

## EVINOR 2023 Evaluación de Vinos del Noroeste

### METODOLOGÍA Y REGLAMENTO

Evaluación de Vinos del Noroeste 2023

#### 1. Metodología EVINOR 2023

1.1. Participantes: podrán inscribir sus vinos todas las bodegas de La Rioja, Catamarca, Salta, Tucumán, Jujuy y Córdoba que así lo deseen.

1.2. La evaluación se realizará sobre vinos del Noroeste, a comercializar en 2023 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, otorgando el puntaje definitivo para cada muestra

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 2023 recaerá 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 7 De octubre 2023

2.1. Una vez realizada la degustación de todas las muestras enviadas a EVINOR 2023 (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.

ORGANIZAN

CONTACTO



2.2. La Degustación Dirigida de Vinos Comercializados en 2023 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.

### 3. Requisitos para La presentación de Muestras

- 3.1. Se podrán enviar vinos blancos, rosados o tintos comercializados en 2023 (Ver punto 1.2).
- 3.2. Las muestras deberán tener una limpieza impecable para su degustación. No deben estar veladas, turbias o con notables precipitaciones cristalinas.
- 3.3. Para el caso de vinos ya envasados deberán presentarse tal cual su etiquetado comercial
- 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.
- 3.5. Se deben presentar, en principio, 6 botellas por muestra inscripta.

En caso de haber obtenido un alto puntaje, será seleccionada para formar parte de la degustación guiada de EVINOR 2023 que se desarrollará de manera presencial en la ciudad de Chilecito. Las muestras que se mencionan serán 36 botellas solicitadas para la noche del evento.

- 3.6. Las cajas conteniendo las (6) 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. Costo y forma de pago de las muestras:

El costo de participación por muestra presentada es de \$2500(pesos dos mil quinientos).

Si se presentaran dos muestras la segunda tendrá un 10% de descuento.

Si se presentan tres muestras se pagan sólo dos (\$5000) y la tercera será bonificada.

Si se presentan cuatro muestras se pagará \$1500(pesos un mil quinientos) por muestra.

Si se presentan cinco muestras o más el costo total será de \$6300(pesos seis mil trescientos), por el conjunto de muestras.

En caso que, participe a su vez con la presentación de muestras en el IV Concurso Nacional del Torrontés Riojano, se desestimará estos valores y solamente abonará el precio correspondiente a los valores de la/las muestras presentadas en dicho concurso.

Cant.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
\$ Total	\$2500	\$4700	\$5000	\$6000	\$6300	\$6300	\$6300	\$6300	\$6300

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

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

**Datos para Transferencia Bancaria:** Cuenta Corriente en Pesos N° 2330036437 -Sucursal Chilecito - Banco de la Nación Argentina  
CBU: 01102330-20023300364371

En caso de transferencia, remitir comprobante vía email a:  
[camarariojanadeproductores@gmail.com](mailto:camarariojanadeproductores@gmail.com)

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

## 5. Atribución de premio

EVINOR 2023; 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 2023 (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.

## 6. Informaciones varias

ORGANIZAN

**CARPA**  
CAMARA RIOJANA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS

**CDV**  
**LA RIOJA**



CONTACTO

[www.evinor.com.ar](http://www.evinor.com.ar)  
[evinorir@gmail.com](mailto:evinorir@gmail.com)  
Tel: +(54) 3825 - 422257  
Cel: +(54) 343 - 4701798



## 6.2. Plazo y Recepción de Muestras

Hasta 07 de septiembre de 2023 en CARPA Chilecito.

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

De lunes a viernes de 8 a 12 hs.

Teléfono: 03825-423253

Mail: [camarariojanadeproductores@gmail.com](mailto:camarariojanadeproductores@gmail.com)

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

Sra. MELANI FAJARDO Cel: 03825-52274

6.3. Otros contactos: [viviana\\_michel@hotmail.com](mailto:viviana_michel@hotmail.com)

[jruitti@yahoo.com.ar](mailto:jruitti@yahoo.com.ar)

[maritogonzalez@hotmail.com](mailto:maritogonzalez@hotmail.com)

[barrerafranklin6@gmail.com](mailto:barrerafranklin6@gmail.com)

[melani873@gmail.com](mailto:melani873@gmail.com)

## 7. 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 desde 15 a 30 g/lit. de azúcar.
- 2.4. Contiene más de 30 g/lit. de azúcar.

ORGANIZAN

CONTACTO



**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, moscato, etc.)**

**5. Vinos de consumo masivo varietal o blend**

- 5.1 Sin azúcar
- 5.2 Con Azúcar

