



EVINOR 2026

Evaluación de Vinos del Noroeste Argentino

Presentación – EVINOR 2026

En el marco de la **XX edición de EVINOR**, y con el objetivo de continuar poniendo en valor la diversidad y calidad de la vitivinicultura del Noroeste Argentino, **EVINOR 2026 se desarrollará nuevamente en dos grandes segmentos de participación: A: Vinos Industriales y B: Vinos Caseros y Artesanales.**

Esta modalidad permite reconocer y distinguir las características, identidad y calidad de cada sector, brindando un espacio de evaluación y valoración acorde a las particularidades de sus elaboraciones.

Invitamos a bodegas, elaboradores y productores a ser parte de esta edición especial, que celebra 20 años de EVINOR y de compromiso con la vitivinicultura del NOA.

METODOLOGÍA Y REGLAMENTO

1.1. Metodología de EVINOR 2026 – VINOS INDUSTRIALES

- 1.1.1. Participantes: podrán inscribir sus vinos todas las bodegas de La Rioja, Catamarca, Salta, Tucumán, Jujuy, Santiago del Estero y Córdoba que así lo deseen.
- 1.1.2. La evaluación se realizará sobre vinos del Noroeste, a comercializar en 2026 en las categorías detalladas en el listado anexo.
- 1.1.3. El Comité de Degustación efectuará la degustación de los vinos inscriptos por categorías, realizará los comentarios del vino y dará la puntuación obtenida por cada uno.
- 1.1.4. Autoridades del Comité de Degustación: realizarán el análisis estadístico de las puntuaciones dadas por cada integrante de dicho Comité, otorgando el puntaje definitivo para cada muestra.



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN



@evinor.org

www.evinor.com.ar
evinorlr@gmail.com
Tel: +(54) 3825 - 422257
Cel: +(54) 343 - 4701798



Serán las Autoridades de esta EVINOR:

Presidente: Ing. Claudia Quini
Coordinadores: Enólogo Prof. JORGE RUITTI
Ing. Viviana Michel
Ing. Mario Hernán Gonzalez
Ing. Johana Apaulaza
Ing. Franklin Barrera

1.1.5. La reserva sobre las identidades de los vinos presentados a la EVINOR 2026 recaerá sobre las personas Ing. Claudia Quini / Enólogo, Prof. Jorge Ruitti.

1.1.6. Integrantes del Comité de Degustación: para tal fin se han cursado invitaciones a distinguidos profesionales de la Industria Vitivinícola cuyas cualidades como degustadores han sido probadas y demostradas durante el ejercicio de su profesión.

1.2. Metodología de la Degustación

1.2.1. Una vez realizada la degustación de todas las muestras enviadas a EVINOR 2026 (por categorías), el Comité de Degustación y las Autoridades del mismo, premiará los vinos que hayan alcanzado los puntajes más altos, y distinguirá aquellos sobresalientes con la presentación en la Degustación Dirigida que se realizará en la noche de gala de EVINOR.

1.2.2. La Degustación Dirigida de Vinos Comercializados en 2026 se ofrecerá a empresarios vitivinícolas, profesionales del sector, periodismo especializado, instituciones de la industria vitivinícola, profesionales gastronómicos, educadores, enófilos y público en general y a toda otra persona consustancial con la cultura del vino.

1.3. Requisitos para La presentación de Muestras

1.3.1. Se podrán enviar vinos blancos, rosados o tintos comercializados en 2026 (Ver punto 1.1.2).

1.3.2. Las muestras deberán tener una limpieza impecable para su degustación. No



- deben estar velados o con notables precipitaciones cristalinas, salvo vinos especiales tales como vinos Naranjos, Vinos elaboración ancestral, etc.
- 1.3.3. Para el caso de vinos ya envasados deberán presentarse tal cual su etiquetado comercial.
- 1.3.4. En caso de vinos no envasados, deberán ser presentados en el único modelo de botella aceptado: Burdeos Sudafricana, color verde esmeralda, de 750 cc., tapadas con corcho natural, liso y sin marcas de 40x24, para vinos a granel.
- 1.3.5. Se deben presentar, 6 botellas por muestra inscripta.

