

**Protokół Komisji Konkursowej  
Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa  
z XIX Ogólnopolskiego Konkursu Win Miodów Pitnych  
i Wyrobów Winiarskich ,  
który odbył się w dniach 24-27 maja 2010 roku w Toruniu**

Skład Komisji Konkursowej został wytypowany i zatwierdzony przez  
Prezydium Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa.

**REGULAMIN  
OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIN, MIODÓW  
PITNYCH I NAPOJÓW WINIARSKICH**

*Ocenie konkursowej podlegają wyroby winiarskie produkowane w kraju, nabywane wewnątrzspółnotowo oraz importowane.*

**Ogólne zasady przeprowadzania Konkursu:**

1. Przewodniczącym Komisji Konkursowej jest Przewodniczący KRWiM.
2. Zastępcą Przewodniczącego jest Dyrektor Biura KRWiM.
3. W skład komisji konkursowej wchodzi:
  - eksperci niezależni,
  - przedstawiciele członków KRWiM (technologzy z zakładów)
  - przedstawiciele mediów i osób publicznych.
4. Oceny Komisja Konkursowa będzie dokonywała poprzez 2 Zespoły:
  - Zespół oceniający wyroby w kategorii od 1 do 7,
  - Zespół oceniający wyroby w kategorii od 8 do 15.

Grupa 15 oceniana jest przez obydwie Komisje Konkursowe. W przypadku gdy jedna osoba wchodzi skład dwóch komisji, przeprowadza ocenę jeden raz.

5. Wyroby winiarskie ocenia się w skali 5 - cio punktowej, stosując poziom jakości co 0,25 pkt.
6. Przy obliczaniu wyników odrzuca się najwyższy i najniższy wynik za poszczególne cechy, po czym z pozostałych oblicza średnią ocenę ogólną.
7. Ocenie poddawane są klarowność, barwa, aromat i smak – w zakodowanych próbach wyrobów winiarskich.

8. Przy obliczaniu oceny ogólnej stosuje się następujące współczynniki ważkości : klarowność - 1, barwa - 1, aromat - 2, smak - 6.

9. W przypadku rażących nieprawidłowości w oznakowaniu wyrobów komisja może dokonać dyskwalifikacji wyrobu bezwzględną większością głosów (50%±1%). Punkt ten nie dotyczy wyrobów z kategorii 15.

10. Kryteria przyznawania medali są następujące:

W każdej grupie 1 medal złoty, pod warunkiem uzyskania przez wyrób oceny ogólnej co najmniej 4,4 punktu, 1 medal srebrny - pod warunkiem uzyskania przez wyrób oceny ogólnej co najmniej 4,2 punktu, 1 medal brązowy pod warunkiem uzyskania przez wyrób oceny ogólnej co najmniej 4,0 punktu.

11. Produkt, który uzyskał najwyższą ocenę w konkursie (podaną do trzeciego miejsca po przecinku) uzyskuje nagrodę Grand Prix.

11. Wyroby winiarskie oceniane będą w następujących kategoriach:

### 1. **Wina owocowe**

- a) *wytrawne, półwytrawne i półsłodkie białe i różowe*
- b) *wytrawne, półwytrawne i półsłodkie czerwone*
- c) *słodkie białe i różowe*
- d) *słodkie czerwone*
- e) *bardzo słodkie białe i różowe*
- f) *bardzo słodkie czerwone*
- g) *musujące gazowane i półmusujące gazowane*

### 2. **Wina owocowe aromatyzowane**

2.1. Ziołowe, korzenne i ziołowo – korzenne.

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*

2.2. Inne.

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*
- c) *musujące gazowane i półmusujące gazowane*

### 3. **„Wina Polskie”**

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*
- c) *musujące gazowane i półmusujące gazowane*

### 4. **„Wina Polskie aromatyzowane”**

4.1. Ziołowe, korzenne i ziołowo – korzenne.

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*

4.2. Inne.

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*
- c) *musujące gazowane i półmusujące gazowane*

## **5. Miody pitne**

- a) *Miód pitny czwórniak.*
- b) *Miód pitny trójniak.*
- c) *Miód pitny dwójniak.*
- d) *Miód pitny półtorak.*

## **6. Cydr, perry.**

## **7. Aromatyzowane wina gronowe.**

7.1. *Wina ziołowe, korzenne, ziołowo – korzenne.*

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*

7.2. *Inne.*

- a) *białe i różowe*
- b) *czerwone*
- c) *musujące gazowane i półmusujące gazowane*

