

## REGLAMENTO: CONCURSO NACIONAL DEL TORRONTES RIOJANO 2021

### Artículo 1: ORGANIZACIÓN:

La Comisión Organizadora de EVINOR 2021, constituida por Cámara Riojana de Productores Agropecuarios – CARPA, Centro de Desarrollo Vitícola – La Rioja, Consejo Profesional de Enólogos de la provincia de La Rioja, Cámara de Bodegueros de La Rioja, con domicilio en Av. Pte. Perón 627, de la ciudad de Chilecito, provincia de La Rioja organiza el Concurso Nacional del Torrontés Riojano 2021.

### Artículo 2: DEFINICION Y OBJETIVOS

En el sentido del presente reglamento, se entiende por Concurso la competición de vinos obtenidos a partir de la variedad Torrontés Riojano que han sido previamente inscriptos y que son candidatos para la obtención de una recompensa sobre la base de su calidad, que es evaluada por un jurado calificado. Esta competición se desarrollará en el estricto respeto de las disposiciones del presente reglamento.

El concurso Nacional del Torrontés Riojano tiene como principales objetivos:

- Favorecer la promoción de los vinos de calidad procedentes de la variedad Torrontés Riojano
- Fomentar la producción de la variedad Torrontés Riojano y estimular su consumo responsable como factor de civilización,
- Divulgar las características de estos vinos entre el público de la república Argentina y el mundo entero.
- Elevar el nivel técnico y científico de los productores y elaboradores.
- Ayudar al consumidor a distinguir los mejores vinos de Torrontés Riojanos de producción Argentina con un sello de calidad, un criterio de selección y de confianza frente a una producción cada día más compleja.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino en base a esta variedad.

### Artículo 3 – PRODUCTOS ADMITIDOS PARA CONCURSAR

Este concurso está abierto exclusivamente a los vinos procedentes de la variedad Torrontés Riojano, de todas las categorías (vinos secos, semisecco, dulces, dulces naturales, vinos de licor, espumosos, etc.), procedentes de cualquier región vitivinícola del país. Confronta vinos que presentan un mínimo de 85 % Torrontés riojano (como varietal TR) y vinos provenientes de un corte con al menos un 60% de variedad Torrontés Riojano, (como Blend) según las normas vigentes en nuestro país.

Todos estos productos deberán presentarse envasados, etiquetados y acondicionados para la venta y provenir de un lote homogéneo de al menos 10000 litros. A título excepcional un volumen reducido, pero superior a 1000 litros, podrá admitirse bajo justificación de una producción particularmente escasa. Todas las muestras deberán presentarse con el etiquetado y la presentación comercial. Si el producto ha sido

acondicionado específicamente para el concurso, deberán proveerse documentos explicativos que justifiquen este estado.

#### **Artículo 4: MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN**

La ficha de inscripción de cada muestra deberá comprender obligatoriamente:

- La identificación completa y exacta del participante, que deberá ser titular del derecho de comercializar o distribuir el lote correspondiente a la muestra
- La designación exacta del producto según la reglamentación de nuestro país, el año o una mención de edad y la eventual puesta en contacto con la madera.
- La categoría del producto según el Anexo I (ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS EN LAS DIFERENTES CATEGORIAS); los subgrupos podrán ser objeto de divisiones o de reagrupamientos, bajo la responsabilidad del organizador,
- El boletín de análisis, según el Anexo II, efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente conforme al Derecho del país o certificados por el enólogo responsable de la bodega,
- La cantidad disponible correspondiente a la muestra.

#### **Artículo 5: CONTROL Y ALMACENAMIENTO DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS**

El organizador verificará las muestras recibidas en relación con el boletín de inscripción y los documentos oficiales que la acompañan. Prestará especial atención al empleo correcto de las indicaciones geográficas.

Rechazará las muestras que no respondan a las disposiciones de la presente norma.

Deberá almacenar las muestras en un local protegido y con las condiciones de temperatura y de ambiente que garanticen una buena conservación.

#### **Artículo 6: CLASIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS**

Después de control, basado en el boletín de inscripción y en los certificados de análisis, y una vez verificada la exactitud de las inscripciones en cada una de las categorías, las muestras se presentan generalmente a los miembros del jurado, en cada categoría, en el orden por cosecha, teniendo en cuenta sin embargo el contenido de azúcares y, si fuera el caso, en función de carácter "con madera" o "sin madera".

