

Bienvenue aux jurys et aux étudiants

Protocole sanitaire

Toutes les mesures de distanciation physique et les gestes barrières adaptés au contexte de la dégustation seront strictement appliqués. Tout le monde est invité à suivre les règles d'hygiène et de conduite établies par les autorités.

La règle de base est simple et fait appel à votre sens des responsabilités : se protéger et de protéger les autres ! Vous devez porter le masque à tout moment dans les endroits publics. Ceci est valable également à l'hôtel et au Palais des Congrès et de la Musique, tout comme lorsque vous êtes en extérieur.

Gel hydroalcoolique et masques sont à votre disposition à l'accueil, sur chaque table, à l'entrée de la salle, à l'espace pause-café et aux toilettes.

Pour rappel :



L'organisation de l'accueil :

7h30 : Accueil des élèves du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas

8h00 : Accueil des élèves de l'Académie Internationale des Vins en Alsace

8H30 : Accueil des jurys au Palais des Congrès :

- Une liste de présence est à signer
- Nous vous remettons votre badge
- Vous pourrez vous rendre au 1^{er} étage, espace pause-café
- La salle ne sera ouverte que lorsque tous les jurys seront présents

Lors du concours :

- Une fois que vous serez assis à la place désignée, vous pourrez évidemment enlever votre masque.
- Si vous devez vous lever, remettre le masque (mêmes consignes que dans les restaurants)
- Entre les flights, vous devez quitter la salle de dégustation et vous rendre à l'espace pause, où vous pourrez prendre place et vous serez servi (café, thé, jus d'orange, et des snacks). Pas de service au bar.
- Utilisation de la tablette : ne pas toucher l'écran avec vos doigts ! Merci d'utiliser la gomme du stylo mis à votre disposition par notre prestataire informatique VINEA.
- Votre seau-dévidoir est personnalisé, ne pas en utiliser d'autre
- Merci d'éteindre votre téléphone et de le garder dans vos sacs ou veste (pas de téléphone sur les tables).

Déjeuner (dimanche et lundi) à l'hôtel Mercure

- A la fin de la session du matin, déjeuner au restaurant de l'hôtel MERCURE.
- Des tables de 6 ou 8 personnes sont à votre disposition.
- Merci de respecter toutes les distances de sécurité mises en place.

Dîner pour les jurys logeant à l'hôtel, sur place le Samedi soir et le Dimanche soir

Dîner pour les jurys restant également à l'hôtel le lundi, dîner à l'extérieur (nous vous donnerons toutes les informations)

Les médailles décernées : OR ET ARGENT, dans la limite de 30% de médailles autorisées par l'OIV

- La note finale retenue correspond à la moyenne des notes de tous les dégustateurs du jury
- **OR : 88 points minimum**
- **ARGENT : 85 points minimum**



Les trophées décernés :

- **12 Trophées « Vin Sec »** pour le vin tranquille de 0 à 4g de sucres résiduels, ayant obtenu la meilleure note dans chacune des 12 catégories en compétition
 1. Chardonnay
 2. Chenin
 3. Gewurztraminer
 4. Muscat
 5. Pinot Blanc
 6. Pinot Gris
 7. Riesling
 8. Sauvignon
 9. Sylvaner
 10. Viognier
 11. Autre Cépage Blanc
 12. Assemblage blanc
- **Le Prix VINO FED** pour le vin de 0 à 4g qui aura obtenu la meilleure note du concours
- **Le Grand Prix du JURY** pour le vin toutes catégories confondues, ayant obtenu la meilleure note du concours

LA FICHE DE DEGUSTATION OIV- Définition des descripteurs

Vue

Limpidité

Laisse passer les rayons lumineux et paraître avec netteté les images.
Mesure de l'intensité du niveau trouble d'un vin.

Aspect hors limpidité

Détermine l'ensemble des propriétés visibles d'un vin (hors limpidité).
L'aspect inclut de manière globale la teinte et la nuance du vin.

Odorat-goût

Ce descripteur évalue l'ensemble des perceptions olfactives et gustatives

Franchise

Ce descripteur permet de juger de la propreté d'un vin (présence ou absence de défaut).
Le dégustateur doit pouvoir identifier et quantifier le ou les défauts d'origine viticole, œnologique ou étrangère au vin.

Intensité positive

Il s'agit de l'intensité positive qualitative des odeurs perçues par l'odorat et le goût.

Persistance harmonieuse

Ce descripteur équivaut à une mesure dans le temps. Il se calcule en secondes (caudalies)
et commence dès que le vin a quitté la bouche.

Qualité

Ce descripteur permet de juger globalement le vin sur le plan olfactif et gustatif.
A l'odorat, il prend en compte la complexité et la finesse des odeurs.
Au goût, il prend en compte la richesse en intégrant les arômes, la structure, le gras, l'amertume etc.

Harmonie-Jugement global

C'est l'impression que le vin laisse dans son ensemble et permet de conforter sa note vers le haut

Nous sommes tous responsables

**TOUS ENGAGÉS
POUR STOPPER L'ÉPIDÉMIE**