Importante: En caso de haber obtenido un alto puntaje, dicha muestra será seleccionada para formar parte de la degustación guiada de EVINOR 2026 el 03 de octubre, que se desarrollará de manera presencial en la ciudad de Chilecito, La Rioja. Por lo que se solicitarán 72 botellas para la noche del evento.

- 1.3.6. Las cajas conteniendo las (6) botellas deberán estar perfectamente identificadas, a saber: empresa, remitente, color y categoría.
- 1.3.7. Cada muestra inscripta debe estar acompañada del informe correspondiente explicitado en la ficha anexa según corresponda. Es de suma importancia para los datos estadísticos que los mismos se confeccionen de forma completa.

1.4. Costo y forma de pago de las muestras:

El costo de participación por una muestra presentada es de \$20000 (pesos veinte mil).

Las sucesivas muestras tendrán una bonificación, quedando de la siguiente manera:

Cant.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Total \$	\$20000	\$35000	\$45000	\$55000	\$65000	\$75000	\$87500	\$100000	\$105000

Forma de pago: efectivo, cheque, depósito o transferencia bancaria con todos los costos inherentes pagados por el emisor.

Los pagos deben ser emitidos a la orden de: **CAMARA RIOJANA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS – CARPA**



Datos para Transferencia Bancaria: Cuenta Corriente en Pesos N° 14602331096379 - Sucursal Chilecito - Banco de la Nación Argentina
CBU: 0110233020023310963793
Alias: CARPA-1
En caso de transferencia, remitir comprobante vía email a:
camarariojanadeproductores@gmail.com

Para mayor información visitar la página web: <https://evinor.com.ar/>

1.5. Atribución de premio

EVINOR 2026; el Comité de Degustación y las Autoridades del mismo, premiará con medallas a los vinos que hayan alcanzado los puntajes más altos, y distinguirá aquellos sobresalientes.

Una vez realizada la degustación de todas las muestras enviadas a EVINOR 2026 (por categorías). Las muestras que hayan obtenido una determinada cantidad de puntos, se clasificará según los siguientes niveles de recompensas:

- gran oro – al menos 94 puntos
- oro- al menos 88 puntos
- plata – al menos 84 puntos
- bronce – al menos 80 puntos

Las muestras premiadas no excederán el 30%, de acuerdo a lo reglado en normas internacionales para la premiación en Concursos.

El Comité Evaluador analizará si algún caso particular, merece una distinción especial por atributos, puntajes, productos innovadores, etc.

1.6. Informaciones varias

1.6.1. Plazo y Recepción de Muestra

Hasta 04 de septiembre del 2026 en CARPA Chilecito.



Contacto: CARPA (Cámara Riojana de Productores Agropecuarios) – Av. Pte. Perón 627 – Chilecito-La Rioja.

De lunes a viernes de 8 a 12 hs. Y de 17 a 20 hs.

Teléfono: 03825-422257

Mail: camarariojanadeproductores@gmail.com

Ing. Agr. FRANKLIN S. BARRERA Cel.: 03825-437461

Sra. MELANI FAJARDO Cel.: 03825-522744

Sra. JOHANA ZULETA Cel.: 03825-669912

Otros contactos:

- evinorlr@gmail.com
- barrerafranklin6@gmail.com
- melani873@gmail.com
- carozuleta19@gmail.com
- viviana_michel@hotmail.com
- jruitti@yahoo.com.ar
- maritogonzalez@hotmail.com



1.7. Categorías de Vinos – vinos industriales

1.7.1. Con Alcohol

1. Vinos tranquilos secos.

- 1.1 Varietal o blend de consumo anual sin madera**
- 1.2 Varietal o blend de consumo anual con madera.**
- 1.3 Varietal o blend de guarda sin madera.**
- 1.4 Varietal o blend de guarda con madera.**

2 Vinos tranquilos con azúcar o edulcorados. (varietal o blend)

- 2.1 Contiene desde 4,1 a 15 g/lit. de azúcar.**
- 2.1. Contiene desde 15 a 30 g/lit. de azúcar.**
- 2.2. Contiene más de 30 g/lit. de azúcar.**