#### **Artículo 7: DESIGNACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL JURADO**

El organizador, responsable del concurso, designará los miembros del jurado.

La apreciación de las muestras será realizada por jueces nacionales cuyo número será fijado en función de la cantidad y de la naturaleza de los vinos presentados al concurso.

Conviene observar una gran dispersión geográfica de los orígenes de los miembros del jurado. En un mismo jurado, la mayoría absoluta de sus miembros no podrán ser naturales de la región organizadora. Es posible que uno de los jueces represente a los consumidores de vino.

Cada jurado estará compuesto, en principio, por 5 miembros, de los cuales como máximo dos podrán ser riojanos o radicados en la región.

Los miembros del jurado, cada uno de los cuales poseerá conocimientos de las técnicas de degustación, serán en su mayoría enólogos o personas en posesión de un diploma equivalente en el campo del vino. Otras personas que hayan demostrado tener una alta calificación para la degustación en el área del vino podrán completar el jurado. El organizador deberá disponer siempre de sus datos actualizados para asegurar una evaluación constante.

Los Jurados funcionarán bajo la autoridad de un Presidente. Este último deberá ser un enólogo o una persona en posesión de un diploma equivalente en el campo del vino y podrá asimismo, ser miembro del jurado. El Presidente se encargará, conjuntamente con el organizador del concurso, del funcionamiento general del jurado correspondiente, según lo establecido en el artículo 10 de la presente Norma.

Los miembros del jurado serán designados "*intuitu personae*" y podrán ser remplazados solamente por la autoridad de la Organización que los designó.

Asimismo, no deberá invitarse a ninguna persona a participar en calidad de miembro del jurado en función de su contribución en términos de muestras sino sobre la base de sus competencias.

#### **Artículo 8: MISIÓN y RESPONSABILIDAD DEL ORGANIZADOR**

El organizador del concurso será el único responsable de su realización material y de sus riesgos inherentes. Para ejercer estas funciones podrá solicitar la asistencia de un Escribano Público.

El organizador deberá supervisar el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y de examen de las muestras, de comunicación de los resultados, de evaluación constante de los miembros del jurado, y en particular:

- asegurar el secreto en lo que concierne al anonimato absoluto de las muestras sometidas a los miembros del jurado, así como al secreto de los resultados hasta la clausura del concurso,
- controlar, antes de la instalación del jurado, la organización de la degustación de la cual asumirá la responsabilidad. Deberá verificar en particular el orden en el cual serán presentadas las muestras,
- controlar la apertura de las muestras en la sala anexa, su temperatura, su identidad y su anonimato frente a los miembros del jurado, así como también asegurar la diligencia del servicio,
- controlar el funcionamiento del secretariado encargado del examen de los resultados: distribución y recolección de las fichas de notación, verificación de la conformidad de la identificación de la muestra, cálculos, presentación de los resultados,
- prever una sesión de información previa de todos los miembros del jurado sobre la utilización correcta de la ficha de degustación y de sus descriptores, ilustrada a través de uno o dos ejemplos prácticos,
- garantizar que los comentarios de degustación que podrían difundirse son efectivamente el resultado de la degustación realizada durante el concurso,
- permitir una segunda degustación de una muestra cuando:
  - la mayoría de los miembros del jurado lo solicita,
  - cada vez que el Presidente de un jurado lo juzgue útil, ofreciéndole excepcionalmente la posibilidad de solicitar una degustación por otro Jurado.

## Artículo 9: FUNCIONAMIENTO GENERAL DE LOS JURADOS

### Disciplina

El anonimato absoluto será un principio fundamental del concurso:

Los miembros del jurado deberán guardar silencio y abstenerse de expresar sus impresiones a través de gestos o mímicas durante la degustación y la evaluación.

Antes del servicio de las muestras, se pondrá a disposición de los miembros del jurado una ficha recapitulativa de las muestras presentadas y las fichas de notación correspondientes o su soporte informático. Estas fichas podrán incluir las indicaciones técnicas relativas a las muestras. Las fichas de notación deberán, en el momento de su restitución, comportar el nombre del miembro del jurado o su identificación y en todos los casos, su firma.

El personal que recoge las fichas se asegurará de que estas últimas estén correctamente rellenas. El Presidente del jurado las firmará para autentificarlas.

No se dejarán duplicados de las fichas de notación a los miembros del jurado.

Al final de las sesiones diarias de degustación, el organizador podrá entregar a los miembros del jurado una lista recapitulativa indicando el origen geográfico de cada muestra degustada.

### Funcionamiento material

Una vez formados los jurados, y con el fin de informar a sus miembros acerca del ejercicio de su misión, deberá celebrarse una reunión para comunicar las explicaciones correspondientes y efectuar una degustación en común, con comparación de los resultados. Se prestará una atención particular al modo de empleo de la ficha de degustación y al significado de los descriptores.

El o los jurados se reunirán en una sala aislada, calma, con una iluminación suficiente que no deforme los colores, bien aireada y neutra de todo olor. Se prohibirá en principio el acceso a esta sala a toda persona no indispensable a la organización de la degustación. La temperatura ambiente deberá mantenerse, en la medida de lo posible, entre 20 y 24°C. Se prohibirá fumar y los miembros del jurado deberán además evitar el uso de perfumes susceptibles de perturbar el buen desarrollo de las sesiones. Será obligatorio apagar los teléfonos celulares.

Se reservará una segunda sala, contigua pero fuera de la vista de los miembros del jurado, para la apertura de las botellas y para la disimulación de todo signo que pueda permitir identificar la muestra. Estará igualmente prohibido fumar. Se mantendrá en esta sala una disciplina estricta y se guardará silencio.

En todos los casos, las botellas se instalarán con anterioridad en un embalaje que disimule su forma y de manera tal que se garantice el anonimato de la muestra. Deberá suprimirse toda marca de identificación. Este embalaje deberá garantizar el anonimato de la muestra a lo largo de toda la degustación. Cuando sea necesario, los tapones de origen serán remplazados por un sistema de cerramiento anónimo. Por otra parte, los miembros del jurado no deberán en ningún momento conocer la identidad de las muestras presentadas. El número de servicio que aparece en el embalaje deberá ser diferente al número de inscripción.

Después del control del número de servicio y el acuerdo del Presidente del jurado, el rellenado de las copas deberá hacerse en la sala de degustación delante de cada miembro del jurado.

Cada miembro del jurado recibirá un número de orden permanente. Dispondrá de un asiento y de un lugar que lleve su nombre y una superficie blanca con:

- una jarra con agua fresca
- trozos de pan, galletas o equivalentes, neutros (sin elevada carga salina y con contenido graso bajo)
- servilletas de papel
- un recipiente de vertimiento.

Cada muestra deberá presentarse en una copa adaptada a su categoría y siempre lavada cuidadosamente, enjuagada y secada, de tipo internacional normalizado (ISO 3591 :1977). En lo posible se cambiarán las copas para cada muestra.

La sesión de degustación se llevará a cabo de preferencia por la mañana. Cada miembro del jurado no podrá en ningún caso degustar más de 45 muestras por día, sin perjuicio de la eventual repetición de una degustación solicitada por el Presidente del Jurado, a razón de tres series de 15 muestras de vinos secos o de dos series de 15 muestras de vinos secos a las cuales podrá agregarse una serie 10 muestras de otras categorías.

**Presentación de los vinos** Cada producto se degustará individualmente y no comparativamente.

### **Pausas**

Entre cada serie deberá preverse una pausa de al menos 15 minutos, durante la cual el organizador se asegurará de que los miembros del jurado dispongan de bebidas y alimentos que no perturben la continuación de la degustación.

### **Artículo 10: ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS Y TEMPERATURA**

La finalidad principal del ordenamiento de los vinos es poder presentar a los jurados series homogéneas sucesivas de muestras en función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, cosecha, contenido de azúcar, crianza o no en madera. Estas series deberán además examinarse en un orden racional.

Los vinos serán degustados por los Jurados y en cada sesión, en principio en el orden de las categorías siguiente:

1. blancos efervescentes
2. blancos tranquilos
3. vinos blancos dulces

El organizador se encargará de la repartición de las muestras entre los Jurados.

Antes de cada sesión de degustación, es imperativo presentar a los jurados, en condiciones análogas a la degustación y en vista de su « puesta en boca », un producto de preferencia del mismo tipo que la serie prevista. La degustación y la valoración deberán discutirse en común en cada jurado.

Deberá realizarse un máximo de esfuerzo para que los vinos sean degustados por los miembros del jurado a las temperaturas siguientes:

1. vinos blancos: 10/12°C
2. efervescentes: 6/8°C
4. vinos dulces 8/12°C

En todos los casos, es indispensable que todos los productos de un mismo tipo, en una misma sesión, se degusten a la misma temperatura.

### **Artículo 11: DESCRIPCIÓN DE LA FICHA DE DEGUSTACIÓN (ver Anexos 3.1, 3.2)**

Cada experto deberá disponer de la ficha de degustación correspondiente, la muestra a degustar y las definiciones de los descriptores utilizados.

Se reservará un espacio para las eventuales observaciones relativas a los diferentes caracteres organolépticos

Esta ficha deberá incluir igualmente el número de jurado.

Deberá entregarse a los miembros del jurado un modo de empleo que describa con precisión los caracteres organolépticos (Anexo 3.4.) con el fin de asegurar una comprensión idéntica por todos los miembros del jurado de los términos utilizados.

#### **Ficha de degustación vino:**

Para la degustación de los vinos tranquilos, el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura a continuación del presente documento (Anexo 3.1).

Para la degustación de los vinos efervescentes y de aguja, el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura a continuación del presente documento (Anexo 3.2).

Para la degustación de los aguardientes será de acuerdo a la ficha pertinente (Anexo 3.3)

#### **Artículo 12: FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL JURADO**

Los miembros de un jurado verificarán o completarán, si ello fuera necesario, las indicaciones de la ficha, relativas a la muestra.

Después de la degustación de la muestra, cada integrante del jurado marcará en cada línea de la ficha la casilla correspondiente a la apreciación del carácter correspondiente.

En la ficha OIV – UIOE, cada casilla corresponde a una cantidad de puntos, indicados en la misma, que permitirán al degustador situar su nota.

El degustador anotará las observaciones eventuales en el espacio reservado para ello, firmará la ficha y la entregará.

#### **Artículo 13: TRANSCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS**

El secretariado verificará que la ficha esté rellena completamente y efectuará o controlará el total de la nota atribuida por cada miembro del jurado.

Cuando un vino sea calificado, por al menos dos miembros de un jurado, como «eliminado» por defecto mayor, no podrá en ningún caso obtener una recompensa en dicho jurado.

Cada muestra recibirá una nota que será el promedio de las notas resultantes del cálculo de la apreciación de cada uno de los integrantes del jurado. Se podrá proceder a la eliminación de las notas que difieren en al menos siete puntos del promedio. Se deberá informar con anterioridad a los integrantes del jurado sobre el método que se utilizará.

Si el Presidente de un Jurado lo considerara necesario, podrá solicitar a la dirección del concurso una segunda degustación de la muestra por otro Jurado. En el caso de que la dirección del concurso dé su acuerdo a esta solicitud, solamente se tomará en cuenta la nota más favorable al producto.

#### **Artículo 14: ATRIBUCIÓN DE RECOMPENSAS**

La suma de todas las recompensas atribuidas a las muestras que hayan obtenido los mejores resultados no deberá ser superior al 30% del total de las muestras presentadas al concurso.

Las muestras que hayan obtenido en la degustación una cantidad determinada de puntos, se clasificarán según los niveles de recompensas siguientes:

- gran oro – al menos 92 puntos

- oro- al menos 85 puntos
- plata – al menos 82 puntos
- bronce – al menos 80 puntos.

Bajo reserva de una información previa comunicada a los productores en el reglamento de cada concurso:

- Las recompensas podrán repartirse por grupo, en particular para los vinos, por ejemplo en función del contenido de azúcar (como por ejemplo más de 45 g/L), del contenido de CO<sub>2</sub>, de la cosecha, etc.. En este caso, la suma de las recompensas atribuidas en cada grupo no podrá sobrepasar un 30% del total de las muestras presentadas en cada grupo.
- Las recompensas podrán limitarse a un solo ganador por grupo y para cada nivel de recompensa. En este caso, los ganadores se clasificarán únicamente en función de su rango.

