

**Prospection nouveaux concours
Fiche d'appréciation d'une édition d'un concours
tenu sous l'égide de la Fédération**

1. IDENTIFICATION DU CONCOURS

Nom du concours :
Date :
Lieu :
Nom du directeur du concours :
Nom du directeur du jury :
Nom du responsable de l'événement :
Nombre de pays ayant présenté des échantillons :
Nom des pays ayant présenté des échantillons :
Nombre d'échantillons mis en compétition :
Nombre d'échantillons refusés :

2. JURY

Nom des membres du jury, leur pays d'origine et leur qualification :
Nombre de commissions :
Nombre de membres par commission :
Nombre de dégustateurs étrangers par commission :
Nombre de dégustateurs locaux par commission :
Un président par commission : oui non
Rôle du président :

3. DISPOSITION DES TABLES

Face à face :
Côte à côte :
Les unes derrière les autres :
En forme de « U » :
Autres :

4. DÉROULEMENT DU CONCOURS

Surveillance constante de la salle pendant la dégustation : Oui Non

Et par qui :

Service des vins : Un à la fois Tous ensemble

Habillage des bouteilles : Oui Non

Service en carafe : Oui Non

Remplacement d'une bouteille :

A la demande d'un seul membre du jury ? Oui Non

à la demande du Président d'une commission : Oui Non

à la demande du responsable du jury seulement : Oui Non

Préparation des vins dans une pièce contrôlée pour empêcher l'accès aux membres du jury : Oui Non

5. Type de fiches

Fiche OIV :

Fiche UIO :

Composite, soit éléments d'OIV, d'UIO et autres adaptations :

Autre (préciser) :

6. Attribution de points

Points de pénalisation : Oui Non

Points de mérite : Oui Non

Évaluation globale : Oui Non

Fiche signée par le membre du jury : Oui Non

Fiche contrôlée par le président du jury : Oui Non

Fiche électronique : Oui Non

7. Intervention des membres du jury sur les points attribués avant que les résultats soient acceptés

Discussion par les membres du jury des résultats individuels : Oui Non

Discussion après résultats connus, mais sans modification aux notes attribuées : Oui Non

Modification du résultat par suite de discussions : Oui Non

Résultat de la totalisation de toutes les fiches : Oui Non

Rejet de la note la plus haute et de la plus basse : Oui Non

Résultats selon la médiane : Oui Non

Résultats selon la moyenne : Oui Non

Résultats selon la moyenne pondérée : Oui Non

Note finale attribuée par le président du jury : Oui Non

8. Dégustation

Calibrage de la dégustation par mise en bouche : Oui Non

A chaque début de série : Oui Non

Une fois seulement par jour : Oui Non

Autre (préciser) :

9. Comptabilisation des résultats

Comptabilisation informatique manuelle : Oui Non

Contrôle de la comptabilisation des résultats par une personne indépendante de l'organisation :
 Oui Non

Comptabilisation des résultats du jury : Oui Non

Par moyenne : Oui Non

Par médiane : Oui Non

En enlevant la note la plus basse et la plus haute Oui Non

Par moyenne pondérée : Oui Non

Par vote majoritaire : Oui Non

10. Indices de dégustation

Millésime : Oui Non

Région d'origine : Oui Non

Cépage : Oui Non

Degré de sucre : Oui Non

Vin muté : Oui Non

Technique d'effervescence : Oui Non

Autre (préciser) :

11. Récompenses attribuées

Nombre de points attribués par niveau de récompense :

Nature de la récompense :

Médailles : Oui Non

Certificats : Oui Non

Autre (préciser) :

Pourcentage des récompenses :

Au plus 30 % : Oui Non

Plus de 30 % : Oui Non

12. Brève description du processus de sollicitation des échantillons

13. Évaluation de la qualité de l'entreposage des échantillons

14. Commentaires sur le processus d'attribution aléatoire du numéro des produits

15. Commentaires sur la salle de préparation des produits pour service aux jurés

16. Qualité de la mise en sacs

17. Ordre de présentation des échantillons et température

18. Qualifications des jurés

19. Observations et recommandations

Date : _____

Signature : _____