RÉSOLUTION OIV/CONCOURS 332A/2009

NORME OIV DES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS ET BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe ad hoc « Concours internationaux des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole »,

DECIDE:

DE REMPLACER la norme OIV des concours internationaux des vins, adoptée en 1994, et la norme des concours internationaux de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, adoptée en 1999, par la norme suivante

NORME OIV DES CONCOURS INTERNATIONAUX DE VINS ET DE BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Article 1 : DEFINITION ET BUTS

Au sens de la présente norme on entend par Concours la compétition de vins ou de boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles préalablement inscrits qui sont candidats pour obtenir une récompense sur la base de leur qualité qui est évaluée par un jury qualifié et qui se déroule dans le strict respect des dispositions de la présente norme.

Le concours international a pour but :

- De favoriser la connaissance des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole de bonne qualité,
- D'encourager leur production et leur consommation responsable en tant que facteur de civilisation,
- De faire connaître et présenter au public les types caractéristiques du vin et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole produits dans les divers pays,
- D'élever le niveau technique et scientifique des producteurs,
- De contribuer à l'expansion de leur culture,

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Article 2: CHAMP D'APPLICATION

2-1. Concours patronnés par l'OIV

Sans préjudice de règles plus restrictives, la présente norme s'applique aux concours qui sollicitent le patronage de l'OIV dont les conditions d'octroi sont définies par les lignes directrices prévues au Règlement intérieur de l'OIV.

Pour ces concours, l'O.I.V. désigne un expert commissaire pour l'ensemble du Concours. Il/elle assiste aux travaux des différents Jurys. Il/elle a pour mission de vérifier le respect des règles édictées par la présente Norme. L'Organisateur doit, préalablement ou simultanément au déroulement du concours, permettre au commissaire d'accéder à toutes informations utiles en mettant à sa disposition une personne techniquement compétente. Il/elle établit pour l'OIV un rapport circonstancié sur le déroulement du concours. Sur la base de ce rapport l'O.I.V. formule éventuellement des recommandations et peut retirer son agrément avant l'échéance prévue.

Seuls les concours patronnés par l'OIV sont autorisés à utiliser le nom, le sigle ou le logo de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin dans les conditions fixées dans les lignes directrices susvisées. Ils bénéficient d'une communication adaptée sur le site internet de l'OIV

2-2 : Autres concours

Les organisateurs d'autres concours qui utilisent tout ou partie de la présente norme ne peuvent en aucun cas faire référence à l'OIV.

L'OIV prendra toute mesure qu'elle jugera opportune pour prévenir un usage abusif de son nom, de son sigle ou de son logo.

Article 3 : PRODUITS ADMIS A CONCOURIR

Le concours est ouvert, sans discrimination, à tous les vins et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, conformément aux définitions du « code international des pratiques œnologiques » de l'O.I.V. Tous ces produits doivent porter l'indication du pays d'origine où ont été récoltés les raisins et élaborés les vins et les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Tous ces produits doivent être détenus en vue de la vente et être issus d'un lot homogène d'au moins 1000 litres. A titre exceptionnel, un volume réduit, mais toutefois supérieur à 100 litres, peut être admis sur justification d'une production particulièrement faible. Tous les échantillons doivent être présentés

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

avec l'étiquetage et la présentation commerciale. Si le produit a été conditionné spécifiquement pour le concours, il devra être accompagné de documents explicatifs justifiant cet état.

Article 4 : MODALITES D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription de chaque échantillon devra obligatoirement comprendre:

- L'identification complète et exacte du participant qui doit être titulaire du droit de commercialiser ou de distribuer le lot correspondant à l'échantillon,
- La désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine, la couleur en ce qui concerne les vins, si possible, le millésime ou une mention d'âge et la mise au contact éventuelle avec le bois,
- La catégorie du produit selon l'Annexe I (RANGEMENT DES ECHANTILLONS DANS LES DIFFERENTES CATEGORIES), les sous-groupes peuvent faire l'objet de divisions ou de regroupement, sous la responsabilité de l'organisateur,
- Le bulletin d'analyses, conformément à l'Annexe II, effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue[1] responsable de la cave,
- Le ou les cépages et leur pourcentage dans le vin et, si nécessaire, dans les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole,
- La quantité disponible correspondant à l'échantillon.

Article 5 : CONTROLE ET STOCKAGE DES ECHANTILLONS RECUS

1. L'organisateur vérifie les échantillons reçus en relation avec le bulletin d'inscription et les documents officiels qui les accompagnent. Il porte son attention sur l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques. Il refuse les échantillons ne répondant pas aux dispositions de la présente norme.

