



RASPIS ZA OCJENJIVANJE VINA Vinosalis 2019.

Dubrovnik, 02.-03.06.2019.

UČESNICI

Na ocjenjivanje vina povodom Međunarodnog festivala vina, prateće opreme i gastronomije Vinosalis 2019. mogu sudjelovati registrirani vinari (samostalna gospodarstva, zadruge, udruge). Prijavljena vina moraju biti proizvedena 100% od grožđa uzgojenog u vinogradima na području prijavljenog proizvođača.

UZORCI

Na ocjenjivanje se mogu prijaviti isključivo uzorci pušteni u promet prema važećem rješenju nadležne institucije. Na ocjenjivanje nije moguće dostaviti uzorke iz tankova.

Za svaki prijavljeni uzorak potrebno je dostaviti 2 (dvije) jednake, potpuno opremljene boce (čep, kapica, etiketa) originalnog punjenja. Na svakoj etiketi uzorka potrebno je napisati: *uzorak za ocjenjivanje – nije za prodaju*.

NAČIN PRIJAVE

Uzorci moraju biti prijavljeni i dostavljeni najkasnije do 30. maja. Prijavu za ocjenjivanje potrebno je poslati skeniranu na e-mail: info@vinosalis.ba

Uz uzorke je potrebno dostaviti originalnu prijavnicu. Adresa zaprimanja uzoraka je Rudarska bb, 75 000 Tuzla; Kontakt: Nadarević Fikret: +387 61 084 415.

Uz uzorke nije potrebno dostaviti kemijsku analizu ili rješenje o puštanju u promet. Organizator zadržava pravo naknadne provjere uzoraka u slučaju sumnje u istinitost dostavljenih podataka.



OCJENJIVANJE

Vinske uzorke ocjenjivat će jedna višečlana komisija. **Predsjednica komisije** je međunarodno priznati stručnjak, **Caroline Gilby, MW**. Ocjenjivanje se provodi klasičnom organoleptičkom analizom.

Pored Caroline Gilby, sudije su: **Siniša Lasan** (Advanced Sommelier CMS, WSET 3, ASI Sommelier); **Denis Jazvin**, (Head Sommelier grupacija Jadranski luksuzni hoteli); **Miho Vidak**, (Head Sommelier restaurant 360 Dubrovnik); **Marko Šram** (Head Sommelier restaurant Nautika); **Ivo Ivaniš** (vinski novinar); **Božidar Jukić** (WSET 3 sommelier) i **Ksenija Matić** (Predavačica na RIT Croatia i WSET tečajevima)

Organizator se obvezuje ocjenjivanje provoditi anonimno i po najvišim pravilima struke. Kategorizacija uzoraka bit će provedena nakon zaključenja prijava, ovisno o broju uzoraka određene sorte ili stila vina.

Za ocjenjivanje će se koristiti metoda do 100 bodova. Ostvarena ocjena bit će prosjek zbrojenih bodova od svih ocjenjivača.

U slučaju uzorka s manom, bit će otvorena nova boca istog uzorka te će se ocjenjivanje ponoviti.



PRIJAVNICA

Berba: _____

Proizvođač: _____

Naziv vina: _____

Dodatni detalji: biodinamički uzgoj organska proizvodnja

Boja vina: _____

Stil vina:

Mirno suho 0-4g/l polusuho 4-12g/l poluslatko 12-50g/l slatko >50g/l

Pjenušavo tank metoda tradicionalna metoda
0-3g/l 0-6g/l 0-12g/l 12-17g/l 17-32g/l 32-50g/l >50g/l

Alkohol %: _____

Sortiment:

Sorta 1	_____	%	_____
Sorta 2	_____	%	_____
Sorta 3	_____	%	_____

Odležavanje u drvu:

DA Duljina odležavanja: _____
NE

Cjenovni razred vina:

do €10,00 od €10,00 do €25,00 preko €25,00

Vlastoručnim potpisom pod kaznenom i materijalnom odgovornošću potvrđujem da je moje vino proizvedeno 100% od grožđa iz vinogorja prijavljene države te da su navedeni podaci istiniti.

Ime i prezime:

Potpis:

Datum i mjesto: