




EVINOR
XIII EVALUACIÓN DE VINOS DE NOROESTE

18 DE OCT
2019 
CHILECITO-LA RIOJA

METODOLOGÍA Y REGLAMENTO
EVALUACIÓN DE VINOS CASEROS

METODOLOGIA Y REGLAMENTO

Evaluación de Vinos Caseros del Noroeste 2019

1. Metodología Vinos Caseros EVINOR 2019

- 1.1. Participantes: podrán inscribir sus vinos todas las Bodegas de La Rioja
- 1.2. La evaluación se realizará sobre vinos del Noroeste IDEM ANTERIOR, a comercializar en 2019 en las categorías detalladas en el listado anexo.
- 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.
- 1.4. 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 Bodega que haya inscripto sus vinos.

Este informe tendrá carácter de reservado y secreto.
Serán las Autoridades de este Comité de Degustación:

Presidente: Enólogo Prof. JORGE RUITTI
Coordinadores: Ing. Viviana Michel
Ing. Mario González
Ing. Johana Apaulaza

- 1.5. La reserva sobre las identidades de los vinos presentados a la EVINOR 2019 recaerán sobre las personas Enólogo, Prof. Jorge Ruitti e Ing. Johana Apaulaza

2. Requisitos para la presentación de Muestras

- 2.1. Se podrán enviar vinos blancos, rosados o tintos comercializados en 2019 (Ver punto 1.2).
- 2.2. Las muestras deberán tener limpidez aceptable para su degustación. No deben estar veladas, turbias o con notables precipitaciones cristalinas.

- 2.3. Se deben presentar 2 botellas por muestra inscripta. Este número es necesario para cumplir adecuadamente con las Degustaciones Dirigidas.
- 2.6. Las cajas conteniendo las 2 botellas deberán estar perfectamente identificadas, a saber: empresa, remitente, color y categoría.
- 2.7. 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.

3. Aranceles

- 3.1. Sin costo

4. Informaciones varias

4.1 Plazo y Recepción de Muestras

Hasta el 8 de octubre 2019 en CARPA Chilecito.

Contacto: CARPA

(Cámara Riojana de Productores Agropecuarios) –
Av. Pte. Perón 670 – Chilecito – La Rioja

Monica Sanguinetti de lunes a viernes de 8 a 12 hs

Teléfono: 03825-423253

Johana Apaulaza

Teléfono: 343-4701798

Mail: camarariojanadeproductores@gmail.com

4.2 Degustación dirigida

18 de octubre de 2019 a horas 21:00 hs

4.3 Otros contactos:

viviana_michel@hotmail.com

jruitti@yahoo.com.ar

maritogonzalez@hotmail.com

joha_apaulaza_20@hotmail.com

6. 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 tranquilo 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 desde 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 especiales (cosecha tardía, tipo oporto, etc.)

5. Vinos de consumo masivo varietal o blend

- 5.1 Sin azúcar
- 5.2 Con Azúcar