



## РЕГЛАМЕНТ

К участию в рейтинговых дегустациях допускаются образцы следующих категорий:

- вина тихие природно-полусладкие, сладкие, десертные и крепленые;
- вина тихие сухие и полусухие розовые;
- вина тихие сухие и полусухие белые;
- вина тихие сухие и полусухие красные;
- вина игристые, произведенные классическим (бутылочным) и акратофорным методами.

К дегустациям допускаются образцы, оформленные и маркированные в соответствии с действующим законодательством. В рейтинге участвуют вина наиболее молодого года урожая из числа выпущенных в продажу\*. (\*Для категории крепленых вин делается исключение, и принимаются релизы прошлых лет. Однако при определении их места рейтинге фактор присутствия на рынке в достаточном количестве учитывается в равной мере.) Минимальный объем выпуска должен составлять не менее 900 бут.

### 1. Отбор образцов

Образцы для участия в рейтинговых дегустациях будут номинироваться по 3 принципам:

1.1 Номинация производителей. Производители вина и их официальные дистрибьюторы имеют возможность выставить наиболее интересные образцы своего ассортимента, относящиеся к перечисленным выше категориям, направив заявку с сопроводительной анкетой по каждому образцу. Для подтверждения участия заявитель оплачивает организационный взнос и предоставляет по 4 бутылки емкостью 0,75 л каждого образца (срок предоставления образцов и адрес будут указаны при подтверждении заявки).

1.2 Номинация экспертного совета. По итогам первого этапа номинаций организаторы рейтинга собирают экспертный совет, который вправе дополнительно номинировать вина из числа не попавших в список заявленных производителями. По итогам заседания экспертного совета организаторы рейтинга обращаются к производителям или официальным дистрибьюторам с предложением бесплатно предоставить для дегустации образцы вин, номинированных экспертным советом, но оставляют за собой право приобрести эти образцы в розничной продаже.

1.3 Потребительская номинация. По итогам отборочных дегустаций на сайте Top100wines.ru публикуются списки вин, набравших «проходной балл» за органолептическую оценку. Потребительская аудитория, следящая за формированием рейтинга, получает право дополнительно номинировать ограниченное число образцов по каждой категории, с потребительской точки зрения достойных участия в финальной дегустации. Номинированные по результатам потребительского голосования образцы должны быть утверждены экспертным советом и могут быть приобретены организаторами либо у производителей, либо в рознице, как описано в пункте 1.2.

1.4 Определение проходного балла для выхода образцов в финальную дегустацию находится в компетенции экспертного совета, который определяет этот балл с учетом качественного уровня и общего количества участвующих в дегустации образцов.

Прохождение рейтинговых образцов через три фильтра (выбор производителей, выбор независимых экспертов и выбор потребителей) должно обеспечить рейтингу Top100wines.ru статус наиболее обоснованного и актуального для российского винного рынка.



## 2. Экспертный совет и дегустационная комиссия

Для обеспечения объективной, профессиональной и независимой оценки рейтингуемых вин организаторы рейтинга Top100wines.ru формируют экспертный совет из числа квалифицированных и признанных специалистов.

2.1 В полномочия экспертного совета входит номинация дополнительных образцов по итогам первого этапа и формирование итоговых списков для проведения отборочных дегустаций.

2.2 Из числа членов экспертного совета организаторами рейтинга формируются дегустационные комиссии для отборочных и финальной дегустаций.

2.3 Имена членов экспертного совета публикуются в СМИ и сетевых ресурсах, однако имена экспертов, приглашенных для участия в жюри каждой конкретной дегустации, предварительно не разглашаются, чтобы исключить возможность внешнего влияния на каждого дегустатора.

## 3. Правила проведения дегустаций

Главным критерием котировки вина в процессе формирования рейтинга Top100wines.ru является органолептическая оценка, полученная образцом на дегустации. Все дегустации рейтинга проводятся «вслепую».