2. Il doit stocker les échantillons dans un local sécurisé et dans des conditions de températures et d'ambiance garantissant une bonne conservation.

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Article 6 : CLASSIFICATION ET RANGEMENT DES ECHANTILLONS PRESENTES

Après contrôle, en se fondant sur le bulletin d'inscription et le bulletin d'analyses, sur l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les échantillons sont généralement présentés aux jurys, dans chaque catégorie, dans l'ordre des millésimes, en tenant compte toutefois de la teneur en sucres et, le cas échéant, en fonction de leur caractère boisé ou non boisé.

Article 7 : DESIGNATION DES JURES

1. L'organisateur, responsable du concours, désigne les jurés. Il peut demander à l'O.I.V. de lui suggérer des noms d'experts de différents pays.

2. 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.

3. Dans un jury, il convient de respecter une grande dispersion géographique des origines des jurés. Dans un même jury, les jurés, à la majorité absolue, ne doivent pas être ressortissants du pays organisateur. Il est souhaitable que l'un des jurés représente un pays surtout consommateur de vin.

4. Chaque jury se compose, en principe, de 7 jurés dont trois nationaux au maximum. En aucun cas, le nombre des jurés ne peut descendre en dessous de 5, dont deux nationaux au maximum.

Les jurés, qui ont tous des connaissances des techniques de dégustation, sont en majorité des œnologues ou des personnes en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Des personnes ayant déjà démontré avoir une haute qualification pour la dégustation dans le domaine du vin et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole peuvent venir compléter le jury. L'organisateur doit veiller à disposer de données sans cesse mises à jour à leur sujet dans le but d'assurer leur évaluation constante.

5. Les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un Président. Il peut être également prévu d'avoir un Président unique. Ce dernier est un œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole ; il peut être membre du jury. Il assure, en liaison avec l'organisateur, le fonctionnement général du jury, conformément à l'article 10.

6. Les jurés sont désignés *"intuitu personae"*. Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désignés. L'organisateur doit veiller à ce qu'un juré ne puisse pas

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

participer dans un jury s'il a une relation commerciale avec l'échantillon présenté.
De même, un juré ne doit pas être invité à participer en fonction de sa contribution en termes d'échantillons mais bien sur base de ses compétences.

Article 8 : MISSION ET RESPONSABILITE DE L'ORGANISATEUR

L'organisateur du concours est seul responsable de la réalisation matérielle du concours et des risques inhérents. Il peut se faire assister dans ses fonctions par un juriste.
L'organisateur doit veiller au parfait déroulement des opérations de préparation, et d'examen des échantillons, et de communication des résultats, et d'évaluation constante des jurés, Notamment :

- Veiller au secret concernant l'anonymat absolu des échantillons soumis aux jurés ainsi qu'au secret des résultats jusqu'à la clôture du concours,
- Contrôler, avant l'installation du jury, l'organisation de la dégustation dont il a la responsabilité. Il vérifie notamment l'ordre dans lequel seront présentés les échantillons,
- Contrôler l'ouverture des échantillons dans la salle annexe, leur température, leur identité et leur anonymat vis-à-vis des membres du jury ; de veiller aussi à la diligence du service,
- Contrôler le fonctionnement du secrétariat chargé du dépouillement des résultats: distribution et ramassage des fiches, vérification de la conformité de l'identification de l'échantillon, calculs, affichage des résultats,
- Prévoir une séance d'information préalable de tous les jurés sur l'utilisation correcte de la fiche de dégustation et de ses descripteurs, illustrée par un ou deux exemples pratiques.
- Garantir que les commentaires de dégustation qui pourraient être diffusés sont le résultat de la dégustation réalisée à l'occasion du Concours
- Permettre une deuxième dégustation d'un échantillon, notamment lorsque :
- La majorité des jurés le demande,
- Et chaque fois que le Président d'un jury le juge utile en lui donnant exceptionnellement la possibilité de le faire déguster dans un autre jury.

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Article 9 : FONCTIONNEMENT GENERAL DES JURYS

1. Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours :

1.1. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation et la cotation.

1.2. Avant le service des échantillons, une fiche récapitulative des échantillons présentés et les fiches de notation correspondantes ou le support informatique adéquat sont mis à la disposition des jurés. Elles peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Les fiches de notation doivent, au moment de leur restitution, comporter le nom du juré ou son identification et dans tous les cas sa signature. Pour les concours informatisés, une liste récapitulative des échantillons avec la notation moyenne du jury doit être soumise au Président du jury chaque jour pour contrôle et signature.

1.3. Le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le président les signe pour les authentifier ou doit être mis en mesure de vérifier la saisie correcte des données en cas d'utilisation d'un support informatique.

