бар при 20 °С)	Ro
	Розовые вина с содержанием сахара не более 4 г/л (сухие)	Ro-1
	Розовые вина с содержанием сахара от 4,1 до 12 г/л (полусухие)	Ro-2
	Розовые вина с содержанием сахара от 12,1 до 45 г/л (полусладкие)	Ro-3
	Розовые вина с содержанием сахара более 45 г/л (сладкие)	Ro-4
	ТИХИЕ КРАСНЫЕ ВИНА (избыточное давление диоксида углерода в бутылке составляет не более 0,5 бар при 20 °С)	R
	Красные вина с содержанием сахара не более 4 г/л (сухие)	R-1
	Красные вина с содержанием сахара от 4,1 до 12 г/л (полусухие)	R-2
	Красные вина с содержанием сахара от 12,1 до 45 г/л (полусладкие)	R-3
	Красные вина с содержанием сахара более 45 г/л (сладкие)	R-4

	ВИНА, СОДЕРЖАЩИЕ CO₂	
	ИГРИСТЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ ВИНА (избыточное давление диоксида углерода в результате брожения составляет от 0,5 до 2,5 бар при 20 °С) (например, итальянские frizzante, французские pétillant и т. д.)	
	БЕЛЫЕ И БЛАН ДЕ НУАР	sSW
	Игристые жемчужные белые вина с содержанием сахара не более 4 г/л	sSW-1
	Игристые жемчужные белые вина с содержанием сахара более 4 г/л	sSW-2
	РОЗОВЫЕ ВИНА	sSRo
	Игристые жемчужные розовые вина с содержанием сахара не более 4 г/л	sSRo-1
	Игристые жемчужные розовые вина с содержанием сахара более 4 г/л	sSRo-2
	КРАСНЫЕ ВИНА	sSR



	Игристые жемчужные красные вина с содержанием сахара не более 4 г/л	sSR-1
	Игристые жемчужные красные вина с содержанием сахара более 4 г/л	sSR-2
	ИГРИСТЫЕ ВИНА (избыточное давление диоксида углерода в результате брожения составляет более 2,5 бар ⁴ при 20 °С)	
	ИГРИСТЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА И БЛАН ДЕ НУАР	SW
	Игристые белые вина с содержанием сахара не более 12 г/л (допустимая погрешность +3 г/л)	SW-1
	<i>Классический метод</i>	SW-1tr
	<i>Резервуарный метод</i>	SW-1ta
	Игристые белые вина с содержанием сахара от 12,1 до 32 г/л (допустимая погрешность +3 г/л)	SW-2
	<i>Классический метод</i>	SW-2tr
	<i>Резервуарный метод</i>	SW-2ta
	Игристые белые вина с содержанием сахара от 32,1 до 50 г/л	SW-3
	<i>Классический метод</i>	SW-3tr
	<i>Резервуарный метод</i>	SW-3ta
	Игристые белые вина с содержанием сахара более 50 г/л	SW-4
	<i>Классический метод</i>	SW-4tr
	<i>Резервуарный метод</i>	SW-4ta
	ИГРИСТЫЕ РОЗОВЫЕ ВИНА	SRO
	Игристые розовые вина с содержанием сахара не более 12 г/л (допустимая погрешность +3 г/л)	SRO-1

⁴ Для бутылок емкостью менее 0,25 л минимальное избыточное давление составляет 3 бара при 20 °С.



	Классический метод	SRo-1tr
	Резервуарный метод	SRo-1ta
	Игристые розовые вина с содержанием сахара от 12,1 до 32 г/л (допустимая погрешность +3 г/л)	SRo-2
	Классический метод	SRo-2tr
	Резервуарный метод	SRo-2ta
	Игристые розовые вина с содержанием сахара от 32,1 до 50 г/л	SRo-3
	Классический метод	SRo-3tr
	Резервуарный метод	SRo-3ta
	Игристые розовые вина с содержанием сахара более 50 г/л	SRo-4
	Классический метод	SRo-4tr
	Резервуарный метод	SRo-4ta
	ИГРИСТЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА	SR
	Игристые красные вина с содержанием сахара не более 12 г/л (допустимая погрешность +3 г/л)	SR-1
	Классический метод	SR-1tr
	Резервуарный метод	SR-1ta
	Игристые красные вина с содержанием сахара от 12,1 до 32 г/л (допустимая погрешность +3 г/л)	SR-2
	Классический метод	SR-2tr
	Резервуарный метод	SR-2ta
	Игристые красные вина с содержанием сахара от 32,1 до 50 г/л	SR-3
	Классический метод	SR-3tr
	Резервуарный метод	SR-3ta
	Игристые красные вина с содержанием сахара более 50 г/л	SR-4
	Классический метод	SR-4tr
	Резервуарный метод	SR-4ta
	ГАЗИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ	



