

XXXV Cata de Vinos San Juan 2023 Concurso Nacional Bases y Condiciones

- 1- **Inscripción:** a partir del 17/07/2023
- 2- **Modo:** Llenando formulario de Inscripción personalmente en Av. Rawson N° 497 Norte-Capital o a través de la web www.consejodeenologos.com.ar

Inscripción de muestras a través de la web

- Clickear en la opción del menú “**Inscripción Muestras Cata de Vinos**”.
- Inscribir la/s muestra/s completando el formulario correspondiente.
- Deberá completarse un formulario por muestra.
- Los datos marcados con * son de carácter obligatorio
- Los datos consignados son de carácter privado y en ningún caso serán publicados en el sitio www.consejodeenologos.com.ar ni utilizados para otros fines que no sean los de la evaluación.

- 3- **Costo:** por muestra \$ 5.900 (pesos cinco mil novecientos), con opción que al inscribir cinco muestras, la sexta se realizará sin cargo alguno.

- 4- **Participantes:** Toda bodega inscrita en el INV como tal en el país.

- 5- **Muestra:** Las muestras se recibirán hasta el 18 de agosto, inclusive.

La cantidad de envases por muestras participantes será:

- Recipientes hasta 2 L: 6 (seis) unidades.
- Recipientes mayores a 2 L: 3 (tres) unidades.

En casos extremos o por resolución de la comisión respectiva se podrán extraer muestras. El material sobrante será utilizado en futuros cursos de degustación. A las muestras, deberán adjuntarse copias o fotocopias de los protocolos analíticos del I.N.V., o Declaración Jurada en formularios similares avalados por los enólogos responsables y matriculados.

- 6- **Evaluación:** Las muestras competirán, por iguales premios, pero en distintas clases a saber:

- a) Vinos fraccionados.
- b) Vinos no fraccionados.

- 7- **Categorías:** para vinos fraccionados y vinos no fraccionados

A. Vinos Básicos

Categoría:

- 1- Secos: vinos de hasta 4g/l de azúcar.
- 2- Abocados: vinos de hasta 30g/l de azúcar.
- 3- Dulces: vinos con más de 30g/l de azúcar.
- 4- Dulces naturales sin límites de azúcar (cosecha tardía).

Consejo Profesional de Enólogos – Centro de Enólogos de San Juan

Av. Rawson 497 Norte Capital - San Juan – Tel 2645811309

E-Mail: consejoenologos.sanjuan@gmail.com

www.consejodeenologos.com.ar

- B. **Vinos Varietales** (1, 2 ó más variedades)
- C. **Espumantes o gasificados**

Categoría:

- 1- Vinos Espumantes- Espumantes frutados.
- 2- Vinos Gasificados- Gasificados Frutados.

- D. **Vinos Especiales**
- E. **Vinos Compuestos**
- F. **Mistelas.**

8- **Premios:** para todas las categorías participantes y clases, según las normas vigentes en la O.I.V.

- A. Gran Oro.
- B. Oro.
- C. Plata.

Nota: Las Bodegas cuyos vinos hayan sido premiados, recibirán la distinción correspondiente, donde se valorará el desarrollo tecnológico y científico para la obtención de vinos de calidad superior.

Los enólogos responsables de la elaboración de vinos premiados recibirán la distinción en la que se reconocerá su desempeño profesional.

Si en alguna categoría de vinos o mistela, el puntaje obtenido no alcanzare el mínimo estipulado, el Escribano Público Actuante la declarará “desierta” para esta ocasión.

Luego de la evaluación de las muestras presentadas, se dará a conocer las etiquetas premiadas a través de todos los medios de comunicación masiva (televisivos, diarios y redes sociales). El objetivo más importante que tiene la cata: informar al consumidor los vinos que por su calidad obtuvieron medalla.

En ninguna circunstancia, se dará a conocer o publicitar la nómina de productos y/o establecimientos que no obtuvieron distinciones o premios evitando susceptibilidades.

La Comisión Directiva y representantes de las instituciones organizadoras son las únicas autorizadas a solicitar donaciones, auspicios, publicidad, colaboraciones, etc., a las bodegas participantes, empresas o cualquier otra institución, cuando lo consideren necesario, para solventar gastos y costos a la presente Cata.