

# 15<sup>TH</sup> THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION

# 15<sup>ÈME</sup> CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN & DES SPIRITUEUX THESSALONIQUE

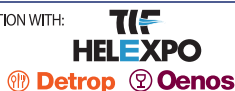


24-26 FEBRUARY 2015

ORGANIZATION:

WINE PRODUCERS  
ASSOCIATION OF THE  
NORTHERN GREECE VINEYARD

IN COLLABORATION WITH:



UNDER THE AUSPICES OF:



# THE WAY TO ENTER THE "15th THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION" AND THE "1st THESSALONIKI INTERNATIONAL SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN COMPETITION"

## 1. REGISTRATION

To enter the competition, please choose one of the following ways:

### a. Enter online

You may enter the competition online by accessing the online entry system through our website: [www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr) (Participation / On-line Participation Form Wines - On-line Participation Form Spirits).

*If you have used the online entry system in previous competitions, fill in your email and password to enter your wines/spirits. If this is the first time you are entering online, fill in your contact details to get a password and instructions.*

### b. Enter by post or fax

Please, fill in one registration form (Annex 1A for Wines or Annex 1B for Spirits). You can download and print the Regulation as well as the Registration form, the Consignment Form and the Payment Form per wine/spirit entered, from our website [www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr) and mail or fax to:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
90 Giannitson str., GR 546 27 Thessaloniki, Greece  
Tel.: +30 2310 281632, +30 2310 281617, Fax: +30 2310 281619  
V.A.T. number: 094526311  
E-mail: [oinologos@wineroads.gr](mailto:oinologos@wineroads.gr)

## 2. PARTICIPATION COST

The participation fee, payable to the "Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard" is:

**75 Euros per sample (VAT included)** entered either online through our online entry system or by filling out the registration form and sending it via mail or fax.

## 3. DEADLINE FOR YOUR ENTRIES

The deadline for the submission of samples is **February 13th, 2015**.

## 4. METHOD OF PAYMENT

You may choose one of the following options:

- Online by credit card (Visa/Mastercard) for wines entered in the competition through the online system
- By cheque (in euros only), using the Payment Form (Annex 3) and sending both by mail, by February 13th, 2015
- By bank transfer to the
  - Alpha Bank  
Account number: IBAN GR91 0140 7410 7410 0200 2000 210  
/ BIC CRBAGRAA
  - Piraeus Bank  
Account number: IBAN GR85 0172 2020 0052 020 14279954  
/ BIC PIRBGRAA  
Please send the copy of the transfer order (all the bank costs are to be borne by the registrant).

d. By credit card (VISA / MASTERCARD). Fill in the details of your credit card in the registration form (Card number, CVV, expiry date).

\*When wines are entered through mail or fax, please mail the payment form (Annex 3) along with the Registration Form.

## 5. DISPATCH OF SAMPLES

Please send per registered sample (carriage paid):

### 5.1. Please send per registered wine (carriage paid):

The Consignment Form (Annex 2)

6 commercially labeled bottles of 0,75L each

A set of 6 labels (front and back)

An analysis certificate issued by an approved laboratory (as in Article 14)

For Organic Wines, the Official Certificate. For wines made from Organically grown grapes or from grapes of Integrated Production, the certificate of Compliance with Organic Viticulture or Integrated Production. In case the certificate doesn't include the grape varieties, the area cultivated per variety and its duration, please accompany your samples with a signed letter specifying the above information. Please bear in mind that in case your entries are not accompanied by the required certificate and information, they will be excluded from the special awards.

### 5.2. Please send per registered spirit (carriage paid):

The Consignment Form (Annex 2)

6 commercially labeled bottles of 0,5L each

A set of 3 labels (front and back)

An analysis certificate issued by an approved laboratory (as in Article 14)

All the above should be sent to the following address:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard

Egnatia 154, HELEXPO,

Wine Competition warehouse,

GR 546 36 Thessaloniki, Greece

Tel.: +30 2310 281632, +30 2310 281617, Fax: +30 2310 281619

All entry cases must clearly state:

**"THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION"**

The wines should be sent as **"samples for competition, no commercial value"**.

# THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION REGULATION

## Article 1: Introduction & Objectives

Greece, a wine-producing country since ancient times, appears in the modern wine-producing world with interesting characteristics. The plethora of noble indigenous grape varieties, the foreign varieties and the great number of soil-climate combinations create many different ecosystems (terroirs) and contribute to the production of a wide range of wines and spirits, each one with a distinct character. In addition, over the last decades there has been a remarkable rise of the technical and scientific level of the Greek vitivinicultural sector, affecting positively the quality of its products.

The Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard, together with the organization of the «Thessaloniki International Wine & Spirits Competition», aims to

- present the richness of the Greek and international wine and spirit production to both public and trade people,
- make known the Greek grape varieties *and*
- contribute to the promotion of wine and spirits as cultural products.

## Article 2: Organizing Committee

The members of the Organizing Committee are representatives of the following boards:

- Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard
- TIF-HELEXPO, Wine Exhibition 'DETROP-OENOS'
- National Inter-professional Organization of Vine and Wine
- Greek Oenologists' Union
- Greek Sommeliers' Union
- Greek Federation of Spirits Producers

The Thessaloniki International Wine and Spirits Competition is held under the auspices of the following associations:

International Organization of Vine and Wine (O.I.V.), Pan-Hellenic Union of Registered Oenologists, Greek Sommeliers' Union, Greek Oenologists' Union, Greek Wine Federation, National Inter-professional Organization of Vine and Wine, Central Union of Vine and Wine Producing Cooperatives Organizations of Greece, Greek Federation of Spirits Producers, Hellenic Association of Journalists and Writers of Wines and Spirits and Municipality of Thessaloniki.

The rules governing the Competition and all the procedures presented below follow the "O.I.V. Standard for International Wine & Spirits Competitions" (Resolution O.I.V. 332 A/2009).

## Article 3: Products permitted to compete

The competition is open to all wines, special wines and spirits produced in conformity with the regulations of their country of origin and with the O.I.V. "International Code of Enological Practices". All products must be destined for sale and must be from a homogeneous batch of at least 1000 litres. On an exceptional basis, a reduced volume, of at least 100 litres, may be admitted upon justification of a particularly low production.

Wines without Geographical Indication may participate in the competition and receive a final rating but they are excluded from the awards.

## Article 4: Registration procedure

Application must be submitted on the attached Registration Forms (original or photocopy) that can be filled out by the bottler, the distributor or the importer.

For each product to compete, the following documents must be received by the organizers *no later than February 13th, 2015*.

a)

- a.1. The attached Registration Form (Annex 1A for wines and Annex 1B for spirits) fully and legibly completed and signed by the authorized person.
- a.2. The registration fees and the Payment Form (Annex 3A or Annex 3B), as designated in the article 12 by mail or fax, at the address:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
90 Giannitson str., GR 546 27 Thessaloniki, Greece  
Tel.: +30 2310 281632, +30 2310 281617, Fax: +30 2310 281619

b) *For Wines:*

- b.1. The attached Consignment Form (Annex 2A) fully completed and signed by the authorized person.
- b.2. Six (6) bottles commercially labeled, containing 0,75L each or the equivalent thereof, with a minimum total volume of 4,5 litres and a maximum nominal volume of 2 litres per bottle. The phrase «samples for competition, not for sale» must be clearly written on the delivery form.
- b.3. Six (6) labels (front and back) identical to those used on the product entered to the competition. The labeling of the wines produced within the E.U. must be in conformity with the E.U. regulations.
- b.4. Certificate of analysis according to the model included (article 14), fully completed and signed by an official or competent laboratory, in conformity with the law of the producing country.
- b.5. For Organic Wines, the Official Certificate. For wines made from Organically grown grapes or from grapes of Integrated Production, the certificate of Compliance with Organic Viticulture or Integrated Production. In case the certificate doesn't include the grape varieties, the area cultivated per variety and its duration, please accompany your samples with a signed letter specifying the above information. Please bear in mind that in case your entries are not accompanied by the required certificate and information, they will be excluded from the special awards.

c) *For Spirits*

- c.1 The attached Consignment Form (Annex 2B) fully completed and signed by the authorized person.

- c.2 Six (6) bottles commercially labeled, containing 0,5L each or the equivalent thereof, with a minimum total volume of 3 litres and a maximum nominal volume of 1 litre per bottle. The phrase «samples for competition, not for sale» must be clearly written on the delivery form.
- c.3 Three (3) labels (front and back) identical to those used on the product entered to the competition. The labeling of the wines & Spirits produced within the E.U. must be in conformity with the E.U. regulations.
- c.4 . Certificate of analysis according to the model included (article 14), fully completed and signed by an official or competent laboratory, in conformity with the law of the producing country.

Please send the above samples and documents at the address:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
Egnatia 154, HELEXPO, Wine Competition warehouse,  
GR 546 36 Thessaloniki, Greece

### Article 5: Shipping Instructions

---

The organizers refuse all responsibility in case of late arrival of samples, total or partial loss during transport, physical, chemical and sensory alterations of samples due to temperature variations that may occur during transport. All charges of shipping, customs and taxes are in the responsibility of the participants who must settle the cost directly with the transport agents.

Products not complying with this procedure will be disqualified from taking part in the competition without refund of the registration fee. Refused samples will not be returned to the sender.

### Article 6: Organization of the wine-tastings

---

The wine tastings are held with the participation of:

#### A. The Juries

Tasting is performed by International Juries whose number depends on the number and the nature of the wines and spirits participating in the competition. Each jury consists of seven (7) members, mainly oenologists. Within the same jury, the absolute majority of the jurors should come from countries different than the organizer country. The Organizing Committee, on the grounds of their recognized aptitude as wine and spirits tasters, designates the jurors, Greek and foreigners, as well as a President of the Juries. The President should be an oenologist and may be a member of the jury or a person with an equivalent diploma in the field of wine & spirits. The President shall ensure, in liaison with the organiser, the general functioning of the jury, the preparatory operations and the examination of the samples.

#### B. The Organiser

Mission of the Organiser is to ensure correct preparations, examination of samples and communication of the results.

#### C. The Secretariat

The Competition Secretariat is responsible for the distribution and collecting of the tasting sheets, registration of the results, the calculations and posting of the results.

The O.I.V. delegates an "expert" designated to supervise the entire competition. He/she establishes a report as the competition progresses.

### Article 7: Organization of the Tasting Sessions

---

The wines are tasted by the juries and by session, in principle in the following order:

*Sparkling white wines, Still white wines, Sparkling rosé wines, Still rosé wines, Sparkling red wines, Still red wines, Wines under a film of yeasts, Natural Sweet Wines, Liqueur wines.*

For each of the above wine categories, the dry wines are tasted before the sweet wines and the younger wines before the aged wines, always in decreasing order of harvest year.

The spirits are tasted by the juries and by session, in principle in the following order:

*Wine Spirits, Brandy/Weinbrand, Grape spirits, Raisin Spirits, Grape Marc Wine spirits, Wine lees spirits.*

The whole process is carried out according to the following standards:

#### A. Tasting procedure

Once the jury is formed, in order to enlighten the jurors on the use of the score sheet, they may be united for one preliminary explanatory meeting and tasting in common. Moreover, every morning, before the first tasting session, the jurors will be presented with a product preferably of the same type as the forecasted series in view of their 'mouth feel'. The tasting and scoring will be discussed together within the jury and this procedure will be repeated every time the type of wine/spirit changes in the session that follows.

The glasses in which the samples are presented are of the type approved by the O.I.V. The wine tasting sessions preferably take place in the morning. For the still dry wines, the tasting is done at the rate of a maximum of 45 samples per day, in three sessions of approximately 15 samples each or two sessions of 15 samples of dry wine to which may be added a session of 10 samples from other categories.

For spirituous beverages of vitivicultural origin, the tasting is done at the rate of a maximum of 30 samples per day, in five sessions of approximately 6 samples each. These levels may be exceeded within the limit of 50 samples per day.

#### B. Discipline is maintained during wine tasting

Since absolute anonymity is a fundamental principle of the competition, the jurors maintain silence and make no gestures or facial expressions during the wine/spirit tasting.

#### C. Presentation of products

Each wine and spirit is tasted individually and not comparatively to other wines. The tasting temperatures are the following:

- white and rosé wines: 10°–12°C
- red wines: 15°–18°C
- sparkling wines: 8°–10°C
- natural sweet wine, ice wine and liqueur wine: 10°–14°C.
- spirituous beverages: 12°–16°C

In any case, it is essential that all wines/spirits of the same type, in the same session, be tasted at the same temperature.

### Article 8: Wine Tasting Rating Sheet

---

Each juror receives, at the same time as the sample to be tasted, a wine tasting sheet that is accepted by the O.I.V.

## Article 9: Medals, special awards

---

The samples, according to their final rating, receive the following awards:

- Grand Gold Medal
- Gold Medal
- Silver Medal
- Bronze Medal

The sum of all medals conferred must not exceed 30% of the total of the samples presented at the competition. In case of excess, all wines/spirits receiving the lowest marks among those within the medals will not be awarded.

Wines without Geographical Indication are excluded from the awards.

In addition, within the same limit of 30%, at the "15th Thessaloniki International Wine & Spirit Competition", supplementary special awards will be conferred to the following wines receiving the highest rating per category, produced in conformity with the Regulations in force:

- a) three (3) dry wines: one (1) white, one (1) rosé and one (1) red wine made exclusively from **Greek grape varieties**
- b) three (3) dry wines: one (1) white, one (1) rosé and one (1) red wine made as blends of **Greek and International grape varieties**
- c) one (1) wine: white, rosé or red **Organic** or made from **Organically grown grapes**
- d) one (1) wine: white, rosé or red made from **grapes of Integrated Production**,

provided that at least 5 samples participate per category and their ratings correspond at least to a bronze medal.

## Article 10: Documentation of awards

---

A documentary proof or Diploma, edited by the Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard, accompanies the medals conferred. The Diploma indicates the exact name of the award-winning product and the identity of its bottler.

The Organizing Committee is attentive to the correct use of "Appellations of Origin" and "Geographic Indications" of which the authenticity must always be safeguarded in respect of the general principles of the O.I.V. and the corresponding legislation.

Therefore, the Organizing Committee must withdraw all awards conferred to wines/spirits bearing labels not complying with the laws of their country of origin or making undue use of an Appellation of Origin or a Geographic Indication.

The organizers of the Competition, wishing to promote and enhance the renown of the winning products, publicize the official Prize-winners list on local and foreign media as well as on their websites: [www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr) and [www.winesofnorthgreece.gr](http://www.winesofnorthgreece.gr) and publish it in a special booklet distributed to the wine and spirits sector professionals and the consumers. In addition, the Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard reserves the reproduction and distribution rights of the stickers depicting the medals. In any case, the award-winners wishing to present, in any form, on their wine label the distinction obtained must apply for this right of use. Counterfeiting is strictly forbidden.

## Article 11: General Rules and Legal Provisions

---

The Organizing Committee store a bottle of each award winning wine/spirit for a year and reserves the right to have awarded samples analysed by ap-

proved laboratories, whenever considered necessary, during this said one-year period.

In addition, in the five months following the Competition, the 5% of the awarded wines/spirits will be analysed in comparison with the same wines/spirits commercially available, in order to verify their identity.

The Signatories are legally responsible for any information given on the registration form. The Organizing Committee reserves the right to verify this information by any legal means, especially as regards the conformity of the control sample retained with the marketed product.

The results of the competition are definitive and binding. In order to maintain the confidential character of the results, only the list of the winning wines and spirits will be published.

Each Signatory will receive by mail the detailed results for every product that has been entered in the competition.

Participation in the "Thessaloniki International Wine & Spirits Competition" presumes the acceptance of all the clauses of the present regulation.

## Article 12: Terms of payment

---

The participation cost, payable to the "Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard", is:

**75 Euros per sample (VAT included)** entered either online through our online entry system or by filling out the registration form and sending it via mail or fax

Payments can be carried out in one of the following ways:

- **Online by credit card** (Visa/Mastercard) for wines entered in the competition through the online system
- **By cheque** (in euros only), using the Payment Form (Annex 3) and sending both by mail
- **By bank transfer** (sending us the transfer order copy) at the following accounts:
  - Alpha Bank  
Account number: IBAN GR91 0140 7410 7410 0200 2000 210
  - Piraeus Bank  
Account number: IBAN GR85 0172 2020 0052 020 14279954

*Please send the copy of the transfer order (all the bank costs are to be borne by the registrant).*

- **By credit card** (Visa/Mastercard). Fill in the details of your credit card in the registration form (Card number, CVV, expiry date).

Registration fees and the Payment form should be sent, by mail or fax, to the Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard along with the registration form, no later than **February 13th, 2015**.

All registrations not paid by that date will be eliminated from the competition.

## Article 13: Programme of the Competition

---

The competition will take place in Thessaloniki. Tasting sessions will be held on Tuesday 24th, Wednesday 25th and Thursday 26th of February 2015.

The announcement of the results will be officially publicised during an awards ceremony that will take place in Thessaloniki.

## Article 14: Categories

---

The "Thessaloniki International Wine & Spirits Competition" is addressed to the products of the following categories:

## CATEGORY I

### WHITE WINES OF NON-AROMATIC GRAPE VARIETIES:

**Group A. STILL WINES** (THESE WINES MAY HAVE CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE UNDER 0,5 BAR AT 20°C).

- I-A-1 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar
- I-A-2 Sub-group of wines containing between 4.1 g/L to 12 g/L of sugar
- I-A-3 Sub-group of wines containing between 12.1 g/L to 45 g/L of sugar
- I-A-4 Sub-group of wines containing more than 45 g/L of sugar

**Group B. PEARL WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE FROM 0,5 TO 2,5 BAR AT 20°C)

- I-B-5 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar
- I-B-6 Sub-group of wines containing more than 4 g/L of sugar

**Group C. SPARKLING WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE ABOVE 2,5 BAR AT 20°C).

- I-C-7 Sub-group of sparkling wines containing not more than 12 g/L of sugar with a tolerance of +3 g/L
- I-C-8 Sub-group of sparkling wines containing between 12.1 g/L to 32 g/L of sugar with a tolerance of +3 g/L
- I-C-9 Sub-group of sparkling wines containing between 32.1 g/L to 50 g/L of sugar
- I-C-10 Sub-group of sparkling wines containing more than 50 g/L of sugar

## CATEGORY II

### ROSÉ WINES:

**Group A. STILL WINES** (THESE WINES MAY HAVE CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE UNDER 0,5 BAR AT 20°C).

- II-A-11 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar
- II-A-12 Sub-group of wines containing between 4.1 g/L to 12 g/L of sugar
- II-A-13 Sub-group of wines containing between 12.1 g/L to 45 g/L of sugar
- II-A-14 Sub-group of wines containing more than 45 g/L of sugar

**Group B. PEARL WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE FROM 0,5 TO 2,5 BAR AT 20°C).

- II-B-15 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar
- II-B-16 Sub-group of wines containing more than 4 g/L of sugar

**Group C. SPARKLING WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE ABOVE 2,5 BAR AT 20°C).

- II-C-17 Sub-group of sparkling wines containing not more than 12 g/L of sugar with a tolerance of +3 g/L
- II-C-18 Sub-group of sparkling wines containing between 12.1 g/L to 32 g/L of sugar with a tolerance of +3 g/L
- II-C-19 Sub-group of sparkling wines containing between 32.1 g/L to 50 g/L of sugar
- II-C-20 Sub-group of sparkling wines containing more than 50 g/L of sugar

## CATEGORY III

### RED WINES:

**Group A. STILL WINES** (THESE WINES MAY HAVE CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE UNDER 0,5 BAR AT 20°C).

- III-A-21 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar
- III-A-22 Sub-group of wines containing more than 4 g/L of sugar

**Group B. PEARL WINES** (THESE WINES MAY HAVE CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE FROM 0,5 TO 2,5 BAR AT 20°C).

- III-B-23 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar
- III-B-24 Sub-group of wines containing more than 4 g/L of sugar

**Group C. SPARKLING WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE PRESSURE ABOVE 2.5 BAR AT 20°C).

## CATEGORY IV

### WINES OF AROMATIC GRAPE VARIETIES:

**Group A. STILL WINES** (THESE WINES MAY HAVE CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE UNDER 0,5 BAR AT 20°C).

- IV-A-26 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar

- IV-A-27 Sub-group of wines containing from 4.1 g/L to 12 g/L of sugar

- IV-A-28 Sub-group of wines containing from 12.1 g/L to 45 g/L of sugar

- IV-A-29 Sub-group of wines containing more than 45 g/L of sugar

**Group B. PEARL WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE FROM 0,5 TO 2,5 BAR AT 20°C)

- IV-B-30 Sub-group of wines containing not more than 4 g/L of sugar

- IV-B-31 Sub-group of wines containing more than 4 g/L of sugar

**Group C. SPARKLING WINES** (THESE WINES MAY HAVE A CARBON DIOXIDE OVERPRESSURE ABOVE 2,5 BAR AT 20°C).

- IV-C-32 Sub-group of sparkling wines containing not more than 12 g/L of sugar with a tolerance of +3 g/L

- IV-C-33 Sub-group of sparkling wines containing between 12.1 g/L to 32 g/L of sugar with a tolerance of +3 g/L

- IV-C-34 Sub-group of sparkling wines containing between 32.1 g/L to 50 g/L of sugar

- IV-C-35 Sub-group of sparkling wines containing more than 50 g/L of sugar

## CATEGORY V

### WINES UNDER A FILM OF YEAST:

**Group A. WINES CONTAINING NOT MORE THAN 4 g/L OF SUGAR**

- V-A-36 Sub-group of wines with alcoholic content not more than 15%

- V-A-37 Sub-group of wines with alcoholic content above 15%

**Group B. WINES CONTAINING FROM 4.1 TO 20 g/L OF SUGAR**

- V-B-38 Sub-group of wines with alcoholic content not more than 15%

- V-B-39 Sub-group of wines with alcoholic content above 15%

**Group C. WINES CONTAINING MORE THAN 20 g/L OF SUGAR**

- V-C-40 Sub-group of wines with alcoholic content not more than 15%

- V-C-41 Sub-group of wines with alcoholic content above 15%

## CATEGORY VI

### NATURALLY SWEET WINE

(EX. LATE HARVEST, BOTRYTISED WINE, ICE WINE...):

VI-A-42 **Group A. NON AROMATIC GRAPE VARIETIES**

VI-B-43 **Group B. AROMATIC GRAPE VARIETIES**

## CATEGORY VII

### LIQUEUR WINE:

**Group A. NON AROMATIC GRAPE VARIETIES (EX: Porto, Marsala, Madera, Mistelles, Tokay Aszu...)**

- VII-A-44 Sub-group of liqueur wines containing not more than 6 g/L of sugar

Sub-group of liqueur wines containing between 6.1 to 40 g/L of sugar

- VII-A-45 with an alcoholic content not more than or equal to 18%

- VII-A-46 with an alcoholic content above 18%

Sub-group of liqueur wines containing between 40.1 to 80 g/L of sugar

- VII-A-47 with an alcoholic content not more than or equal to 18%

- VII-A-48 with an alcoholic content above 18%

Sub-group of liqueur wines containing more than 80 g/L of sugar

- VII-A-49 with an alcoholic content not more than or equal to 18%

- VII-A-50 with an alcoholic content above 18%

VII-B-51 **Group B. AROMATIC GRAPE VARIETIES**

(EX. Muscats...)

VII-C-52 **Group C. LIQUEUR WINES UNDER A FILM OF YEAST** (EX. Jerez, Fino, Montilla-Morilles)

## CATEGORY IX

### SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN:

IX -A-54 **Group A** – Wine Spirits

IX -B-55 **Group B** – Brandy/Weinbrand

IX -C-56 **Group C** – Grape Spirits

IX -D-57 **Group D** – Raisin Spirits

IX -E-58 **Group E** – Grape Marc Spirits

IX -F-59 **Group F** – Wine Lees

## CATEGORY X

X-A-60 **“RETSINA” WINES**

**REMARK:** The organizers reserve the right to cancel any subcategory if there are not sufficient entries. They even reserve the right to create new categories according to the competition needs.

## MODEL FOR THE CERTIFICATE OF ANALYSIS FOR WINES

Samples must be accompanied by an official analysis certificate drawn up by an accredited laboratory or by a competent laboratory in conformity with the laws of the country or certified by an oenologist in charge of the wine cellar, containing at least the following parameters:

1. Alcohol content at 20°C (% vol.)
2. Reducing sugars (g/L)
3. Total acidity (meq/L or g/L expressed as tartaric acid)
4. Volatile acidity (meq/L or g/L expressed as acetic acid)
5. Total sulphur dioxide (mg/L)
6. Free sulphur dioxide (mg/L)
7. The pressure in the bottle for sparkling and semi-sparkling wines (bars or hPa)

The methods of analysis used are posted in the Compendium of International Methods of Analysis of wines and musts.

## MODEL FOR THE CERTIFICATE OF ANALYSIS FOR SPIRITS

Samples must be accompanied by an official analysis certificate drawn up by an accredited laboratory or by a competent laboratory in conformity with the laws of the country or certified by an oenologist in charge of the wine cellar, containing at least the following parameters:

1. Alcohol content at 20°C (% vol.)
2. Sugars (g/L)
3. Volatile Substances (g/hL of alcohol for 100% vol)
4. Methanol (g/hL of alcohol for 100% vol)

The methods of analysis used are posted in the Compendium of International Methods of Analysis of Spirituous Beverages of Vitivinicultural Origin.

# VOTRE PARTICIPATION AU "15<sup>ème</sup> CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN THESSALONIQUE" et "1<sup>er</sup> CONCOURS INTERNATIONAL DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE THESSALONIQUE"

## 1. INSCRIPTION

Pour participer au concours, veuillez choisir une des options suivantes:

### a. Inscription par voie électronique

S'inscrire au concours en accédant le système d'inscription sur le site internet: [www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr) (Formulaire d'Inscription en ligne pour chaque échantillon, vin ou spiritueux).

*En cas d'avoir utilisé le système d'inscription par internet lors des concours précédents, remplir son adresse électronique et mot de passe pour inscrire vos échantillons. S'il s'agit d'une première inscription par internet, remplir ses coordonnées en vue de recevoir le mot de passe et les instructions.*

### b. Inscription par courrier ou par fax

Remplir un Formulaire d'Inscription (Annexe 1A pour les Vins et Annexe 1B pour les Spiritueux). Vous pouvez télécharger et imprimer le Règlement ainsi que le Formulaire d'Inscription, le Bulletin d'Expédition et le Bulletin de Paiement par produit présenté au concours, directement sur notre site internet [www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr). Envoyer-le, par courrier ou par fax, aux coordonnées suivantes:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
90 Giannitson str, GR 546 27 Thessaloniki, Greece  
Tel.: +30 2310 281632, +30 2310 281617, Fax: +30 2310 281619  
V.A.T. number: 094526311  
E-mail: [oinologos@wineroads.gr](mailto:oinologos@wineroads.gr)

## 2. COÛT DE PARTICIPATION

Le coût de participation, payable à l'Union des Producteurs de Vin de la Grèce du Nord" est de:

**75 Euros par échantillon (TVA comprise)** inscrit soit par voie électronique sur notre site internet soit par expédition du formulaire d'inscription rempli par courrier ou par fax.

## 3. DATE LIMITE D'ADMISSION

La date limite d'admission des échantillons accompagnés des formulaires d'inscription, de tous les justificatifs et du bulletin de paiement est le **13 février 2015**.

## 4. MODE DE PAIEMENT

Veuillez choisir une des options suivantes:

- Pour les produits inscrits par voie électronique, par carte de crédit (Visa/Mastercard)
- Par chèque (en euros uniquement), en utilisant le bulletin de paiement (Annexe 3) et envoi des deux par courrier avant le 13 février 2015.
- Par virement bancaire à:

- la Alpha Bank,  
No de compte: IBAN GR91 0140 7410 7410 0200 2000 210 / BIC CRBAGRAA
- la Piraeus Bank

No de compte: IBAN GR85 0172 2020 0052 020 14279954 / BIC PIRBGRAA  
Prière d'envoyer une copie de l'ordre de virement (les frais des transferts bancaires doivent être pris en charge par l'expéditeur).

d. Par carte de crédit (Visa/Mastercard). Prière de remplir au bulletin de paiement les suivants: numéro de carte, CVV, date d'expiration.

*\* En cas d'inscription par courrier ou par fax, prière d'envoyer le formulaire d'inscription accompagné du bulletin du paiement (Annexe 3).*

## 5. EXPEDITION DES ECHANTILLONS

5.1. Envoyer par Vin inscrit au concours (franco de port):

- Le Bulletin d'Expédition (Annexe 2)
- 6 bouteilles étiquetées de 0,75L
- Un jeu de 6 exemplaires d'étiquettes (et contre-étiquettes)
- Un certificat d'analyse (suivant l'Article 14) par un laboratoire agréé
- Pour les Vins Biologiques le Certificat Officiel correspondant. Pour les Vins issus des raisins de Viticulture Biologique ou de Production Intégrée, l'attestation d'adhésion au régime de Culture Biologique ou le Certificat d'application de Production Intégrée. Si le dit Certificat ne comprend pas les cépages correspondants, la surface cultivée par cépage et sa validité, il doit être accompagné d'une déclaration signée par le producteur témoignant ces informations. Au cas échéant, ces vins seront exclus des distinctions spéciales.

5.2. Envoyer par Boisson Spiritueuse inscrite au concours (franco de port):

- Le Bulletin d'Expédition (Annexe 2)
- 6 bouteilles étiquetées de 0,5L
- Un jeu de 3 exemplaires d'étiquettes (et contre-étiquettes)
- Un certificat d'analyse (suivant l'Article 14) par un laboratoire agréé

Tous les échantillons et documents doivent être envoyés à l'adresse suivante:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
HELEXPO, Egnatia 154,  
Wine Competition warehouse  
GR 546 36 Thessaloniki, Grece

Tel.: +30 2310 281632, +30 2310 281617, Fax: +30 2310 281619

Marquer lisiblement sur les cartons:

"THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION"

Les vins doivent être envoyés comme «**échantillons pour Concours, sans valeur commerciale**».

# CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN ET DES SPIRITUEUX THESSALONIQUE

## REGLEMENT

### Article 1 - Introduction & Buts

La Grèce, pays producteur de vin depuis l'antiquité, se présente à la scène vitivinicole actuelle avec des caractéristiques intéressantes. La pléthore de ses nobles cépages indigènes, les cépages étrangers et les diverses combinaisons climat-sol créent un grand nombre de terroirs et contribuent à la production d'une vaste gamme de vins d'un caractère différent et particulier. De plus, les dernières décennies, la Grèce vitivinicole fait un grand progrès au niveau technique et scientifique dont le résultat est l'amélioration de la qualité de ses produits.

L'Union des Producteurs de Vin du Vignoble de la Grèce du Nord en organisant le "Concours International du Vin et des Boissons Spiritueuses d'Origine Vitivinicole Thessalonique" a pour objectifs

- de présenter aux consommateurs et aux négociants la richesse de la production vinicole de qualité, grecque et internationale,
- de faire connaître les cépages grecs et
- de contribuer à l'approbation du vin et des spiritueux d'origine vitivinicole en tant que facteurs de civilisation et à l'expansion de leur culture.

### Article 2 - Comité d'Organisation

Le Comité d'Organisation du Concours se compose de représentants des associations suivantes:

- Union des Producteurs de Vin du Vignoble de la Grèce du Nord
- TIF HELEXPO, Salon du Vin « DETROP-OENOS»
- Organisation Interprofessionnelle Nationale de la Vigne et du Vin
- Union des Œnologues Grecs
- Union de la Sommellerie Grecque
- Fédération Grecque des Producteurs de Spiritueux

Le "Concours International Du Vin et des Spiritueux Thessalonique" est organisé sous le patronage des associations suivantes: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.), Union Panhellénique des Œnologues Diplômés, Fédération du Vin Grec, Union de la Sommellerie Grecque, Union des Œnologues Grecs, Organisation Interprofessionnelle Nationale de la Vigne et du Vin, Union Centrale des Organisations Coopératives Vitivinicoles de Grèce, Fédération Grecque des Producteurs de Spiritueux, Association Hellénique des Journalistes et Ecrivains des Vins et des Spiritueux, et Municipalité de Thessalonique.

Le Règlement qui régit le Concours et toutes les procédures décrites ci-après suivent la «Norme O.I.V. des Concours Internationaux des Vins et Boissons Spiritueuses d'origine vitivinicole» (Résolution O.I.V. 332A/2009).

### Article 3 - Produits admis à concourir

Le concours est ouvert à tous les vins, vins spéciaux et spiritueux d'origine vitivinicole produits conformément à la réglementation de leur pays d'origine ainsi qu'aux définitions du «Code International des Pratiques Œnologiques de l'O.I.V.».

Tous ces produits doivent être détenus en vue de la vente et être issus d'un lot homogène, d'au moins 1000L. A titre exceptionnel, un volume réduit, mais toutefois supérieur à 100L, peut être admis sur justification d'une production particulièrement faible.

Les Vins sans Indication Géographique sont admis à participer au concours

et obtenir une note finale mais ils sont exclus des prix et de la remise des diplômes.

### Article 4 - Modalités d'inscription

Toute demande d'inscription peut être faite par l'embouteilleur, le négociant ou l'importateur en utilisant les formulaires prévus à cet effet (l'original ou la photocopie).

Pour chaque produit présenté, doivent être parvenus à l'organisation du concours au plus tard le 13 février 2015:

- a)
- a.1. Le Formulaire d'Inscription (Annexe 1A pour les vins et Annexe 1B pour les spiritueux), correctement et lisiblement rempli, et signé par le responsable.
  - a.2. Les frais de participation et le Bulletin de Paiement (Annexe 3), comme définis à l'article 12 par courrier ou par fax, aux coordonnées suivantes:  
THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
90 Giannitson str, GR 546 27 Thessaloniki, Greece  
Tél.: +30 2310 281632, +30 2310 281617, Fax: +30 2310 281619

b) Pour les Vins

- b1. Le Bulletin d'Expédition (Annexe 2) complété et signé par le responsable.
- b2. Six (6) bouteilles étiquetées (comme pour la commercialisation), d'une contenance de 0,75L ou l'équivalent correspondant à un volume total minimal de 4,5 litres et à un volume nominal inférieur ou égal à 2 litres par bouteille. La phrase "échantillon pour concours, sans valeur commerciale" doit être mentionnée lisiblement sur le bon de livraison.
- b3. Six (6) exemplaires d'étiquettes (étiquettes et contre étiquettes) conformes à celles du produit présenté au concours. Les étiquettes des vins produits dans les pays membres de l'U.E. doivent être conformes à la réglementation européenne.
- b4. Le Certificat d'Analyse, d'après le modèle à l'article 14, délivré par un laboratoire officiel ou par un laboratoire compétent, conformément au droit du pays de provenance.
- b5. Pour les Vins Biologiques le Certificat Officiel correspondant. Pour les Vins issus des raisins de Viticulture Biologique ou de Production Intégrée, l'attestation d'adhésion au régime de Culture Biologique ou le Certificat d'application de Production Intégrée. Si le dit Certificat ne comprend pas les cépages correspondants, la surface cultivée par cépage et sa validité, il doit être accompagné d'une déclaration signée par le producteur témoignant ces informations. Au cas échéant, ces vins seront exclus des distinctions spéciales.

c) Pour les Boissons Spiritueuses d'Origine Vitivinicole

- c1. Le Bulletin d'Expédition (Annexe 2) complété et signé par le responsable.
- c2. Six (6) bouteilles étiquetées (comme pour la commercialisation), d'une contenance de 0,5L ou l'équivalent correspondant à un volume total minimal de 3 litres et à un volume nominal inférieur ou égal à 1 litre par bouteille. La phrase "échantillon pour concours, sans valeur com-



- merciale" doit être mentionnée lisiblement sur le bon de livraison.
- c3. Trois (3) exemplaires d'étiquettes (étiquettes et contre étiquettes) conformes à celles du produit présenté au concours. Les étiquettes des Boissons Spiritueuses produites dans les pays membres de l'U.E. doivent être conformes à la réglementation européenne.
- c4. Le Certificat d'Analyse, d'après le modèle à l'article 14, délivré par un laboratoire officiel ou par un laboratoire compétent, conformément au droit du pays de provenance.

à l'adresse:

THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION  
Wine Producers Association of the Northern Greece Vineyard  
HELEXPO, Egnatia 154,  
Wine Competition warehouse  
GR 546 36 Thessalonique, Grèce

### Article 5 - Mode d'expédition des échantillons

Les organisateurs n'endossent aucune responsabilité des échantillons inscrits qui sont reçus trop tardivement, de leurs altérations physico-chimiques et organoleptiques dues aux variations de la température pendant le transport ou de leur perte durant l'expédition. Les participants ont l'entière responsabilité d'acheminement de leurs produits et sont chargés des frais de port, de dédouanement et de taxes, et doivent les régler directement aux agences de transport.

Les échantillons ne répondant pas aux clauses de la présente norme sont éliminés du concours sans être renvoyés à l'expéditeur et sans remboursement des frais de participation au concours.

### Article 6 - Organisation des dégustations

A l'organisation des dégustations participent:

#### A. Le Jury

L'appréciation des échantillons est faite par des Jurys Internationaux, dont le nombre est fixé en fonction du nombre et de la nature des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole présentés au concours. Chaque Jury se compose de 7 jurés qui sont en majorité des œnologues et qui, à la majorité absolue, ne doivent pas être ressortissants du pays organisateur. Le Comité d'Organisation désigne les juges, grecs et étrangers, suivant leur compétence à la dégustation des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, et choisit un président qui est œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Le président peut-être membre du Jury et il assure en liaison avec l'organisateur le fonctionnement général du Jury.

#### B. L'Organisateur

L'Organisateur a pour mission de veiller au parfait déroulement des opérations de préparation et d'examen des échantillons et de la communication des résultats.

#### C. Le Secrétariat du Concours

Le Secrétariat est chargé de la distribution et du ramassage des fiches de dégustation, de l'enregistrement des résultats, du calcul et de l'affichage des résultats.

L'O.I.V. désigne un expert délégué qui surveille l'ensemble du Concours et rédige, à la fin, un rapport sur son organisation et son déroulement.

### Article 7 – Processus et organisation des sessions de dégustation

Les vins sont dégustés par les jurys et par séance, dans l'ordre suivant: *Blancs effervescents, Blancs tranquilles, Rosés effervescents, Rosés tranquilles, Rouges effervescents, Rouges tranquilles, Vins sous voile, Vins Naturellement Doux, Vins de Liqueur.*

Dans chaque type de vin cité ci-dessus, les vins secs sont dégustés avant les vins doux et les vins jeunes avant les vins vieux, toujours dans l'ordre décroissant des millésimes.

Les boissons spiritueuses sont dégustées par les jurys et par séance, en principe, dans l'ordre suivant:

*Eau-de-vie de vin, brandy/weinbrand, eau-de-vie de raisin, eau-de-vie de raisin sec, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de lies de vin.*

La dégustation est effectuée selon les normes suivantes:

#### A. Fonctionnement des jurys

Avant le commencement du Concours et afin d'éclairer les jurés sur le mode d'emploi de la fiche de dégustation, tous les Jurys se réunissent pour une séance préalable d'explication et de dégustation en commun.

En plus, tous les jours, et avant la première série de dégustation, chaque Jury se réunit pour une séance de dégustation en commun d'un produit du même type que la série prévue. La dégustation et la cotation doivent être discutées en commun. La même procédure se répète également avant les séries de dégustation suivantes, à condition que le type de vin change.

Les verres dans lesquels sont présentés les échantillons sont du type international normalisé, agréé par l'O.I.V. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin.

Chaque juré ne peut en aucun cas déguster plus de 45 échantillons par jour, sans préjudice des éventuelles dégustations redemandées par le Président du Jury, à raison de trois séries de 15 échantillons de vins secs ou de deux séries de 15 échantillons de vins secs auxquelles on peut ajouter une série de 10 échantillons d'autres catégories.

Pour les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, la dégustation se fait à raison de 30 maximum échantillons par jour, en 5 séances d'environ 6 échantillons chacune.

En cas de dépassement de ces seuils ceci ne peut pas être supérieur à 50 échantillons par jour et par jury.

#### B. Pendant la dégustation la discipline est maintenue

Puisque l'anonymat absolu est le principe fondamental du concours, les juges sont tenus en silence et à l'absence des gestes ou des mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.

#### C. Présentation des produits

Chaque échantillon, vin ou boisson spiritueuse, est dégusté individuellement et non comparativement.

Les températures de dégustation sont les suivantes:

- vins blancs et rosés: 10°–12°C
- vins rouges: 15°–18°C
- vins effervescents: 8°–10°C
- vins naturellement doux, vins de liqueur et vins de glace: 10°–14°C.
- boissons spiritueuses d'origine vitivinicole : 12°–16°C.

En tout état de cause, il est indispensable que tous les produits d'un même type, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

### Article 8 - Fiche de Dégustation

Pendant le service d'un échantillon (vin / boisson spiritueuse d'origine vitivinicole) à déguster, chaque expert reçoit la fiche de dégustation correspondante et acceptée par l'O.I.V.

## Article 9 - Récompenses

Les échantillons, selon leur notation, reçoivent les récompenses suivantes:

- Grande médaille d'Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent
- Médaille de Bronze

La somme de toutes les médailles attribuées ne doit pas excéder le 30% du total des échantillons présentés au concours. En cas de dépassement, les échantillons (vins et spiritueux) ayant obtenu les notes les plus basses, parmi ceux qui ont droit aux médailles, ne seront pas primés.

Les Vins sans Indication Géographique sont exclus des prix et de la remise des diplômes.

Au «15ème Concours International Du Vin et des Spiritueuses Thessalonique», et toujours dans la limite des 30% de récompenses, des distinctions spéciales supplémentaires seront attribuées aux vins suivants ayant obtenu les meilleures notations par catégorie, et produits selon la Réglementation en vigueur:

- a) aux trois (3) vins: un (1) **blanc**, un (1) **rosé** et un (1) **rouge**, issus exclusivement **des cépages grecs indigènes**,
- b) aux trois (3) vins: un (1) **blanc**, un (1) **rosé** et un (1) **rouge**, issus d'un assemblage **des cépages grecs indigènes et des cépages internationaux**,
- c) à un (1) vin, blanc, rosé ou rouge, **Biologique** ou issu **des raisins de Viticulture Biologique**,
- d) à un (1) vin, blanc, rosé ou rouge, issu **des raisins de Production Intégrée**,

à condition qu'il y ait au moins 5 échantillons par catégorie et que leur note finale corresponde au moins à une médaille de bronze.

## Article 10 – Mention des Récompenses

Les médailles attribuées sont obligatoirement accompagnées d'une preuve documentaire ou Diplôme, rédigée par l'Union des Producteurs de Vin du Vignoble de la Grèce du Nord, portant obligatoirement l'identité exacte du produit primé ainsi que celle de son embouteilleur.

Le Comité d'Organisation porte son attention sur l'emploi correct des «Appellations d'Origine» ou des «Indications Géographiques», dont l'authenticité doit être sauvegardée dans le respect des principes généraux de l'O.I.V. et de la législation correspondante.

Il doit donc retirer toute distinction attribuée à des vins ou spiritueux dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales du pays d'origine ou qui fait un usage indu d'une indication géographique.

Les organisateurs du concours, afin de promouvoir les lauréats communiquent le Palmarès des résultats à la presse grecque et étrangère, l'affichent sur leurs sites Internet [www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr) et [www.winesofnorthgreece.gr](http://www.winesofnorthgreece.gr) et l'édition sous forme de brochure qui est distribuée aux professionnels de la filière vin et spiritueux, et au grand public. De plus, l'Union des Producteurs de Vin du Vignoble de la Grèce du Nord a exclusivement le droit de faire produire et de vendre des macarons autocollants correspondants aux médailles obtenues. En tout cas les lauréats qui souhaiteraient présenter, sous une forme quelconque, sur leurs étiquettes la distinction leur ayant été décernée, doivent le demander à l'Union. Toute contrefaçon est rigoureusement interdite.

## Article 11 – Règles Générales et Dispositions Légales

Le Comité d'Organisation conserve une bouteille de chaque produit médaillé

durant une période d'un an et se réserve le droit de faire procéder à un contrôle analytique des échantillons primés par un laboratoire agréé, lorsqu'il le juge utile. De plus, le 5% de vins et spiritueux récompensés sera soumis à des analyses d'identification et de vérification de la conformité des échantillons détenus avec les mêmes produits commercialisés.

Les indications mentionnées sur le formulaire d'inscription engagent la responsabilité du signataire. Le Comité d'Organisation pourra en contrôler l'exactitude par tout moyen légal, notamment en ce qui concerne l'authenticité du produit présenté au concours par rapport à celui commercialisé.

Les résultats du concours sont finaux et sans appel, et afin que leur caractère confidentiel soit préservé, seul le Palmarès sera distribué.

Tout signataire du formulaire d'inscription recevra par courrier les résultats détaillés des produits qu'il aura présentés.

La participation au «Concours International du Vin et des Boissons Spiritueuses d'Origine Vitivinicole Thessalonique» présuppose l'acceptation des clauses du présent règlement.

## Article 12 - Mode de paiement

Le coût de participation au concours, payable à l'«Union des Producteurs de Vin du Vignoble de la Grèce du Nord» est de:

**75 Euros par échantillon (TVA comprise)** inscrit soit par voie électronique sur notre site internet soit par expédition du formulaire d'inscription rempli par courrier ou par fax.

Le paiement peut être fait

- a. Pour les produits inscrits par voie électronique, par carte de crédit (Visa/Mastercard)
- b. Par chèque (en euros uniquement), en utilisant le bulletin de paiement (Annexe 3) et envoi des deux par courrier
- c. Par virement bancaire à:
  - la Alpha Bank,  
No de compte: IBAN GR91 0140 7410 7410 0200 2000 210 / BIC CRBA-GRAA
  - la Piraeus Bank  
No de compte: IBAN GR85 0172 2020 0052 020 14279954 / BIC PIRBGRAAPrière d'envoyer une copie de l'ordre de virement (les frais des transferts bancaires doivent être pris en charge par l'expéditeur).
- d. Par carte de crédit (Visa/Mastercard). Prière de remplir au bulletin de paiement les suivants: numéro de carte, CVV, date d'expiration.

Les Frais d'inscription, le Bulletin de Paiement et tout ce qu'il indique doivent parvenir à l'Union des Producteurs de Vin du Vignoble de la Grèce du Nord, par fax ou par courrier, au même moment que l'envoi du formulaire d'inscription ou au plus tard le **13 février 2015**. Toute inscription non payée à cette date sera retirée du concours.

## Article 13 - Programme du Concours

Le concours aura lieu à Thessalonique. Les séances de dégustation se dérouleront mardi 24, mercredi 25 et jeudi 26 février 2015.

L'annonce du Palmarès et la remise des diplômes se tiendra lors d'une cérémonie spéciale qui aura lieu à Thessalonique.

## Article 14 - Catégories

Le «Concours International Du Vin et des Boissons Spiritueuses d'Origine Vitivinicole Thessalonique» est réservé aux produits des catégories suivantes:

## CATEGORIE I

### VINS BLANCS DE CÉPAGES NON AROMATIQUES:

**GROUPE A. VINS TRANQUILLES (\*)** (CES VINS PEUVENT PRÉSENTER UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE INFÉRIEURE A 0,5 BARS A 20°C).

- I-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- I-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/L à 12 g/L de sucres
- I-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/L à 45 g/L de sucres
- I-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/L de sucres

**GROUPE B. VINS PÉTILLANTS** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE POUVANT ALLER DE 0,5 A 2,5 BARS A 20°C).

- I-B-5 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- I-B-6 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres

**GROUPE C. VINS MOUSSEUX** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE SUPÉRIEURE A 2,5 BARS A 20°C).

- I-C-7 Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 12 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L
- I-C-8 Sous-groupe des vins mousseux contenant de 12,1 g/L à 32 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L
- I-C-9 Sous-groupe des vins mousseux contenant de 32,1 g/L à 50 g/L de sucres
- I-C-10 Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 50 g/L de sucres

## CATEGORIE II

### VINS ROSES:

**GROUPE A. VINS TRANQUILLES (\*)** (CES VINS PEUVENT PRÉSENTER UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE INFÉRIEURE A 0,5 BARS A 20°C).

- II-A-11 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- II-A-12 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/L à 12 g/L de sucres
- II-A-13 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/L à 45 g/L de sucres
- II-A-14 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/L de sucres

**GROUPE B. VINS PÉTILLANTS** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE POUVANT ALLER DE 0,5 A 2,5 BARS A 20°C).

- II-B-15 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- II-B-16 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres

**GROUPE C. VINS MOUSSEUX** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE SUPÉRIEURE A 2,5 BARS A 20°C).

- II-C-17 Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 12 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L
- II-C-18 Sous-groupe des vins mousseux contenant de 12,1 g/L à 32 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L
- II-C-19 Sous-groupe des vins mousseux contenant de 32,1 g/L à 50 g/L de sucres
- II-C-20 Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 50 g/L de sucres

## CATEGORIE III

### VINS ROUGES:

**GROUPE A. VINS TRANQUILLES (\*)** (CES VINS PEUVENT PRÉSENTER UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE INFÉRIEURE A 0,5 BARS A 20°C).

- III-A-21 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- III-A-22 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres

**GROUPE B. VINS PÉTILLANTS** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE POUVANT ALLER DE 0,5 A 2,5 BARS A 20°C).

- III-B-23 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- III-B-24 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres

**GROUPE C. VINS MOUSSEUX**

- III-C-25 Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C.

## CATEGORIE IV

### VINS DE CÉPAGES AROMATIQUES:

**A. VINS TRANQUILLES (\*)** (CES VINS PEUVENT PRÉSENTER UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE INFÉRIEURE A 0,5 BARS A 20°C).

- IV-A-26 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres
- IV-A-27 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/L à 12 g/L de sucres

IV-A-28 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/L à 45 g/L de sucres

IV-A-29 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/L de sucres

**GROUPE B. VINS PÉTILLANTS** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE POUVANT ALLER DE 0,5 A 2,5 BARS A 20°C).

IV-B-30 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres

IV-B-31 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres

**GROUPE C. VINS MOUSSEUX** (CES VINS PRÉSENTENT UNE SURPRESSION DE GAZ CARBONIQUE SUPÉRIEURE A 2,5 BARS A 20°C).

IV-C-32 Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 12 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L

IV-C-33 Sous-groupe des vins mousseux contenant de 12,1 g/L à 32 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L

IV-C-34 Sous-groupe des vins mousseux contenant de 32,1 g/L à 50 g/L de sucres

IV-C-35 Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 50 g/L de sucres

## CATEGORIE V

### VINS SOUS VOILE:

**GROUPE A. VINS CONTENANT AU PLUS 4 g/L DE SUCRES.**

V-A-36 Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique au plus égal à 15%

V-A-37 Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique supérieur à 15%

**GROUPE B. VINS CONTENANT DE 4,1 A 20 g/L DE SUCRES.**

V-B-38 Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique au plus égal à 15%

V-B-39 Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique supérieur à 15%

**GROUPE C. VINS CONTENANT PLUS DE 20 g/L DE SUCRES.**

V-C-40 Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique au plus égal à 15%

V-C-41 Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique supérieur à 15%

## CATEGORIE VI

### VINS NATURELLEMENT DOUX (EX: VENDANGES TARDIVES, VINS BOTRYTISÉS, VINS DE GLACE...):

VI-A-42 **GROUPE A. CÉPAGES NON AROMATIQUES**

VI-B-43 **GROUPE B. CÉPAGES AROMATIQUES**

## CATEGORIE VII

### VINS DE LIQUEUR:

**GROUPE A. CÉPAGES NON AROMATIQUES** (Ex: Porto, Marsala, MadEre, Mistelles, Tokay Aszu...)

VII-A-44 Sous-groupe des vins de liqueur contenant au plus 6 g/L de sucres

Sous-groupe des vins de liqueur contenant de 6,1 à 40 g/L de sucres

VII-A-45 et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18%

VII-A-46 et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18%

Sous-groupe des vins de liqueur contenant de 40,1 à 80 g/L de sucres

VII-A-47 et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18%

VII-A-48 et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18%

Sous-groupe des vins de liqueur contenant plus de 80 g/L de sucres

VII-A-49 et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18%

VII-A-50 et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18%

VII-B-51 **GROUPE B. CÉPAGES AROMATIQUES** (Ex. Muscats...)

VII-C-52 **GROUPE C. VINS DE LIQUEUR SOUS VOILE** (ex. Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)

## CATEGORIE IX

### BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

IX -A-54 **Groupe A** – Eau-de-Vie de vin

IX -B-55 **Groupe B** – Brandy / Weinbrand

IX -C-56 **Groupe C** – Eau-de-Vie de raisin

IX -D-57 **Groupe D** – Eau-de-Vie de raisin sec

IX -E-58 **Groupe E** – Eau-de-Vie de marc de raisin

IX -F-59 **Groupe F** – Eau-de-Vie de lies de vin

## CATEGORIE X

### VINS RÉSINÉS

REMARQUE: Les organisateurs se réservent le droit d'annuler une sous-catégorie si le nombre d'échantillons est insuffisant. Ils pourront même créer de nouvelles catégories selon les besoins du concours.

### MODELE DE CERTIFICAT D'ANALYSES DES VINS

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue responsable de la cave, et comportant au minimum les déterminations ci-dessous:

1. Titre alcoométrique à 20°C (% vol.)
2. Sucres réducteurs (g/L)
3. Acidité totale (meq/L ou g/L en acide tartrique)
4. Acidité volatile (meq/L ou g/L en acide acétique)
5. Dioxyde de soufre total (mg/L)
6. Dioxyde de soufre libre (mg/L)
7. Surpression dans la bouteille pour les vins mousseux et pétillants (bars ou hPa)

Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans le Recueil des méthodes Internationales d'Analyse des Vins et des Moûts.

### MODELE DE CERTIFICAT D'ANALYSES DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue responsable de la cave, et comportant au minimum les déterminations ci-dessous:

1. Titre alcoométrique à 20°C (% vol.)
2. Sucres (g/L)
3. Teneur en substances volatile (g/hl d'alcool à 100% vol.)
4. Teneur en méthanol (g/hl d'alcool à 100% vol.)

Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans le Recueil des méthodes Internationales d'Analyse des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.

IN COOPERATION WITH:



**Detrop**



**Oenos**

GREAT SPONSORS:



SPONSORS:



MEDIA SPONSORS:

ΟΙΝΟΧΩΟΣ

γαστρονόμος



**WINE PRODUCERS ASSOCIATION  
OF THE NORTHERN GREECE VINEYARD**

**UNION DES PRODUCTEURS DE VIN  
DU VIGNOBLE DE LA GRECE DU NORD**

90 Giannitson str., GR 546 27 Thessaloniki, Greece  
Tel.: (+30) 2310 281 632, (+30) 2310 281 617, fax: (+30) 2310 281 619  
E-mail: oinologos@wineroads.gr

[www.tiwc.gr](http://www.tiwc.gr)