



ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ВИННИЙ КОНКУРС

«Червене Вино 2024 »

13-14 січня, Мукачево

РЕГЛАМЕНТ

ЗАГАЛЬНІ УМОВИ

Конкурс «Червене Вино 2024» проходить з метою популяризації географічного зазначення «Вина Срібної Землі».

Конкурс проводиться відповідно до Правил міжнародних конкурсів, розроблених OIV.

На дегустаційному конкурсі використовується спеціалізована дегустаційна програма молдовської компанії „GustosLife” <http://gustos.life/>, побудована на технології блокчейн.

Особливістю експертизи є комбінація методології сенсорного аналізу журі, що складається з кваліфікованих та сертифікованих експертів.

Учасниками конкурсу можуть виступати юридичні та фізичні особи, які виробляють продукцію виноробства та є членами громадської спілки „Асоціація виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття”.

НОМІНАЦІЇ КОНКУРСУ

Конкурс відкритий з наступних категорії вин

- Ігристі вина
- Білі вина
- Червоні вина
- Рожеві вина

Вина перед подачею журі будуть згруповані за категоріями згідно з регламентом OIV.

НАГОРОДИ КОНКУРСУ

90 - 93,99 Велика Золота медаль

86 - 89,99 Золота медаль

83 - 85,99 Срібна медаль

80 - 82,99 Бронзова медаль

до 80 Диплом за участь

Вручення Дипломів відбудеться у кінотеатрі Мукачівського історичного музею (вул. Замкова



Гора, подвір'я Верхнього Замку).

ДОКУМЕНТИ ДЛЯ УЧАСТІ У КОНКУРСІ

Для участі в конкурсі Учасник повинен на електронну адресу team.shershun@gmail.com подати заявку на участь на кожний зразок вина (форма додається), підписану власником виноробної продукції або довіреною особою, не пізніше 11 січня 2024 року.

РОЗКЛАД РОБОТИ КОНКУРСУ

Зразки мають бути відібрані (за принципом попереднього відбору).

11.01.2024 – прийом і кодування зразків

13.01.2024 – робота дегустаційної комісії

14.01.2024 – церемонія підбиття підсумків та нагородження переможців конкурсу за участю медіа.

УМОВИ НАДАННЯ ЗРАЗКІВ НА КОНКУРС

Зразки продукції відбираються на конкурс у кількості 2-х пляшок одного найменування але не більше 5 видів вин, які будуть опломбовані та зафіксовані відеозйомкою при прийомі.

Зразки від учасників надає керівник одного з об'єднань, які входять до складу ГС „Асоціація виноградарів, виноробів та дистилляторів Закарпаття”, не пізніше 18:00, 11.01.2023. Вартість I взірця – 300 грн.

З моменту надходження зразки переходять у власність дегустаційної комісії та поверненню або заміні не підлягають.

МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ ДЕГУСТАЦІЙНОГО КОНКУРСУ:

Ресторан «Weekend», вул. Автомобілістів, 19, Мукачево, Закарпатська область, 89600

МІСЦЕ ПІДВЕДЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ДЕГУСТАЦІЙНОГО КОНКУРСУ:

Мукачівський історичний музей, вул. Замкова Гора, Мукачево, Закарпатська область, 89600

КОНТАКТНІ ОСОБИ:

Олександр ГАРНОВДІЙ, +38 050 317 94 52

Іван ПАУК – +38050-317-94-03

Олександр ШЕРШУН +38095-93-53-111



ЗАЯВКА НА УЧАСТЬ

Назва Організації _____ Oros Winery

Поштова адреса : село Дерцен, Ракоці 2

Тел.: +380993211747 E-mail: oroszhorvatmelinda@gmail.com

ПІБ Керівника: Орос Руслан Омелянлович

Контактна особа/телефон Орос Руслан +380993211747

№	Номінація*	Назва напою, міцність, класифікація щодо цукристості (сухе/напівсухе), сорти винограду у % співвідношенні	Рік урожаю	Походження винограду з якого виготовлено вино (назва населеного пункту, к-сть виготовленого вина)
1	Ігристі, сухі, білі вина	Цітронний Магарача	2023	Дерцен
2	Сухі, білі вина	Мускат Блан	2023	Мукачевський р.н
3	Сухі, білі вина	Соляріс	2023	Дерцен
4	Сухі, червоне вина	Голубок	2022	Берегівщина
5	Солодке червоне вина	Каберне Совіньон	2018	Берегівщина

* Ігристі вина, Білі вина, Червоні вина, Рожеві вина

Даною заявкою визнаємо всі положення умов участі у конкурсі та зобов'язуємося їх виконувати.



Дата:
Орос Руслан

ПІ СГ і Підпис _____ **2024.01.11** _____ /
/