1.4. Il n'est pas laissé de doubles de fiches de notation aux jurés.

1.5. A l'issue des séances journalières de dégustation, l'organisateur doit fournir aux jurés une liste récapitulative donnant l'origine géographique et si possible le ou les cépages au regard de chaque échantillon qu'il a dégusté.

2. Fonctionnement matériel

Une fois les jurys formés, afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils doivent être réunis pour une séance préalable d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de certains jurés. Une attention particulière sera apportée au mode d'emploi de la fiche de dégustation et à la signification des descripteurs.

2.1. Le ou les jurys siègent dans une salle isolée, calme, disposant d'une source d'éclairage suffisante ne déformant pas les couleurs, bien aérée et neutre de toute odeur, dont l'accès est en principe interdit à toute personne non indispensable à l'organisation de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans toute la mesure du possible entre 20 et 24°C. Il est interdit d'y fumer. Par ailleurs, les jurés doivent éviter d'utiliser des parfums susceptibles de perturber le déroulement

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

des séances. Il est obligatoire d'éteindre les téléphones portables.

2.2. Une seconde salle, contiguë mais hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage et à la dissimulation de tout signe susceptible de permettre d'identifier l'échantillon. Il est également interdit d'y fumer. Une stricte discipline y sera maintenue et le silence de rigueur.

2.3. Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant leurs formes et garantissant l'anonymat de l'échantillon. Toute marque d'identification doit être supprimée. Cet emballage doit garantir l'anonymat pendant la durée de la dégustation. Lorsqu'il est nécessaire, les bouchons originaux sont remplacés par un système de fermeture anonyme. Par ailleurs, les jurés ne doivent à aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés. Le numéro de service qui apparaît sur l'emballage doit être différent du numéro d'inscription. L'expert commissaire de l'OIV s'assure de la manière dont est garanti l'anonymat de l'échantillon.

Après contrôle du numéro de service et accord du Président du jury, le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation devant chaque juré.

2.4. Chaque juré reçoit un numéro d'ordre permanent. Il dispose d'un siège et d'une place portant son numéro et comportant une surface blanche avec :

- Une carafe d'eau fraîche
- Des morceaux de pain neutre
- Des mouchoirs ou serviettes en papier
- Un vase de déversement.

2.5. Chaque échantillon doit être présenté dans un verre adapté à sa catégorie, au moins du type international normalisé. (ISO 3591 :1977). Il est recommandé qu'il soit changé pour chaque échantillon.

2.6. La séance de dégustation a 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 échantillons maximum par jour, en 5 séances d'environ 6 échantillons chacune. En cas de dépassement de ces seuils et dans la limite de 50 échantillons par jour, une

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

information précise doit être explicitement mentionnée dans le règlement du concours.

3. Présentation des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.

Chaque produit est dégusté individuellement et non comparativement.

4. Pauses

Entre chaque série sera prévue une pause d'au minimum 15 minutes, au cours de laquelle l'organisateur veillera à ce que les jurés disposent de boissons et d'aliments qui ne risquent pas de perturber la suite de la dégustation.

Article 10 : ORDRE DE PRESENTATION DES ECHANTILLONS ET TEMPERATURE

1. Le but du rangement des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole est essentiellement de présenter aux jurys des séries homogènes successives d'échantillons en fonction des catégories et des critères suivants : provenance géographique, cépages[2], millésime, teneur en sucre, caractère boisé ou non boisé. Ces séries doivent être, de plus, examinées dans un ordre rationnel.

1.1. Les vins sont dégustés par les jurys et par séance, en principe dans l'ordre des catégories suivantes :

1. Blancs effervescents
2. Blancs tranquilles
3. Rosés effervescents
4. Rosés tranquilles
5. Rouges effervescents
6. Rouges tranquilles
7. Vins sous voile
8. Vins naturellement doux
9. Vins de glace

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

10. Vins de liqueur
11. Mistelles.

1.2. Les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole sont, en principe, dégustées dans l'ordre suivant :

1. Eau-de-vie de vin
2. Brandy / weinbrand
3. Eau-de-vie de raisin
4. Eau-de-vie de raisin sec
5. Eau-de-vie de marc de raisin
6. Eau-de-vie de lies de vin

2. L'organisateur assure la répartition des échantillons entre les jurys.
3. Avant chaque séance de dégustation, il est impératif de présenter aux jurés, dans des conditions analogues à la dégustation et en vue de leur "mise en bouche", un produit de préférence de même type que la série prévue. La dégustation et la cotation doivent être discutées en commun dans son jury.
4. Les plus grands efforts doivent être faits pour que les vins et les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole soient dégustés par les jurés aux températures suivantes :

1. Vins blancs et rosés : 10/12°C
2. Vins rouges : 15/18°C

3. Effervescents : 8/10°C
4. Vins naturellement doux, vins de glace, vins de liqueur et mistelles : 10/14°C
5. Noissons 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.