	(избыточное давление диоксида углерода частично или полностью экзогенного происхождения составляет от 0,5 до 2,5 бар при 20 °С)	
	БЕЛЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ	PW
	Белые газированные виноградо содержащие напитки с содержанием сахара не более 4 г/л	PW-1
	Белые газированные виноградо содержащие напитки с содержанием сахара более 4 г/л	PW-2
	РОЗОВЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ	PRo
	Розовые газированные виноградо содержащие напитки с содержанием сахара не более 4 г/л	PRo-1
	Розовые газированные виноградо содержащие напитки с содержанием сахара более 4 г/л	PRo-2
	КРАСНЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ	PR
	Красные газированные виноградо содержащие напитки с содержанием сахара не более 4 г/л	PR-1
	Красные газированные виноградо содержащие напитки с содержанием сахара более 4 г/л	PR-2

	ДРУГИЕ ВИНА (специальные технологии)	
	Некрепленые сладкие вина из высокосахаристого винограда (например, айсвайн, ботритизированные вина, соломенные вина и другие вина подобных стилей)	NS
	Натуральные сладкие вина из неароматических сортов винограда	NS-1
	Натуральные сладкие вина из ароматических сортов винограда	NS-2
	МИСТЕЛИ (из крепленого перед брожением виноградного сусла)	Mi
	ЛИКЕРНЫЕ ВИНА (в том числе с добавлением спиртосодержащих продуктов)	L



	Ликерные вина с объемной долей этилового спирта от 15 до 18 %	
	Вина крепостью менее 18 % и содержанием сахара не более 6 г/л	LL-1
	Вина крепостью менее 18 % и содержанием сахара от 6,1 до 40 г/л	LL-2
	Вина крепостью менее 18 % и содержанием сахара от 40,1 до 80 г/л	LL-3
	Вина крепостью менее 18 % и содержанием сахара более 80 г/л	LL-4
	Ликерные вина с объемной долей этилового спирта от 18 до 22 %	
	Вина крепостью более 18 % и содержанием сахара не более 6 г/л	LH-1
	Вина крепостью более 18 % и содержанием сахара от 6,1 до 40 г/л	LH-2
	Вина крепостью более 18 % и содержанием сахара от 40,1 до 80 г/л	LH-3
	Вина крепостью более 18 % и содержанием сахара более 80 г/л	LH-4
	ВИНА, ВЫДЕРЖИВАЕМЫЕ ПОД ДРОЖЖЕВОЙ ПЛЕНКОЙ (ФЛОРОМ)	Y
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, и с объемной долей этилового спирта не более 15 %	
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, крепостью не более 15 % и содержанием сахара не более 4 г/л	YL-1
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, крепостью не более 15 % и содержанием сахара от 4,1 до 20 г/л	YL-2
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, крепостью не более 15 % и содержанием сахара более 20 г/л	YL-3
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, и с объемной долей этилового спирта более 15 %	
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, крепостью более 15 % и содержанием сахара не более 4 г/л	YH-1
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, крепостью более 15 % и содержанием сахара от 4,1 до 20 г/л	YH-2
	Вина, выдерживаемые под дрожжевой пленкой, крепостью более 15 % и содержанием сахара более 20 г/л	YH-3
	ВИНА С ИЗМЕНЕННОЙ ОБЪЕМНОЙ ДОЛЕЙ ЭТИЛОВОГО СПИРТА	D



	Вина с измененной объемной долей спирта не менее 8,5 %	D-1
--	--	-----

	СПИРТНЫЕ НАПИТКИ ВИНОГРАДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	SB
	Спиртные напитки на основе вина	SB-1
	Бренди (коньяки)	SB-2
	Спиртные напитки на основе винограда	SB-3
	Спиртные напитки на основе изюма	SB-4
	Спиртные напитки на основе виноградных выжимок	SB-5
	Спиртные напитки на основе дрожжевого осадка	SB-6

