



# EVINOR

EVALUACIÓN DE VINOS DE NOROESTE



**II Concurso Nacional del  
Torrentés Riojano**

---

**28-29-30 NOV 2018**  
**Chilecito-La Rioja**

---

**METODOLOGÍA Y REGLAMENTO**

---

## **METODOLOGIA Y REGLAMENTO**

### **Evaluación de Vinos del Noroeste 2018**

#### **1. Metodología EVINOR 2018**

- 1.1 Participantes: podrán inscribir sus vinos todas las Bodegas de La Rioja, Catamarca y Salta, Tucumán, y Córdoba que así lo deseen.
- 1.2 La evaluación se realizará sobre vinos del Noroeste, a comercializar en 2018 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 Hernán Gonzalez  
Ing. Johana Apaulaza

- 1.5 La reserva sobre las identidades de los vinos presentados a la EVINOR 2018 recaerán sobre las personas Enólogo, Prof. Jorge Ruitti / Ing. Johana Apaulaza
- 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.

#### **2. Metodología de la Degustación Dirigida-29 DE NOVIEMBRE 2018**

- 2.1 Una vez realizada la degustación de todas las muestras enviadas a EVINOR 2018 (por categorías), el Comité de Degustación y las Autoridades del mismo, distinguirán los vinos que hayan alcanzado los puntajes más altos, con la presentación en la Degustación Dirigida en la noche de gala de EVINOR.
- 2.2 La Degustación Dirigida de Vinos Comercializados en 2018 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 consustanciada con la cultura del vino.

#### **3. Requisitos para La presentación de Muestras**

- 3.1 Se podrán enviar vinos blancos, rosados o tintos comercializados en 2018 (Ver punto 1.2).
- 3.2 Las muestras deberán tener limpidez aceptable para su degustación. No deben estar veladas, turbias o con notables precipitaciones cristalinas.
- 3.3 Deberán ser envasadas 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.
- 3.4 Para el caso de vinos ya envasados en otro tipo de botellas, no será necesario el cambio de envase, debiendo presentarse tal cual se lo comercializa.
- 3.5 Se deben presentar 36 botellas por muestra inscripta. Este número es necesario para cumplir adecuadamente con las Degustaciones Dirigidas.
- 3.6 Las cajas conteniendo las 36 botellas deberán estar perfectamente identificadas, a saber: empresa, remitente, color y categoría.
- 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.

#### **4. Sin Costo Arancelario**

Las muestras no tendrán costo.

#### **5. Informaciones varias**

##### **5.1 Plazo y Recepción de Muestras**

Hasta el 11 de Noviembre 2018 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

Mail: camarariojanaproductores@gmail.com

##### **5.2 Degustación dirigida**

30 de noviembre de 2018 a horas 20.30

5.3 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/lt. de azúcar.
- 2.2 Contiene desde 4,1 a 15 g/lt. de azúcar.
- 2.3 Contiene desde 15 a 30 g/lt. de azúcar.
- 2.4 Contiene más de 30 g/lt. de azúcar.

##### **3. Vinos espumosos**

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