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Article 11 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DEGUSTATION (voir Annexes 3.1, 3.2 et 3.3)

Chaque expert dispose de la fiche de dégustation correspondant à l'échantillon à déguster, et des définitions des descripteurs utilisés.

Ces fiches de dégustation sont rédigées dans des langues susceptibles d'être comprises par les jurés.

Un emplacement est réservé aux observations éventuelles concernant chaque caractère organoleptique.

Cette fiche doit comporter également le numéro du jury.

Le mode d'emploi de la fiche de dégustation qui décrit avec précision les caractères organoleptiques doit être communiqué aux jurés (Annexe 3.4.). Il est destiné à assurer une compréhension identique des termes utilisés par tous les jurés.

1. Fiche de dégustation vin :

Pour la dégustation des vins tranquilles, le modèle de fiche OIV-UIOE utilisé est conforme à celui qui figure ci-après (Annexe 3.1)*[3].

Pour la dégustation des vins effervescents et pétillants, le modèle de fiche OIV-UIOE utilisé est conforme à celui qui figure ci-après (Annexe 3.2)*[3].

2. Fiche de dégustation boissons spiritueuses d'origine vitivinicole :

Pour la dégustation des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, le modèle de fiche OIV-UIOE utilisé est conforme à celui qui figure ci-après (Annexe 3.3)*[3].

Pour des cas spécifiques le modèle de fiche peut être modifié en ce qui concerne la pondération des critères dans les 12 mois après l'entrée en vigueur de la norme.

Article 12 : ROLE DES JURES

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative à l'échantillon.

Après la dégustation de l'échantillon, chaque juré coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné. En ce qui concerne la fiche O.I.V.-U.I.OE, chaque case correspond à un nombre de points, indiqué sur la fiche,

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

permettant au juré de situer sa note.

Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé, signe la fiche et la rend ou valide son choix dans le cas d'un concours informatisé.

Article 13 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RESULTATS

Le secrétariat vérifie que la fiche est complètement remplie et effectue ou contrôle le total de la note attribuée par le juré.

Lorsqu'un vin ou une boisson spiritueuse d'origine vitivinicole est noté « éliminé » pour défaut majeur, par au moins deux jurés, il ne peut, en aucun cas, obtenir une récompense dans ce jury.

Chaque échantillon reçoit une note qui est la moyenne des notes résultant du calcul de l'appréciation de chacun des jurés. Il est recommandé de procéder à l'élimination des notes qui diffèrent d'au moins sept points de la moyenne. Les jurés doivent être informés préalablement du choix de la méthode retenue.

Si le Président d'un jury le juge utile, il peut demander à la direction du concours une deuxième dégustation de l'échantillon par un autre jury. Dans le cas où la direction du concours accède à cette demande, seule la note de ce deuxième jury est prise en compte.

Article 14 : ATTRIBUTION DES RECOMPENSES

La somme de toutes les récompenses, attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne doit pas dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours.

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation un nombre de points déterminé, sont classés dans les niveaux de récompenses suivants :

- Grand or – au moins 92 points
- Or – au moins 85 points
- Argent – au moins 82 points
- Bronze – au moins 80 points.

Sous réserve d'une information préalable aux producteurs dans le règlement de chaque concours :

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

- Le palmarès peut être réparti par groupe notamment pour les vins, par exemple en fonction de la teneur en sucre (par exemple plus de 45 g/L), de la teneur en CO2, de la couleur, du millésime. Dans ce cas, la somme des récompenses attribuées dans chaque groupe ne peut pas dépasser 30% du total des échantillons présentés dans chaque groupe.
- Le palmarès peut être limité à un seul lauréat par groupe et pour chaque niveau de récompense. Dans ce cas, les lauréats, sont classés uniquement en fonction de leur rang.

Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les notes les plus basses ne sont pas pris en compte dans le palmarès.

La possibilité est laissée à l'organisateur de limiter le type de récompenses, et pour autant que l'échantillon ait obtenu au moins 80 points et dans la limite des 30% de récompenses, d'attribuer d'autres types de récompenses. Toujours dans la limite des 30% de récompenses, l'organisateur peut également prévoir des récompenses complémentaires notamment par pays, par cépage, par millésime, par type de vinification, par type d'élevage, etc. à condition que cela ne crée pas de confusion avec les récompenses énoncées au 1er alinéa.