3 Vinos espumosos

- 3.1 Contiene hasta 4 g/lit. de azúcar.**
- 3.2 Contiene desde 4,1 a 15 g/lit. de azúcar.**
- 3.3 Contiene desde 15,1 a 40 g/lit. de azúcar.**
- 3.4 Contiene desde 15,1 a 40 g/lit. de azúcar.**
- 3.5 Contiene más de 40 g/lit. de azúcar.**

4 Vinos especiales (cosecha tardía, tipo oporto, moscato, etc.)

- 4.1 Vinos de consumo masivo varietal o blend**
- 4.2 Sin azúcar**
- 4.3 Con Azúcar**
- 4.4 Vinos elaborados por método ancestral, elaboración natural sin intervención, vinos naranjos.**

1.7.2. Vinos sin Alcohol

1 Vinos tranquilos secos.



- 1.1 Varietal o blend de consumo anual sin madera**
- 1.2 Varietal o blend de consumo anual con madera.**
- 1.3 Varietal o blend de guarda sin madera.**
- 1.4 Varietal o blend de guarda con madera.**

2. Vinos tranquilos con azúcar o edulcorados. (varietal o blend)

- 2.1. Contiene desde 4,1 a 15 g/lit. de azúcar.**
- 2.2. Contiene desde 15 a 30 g/lit. de azúcar.**
- 2.3. Contiene más de 30 g/lit. de azúcar.**

3. Vinos espumosos

- 3.1. Contiene hasta 4 g/lit. de azúcar.**
- 3.2. Contiene desde 4,1 a 15 g/lit. de azúcar.**
- 3.3. Contiene desde 15,1 a 40 g/lit. de azúcar.**
- 3.4. Contiene desde 15,1 a 40 g/lit. de azúcar.**
- 3.5. Contiene más de 40 g/lit. de azúcar.**

4. Vinos especiales (cosecha tardía, tipo oporto, moscato, etc.)

5. Vinos de consumo masivo varietal o blend

- 5.1. Sin azúcar**
- 5.2. Con Azúcar**

2.1. Metodología VINOS CASEROS Y ARTESANALES EVINOR 2026

2.1.1. Participantes: podrán inscribir sus vinos todos los elaboradores de La Rioja, Catamarca, Salta, Tucumán, Jujuy, Santiago del Estero y Córdoba inscriptos ante el INV.

2.1.2. La evaluación se realizará sobre vinos del Noroeste, a comercializar en 2026 en las categorías detalladas en el listado anexo.

2.1.3. El Comité de Degustación efectuará la degustación de los vinos inscriptos por categorías, realizará los comentarios del vino y dará la puntuación obtenida por cada uno.



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN



@evinor.org

www.evinor.com.ar
evinorlr@gmail.com
Tel: +(54) 3825 - 422257
Cel: +(54) 343 - 4701798



2.1.4. Autoridades del Comité de Degustación: realizarán el análisis estadístico de las puntuaciones dadas por cada integrante de dicho Comité, recabarán sus comentarios sobre cada vino, realizarán los informes con las sugerencias correspondientes para luego entregar la opinión del conjunto del Comité a cada elaborador que haya presentado sus vinos y que así lo requiera.

Este informe tendrá carácter de reservado y secreto.

Serán las Autoridades de este Comité de Degustación:

Presidente:	Ing. Claudia Quini
Coordinadores:	Enólogo JORGE RUITTI Ing. Franklin Barrera Ing. Johana Apaulaza Ing. Viviana Michel Ing. Mario Hernán Gonzalez

2.1.5. La reserva sobre las identidades de los vinos presentados a la EVINOR 2026 recaerá sobre las personas Ing. Claudia Quini / Enólogo, Prof. Jorge Ruitti.

2.2. Requisitos para La presentación de Muestras

2.2.1. Se podrán enviar vinos blancos, rosados o tintos comercializados en 2026 (Ver punto 1.2).

2.2.2. Las muestras deberán tener limpidez aceptable para su degustación. No deben estar veladas, turbias o con notables precipitaciones cristalinas., salvo que se trate de elaboraciones especiales, informado al momento de presentar la muestra.

2.2.3. Se deben presentar 6 botellas por muestra inscripta. Este número es necesario para cumplir adecuadamente con las Degustaciones Dirigidas.