3.1 Образцы предварительно шифруются, после чего упаковываются в непрозрачную упаковку и подаются на дегустацию без видимых опознавательных признаков.

3.2 «Вскрытие» образцов допускается только после завершения дегустации, когда все оценочные листы, подписанные членами дегустационной комиссии, собраны и дегустационные баллы не могут быть исправлены.

3.3 Перед началом каждой дегустации члены дегустационной комиссии выбирают председателя, авторитет которого не подвергается сомнению ни одним из членов комиссии.

3.4 Дегустации проводятся по «английской» модели, при которой члены дегустационной комиссии могут общаться друг с другом в процессе органолептического анализа образцов. Уровень и время возникающей при этом дискуссии регулируется председателем комиссии.

3.5 Давление на кого-либо из дегустаторов со стороны кого-либо другого из дегустаторов считается недопустимым и пресекается председателем комиссии.

3.6 Итоговый балл, полученный каждым вином по итогам дегустации, выводится как среднее арифметическое из баллов, поставленных членами дегустационной комиссии.

## 4. Принципы оценки образцов и распределения мест в итоговом списке Органолептическая оценка, полученная образцом на финальной дегустации, является основополагающим, но не единственным фактором, определяющим место вина в итоговой таблице рейтинга Top100wines.ru.

4.1 Образцы оцениваются по 100-балльной системе, исходя из следующей модели соответствия балльной оценки уровням условных медалей: 80-84 – «Бронза», 85-89 – «Серебро», 90-94 – «Золото», 95-100 – «Гран При».

4.2 Оценочные листы, выдаваемые членам дегустационных комиссий, имеют поля для комментариев, однако не подразумевают точного дробления органолептической оценки на критерии. При подсчете среднего балла учитываются итоговые оценки, поставленные каждым дегустатором за всю совокупность органолептических качеств образца.



4.3 Для формирования итогового списка первой сотни Top100wines.ru проводится финальная дегустация, к участию в которой допускаются образцы, набравшие «проходной балл» по итогам отборочных дегустаций, а также дополнительные образцы, добавленные по итогам потребительского голосования и одобренные экспертным советом. Итоговая дегустация проводится по тем же принципам, что и отборочные дегустации, «вслепую» и без учета оценок, которые были выставлены образцам на отборочных дегустациях. В ней участвуют по возможности все члены экспертного совета.

4.4 При определении места каждого образца в итоговом рейтинге Top100wines.ru организаторами также учитываются рыночные факторы. Повышающим коэффициентом для рейтинга образца может послужить оптимальное соотношение цены и качества, ощутимый для рынка тираж и уровень представленности на рынке.

4.5 В итоговом списке Top100wines.ru не допускается присутствие более чем 4 образцов от одной компании, однако большее количество образцов от данной компании, прошедших сквозь сито отборочных дегустаций, может быть рассмотрено как повышающий фактор при определении места образцов этой компании в итоговом рейтинге.

## 5. Публикация и презентация итогов

5.1 Списки вин, успешно прошедших отборочные дегустации, публикуются на сайте Top100wines.ru, а также на соответствующих страницах в социальных сетях.

5.2 Итоговый список первой сотни — Top100wines.ru — будет опубликован 01.11.2023 на сайте Top100wines.ru вместе с дегустационными оценками, полученными каждым образцом в ходе финальной дегустации и комментариями, поясняющими положение образцов в рейтинге.

5.3 Накануне публикации рейтинга, 31 октября 2023 года, состоится Винная Ассамблея, в рамках которой пройдет бизнес-конференция, дегустационный салон и гала-прием с церемонией награждения.

5.4 Более подробному изложению материалов, связанных с созданием рейтинга, а также его итогам и обзору винодельческой отрасли России будет посвящено специальное приложение журнала Forbes, которое выйдет из печати в декабре 2023 года.

Выход приложения даст старт рейтингу Top100wines.ru 2024.

Организаторы проекта Top100wines