En la hipótesis de una superación de este límite, las muestras que hayan obtenido las notas más bajas no se tomarán en cuenta.

Se dejará la posibilidad al organizador de limitar el tipo de recompensas y a condición de que la muestra haya obtenido al menos 80 puntos y dentro del límite de 30% de recompensas, atribuir otro tipo de recompensas Siempre dentro del límite de 30% de recompensas, el organizador podrá igualmente prever recompensas complementarias, por cosecha, por tipo de vinificación, por tipo de crianza, etc., a condición de que ello no cree confusión respecto a las recompensas enunciadas en el primer párrafo.

#### **Artículo 15: MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS**

Las recompensas obtenidas deberán obligatoriamente acompañarse de una prueba documental o « Diploma », establecido por el organizador responsable del concurso. Este diploma deberá contener obligatoriamente la designación exacta de la muestra que haya obtenido la recompensa y la identificación exacta del productor o del comercializador correspondiente. No deberá en ningún caso entregarse otro certificado o diploma de participación. El organizador deberá retirar toda distinción atribuida en el caso en que se demuestre que el etiquetado no obedece a las leyes establecidas en el país de origen o que se ha hecho de él una utilización indebida o que ha sido objeto de manipulaciones fraudulentas.

Las medallas obtenidas podrán representarse en forma de insignias o bajo forma de contraetiquetas, debidamente autorizadas y cuantificadas por el organizador, y que permitan identificar un conjunto de datos.

Si la recompensa se materializara en una medalla, estas últimas deberán obligatoriamente llevar la indicación del año del concurso. La cantidad de medallas atribuidas se limitará estrictamente a la cantidad disponible declarada en el momento de la inscripción al concurso de los vinos.

Con el fin de asegurar la trazabilidad de la atribución de las recompensas, los organizadores deberán conservar durante al menos un año todos los documentos justificativos adjuntos a la inscripción de las muestras, las fichas de degustación y un ejemplar de las muestras premiadas.

#### **Artículo 16 - PARTICIPACIÓN AL CONCURSO**

La participación al concurso implica la aceptación de este reglamento. No se reembolsarán los gastos de participación en el caso de que las muestras, los documentos

de inscripción y/o el pago de los gastos lleguen después de la fecha límite de inscripción al concurso.

Anexo I  
ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS  
EN LAS DIFERENTES CATEGORÍAS

CATEGORIA I: VINO VARIETAL TORRONTES RIOJANO		
	Grupo A- Vinos tranquilos (*) Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbonico inferior a 0.5 Bar a 20 °C	
	Subgrupo de los vinos que contienen un máximo de 4 g/l de azúcares	I-A-1
	Subgrupo de los vinos que contienen de 4.1 g/l a 12 g/l de azúcares	I-A-2
	Subgrupo de los vinos que contienen de 12.1 g/l a 45 g/l de azúcares	I-A-3
	Subgrupo de los vinos que contienen más de 45 g/l de azúcares	I-A-4
	Grupo B- Vinos de aguja Estos vinos presentar una sobrepresión de gas carbonico comprendida entre 0.5 y 2.5 Bar a 20 °C	
	Subgrupo de los vinos que contienen un máximo de 4 g/l de azúcares	I-B-5
	Subgrupo de los vinos que contienen más de 4 g/l de azúcares	I-B-6
	Grupo C- Vinos espumosos Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbonico superior a 2.5 Bar a 20 °C	
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen un máximo de 12 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	I-C-7
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 12.1 g/l y 32 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	I-C-8
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 32.1 g/l y 50 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	I-C-9
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	I-C-10
CATEGORIA II: BLEND DE VINOS Con mínimo 60% Varietal Torrontés Riojano		
	Grupo A- Vinos tranquilos (*) Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbonico inferior a 0.5 Bar a 20 °C	
	Subgrupo de los vinos que contienen un máximo de 4 g/l de azúcares	II-A-11
	Subgrupo de los vinos que contienen de 4.1 g/l a 12 g/l de azúcares	II-A-12
	Subgrupo de los vinos que contienen de 12.1 g/l a 45 g/l de azúcares	II-A-13
	Subgrupo de los vinos que contienen más de 45 g/l de azúcares	II-A-14
	Grupo B- Vinos de aguja Estos vinos presentar una sobrepresión de gas carbonico comprendida entre 0.5 y 2.5 Bar a 20 °C	
	Subgrupo de los vinos que contienen un máximo de 4 g/l de azúcares	II-B-15
	Subgrupo de los vinos que contienen más de 4 g/l de azúcares	II-B-16
	Grupo C- Vinos espumosos Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbonico superior a 2.5 Bar a 20 °C	