## **8. Wina gronowe spokojne.**

- a) *wytrawne i półwytrawne białe w cenie detalicznej do 20PLN*
- a<sub>1</sub>) *wytrawne i półwytrawne białe w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*
- a<sub>2</sub>) *wytrawne i półwytrawne białe w cenie detalicznej powyżej 40PLN*
- b) *wytrawne i półwytrawne różowe w cenie detalicznej do 20PLN*
- b<sub>1</sub>) *wytrawne i półwytrawne różowe w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*
- b<sub>2</sub>) *wytrawne i półwytrawne różowe w cenie detalicznej powyżej 40PLN*
- c) *wytrawne i półwytrawne czerwone w cenie detalicznej do 20PLN*
- c<sub>1</sub>) *wytrawne i półwytrawne czerwone w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*
- c<sub>2</sub>) *wyt  
rawne i półwytrawne czerwone w cenie detalicznej powyżej 40PLN*
- d) *półsłodkie i słodkie białe w cenie detalicznej do 20PLN*
- d<sub>1</sub>) *półsłodkie i słodkie w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*
- d<sub>2</sub>) *półsłodkie i słodkie w cenie detalicznej powyżej 40PLN*
- e) *półsłodkie i słodkie różowe w cenie detalicznej do 20PLN*
- e<sub>1</sub>) *półsłodkie i słodkie różowe w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*
- e<sub>2</sub>) *półsłodkie i słodkie różowe w cenie detalicznej powyżej 40PLN*
- f) *półsłodkie i słodkie czerwone w cenie detalicznej do 20PLN*
- f<sub>1</sub>) *półsłodkie i słodkie czerwone w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*
- f<sub>2</sub>) *półsłodkie i słodkie czerwone w cenie detalicznej powyżej 40PLN*

**9. Wina gronowe likierowe.****10. Wina gronowe musujące**

- a) białe i różowe w cenie detalicznej do 20 PLN.*
- a<sub>1</sub>) białe i różowe w cenie detalicznej 20 do 40 PLN*
- a<sub>2</sub>) białe i różowe w cenie detalicznej powyżej 40 PLN*
- b) czerwone w cenie detalicznej do 20 PLN.*
- b<sub>1</sub>) czerwone w cenie detalicznej 20 do 40 PLN*
- b<sub>2</sub>) czerwone w cenie detalicznej powyżej 40 PLN*

**11. Wina gronowe musujące gazowane.****12. Wina gronowe półmusujące.****13. Wina gronowe półmusujące gazowane.****14. Wina wyprodukowane w Polsce z upraw krajowych.****15. Grupa otwarta.**

Do „Grupy otwartej” kwalifikuje się wina, miody pitne i napoje winiarskie nie występujące w obiegu handlowym na rynku polskim.

Komisja Konkursowa ma prawo pobrać z magazynu losowo próby wyrobu dostarczonego na Konkurs. W przypadku rażących różnic jakościowych komisja ma prawo zdyskwalifikować produkt w wyniku głosowania bezwzględną wielkością głosów 50%+1.

Każdy producent dostarczający wyrób do konkursu obowiązany jest dostarczyć do tego wyrobu analizę fizyko - chemiczną wykonaną przez własne laboratorium lub przez upoważnioną instytucję. Nie dotyczy grupy 15, w tym przypadku należy dostarczyć krótką charakterystykę uwzględniającą cechy organoleptyczne wyrobów.

**W szczególnych wypadkach upoważnia się Komisję Konkursową do rozbudowania grup asortymentowych w oparciu o obowiązujące przepisy krajowe i unijne.**

## WYNIKI

# XIX OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIN, MIODÓW PITNYCH I POZOSTAŁYCH NAPOJÓW WINIARSKICH

Skład Komisji Konkursowej oceniającej wyroby winiarskie znajdujące się w grupach 1-7:

Przewodniczący Komisji: Edmund Kośnik  
Zastępca Przewodniczącego: Elżbieta Pawłowska  
Sekretarz: Wiesław Wzorek  
Komisja oceniająca: Artur Dubaj  
Irena Gęsicka  
Marcin Jaros  
Ilona Karaszewska  
Janusz Luty  
Jolanta Majchrzak  
Elżbieta Pawłowska  
Piotr Pełka  
Bożena Pisarska  
Genowefa Szymańska  
Wiesław Wzorek