Article 15 : MENTION DES RECOMPENSES

Les récompenses obtenues doivent obligatoirement être accompagnées d'une preuve documentaire, ou "Diplôme", établie par l'organisateur responsable du concours. Ce diplôme doit porter obligatoirement la désignation exacte de l'échantillon ayant obtenu la récompense et l'identification exacte du producteur ou du négociant en cause. Il ne devra en aucun cas être délivré d'autre certificat ou diplôme de participation. L'organisateur doit retirer toute distinction attribuée lorsqu'il est démontré que l'étiquetage n'est pas conforme au droit du pays d'origine ou qu'un usage indu a été fait ou qu'il a fait l'objet de manipulations frauduleuses.

Les récompenses obtenues peuvent être représentées sous forme de macaron, insigne de la récompense ou sous forme de contre-étiquette, dûment autorisés et quantifiés par l'organisateur permettant d'identifier un ensemble de données.

Si la récompense est matérialisée par une médaille, celle-ci devra obligatoirement porter l'indication de l'année du concours. Le nombre de médailles attribuées sera strictement limité à la quantité disponible déclarée lors de l'inscription au concours des vins ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.

Afin d'assurer la traçabilité de l'attribution des récompenses, les organisateurs devront

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

conserver pendant au moins un an toutes les pièces justificatives jointes à l'inscription des échantillons, les fiches de dégustation ainsi qu'un exemplaire des échantillons primés.

Annexe I

RANGEMENT DES ECHANTILLONS DANS LES DIFFERENTES CATEGORIES

CATEGORIE I - VINS BLANCS DE CEPAGES NON AROMATIQUES	
Groupe A - Vins tranquilles.(*) Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.	
Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	I-A-1
Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/L à 12 g/L de sucres	I-A-2
Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/L à 45 g/L de sucres	I-A-3
Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/L de sucres	I-A-4
Groupe B - Vins pétillants Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.	
Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	I-B-5
Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres	I-B-6
Groupe C - Vins mousseux. Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C	
Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 12 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L	I-C-7

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

		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-8
		Sous-groupe des vins mousseux contenant de 32,1 g/L à 50 g/L de sucres	I-C-9
		Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 50 g/L de sucres	I-C-10

CATEGORIE II - VINS ROSÉS			
	Groupe A - Vins tranquilles.(*) Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.		
		Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	II-A-11
		Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/L à 12 g/L de sucres	II-A-12
		Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/L à 45 g/L de sucres	II-A-13
		Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/L de sucres	II-A-14
	Groupe B - Vins pétillants Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.		
		Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	II-B-15
		Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres	II-B-16
	Groupe C - Vins mousseux. Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C		
		Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 12 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L	II-C-17
		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-18

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

		Sous-groupe des vins mousseux contenant de 32,1 g/L à 50 g/L de sucres	II-C-19
		Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 50 g/L de sucres	II-C-20

CATEGORIE III - VINS ROUGES			
	Groupe A - Vins tranquilles.(*) Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.		
		Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	III-A-21
		Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres	III-A-22
	Groupe B - Vins pétillants Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.		
		Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	III-B-23
		Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres	III-B-24
	Groupe C - Vins mousseux. Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C		III-C-25

CATEGORIE IV - VINS DE CEPAGES AROMATIQUES			
	Groupe A - Vins tranquilles.(*) Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.		
		Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	IV-A-26
		Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/L à 12 g/L de sucres	IV-A-27
		Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/L à 45 g/L de sucres	IV-A-28

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

		Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/L de sucres	IV-A-29
	Groupe B - Vins pétillants Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.		
		Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/L de sucres	IV-B-30
		Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/L de sucres	IV-B-31
	Groupe C - Vins mousseux. Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C		
		Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 12 g/L de sucres avec une tolérance de +3 g/L	IV-C-32
		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-33
		Sous-groupe des vins mousseux contenant de 32,1 g/L à 50 g/L de sucres	IV-C-34
		Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 50 g/L de sucres	IV-C-35

CATEGORIE V - VINS SOUS VOILE			
	Groupe A - vins contenant au plus 4 g/L de sucres		
		Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique au plus égal à 15%	V-A-36
		Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique supérieur à 15%	V-A-37
	Groupe B - vins contenant de 4,1 à 20 g/L de sucres		
		Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique au plus égal à 15%	V-B-38
		Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique supérieur à 15%	V-B-39

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

	Groupe C - vins contenant plus de 20 g/L de sucres	
	Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique au plus égal à 15%	V-C-40
	Sous-groupe des vins présentant un titre alcoométrique supérieur à 15%	V-C-41

CATEGORIE VI - VINS NATURELLEMENT DOUX (Ex : vendanges tardives, vins botrytisés, vins de glace...)	
Groupe A - Cépages non aromatiques	VI-A-42
Groupe B – Cépages aromatiques	VI-B-43