	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen un máximo de 12 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	II-C-17
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 12.1 g/l y 32 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	II-C-18
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 32.1 g/l y 50 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	II-C-19
	Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/l de azúcares con una tolerancia de + 3 g/l	II-C-20
<b>CATEGORIA III: ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VINICO: VARIETAL TORRONTES RIOJANO</b>		
	<b>Grupo A - Aguardiente de vino y/o uva, variedad Torrontés</b>	
	Subgrupo de aguardientes sin madera. Ej.: aguardiente tipo: pisco chileno, pisco peruano, singanis y similares)	III-A-21
	Subgrupo de aguardientes envejecidos en recipientes de roble (Ej.: brandy, piscos y similares)	III-A-22
	<b>Grupo B - Aguardientes de orujo de uva de variedad Torrontés</b>	III-B-23

Anexo II

**BOLETÍN DE ANÁLISIS DE LOS VINOS**

Las muestras deberán presentarse acompañadas de un boletín de los análisis efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente, para el país emitido por el INV, o certificados por el enólogo responsable de la bodega y que mencione como mínimo las determinaciones siguientes:

1. Grado alcohólico volúmico de 20 grados..... % vol
2. Azúcares (glucosa + fructosa) ..... g/L
3. Acidez total ..... g/L
4. Acidez volátil ..... g/L
5. Dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) total ..... mg/L
6. Dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) libre ..... mg/L
7. En el caso de los vinos espumosos y de aguja:  
Sobrepresión en la botella ..... (bar)  
..... hPa

Los métodos de análisis empleados serán aquellos que figuran en el Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos de la OIV

Anexo 3.1



FICHA DE DEGUSTACIÓN	VINOS TRANQUILOS
----------------------	------------------



Jurado	Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº						
						<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: center;">Excelente +</td> <td style="width: 20%; text-align: center;"> <div style="text-align: center;"> <span style="font-size: 2em;">→</span> </div> </td> <td style="width: 20%; text-align: center;">Insuficiente -</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> </table>		Excelente +	<div style="text-align: center;"> <span style="font-size: 2em;">→</span> </div>	Insuficiente -	
	Excelente +	<div style="text-align: center;"> <span style="font-size: 2em;">→</span> </div>	Insuficiente -								
Vista	Limpidez	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)					
	Aspecto aparte de la limpidez	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)					
Olfato	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)					
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)					
	Calidad	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)					
Gusto	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)					
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)					
	Persistencia armoniosa	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)					
	Calidad	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)					
Armonía - Juicio global		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)					
TOTAL		+	+	+	+	=					
Eliminado por defecto mayor							0				

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

Anexo 3.2



FICHA DE DEGUSTACIÓN

VINOS ESPUMOSOS Y DE AGUJA



Jurado	Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº		
		Excelente +				Insuficiente -	Observaciones
Vista		<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Limpidez						
	Aspecto aparte de la limpidez	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Efervescencia	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Olfato	Franqueza	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Calidad	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Gusto	Franqueza	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Persistencia armoniosa	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Calidad	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Armonía - Juicio global	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)		
Total		+	+	+	+	=	
Eliminado por defecto mayor							0

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

ORGANIZAN



www.evinor.com.ar  
evinorlr@gmail.com  
03825 - 423253/03825 - 156 75972

## Anexo 3.3



FICHA DE DEGUSTACIÓN

BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA

Jurado	N°	Muestra	N°	Categoría	N°		
		Excelente + -				Insuficiente →	Observaciones
Vista	Limpidez	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Color	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
Olfato	Tipicidad*	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Calidad	<input type="checkbox"/> (15)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (1)	
Gusto	Tipicidad *	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Calidad	<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Persistencia armoniosa	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	
Armonia - Juicio global		<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	
<b>Total</b>		<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<b>=</b>	
Eliminado por defecto mayor							0

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

## Anexo 3.4

### 1. VISTA/ojo

Discriminación de las diferencias sensoriales mediante la acción de la luz.