2.2.4. Las cajas conteniendo las 6 botellas deberán estar perfectamente identificadas, a saber: empresa/elaborador, remitente, color y categoría.

2.2.5. Cada muestra inscripta debe estar acompañada del informe correspondiente explicitado en la ficha anexa según corresponda. Es de suma importancia para los datos estadísticos que los mismos se confeccionen de forma completa.

2.3. Aranceles y forma de pago de las muestras:

El costo de participación por una muestra presentada es de \$20000
(pesos veinte mil).

Las sucesivas muestras tendrán una bonificación, quedando de la siguiente manera:

Cant.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Total \$	\$20000	\$35000	\$45000	\$55000	\$65000	\$75000	\$87500	\$100000	\$105000

Forma de pago: efectivo, cheque, depósito o transferencia bancaria con todos los costos inherentes pagados por el emisor.

Los pagos deben ser emitidos a la orden de: **CAMARA RIOJANA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS – CARPA**

Datos para Transferencia Bancaria: Cuenta Corriente en Pesos N°

14602331096379 -Sucursal Chilecito - Banco de la Nación Argentina

CBU: 0110233020023310963793

Alias: CARPA-1

En caso de transferencia, remitir comprobante vía email a:

camarariojanadeproductores@gmail.com

Para mayor información visitar la página web: <https://evinor.com.ar/>.





2.4. Informaciones varias

2.4.2. Plazo y Recepción de Muestras

Hasta 04 de septiembre del 2026 en CARPA Chilecito.

Ing. Agr. Franklin Barrera de lunes a viernes de 8 a 12 hs y 17 a 20 hs.

2.4.3. Otros contactos:

barrerafranklin6@gmail.com

viviana_michel@hotmail.com

jruitti@yahoo.com.ar



2.3. Categorías de Vinos

1. Vinos tranquilos secos.

- 1.1 Varietal o blend de consumo anual sin madera**
- 1.2 Varietal o blend de consumo anual con madera.**
- 1.3 Varietal o blend de guarda sin madera.**
- 1.4 Varietal o blend de guarda con madera.**

2. Vinos tranquilos con azúcar o edulcorados. (varietal o blend)

- 2.1. Contiene hasta 4 g/lit. de azúcar.**
- 2.2. Contiene desde 4,1 a 15 g/lit. de azúcar.**
- 2.3. Contiene entre 15 a 30 g/lit. de azúcar.**
- 2.4. Contiene más de 30 g/lit. de azúcar.**

3. Vinos espumosos

- 3.1 Contiene hasta 4 g/lit. de azúcar.**
- 3.2 Contiene desde 4,1 a 15 g/lit. de azúcar.**
- 3.3 Contiene desde 15,1 a 40 g/lit. de azúcar.**
- 3.4 Contiene más de 40 g/lit. de azúcar.**
- 4. Vinos de consumo masivo varietal o blend (Regionales y/o comunes)**
 - 4.1 Sin azúcar**
 - 4.2 Con Azúcar**



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN



@evinor.org

www.evinor.com.ar
evinorlr@gmail.com
Tel: +(54) 3825 - 422257
Cel: +(54) 343 - 4701798



2.6.- Análisis del vino:

2.6.1. Cada muestra debe venir con su respectivo análisis de libre circulación expedido por el INV, o bien un análisis certificado por un profesional de la enología responsable.

2.7. - Premiación:

2.7.1. Los vinos participantes serán premiados con mención de medalla de oro, cuando superen los 90 puntos, con mención de medalla de plata cuando su puntuación sea de 85 a 89 puntos y con mención de medalla de bronce cuando su puntuación se encuentre entre los 80 y 84 puntos. Los vinos con más de 95 puntos serán premiados con mención de gran medalla de oro. **Dependerá de la cantidad de muestras con puntajes altos.**

La premiación se realizará en la "V Edición del Encuentro Provincial de Elaboradores de Vinos Caseros y Artesanales", en el marco de los festejos por el Día del Vino Argentino – Bebida Nacional, a desarrollarse en Villa Unión, Dpto. Coronel Felipe Varela, provincia de La Rioja.