	НАПИТОК, ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ Понижения Объемной Доли Этилового Спирта После Его Частичного Удаления Из Вина⁵ Объемная доля спирта > 0,5 % об.	BEV1
	Напитки с содержанием спирта менее 8,5 % об.	BEV1-8.5
	Напитки с содержанием спирта менее 4,0% об.	BEV1-4.0
	Напиток, полученный путем деалкоголизации вина.⁶ Объемная доля спирта < 0,5 % об.	BEV2

При недостаточном количестве образцов в отдельных категориях или в обеспечение политики организатора конкурса по поддержке отдельных типов вин с целью присуждения им большего количества медалей допускается объединение нескольких категорий в одну. Наблюдатели конкурса должны быть заблаговременно, но в любом случае не позднее начала дегустации, уведомлены о том, каким категориям будет присуждено 30 % медалей. Если наблюдатели не были заблаговременно уведомлены о введении специфических категорий, по умолчанию применяется классификация, представленная в Приложении I.



В зависимости от категорий используются соответствующие дегустационные листы.

- Для подкатегорий, входящих в категорию тихих вин (W, WAr, O, Ro, R), используется оценочный лист для тихих вин (Приложение 3.1).
- Для подкатегорий, входящих в категории игристых жемчужных вин, игристых вин, газированных виноградо-содержащих напитков (sSW, sSRo, sSR, SW, SRo, SR, PW, PPro, PR), используется оценочный лист для игристых вин (Приложение 3.2).
- Для подкатегорий, входящих в категорию «Другие вина» (NS, Mi, L, Y, D), используется оценочный лист для тихих вин (Приложение 3.1).
- Для образцов перечисленных ниже спиртных напитков виноградно-происхождения (SB) используется оценочный лист для спиртных напитков (Приложение 3.3).
- Для вин с пониженной объемной долей этилового спирта после его частичного удаления (BEV1) и безалкогольных вин (BEV2) в случае избыточного давления диоксида углерода менее 0,5 бар при 20 °C используется оценочный лист для тихих вин (Приложение 3.1), а в случае избыточного давления диоксида углерода равного или более 0,5 бар при 20 °C используется оценочный лист для игристых вин (Приложение 3.2).

Приложение II

СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА ВИНА

Образцы должны сопровождаться протоколом испытаний, выданным аккредитованной или компетентной лабораторией в соответствии с законодательством страны-производителя или заверенным главным виноделом⁷ предприятия. Протокол должен включать, как минимум, следующие показатели:

1. Объемная доля этилового спирта при 20 градусах Цельсия % об.
2. Сахара (глюкоза + фруктоза) г/л
3. Общие титруемые кислоты мг-экв/л
4. Летучие кислоты мг-экв/л
5. Двуокись серы (SO₂) общая мг/л



6. Двуокись серы (SO₂) свободная мг/л
7. Для игристых и полуйгристых вин:

Давление в бутылке (бар)

гПа

Методы анализа описаны в Сборнике международных методов анализа и оценки вин и сусел.

СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА СПИРТНЫХ НАПИТКОВ ВИНОГРАДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Образцы должны сопровождаться сертификатом анализа, выданным аккредитованной или компетентной лабораторией в соответствии с законодательством страны-производителя или заверенным главным виноделом предприятия. Протокол должен включать, как минимум, следующие показатели:

1. Объемная доля этилового спирта при 20 градусах Цельсия % об.
2. Сахара г/л
3. Концентрация летучих веществ г/гл на 100 % об.
4. Метанол г/гл на 100 % об.

Методы анализа описаны в Сборнике методов анализа спиртных напитков виноградно-го происхождения.