CATEGORIE VII - VINS DE LIQUEUR	
Groupe A - Cépages non aromatiques (Ex: Porto, Marsala, Madère, Mistelles, Tokay Aszu....)	
Sous-groupe des vins de liqueur contenant au plus 6 g/L de sucres	VII-A-44
Sous-groupe des vins de liqueur contenant de 6,1 à 40 g/L de sucres	
et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18%	VII-A-45
et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18%	VII-A-46
Sous-groupe des vins de liqueur contenant de 40,1 à 80 g/L de sucres	
et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18%	VII-A-47
et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18%	VII-A-48
Sous-groupe des vins de liqueur contenant plus de 80 g/L de sucres	
et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18%	VII-A-49
et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18%	VII-A-50

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

	Groupe B – Cépages aromatiques (Ex. Muscats...)	VII-B-51
	Groupe C – Vins de liqueur sous voile (Ex. Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)	VII-C-52

CATEGORIE VIII - MISTELLES		
		VIII-A-53

CATEGORIE IX – BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE		
	Groupe A - eau-de-vie de vin	IX-A-54
	Groupe B – Brandy/Weinbrand	IX-B-55
	Groupe C - eau-de-vie de raisin	IX-C-56
	Groupe D - eau-de-vie de raisin sec	IX-D-57
	Groupe E - eau-de-vie de marc de raisin	IX-E-58
	Groupe F - eau-de-vie de lies de vin	IX-F-59

(*) DÉROGATION
Les vins qu'il est d'usage de présenter avec une surpression de gaz carbonique supérieure à 0,5 bar et non supérieure à 1 bar pourront être classés dans le Groupe A - Vins tranquilles, à condition qu'ils soient mis à la dégustation à la suite des autres vins tranquilles.
REMARQUE : Si, dans un sous-groupe, il n'y a que quelques échantillons, on peut rattacher ces échantillons à un sous-groupe voisin.

Annexe II

BULLETIN D'ANALYSES DES VINS

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

certifiées par l'œnologue responsable de la cave et comportant au minimum les déterminations ci-dessous :

1. Titre alcoométrique volumique à 20 degrés C. % vol.
2. Sucres (glucose + fructose) g/L
3. Acidité totale méq./L
4. Acidité volatile méq./L
5. Dioxyde de soufre (SO_2) total mg/L
6. Dioxyde de soufre (SO_2) libre mg/L
7. en ce qui concerne les vins mousseux et pétillants :

Surpression dans la bouteille (bars) hPa

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

BULLETIN D'ANALYSES DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par 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 volumique à 20 degrés C. % vol.
2. Sucres g/L
3. Teneur en substances volatiles 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.

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Annexe 3.1

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin	FICHE DE DEGUSTATION	VINS TRANQUILLES

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°

		Excellent → +				Insuffisant -	Observations
Vue	Limpidité	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspect hors limpidité	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

OIV

Odorat	Franchise	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Intensité positive	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Qualité	☐ (16)	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	
Goût	Franchise	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Intensité positive	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Persistance harmonieuse	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Qualité	☐ (22)	☐ (19)	☐ (16)	☐ (13)	☐ (10)	
Harmonie - Jugement global		☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	☐ (7)	

Total	+	+	+	+	=	

Eliminé pour défaut majeur						0

Signature du juré

Signature du Président du Jury

Annexe 3.2

	FICHE DE DEGUSTATION	VINS MOUSSEUX ET PETILLANTS

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°

		Excellent → +				Insuffisant -	Observations
Vue	Limpidité	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspect hors limpidité	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Effervescence	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Odorat	Franchise	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Intensité positive	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Qualité	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	
Goût	Franchise	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Intensité positive	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Persistance harmonieuse	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Qualité	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Harmonie - Jugement global	☐ (12)	☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	

Total	+	+	+	+	=	

Eliminé pour défaut majeur						0

Signature du juré

Signature du Président du Jury

Annexe 3.3

FICHE DE DEGUSTATION	BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°

		Excellent → Insuffisant					Observations
		+				-	
Vue	Limpidité	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Couleur	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
Odorat	Typicité	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Qualité	☐ (15)	☐ (13)	☐ (11)	☐ (9)	☐ (7)	
	Intensité positive	☐ (9)	☐ (7)	☐ (5)	☐ (3)	☐ (1)	
Goût	Typicité	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Qualité	☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)	
	Persistance harmonieuse	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	
Harmonie - Jugement global		☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)	

Total	+	+	+	+	=	

Eliminé pour défaut majeur						0

© OIV 2009

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

Signature du juré
Signature du Président du Jury

Annexe 3.4

1. VUE / oeil

Discrimination de différences dans le monde extérieur par des impressions sensorielles dues aux rayonnements visibles

2. ODORAT / nez

Sensations perçues par l'organe olfactif lorsqu'il est stimulé par certaines substances volatiles

3. GOUT / bouche

Ensemble des sensations perçues lors de la prise du produit en bouche.