### 2. OLFATO / nariz

Sensaciones percibidas por el órgano olfativo cuando es estimulado por ciertas sustancias volátiles

### 3. GUSTO / boca

Conjunto de las sensaciones percibidas durante la puesta en boca del producto.

#### Limpidez

**Definición:** Medida del estado de turbidez.

Este descriptor permite medir la intensidad del nivel de turbidez de un producto

LIMPIDEZ	NOTA FICHA		
	VT*	VE*	BE*
Excelente limpidez	5	5	5
Límpido	4	4	4
Duda sobre la limpidez	3	3	3
Turbidez moderada	2	2	2
Fuerte turbidez	1	1	1

#### Aspecto:

**Definición:** determina el conjunto de las propiedades visibles de un producto.

Este descriptor evalúa la intensidad, el color principal del producto, sus matices (colores secundarios), su viscosidad... sin tomar en cuenta su limpidez.

ASPECTO APARTE DE LA LIMPIDEZ	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión	10	10	5
Muy buena impresión	8	8	4
Buena impresión	6	6	3
Bastante buena impresión	4	4	2
Mala impresión	2	2	1

#### Intensidad positiva

**Definición:** grado (magnitud) del conjunto de los olores cuantitativos percibidos por el olfato y el gusto.

Este descriptor permite evaluar la influencia del conjunto de las percepciones olfativas y gustativas que contribuyen a enriquecer la percepción cualitativa.

INTENSIDAD POSITIVA	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Muy fuerte intensidad cualitativa	8	7	9
Fuerte intensidad	7	6	7
Mediana intensidad	6	5	5
Escasa intensidad	4	4	3
Muy escasa intensidad	2	3	1

#### Franqueza:

**Definición:** medición del grado de la sensación percibida (magnitud) por el olfato y el gusto, de un defecto de tipo vitícola, enológico o extranjero al producto.

Este descriptor permite juzgar la franqueza o la limpieza de un vino. Al penalizar la franqueza el degustador deberá poder identificar el o los defectos de origen vitícola, enológico o extranjeros al vino, que percibe a través del olfato y el gusto. Las notas vegetales, animales (etc.), propias a la variedad, así como la intensidad de las notas de gusto a madera se evalúan bajo la rúbrica de la calidad.

\* VT = vinos tranquilos  
VE = Vinos espumosos de aguja  
BE = Bebidas espirituosas de origen vitivinícola

#### Origen de los defectos:

**Materia prima:** uvas: podridas, que sufrieron granizo, degradadas...

**Contaminaciones:** solventes volátiles, fenoles volátiles, plástico, papel, TCA-moho-, polvo, influencia negativa de los contenedores (cubas de hormigón, acero, poliéster, plástico, cubas de madera, barricas)

**Microbiana:** fenoles volátiles (establo, témpera, tinta), acidez volátil, ésteres de la acidez volátil, acetona

**Oxido-reducción:** SO<sub>2</sub>, todos los tioles y sulfuros (caucho, repollo, huevos podridos, ajo, sudor, lías, cerveza, jabón, agua estancada) la falta de higiene, el etanol, la oxidación.

FRANQUEZA	NOTA FICHA	
	VT	VM
Ausencia total de defectos	6	7
Muy escasa intensidad de defectos	5	6
Escasa intensidad de defectos	4	5
Mediana intensidad de defectos	3	4
Fuerte intensidad de defectos	2	3

#### Calidad:

**Definición:** conjunto de propiedades y características de un vino que hacen que sea apto a satisfacer al olfato y al gusto, necesidades expresadas o implícitas.

Este descriptor general permite juzgar globalmente el vino a nivel del olfato y del gusto. Permite al degustador expresar concretamente sus preferencias personales y sus referencias culturales.

En lo que respecta al **olfato**, este descriptor toma en cuenta **en prioridad la complejidad**, que corresponde a la riqueza de la paleta aromática por la percepción de varios olores diferentes y cambiantes, asociados a la **fineza** de los olores.

