



XXVIII CATA DE VINOS SAN JUAN 2016 CONCURSO NACIONAL

PARA PARTICIPAR:

- 1- **Inscripción:** Desde el 30/08
- 2- **Modo:** Llenando formulario de Inscripción a través de la web www.consejodeenologos.com.ar o personalmente en Av. Rawson Nº 497 Norte- Capital.

Inscripción de muestras a través de la web

- Cada muestra debe inscribirse en el sitio www.consejodeenologos.com.ar
- Clickear en la opción del menú "Inscripción Muestras XXVII Cata de Vinos"
- Inscribir la/s muestra/s completando el formulario correspondiente. Un formulario por muestra.
- Los datos consignados son de carácter privado y en ningún caso serán publicados en el sitio público de www.consejodeenologos.com.ar ni utilizados para otros fines que no sean los de la evaluación.

- 3- **Costo:** por muestra \$ 700 (pesos setecientos).
- 4- **Participantes:** Toda bodega inscrita en el INV como tal en el país.

5- **Muestra:**

La cantidad de envases por muestras participantes será:

- Recipientes hasta 2 Lts.: 6 (seis) unidades.
- Recipientes mayores a 2 Lts.: 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 cargo de la Escuela de Degustadores de San Juan. 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:** 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).

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 la predisposición tecnológica y científica 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 Actante la declarará “desierta” para esta ocasión.

Bajo 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.

Organiza:

Consejo Profesional de Enólogos y Centro de Enólogos de San Juan

Dirección: Av. Rawson 497 N -5400- San Juan – Argentina

Tels. 0264- 4228100 / 0264-4201811

Horario de atención: Lunes a Viernes de 08:45 a 12:45hs. – 17:30 a 21:30hs.

Web: www.consejodeenologos.com.ar

E-Mail: consejoenologos.sanjuan@gmail.com

Facebook: Consejo Profesional y Centro de Enólogos de San Juan