### **Przed przystąpieniem do oceny próbek Komisja ustaliła:**

- wydzielić grupę 1.b - wina owocowe czerwone wytrawne i półwytrawne,
- wydzielić grupę 1.b<sub>1</sub> - wina owocowe czerwone półsłodkie,
- wydzielić grupę 4.1.b – Polskie Wina aromatyzowane ziołowe, korzenne i ziołowo-korzenne z wyjątkiem grzańców,
- wydzielić grupę 4.1.b<sub>1</sub> - Polskie Wina aromatyzowane ziołowe, korzenne i ziołowo-korzenne, grzańce i przeprowadzić ocenę w temperaturze 55°C,
- wydzielić grupę 4.2.c – Polskie Wina musujące i półmusujące,
- wydzielić grupę 4.2.c<sub>1</sub> – Polskie Wina musujące-gazowane i półmusujące – gazowane,
- wydzielić grupę 7.1.a – aromatyzowane wina gronowe ziołowe białe i różowe słodkie,
- wydzielić grupę 7.1.a<sub>1</sub> – aromatyzowane wina gronowe ziołowe białe i różowe wytrawne,

- wydzielić grupę 10.a<sub>2</sub> – wina gronowe musujące białe i różowe z wyjątkiem bardzo wytrawnych i wytrawnych,
- wydzielić grupę 10.a<sub>2</sub><sup>1</sup> – wina gronowe musujące białe i różowe bardzo wytrawne i wytrawne.

W Konkursie wzięło udział 14 przedsiębiorstw, przedstawiając do oceny 88 próbek win, miodów pitnych i pozostałych wyrobów winiarskich.

## 1. Wina owocowe

### *b) wytrawne i półwytrawne czerwone*

**Medal złoty** otrzymało wino **Goliath**, aroniowe półwytrawne firmy Warwin S.A, uzyskując 4,48 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Aronica** ekologiczne, półwytrawne firmy Jantoń S.A., Sp. K., uzyskując 4,29 pkt.

### *b<sub>1</sub>) półsłodkie czerwone*

**Medal złoty** otrzymało wino **Goliath**, porzeczkowe półsłodkie firmy Warwin S.A., uzyskując 4,51 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Goliath**, aroniowe półsłodkie firmy Warwin S.A., uzyskując 4,45 pkt.

## 2. Wina owocowe aromatyzowane

### 2.1. Ziołowe, korzenne i ziołowo – korzenne

#### *a) białe i różowe*

**Medal złoty** otrzymało wino **Dionizos** firmy Warwin S.A., uzyskując 4,67 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Ostrowin bianco** firmy Z.P.S. Ostrowin Sp. z o.o., uzyskując 4,36 pkt.

### 2.2. Inne.

#### *a) białe i różowe*

**Medal złoty** otrzymało wino **Nalewka Babuni miodowa** firmy Vinpol Sp. z o.o., uzyskując 4,55 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Cavalier Peach** firmy Jantoń S.A. Sp. K., uzyskując 4,52 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Moccao** firmy P.P.H.U. „Rose-Win” Sp. z o.o. uzyskując 4,36 pkt.

*b) czerwone*

**Medal złoty** otrzymało wino **Waldwein** o smaku jeżynowym firmy „Bartex” Bartol Sp. J., uzyskując 4,56 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Manhattan Cherry** firmy Jantón S.A. Sp. K., uzyskując 4,18 pkt.

**3. „Wina Polskie”***a) białe i różowe*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Fresco** białe firmy Ambra S.A., uzyskując 4,23 pkt.

*b) czerwone*

**Medal brązowy** otrzymało wino **Fresco** czerwone firmy Ambra S.A., uzyskując 4,13 pkt.

**4. „Wina Polskie” aromatyzowane**

## 4.1. Ziołowe, korzenne i ziołowo – korzenne.

*a) białe i różowe*

**Medal złoty** otrzymało wino **Canelli aperitivo bianco** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,65 pkt.

*b) czerwone z wyjątkiem grzańców*

**Medal złoty** otrzymało wino **Canelli aperitivo rosso** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,55 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Totino rosso** firmy Vinpol Sp. z o.o., uzyskując 4,23 pkt.

*b<sub>1</sub>) czerwone - grzańce*

**Medal złoty** otrzymało wino **Grzane Mnicha** firmy „Bartex” Bartol Sp. J., uzyskując 4,61 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Zbójnickie grzane korzenne** firmy Jantón S.A. Sp. K., uzyskując 4,43 pkt.

## 4.2. Inne.

*a) białe i różowe*

**Medal złoty** otrzymało wino **Totino Peach** firmy Vinpol Sp. z o.o., uzyskując 4,47 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Canelli Peach** firmy Ambra S.A., uzyskując 4,34 pkt.

*b) czerwone*

**Medal złoty** otrzymało wino **Canelli Chery** firmy Ambra S.A., uzyskując 4,45 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Finese** czerwone firmy Jantoń S.A. Sp. K., uzyskując 4,32 pkt.