CALIDAD OLFATO	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión de calidad	16	14	15
Muy buena impresión de calidad	14	12	13
Buena impresión de calidad	12	10	11
Bastante buena impresión de calidad	10	8	9
Mala impresión de calidad	8	6	7

En lo que respecta al **gusto**, este descriptor toma en cuenta **en prioridad la riqueza**, que traduce la sensación global que se tiene en boca integrando los aromas (complejidad), la estructura (ácido, taninos, alcohol) los elementos cobertura (lípidos), los azúcares residuales, el gusto amargo.

CALIDAD GUSTO	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión de calidad	22	14	20
Muy buena impresión de calidad	19	12	18
Buena impresión de calidad	16	10	14
Bastante buena impresión de calidad	13	9	10
Mala impresión de calidad	10	8	6

#### Persistencia:

**Definición:** Medida de la duración de la sensación remanente olfato-gustativa, correspondiente a aquella percibida cuando el vino estaba en la boca y cuya duración puede medirse en el tiempo.

Este descriptor equivale a una medida en el tiempo. Se calcula en segundos (caudalía) y comienza en el momento en el que el producto sale de la boca.

El recuento se hace masticando y abriendo discretamente los labios y produciendo una pequeña depresión en la boca para dejar entrar el aire. Una masticación lenta corresponde a alrededor de un segundo.

*Certificado conforme  
Zagreb, 3 de julio de 2009  
El Director General de la OIV  
Secretario de la Asamblea General*

PERSISTENCIA ARMONIOSA	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente persistencia : > 6"	8	7	12
Muy buena persistencia : 5" à 6"	7	6	10
Buena persistencia : 3" à 4"	6	5	8
Bastante buena persistencia : 2"	5	4	6
Mala persistencia: 1"	4	3	4

**Impresión general o juicio global:**

**Definición:** corresponde a la apreciación global del producto.

Este descriptor permite al degustador expresar la impresión que el vino le deja en su conjunto. Permite al degustador la posibilidad de redondear su nota en más alta o más baja.

Según el tipo de concurso y en función de las informaciones brindadas a los degustadores, este descriptor permite igualmente abordar la noción difícil de tipicidad y la apreciación del potencial que posee el vino para evolucionar en el tiempo.

IMPRESIÓN GENERAL	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión general	11	12	20
Muy buena impresión general	10	11	18
Buena impresión general	9	10	14
Impresión general suficiente	8	9	10
Impresión general insuficiente	7	8	6

**Efervescencia:**

**Definición:** burbujeo que provoca un gas al desprenderse de un líquido

En términos de evaluación de la efervescencia, tanto a la vista como al gusto, pueden considerarse tres descriptores en lo que se refiere a las burbujas:

- Fineza de las burbujas (= dimensión de las burbujas)
- Abundancia de las burbujas (= cantidad de burbujas)
- Persistencia de las burbujas (= tiempo durante el cual las burbujas son perceptibles)

Burbujas finas, no demasiado impetuosas, regulares y persistentes se evaluarán positivamente.

Por el contrario, las burbujas groseras, agresivas, irregulares y poco persistentes se evaluarán negativamente.

Para la apreciación visual deberá agregarse el cordón (cuello) es decir la espuma que se forma en la superficie del vino. Una evaluación positiva es un cordón formado por 3-4 alturas de burbujas, las burbujas deberán ser finas, pequeñas y el cordón deberá persistir largo tiempo.

EFERVESCENCIA	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente		10	
Muy buena		8	
Buena		6	
Suficiente		4	
Insuficiente		2	

**Tipicidad:**

Este descriptor permite juzgar si el producto en cuestión corresponde a las características típicas de la categoría de bebida espirituosa de origen vitivinícola

TIPICIDAD OLFATO	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente			6
Muy buena			5
Buena			4
Suficiente			3
Insuficiente			2

TIPICIDAD GUSTO	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente			8
Muy buena			7
Buena			6
Suficiente			5
Insuficiente			4

*Certificado conforme  
Zagreb, 3 de julio de 2009  
El Director General de la OIV  
Secretario de la Asamblea General*