Limpidité

Définition : Mesure de l'état du trouble.

Ce descripteur permet de mesurer l'intensité du niveau de trouble d'un produit

LIMPIDITE	NOTE FICHE		
	VT*	VM*	BS*
Excellente limpidité	5	5	5
Limpide	4	4	4
Doute sur la limpidité	3	3	3
Trouble modéré	2	2	2
Fort trouble	1	1	1

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Aspect :

Définition : détermine l'ensemble des propriétés visible d'un produit

Ce descripteur évalue l'intensité, la couleur maîtresse du produit, ses nuances (couleurs secondaires), sa viscosité…sans tenir compte de sa limpidité.

ASPECT HORS LIMPIDITE	NOTE FICHE		
	VT	VM	BS
Excellente impression	10	10	5
Très bonne impression	8	8	4
Bonne impression	6	6	3
Assez bonne impression	4	4	2
Mauvaise impression	2	2	1

Intensité positive

Définition : degré (magnitude) de l'ensemble des odeurs **qualitatives** perçues par l'odorat et le goût.

Ce descripteur permet d'évaluer l'influence de l'ensemble des perceptions olfactives et gustatives qui contribuent à enrichir la perception qualitative perçues par les sens de l'odorat et du goût.

INTENSITE POSITIVE	NOTE FICHE		
	VT	VM	BS
Très forte intensité qualitative	8	7	9
Forte intensité	7	6	7
Moyenne intensité	6	5	5

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Faible intensité	4	4	3
Très faible intensité	2	3	1

Franchise :

Définition : mesure du degré de la sensation perçue (magnitude) à l'odorat et au goût, d'un défaut de type viticole, œnologique ou étranger au produit.

Ce descripteur permet de juger de la franchise ou de la propreté d'un vin. En pénalisant la franchise le dégustateur devrait pouvoir identifier le ou les défauts d'origine viticole, œnologique ou étranger au vin, qu'il perçoit à l'odorat et au goût.

* VT= Vins tranquilles,

VM = Vins mousseux et pétillants,

BS= Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole

Les notes végétales, animales (etc), propres au cépage, de même que l'intensité des notes boisées sont évaluées sous la rubrique de la qualité.

Origines des défauts :

Matière première : raisins : pourris, grêlés, dégradés…

Contaminations : solvants volatils, phénols volatils, plastic, papier, TCA-moisi-, poussière, influence négatives des contenants (cuves en béton, acier, polyester, plastique, foudres en bois, barriques)

Microbien : phénols volatils (écurie, gouache, encre), acidité volatile, esters de l'acidité volatile, acétone

Oxydo-réduction : SO_2, tous les thiols et sulfures (caoutchouc, choux, œufs pourris, alliacé, sueur, lies, bière, savon, croupi) les manques de propreté, l'éthanal, l'oxydation.

FRANCHISE	NOTE FICHE		
	VT	VM	
Absence totale de défauts	6	7	
Très faible intensité de défauts	5	6	
Faible intensité de défauts	4	5	

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

a) Moyenne intensité de défauts	3	4	
Forte intensité de défauts	2	3	

Qualité :

Définition : ensemble des propriétés et caractéristiques d'un vin qui lui donne l'aptitude à satisfaire, l'odorat et au goût, des besoins exprimés ou implicites.

Ce descripteur permet de juger globalement le produit sur les plans olfactifs & gustatifs. Il accorde au dégustateur d'exprimer concrètement ses préférences personnelles et ses références culturelles.

A **l'odorat**, ce descripteur prend en compte **en priorité la complexité,** qui correspond à la richesse de la palette aromatique par la perception de plusieurs odeurs différentes et changeantes, associées à la **finesse** des odeurs.

QUALITE ODORAT	NOTE FICHE		
	VT	VM	BS
Excellente impression de qualité	16	14	15
Très bonne impression de qualité	14	12	13
Bonne impression de qualité	12	10	11
Assez bonne impression de qualité	10	8	9
Mauvaise impression de qualité	8	6	7

Au **goût**, ce descripteur prend en compte, **en priorité la richesse**, qui traduit la sensation globale que l'on a en bouche en intégrant les arômes (complexité), la structure (acide, tanins, alcool), les éléments d'enrobage (gras), les sucres résiduels, l'amertume.