Приложение 3.1



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ТИХИЕ ВИНА
---------------------	------------



UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

Жюри	№	Образец	№	Категория	№	
		ОЦЕНКА		ПРЕВОСХОДНО НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО		
		ДЕСКРИПТОР				
ВНЕШНИЙ ВИД	Прозрачность	5	3	1		
	Цвет и оттенок	5	4	3	2	1
АРОМАТ	Чистота	10	9	8	7	6
	Интенсивность	10	9	8	7	6
	Сложность	10	9	8	7	6
ВКУС	Чистота	10	9	8	7	6
	Интенсивность	10	9	8	7	6
	Структура и сложность	10	9	8	7	6
	Послевкусие	10	9	8	7	6
ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ	Баланс и гармония	10	9	8	7	6
	Общая оценка	10	9	8	7	6
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ:						
ДЕФЕКТЫ:						

Подпись члена жюри

Подпись Председателя



ДЕСКРИПТОРЫ В ДЕГУСТАЦИИ ТИХИХ ВИН

Внешний вид

Чувственные впечатления, воспринимаемые при рассматривании вина в лучах видимого света

- Прозрачность

Дескриптор используется для оценки мутности вина. Высший балл по этому дескриптору присваивается абсолютно прозрачному вину.

- Цвет и оттенки

Дескриптор используется для оценки основного цвета и оттенков (второстепенных цветов) продукта.

Аромат

Ощущения органа обоняния, возникающие в ответ на его стимуляцию определенными летучими веществами

- Чистота

Дескриптор используется для оценки чистоты аромата. Баллы снимаются, если по аромату дегустатор определяет наличие в вине дефектов, вызванных ошибками при хранении или при операциях на винограднике или винодельне. Высший балл по этому критерию присваивается вину при полном отсутствии дефектов.

- Интенсивность

Дескриптор используется для оценки положительных качеств и характеристик вина с точки зрения различимых в нем ароматов и степени их выраженности.

- Сложность

Дескриптор используется для оценки разнообразия и богатства ароматической палитры, воспринимаемой в виде сочетания нескольких разных, сменяющих друг друга ароматов, их развития, концентрации, утонченности и элегантности.

Вкус

Совокупность ощущений дегустатора, воспринимаемых системами вкуса и обоняния при попадании вина в ротовую полость

- Чистота

Дескриптор используется для оценки чистоты вкуса вина. Баллы снимаются, если по вкусу дегустатор определяет наличие в вине дефектов, вызванных ошибками при хранении или при операциях на винограднике или винодельне. Высший балл по этому критерию присваивается вину при полном отсутствии дефектов.

- Интенсивность вкусов

Сертификат соответствия Кишинёв, 20 июня 2025

Генеральный директор OIV

Секретарь Генеральной Ассамблеи

Джон БАРКЕР



Дескриптор используется для оценки положительных качеств и характеристик вина с точки зрения воспринимаемых дегустатором вкусов и их выраженности; особое внимание уделяется первому впечатлению, так называемой атаке вина.

- Структура и сложность

Дескриптор «структура» позволяет дегустатору оценить структурообразующие компоненты вина (сахар, кислотность, спирт, танины, выраженные фруктовые тона, контакт с дубом), по которым определяется его сбалансированность и потенциал.

Дескриптор «сложность» позволяет дегустатору оценить разнообразие и богатство вкусовой палитры, воспринимаемой в виде сочетания нескольких разных, сменяющих друг друга вкусов, их концентрацию, утонченность и элегантность. В этом случае дегустатор оценивает эволюцию вкусовых ощущений от вина.

- Послевкусие

Дескриптор позволяет дегустатору оценить, насколько долго сохраняются приятные вкусовые ощущения после того, как вино было выплунуто или проглочено.

Общее впечатление

Баланс и гармония представленного образца вина и его общая оценка.

- Баланс и гармония

Дескриптор используется для оценки общих обонятельных, вкусовых и тактильных ощущений от вина, включая его аромат, оттенки вкуса и сбалансированность отдельных элементов. Под гармонией понимается то, насколько ароматы вина соответствуют его вкусовым характеристикам.

- Общая оценка

Дескриптор используется для оценки качества вина в целом: насколько приятно его пить, его положительного качества, а также его типичности или нетипичности.