*c) musujące i półmusujące*

**Medal złoty** otrzymało wino **Dorato** białe firmy Ambra S.A., uzyskując 4,45 pkt.

*c<sub>1</sub>) musujące gazowane i półmusujące gazowane*

**Medal złoty** otrzymało wino **Michel Angelo Nobile** firmy Ambra S.A., uzyskując 4,40 pkt.

## 5. Miody pitne

a) Miód pitny czwórniak.

**Medal złoty** otrzymał miód pitny **Perła w koronie** firmy TIM S.A. uzyskując 4,62 pkt.

**Medal srebrny** otrzymał miód pitny **Korzenny** firmy Spółdzielnia Pszczelarska Apis uzyskując 4,55 pkt.

**Medal brązowy** otrzymał miód pitny **Honey Wine** firmy Mazurskie Miody Z.P.H KAROLINA Bogdan Piasecki, uzyskując 4,43 pkt.

b) Miód pitny trójniak.

**Medal złoty** otrzymał miód pitny **Tradycyjny Staropolski** firmy Spółdzielnia Pszczelarska Apis, uzyskując 4,64 pkt.

**Medal srebrny** otrzymał miód pitny **Mazurski** firmy Mazurskie Miody Z.P.H KAROLINA Bogdan Piasecki, uzyskując 4,61 pkt.

**Medal brązowy** otrzymał miód pitny **Piwnica Klasztorna** firmy TIM S.A., uzyskując 4,51 pkt.

c) Miód pitny dwójniak.

**Medal złoty** otrzymał miód pitny **Grunwaldzki** firmy Mazurskie Miody Z.P.H KAROLINA Bogdan Piasecki uzyskując 4,75 pkt.

**Medal srebrny** otrzymał miód pitny **Kasztelański** firmy TIM S.A. uzyskując 4,62 pkt.

**Medal brązowy** otrzymał miód pitny **Dominikański** firmy Spółdzielnia Pszczelarska Apis uzyskując 4,52 pkt.



d) Miód pitny półtorak.

**Medal złoty** otrzymał miód pitny **Półtorak Piasecki** firmy Mazurskie Miody Z.P.H KAROLINA Bogdan Piasecki uzyskując 4,82 pkt.

**Medal srebrny** otrzymał miód pitny **Rex Honestus** firmy TIM S.A. uzyskując 4,76 pkt.

**Medal brązowy** otrzymał miód pitny **Półtorak Rodowy** firmy Mazurskie Miody Z.P.H KAROLINA Bogdan Piasecki uzyskując 4,71pkt.

## 7. Aromatyzowane wina gronowe.

7.1. Wina ziołowe, korzenne, ziołowo – korzenne.

*a) białe i różowe słodkie*

**Medal złoty** otrzymało wino **Martini Bianco** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,67 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Ciociosan Classico** firmy Vinex Slaviantsi Poland Sp. z o.o. uzyskując 4,60 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Vermouth Bianco Cin&Cin** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,59 pkt.

*a<sub>1</sub>) białe i różowe wytrawne*

**Medal złoty** otrzymało wino **Martini Extra Dry** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,47 pkt.

*b) czerwone*

**Medal złoty** otrzymało wino **Vermouth Rosso Cin&Cin** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,68 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Martini Rosso** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,45 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Martini Rosato** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,11 pkt.

7.2. Inne.

*a) białe i różowe*

**Medal złoty** otrzymało wino **Orancini Cin&Cin** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,58 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Lemoncini Cin&Cin** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,54 pkt.

*b) czerwone*

**Medal złoty** otrzymało wino **Cherry Cin&Cin** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,53 pkt.

Skład Komisji Konkursowej oceniającej wyroby winiarskie znajdujące się w grupach 8-15:

Przewodniczący Komisji: Edmund Kośnik  
 Zastępca Przewodniczącego: Elżbieta Pawłowska  
 Sekretarz: Wiesław Wzorek  
 Komisja oceniająca: Artur Dubaj  
 Irena Gęsicka  
 Grzegorz Jach  
 Ilona Karaszewska  
 Zbyszek Kmieć  
 Janusz Luty  
 Jolanta Majchrzak  
 Elżbieta Pawłowska  
 Ewa Pustoszkina  
 Dawid Sojka  
 Genowefa Szymańska  
 Jerzy Warlikowski  
 Wiesław Wzorek

## 8. Wina gronowe spokojne.

*a) wytrawne i półwytrawne białe w cenie detalicznej do 20PLN*

**Medal brązowy** otrzymało wino **Rosiére Riesling** firmy Vinpol Sp. z oo. uzyskując 4,16 pkt.

*a<sub>1</sub>) wytrawne i półwytrawne białe w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Antares Sauvignon Blanc Central Valley** firmy Centrum Wina-Dystrybucja Sp. z o.o. uzyskując 4,21 pkt.

