



VINO FORUM

Zakopane 2021

Name of wine producer/ *Nazwa producenta wina*:

Country of origin of wine/ *Kraj pochodzenia wina*:

Name of participant/ *Imię i nazwisko zgłaszającego*:

Address/ *Adres*: Phone/ *Telefon*:

E-mail: VAT number/numer VAT:

We submit the following samples/ zgłaszamy następujące wina:

| No./ nr | Name of wine-variety/ <i>Nazwa wina-odmiana</i> | Category/ <i>Kategoria*</i> | Vintage/ <i>Rocznik</i> | Residual sugar/ <i>Cukier resztkowy g/l</i> | Acidity/ <i>Kwasowość g/l</i> | Alcohol content/ <i>Zawartość alkoholu % v/v</i> | Batch No./ <i>Numer partii</i> |
|------------|--|--------------------------------|----------------------------|---|--------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | |
| 9. | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | |

* Please use the reference sign for each category - the list of categories is on the page II. /
/ *Proszę podać symbol kategorii wg zestawienia na drugiej stronie.*

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Place and date / *Miejsce i data*

Stamp / *pieczęć*

Signature / *Podpis* _____

| | Category / Kategoria | Sugar content / Zawartość cukru (g/l) | Category reference / Symbol kategorii |
|-------|---|---|---|
| I. | Still white wines dry / <i>Wina spokojne białe wytrawne</i> | 0 - 4 | I.1 |
| | Still white wines semi-dry / <i>Wina spokojne białe półwytrawne</i> | 4 - 12 | I.2 |
| | Still white wines semi-sweet / <i>Wina spokojne białe półsłodkie</i> | 12 - 45 | I.3 |
| II. | Still rosé wines dry / <i>Wina spokojne różowe wytrawne</i> | 0 - 4 | II.4 |
| | Still rosé wines others / <i>Wina spokojne różowe pozostałe</i> | 4 - 45 | II.5 |
| III. | Still red wines dry / <i>Wina spokojne czerwone wytrawne</i> | 0 - 4 | III.6 |
| | Still red wines others / <i>Wina spokojne czerwone pozostałe</i> | 4 - 45 | III.7 |
| IV. | Semi-sparkling and sparkling wines dry / <i>Wina półmusujące i musujące wytrawne</i> | 0 - 15 | IV.8 |
| | Semi-sparkling and sparkling wines others / <i>Wina półmusujące i musujące pozostałe</i> | above / <i>ponad 15</i> | IV.9 |
| V. | White wines from dark grapes dry / <i>Wina białe z ciemnych gron wytrawne</i> | 0 - 4 | V.10 |
| | White wines from dark grapes others / <i>Wina białe z ciemnych gron pozostałe</i> | 4 - 45 | V.11 |
| VI. | White wines of special technol. dry* / <i>Wina białe specjalne wytrawne**</i> | 0 - 4 | VI.12 |
| | White wines of special techn. other* / <i>Wina białe specjalne pozostałe**</i> | 4 - 45 | VI.13 |
| VII. | Naturally sweet wines other than botrytised / <i>Wina naturalnie słodkie inne niż botrytyzowane</i> | above / <i>ponad 45</i> | VII.14 |
| | Naturally sweet wines botrytised / <i>Wina naturalnie słodkie botrytyzowane</i> | above / <i>ponad 45</i> | VII.15 |
| VIII. | Liquer wines (fortified) dry / <i>Wina likierowe (wzmacniane) wytrawne</i> | 0 - 6 | VIII.16 |
| | Liquer wines (fortified) other / <i>Wina likierowe (wzmacniane) pozostałe</i> | above / <i>ponad 6</i> | VIII.17 |
| N | "Natural" wines*** / <i>Wina "naturalne"****</i> | | N |

* Category includes: wines aged under a film of yeasts (flor), wines obtained by long maceration of light-skinned grape varieties, wines produced from overripe, botrytised or partially dried grapes, etc., except sweet wines with content of residual sugar above 45 g/l

** *Kategoria obejmuje: wina dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących (flor), wina uzyskane w wyniku długiej maceracji jasnych winogron, wina wyrabiane z przejrzalnych, botrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, itp., z wyjątkiem win słodkich o zawartości cukru resztkowego powyżej 45 g/l*

*** Subcategory includes: wines obtained from organic or biodynamic vineyards and wines produced without sulphuring or with minimal dose of SO₂. Should be additionally marked with the letter "N" placed after the appropriate category reference, mentioned above

**** *Podkategoria obejmuje wina pochodzące z upraw organicznych lub biodynamicznych oraz wina wyprodukowane bez siarkowania lub z minimalnym dodatkiem SO₂. Wino powinno być dodatkowo oznaczone literą „N” umieszczoną po symbolu właściwej kategorii (j.w.)*