Приложение 3.2



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ	ИГРИСТЫЕ ВИНА
---------------------	---------------



UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

Жюри	№	Образец	№	Категория	№	
		ОЦЕНКА		ПРЕВОСХОДНО НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО		
		ДЕСКРИПТОР				
ВНЕШНИЙ ВИД	Прозрачность	5	4	3	2	1
	Цвет и оттенок	5	4	3	2	1
	Игристость	5	4	3	2	1
АРОМАТ	Чистота	10	9	8	7	6
	Интенсивность	10	9	8	7	6
	Сложность	10	9	8	7	6
ВКУС	Игристость	5	4	3	2	1
	Чистота	10	9	8	7	6
	Интенсивность	10	9	8	7	6
	Сложность и послевкусие	10	9	8	7	6
ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ	Баланс и гармония	10	9	8	7	6
	Общая оценка	10	9	8	7	6
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ:						
ДЕФЕКТЫ:						

Подпись члена жюри

Подпись Председателя



ДЕСКРИПТОРЫ В ДЕГУСТАЦИИ ИГРИСТЫХ ВИН

Внешний вид

Чувственные впечатления, воспринимаемые при рассматривании вина в лучах видимого света

- Прозрачность

Дескриптор используется для оценки блеска и прозрачности вина. Высший балл по этому критерию присваивается абсолютно прозрачному вину.

- Цвет и оттенки

Дескриптор используется для оценки основного цвета и оттенков (второстепенных цветов) продукта.

- Игристость

Дескриптор используется для оценки изящности (размера) и изобилия пузырьков, то есть их количества.

При визуальном анализе оценивается высота пены, которая формируется на поверхности вина в бокале. Положительной оценки заслуживает пена из 3–4 слоев пузырьков. Пузырьки должны быть мелкими и изящными, а пена – стойкой.

Аромат

Ощущения органа обоняния, возникающие в ответ на его стимуляцию определенными летучими веществами

- Чистота

Дескриптор используется для оценки чистоты аромата вина. Баллы снимаются, если по аромату дегустатор определяет наличие в вине дефектов, вызванных ошибками при хранении или при операциях на винограднике или винодельне. Высший балл по этому критерию присваивается вину при полном отсутствии дефектов.

- Интенсивность

Дескриптор используется для оценки положительных качеств и характеристик вина с точки зрения различимых в нем ароматов и степени их выраженности.

- Сложность

Дескриптор используется для оценки разнообразия и богатства ароматической палитры, воспринимаемой в виде сочетания нескольких разных, сменяющих друг друга ароматов, их развития, концентрации, утонченности и элегантности.

Вкус

Совокупность ощущений дегустатора, воспринимаемых системами вкуса и обоняния при попадании вина в ротовую полость

Сертификат соответствия Кишинёв, 20 июня 2025

Генеральный директор OIV

Секретарь Генеральной Ассамблеи

Джон БАРКЕР



- **Игристость**

Дескриптор используется для оценки продолжительности игры пузырьков (как долго они ощущаются и насколько прочно связаны с вином).

Мелкие, равномерные и стойкие пузырьки оцениваются положительно.

Крупные, агрессивные, неравномерные и не очень стойкие пузырьки оцениваются отрицательно.

- **Чистота**

Дескриптор используется для оценки чистоты вкуса вина. Баллы снимаются, если по вкусу дегустатор определяет наличие в вине дефектов, вызванных ошибками при хранении или при операциях на винограднике или винодельне. Высший балл по этому критерию присваивается вину при полном отсутствии дефектов.

- **Интенсивность вкусов**

Дескриптор используется для оценки положительных качеств и характеристик вина с точки зрения воспринимаемых дегустатором вкусов и их выраженности; особое внимание уделяется первому впечатлению, так называемой атаке вина.

- **Сложность и послевкусие**

Дескриптор «сложность» позволяет дегустатору оценить разнообразие и богатство вкусовой палитры, воспринимаемой в виде сочетания нескольких разных, сменяющих друг друга вкусов, их концентрацию, утонченность и элегантность. В этом случае дегустатор оценивает эволюцию вкусовых ощущений от вина.

Дескриптор «послевкусие» позволяет дегустатору оценить, насколько долго сохраняются приятные вкусовые ощущения после того, как вино было выплунуто или проглочено.

Общее впечатление

Баланс и гармония представленного образца игристого вина и его общая оценка.

- **Баланс и гармония**

Дескриптор используется для оценки общих обонятельных, вкусовых и тактильных ощущения от вина, включая его аромат, оттенки вкуса и сбалансированность отдельных элементов. Под гармонией понимается то, насколько ароматы вина соответствуют его вкусовым характеристикам.