QUALITE GOUT	NOTE FICHE		
	VT	VM	BS

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Excellente impression de qualité	22	14	20
Très bonne impression de qualité	19	12	18
Bonne impression de qualité	16	10	14
Assez bonne impression de qualité	13	9	10
Mauvaise impression de qualité	10	8	6

Persistance :

Définition : Mesure de la durée de la sensation rémanente olfacto-gustative, correspondant à celle qui était perçue lorsque le produit était dans la bouche et dont la durée peut être mesurée dans le temps.

Ce descripteur équivaut à une mesure dans le temps. Il se calcule en seconde (caudalie) commence dès que le produit a quitté la bouche.

Le comptage se fait en mâchant et en ouvrant discrètement les lèvres en exerçant une petite dépression dans la bouche pour laisser entrer de l'air. Une mastication lente correspond à une seconde environ.

PERSISTANCE HARMONIEUSE	NOTE FICHE		
	VT	VM	BS
Excellente persistance : > 6"	8	7	12
Très bonne persistance : 5" à 6"	7	6	10
Bonne persistance : 3" à 4"	6	5	8
Assez bonne persistance : 2"	5	4	6
Mauvaise persistance: 1"	4	3	4

Impression générale ou jugement global :

Définition : correspond à l'appréciation globale du produit.

Ce descripteur permet au dégustateur d'exprimer qu'elle impression le produit lui

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

laisse dans son ensemble. Elle lui donne en particulier la possibilité de conforter sa note vers le haut ou vers le bas.

Selon le type de concours et en fonction des informations fournies aux dégustateurs ce descripteur permet également d'aborder la notion difficile de typicité et l'appréciation du potentiel que possède le vin d'évoluer dans le temps.

IMPRESSION GENERALE	NOTE FICHE		
	VT	VM	BS
Excellente impression générale	11	12	20
Très bonne impression générale	10	11	18
Bonne impression générale	9	10	14
Impression générale suffisante	8	9	10
Impression générale insuffisante	7	8	6

Effervescence :

Définition : bouillonnement que provoque un gaz en se dégageant d'un liquide

En termes d'évaluation de l'effervescence, tant à la vue qu'au goût, on peut considérer trois descripteurs concernant les bulles :

- Finesse des bulles (= dimensions des bulles)
- Abondance des bulles (= quantité de bulles)
- Persistance des bulles (= durée pendant laquelle les bulles sont perçues)

Des bulles fines, pas trop impétueuses, régulières et persistantes sont évaluées positivement.

A l'inverse, des bulles grossières, agressives, irrégulières et peu persistantes sont évaluées négativement.

Pour l'appréciation visuelle, on doit rajouter l'évaluation du cordon (ou collerette), c'est-à-dire la mousse qui se forme à la surface du vin. Une évaluation positive est un cordon composé de 3-4 hauteurs de bulles, les bulles doivent être fines, petites, et le

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

cordon doit persister longtemps.

EFFERVESCENCE	NOTE FICHE		
		VM	
Excellente		10	
Très bonne		8	
Bonne		6	
Suffisante		4	
Insuffisante		2	

Typicité :

Ce descripteur permet de juger si le produit en cause correspond aux caractères typiques de la catégorie de boisson spiritueuse d'origine vitivinicole

TYPICITE ODORAT	NOTE FICHE		
			BS
Excellente			6
Très bonne			5
Bonne			4
Suffisante			3
Insuffisante			2

TYPICITE GOUT	NOTE FICHE		
			BS

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

Excellente			8
Très bonne			7
Bonne			6
Suffisante			5
Insuffisante			4

[1] Définition internationale du titre et de la fonction d'œnologue (résolution 7/76)

A- Définition

L'œnologue est la personne qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques consacrées par le diplôme correspondant, est capable de remplir, dans le respect des bonnes et loyales pratiques, les fonctions définies ci-après.

B- Fonctions de l'œnologue

L'œnologue à pour fonctions :

a) d'appliquer rationnellement les renseignements reçus ou ceux puisés dans les mémoires scientifiques et techniques, et éventuellement de procéder à des recherches technologiques ;

b) de collaborer à la conception du matériel utilisé en technologie et pour l'équipement des caves

c) de collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles

d) de prendre la pleine responsabilité de l'élaboration des jus de raisins, des vins et des produits dérivés du raisin, et d'en assurer la bonne conservation

e) de procéder aux analyses (physique, chimique, microbiologique et organoleptique) des produits ci-dessus et d'en interpréter les résultats

f) d'être en mesure d'apprécier les relations existant entre l'économie et la législation viti-vinicoles et la technique œnologique, et d'organiser la distribution du produit

[2] L'OIV proposera une liste des cépages aromatiques.

*[3] A titre transitoire et jusqu'au 31 décembre 2010, les fiches autorisées par les normes de 1994 (Vins) et 1999 (Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole) sont admises.

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009