*b) wytrawne i półwytrawne różowe w cenie detalicznej do 20PLN*

**Medal brązowy** otrzymało wino **Coté Rose** firmy Vinex Slavianti Poland Sp. z o.o. uzyskując 4,03 pkt.

*c) wytrawne i półwytrawne czerwone w cenie detalicznej do 20PLN*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Labyrinth Red** firmy Vinex Slavianti Poland Sp. z o.o. uzyskując 4,23 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Malnera I.G.T. Salento** firmy TIM S.A. uzyskując 4,11 pkt.

*c<sub>1</sub>) wytrawne i półwytrawne czerwone w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Antares Merlot Central Valley** firmy Centrum Wina-Dystrybucja Sp. z o.o. uzyskując 4,29 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Los Haroldos Oak Aged** firmy TIM S.A. uzyskując 4,26 pkt.

*d) półsłodkie i słodkie białe w cenie detalicznej do 20PLN*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Caruso Moscato** firmy Ambra S.A. uzyskując 4,37 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Calel Late Harvest** firmy TIM S.A. uzyskując 4,18 pkt.

*d<sub>1</sub>) półsłodkie i słodkie w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*

**Medal brązowy** otrzymało wino **Kumala Cape Classics semi sweet white** firmy Centrum Wina-Dystrybucja Sp. z o.o. uzyskując 4,10 pkt.

*e) półsłodkie i słodkie różowe w cenie detalicznej do 20PLN*

**Medal brązowy** otrzymało wino **J.P. Chenet Rosé różowe** firmy „Bartex” Bartol Sp.J. uzyskując 4,07 pkt.

*e<sub>1</sub>) półsłodkie i słodkie różowe w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*

**Medal brązowy** otrzymało wino **Portada Rosado** firmy TIM S.A. uzyskując 4,19 pkt.

*f<sub>1</sub>) półsłodkie i słodkie czerwone w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Cudgee Creek Merlot** firmy TIM S.A. uzyskując 4,33 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Kumala Cape Classics semi sweet red** półsłodkie czerwone firmy Centrum Wina-Dystrybucja Sp. z o.o. uzyskując 4,17 pkt.

## **9. Wina gronowe likierowe.**

**Medal srebrny** otrzymało wino **Barbadillo Sherry Cream** firmy TIM S.A. uzyskując 4,39 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Carlo Riserva Rosso Vino Liquoroso** firmy Centrum Wina-Dystrybucja Sp. z o.o. uzyskując 4,27 pkt.

## 10. Wina gronowe musujące

*a) białe i różowe w cenie detalicznej do 20PLN.*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Spumante Bianco Cin&Cin** półwytrawne firmy Ambra S.A. uzyskując 4,29 pkt.

**Medal brązowy** otrzymało wino **Veneziano** firmy TIM S.A. uzyskując 4,24 pkt.

*a<sub>1</sub>) białe i różowe w cenie detalicznej od 20PLN do 40PLN.*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Spumante Rosé Cin&Cin** półsłodkie firmy Ambra S.A. uzyskując 4,23 pkt.

*a<sub>2</sub>) białe i różowe z wyjątkiem bardzo wytrawnych i wytrawnych, w cenie detalicznej powyżej 40PLN*

**Medal złoty** otrzymało wino **Martini Asti** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,51 pkt.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Martini Rosé** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,30 pkt.

*a<sub>2</sub><sup>1</sup>) białe i różowe bardzo wytrawne i wytrawne, w cenie detalicznej powyżej 40PLN*

**Medal srebrny** otrzymało wino **Martini Brut** firmy Bacardi-Martini Sp. z o.o. uzyskując 4,28 pkt.

*b) czerwone w cenie detalicznej do 20PLN.*

**Medal brązowy** otrzymało wino **Dorato** czerwone słodkie firmy Ambra S.A. uzyskując 4,09 pkt.

## 12. Wina gronowe półmusujące.

**Medal srebrny** otrzymało wino **Septiembre Blanco Frizzante** firmy Centrum Wina-Dystrybucja Sp. z o.o. uzyskując 4,30 pkt.

**Nagrodę Grand Prix** otrzymał miód pitny **Półtorak Piasecki** firmy Mazurskie Miody Z.P.H KAROLINA Bogdan Piasecki uzyskując 4,82 pkt

Na tym protokół zakończono.

Przewodniczący  
Zastępca Przewodniczącego  
Sekretarz