- **Общая оценка**

Дескриптор используется для оценки качества вина в целом: насколько приятно его пить, его индивидуальности в положительном смысле этого слова, его типичности или нетипичности.

Приложение 3.3



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ	СПИРТНЫЕ ВИНОГРАДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ НАПИТКИ
---------------------	---



Жюри	№	Образец	№	Категория	№	
			ОЦЕНКА	ПРЕВОСХОДНО НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО		
		ДЕСКРИПТОР				
ВНЕШНИЙ ВИД	Прозрачность	5	3	1		
	Цвет и вязкость	5	4	3	2	1
АРОМАТ	Чистота	10	9	8	7	6
	Интенсивность	10	9	8	7	6
	Сложность	10	9	8	7	6
ВКУС	Чистота	10	9	8	7	6
	Интенсивность	10	9	8	7	6
	Структура и сложность	10	9	8	7	6
	Послевкусие	10	9	8	7	6
ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ	Баланс и гармония	10	9	8	7	6
	Общая оценка	10	9	8	7	6
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ:						
ДЕФЕКТЫ:						

Подпись члена жюри

Подпись Председателя



Внешний вид

Чувственные впечатления, воспринимаемые при рассматривании вина в лучах видимого света

- Прозрачность

Дескриптор используется для оценки мутности спиртного напитка. Высший балл по этому критерию присваивается абсолютно прозрачному напитку.

- Цвет и вязкость

Дескриптор используется для оценки основного цвета напитка и его сцепления со стенками бокала. При оценке бесцветного крепкого напитка оценивается только вязкость.

Аромат

Ощущения органа обоняния, возникающие в ответ на его стимуляцию определенными летучими веществами

- Чистота

Дескриптор используется для оценки чистоты аромата спиртного напитка. Баллы снимаются, если по аромату дегустатор определяет наличие в напитке технических дефектов. Высший балл по этому критерию присваивается вину при полном отсутствии дефектов.

- Интенсивность

Дескриптор используется для оценки положительных качеств и характеристик спиртного напитка с точки зрения различимых в нем ароматов и степени их выраженности.

- Сложность

Дескриптор используется для оценки разнообразия и богатства ароматической палитры, воспринимаемой в виде сочетания нескольких разных, сменяющих друг друга ароматов, их развития, концентрации, утонченности и элегантности, в зависимости от сорта.

Вкус

Совокупность ощущений дегустатора, воспринимаемых системами вкуса и обоняния при попадании напитка в ротовую полость.

- Чистота

Дескриптор используется для оценки чистоты аромата спиртного напитка. Баллы снимаются, если при обонятельном анализе дегустатор определяет наличие в



напитке технических дефектов. Высший балл по этому критерию присваивается вину при полном отсутствии дефектов.

- **Интенсивность вкусов**

Дескриптор используется для оценки положительных качеств и характеристик спиртного напитка с точки зрения воспринимаемых дегустатором вкусов и их выраженности; особое внимание уделяется впечатлению от первой пробы спиртного напитка.

- **Структура и сложность**

Дескриптор «структура» используется для оценки качества спирта, образующего структуру спиртного напитка. Он не должен быть слишком агрессивным или жгучим. В случае выдержки в деревянных емкостях, оценивается то, каким образом выдержка повлияла на структуру напитка.

Дескриптор «сложность» позволяет дегустатору оценить разнообразие и богатство вкусовой палитры, воспринимаемой в виде сочетания нескольких разных, сменяющих друг друга вкусов, их концентрацию, утонченность и элегантность. В этом случае дегустатор оценивает эволюцию вкусовых ощущений от спиртного напитка.

- **Послевкусие**

Дескриптор позволяет дегустатору оценить, насколько долго сохраняются приятные вкусовые ощущения после того, как спиртной напиток был выплюнут или проглочен.

Общее впечатление

Баланс и гармония представленного образца и его общая оценка.

- **Баланс и гармония**

Дескриптор используется для оценки общих обонятельных, вкусовых и тактильных ощущений от напитка, включая его аромат, оттенки вкуса и сбалансированность отдельных элементов. Под гармонией понимается то, насколько ароматы напитка соответствуют его вкусовым характеристикам.

- **Общая оценка**

Дескриптор используется для оценки качества спиртного напитка в целом: насколько приятно его пить, его индивидуальности в положительном смысле этого слова, его типичности или нетипичности.