



REGOLAMENTO OIV SUI  
CONCORSI INTERNAZIONALI  
DI VINI E DI BEVANDE  
SPIRITOSE D'ORIGINE  
VITIVINICOLA

**Edizione 2022**



Questa pubblicazione si basa sulla risoluzione OIV/Concorsi [ECO 332A/2009](#)

## **ARTICOLO 1: DEFINIZIONE E OBIETTIVI**

Ai sensi della presente norma si intende per Concorso la competizione di vini o di bevande spiritose d'origine vitivinicola iscritte in precedenza che sono candidati ad ottenere un premio in base della loro qualità, valutata da una giuria qualificata e che si svolge nel rispetto rigoroso delle disposizioni della presente norma.


Il concorso internazionale ha come scopo:

- favorire la conoscenza dei vini e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola di buona qualità,
- incoraggiare la loro produzione il loro consumo responsabile come fattore di civilizzazione,
- far conoscere e presentare al pubblico i tipi caratteristici di vino e bevande spiritose d'origine vitivinicola prodotti nei diversi paesi,
- alzare il livello tecnico e scientifico dei produttori,
- contribuire all'espansione della loro cultura.

## **ARTICOLO 2: CAMPO DI APPLICAZIONE**

### **2-1. Concorsi patrocinati dall'OIV**

Senza pregiudizio di norme più restrittive, il presente regolamento si applica ai concorsi che fanno richiesta del patrocinio dell'OIV e rispettano le condizioni di concessione che sono definiti nelle linee direttrici previste dal Regolamento interno dell'OIV. Per tali concorsi, l'OIV designa un esperto commissario per tutta la durata del Concorso. Egli/ella assiste ai lavori delle varie giurie. Egli/ella ha il compito di verificare il rispetto delle norme stabilite dal presente Regolamento. L'Organizzatore deve, in anticipo o contemporaneamente allo svolgimento del concorso, permettere al commissario di accedere ad ogni informazione utile mettendo a sua disposizione una persona tecnicamente competente. Egli/ella elabora una relazione circostanziata sullo svolgimento del concorso. Sulla base di questa relazione l'OIV formula eventualmente raccomandazioni e può ritirare la sua approvazione prima della scadenza prevista.



Solo i concorsi patrocinati dall'OIV sono autorizzati a utilizzare il nome, la sigla, o il logo dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino nelle condizioni stabilite dalle linee direttrici sopracitate. Essi beneficiano di una comunicazione apposita sul sito dell'OIV.

## **2-2. Altri concorsi**

Gli organizzatori di altri concorsi che utilizzano integralmente o in parte il presente regolamento non possono in alcun caso fare riferimento all'OIV. L'OIV prenderà tutte le misure che riterrà opportune per prevenire un utilizzo abusivo del suo nome, della sua sigla o del suo logo.

## **ARTICOLO 3: PRODOTTI AMMESSI A CONCORRERE**

Il concorso è aperto, senza discriminazione, a tutti i vini e bevande spiritose d'origine vitivinicola, conformemente alle definizioni del "codice internazionale delle prassi enologiche" dell'OIV. Tutti questi prodotti devono portare l'indicazione del paese d'origine dove sono state raccolte le uve ed elaborati i vini e le bevande spiritose d'origine vitivinicola. Tutti questi prodotti devono essere conservati in previsione della vendita ed essere derivati da un gruppo omogeneo di almeno 1000 litri. A titolo eccezionale un volume ridotto, ma tuttavia superiore a 100 litri, può essere ammesso su giustificazione di una produzione particolarmente modesta. Tutti i campioni devono essere presentati con l'etichettatura e la presentazione commerciale. Se il prodotto è stato confezionato specificamente per il concorso, dovrà essere accompagnato da documenti esplicativi che giustificano questo stato.

## **ARTICOLO 4: MODALITA' D'ISCRIZIONE**

Il modulo d'iscrizione di ogni campione dovrà obbligatoriamente comprendere:

- L'identificazione completa ed esatta del partecipante che deve essere titolare del diritto di commercializzare o di distribuire il lotto corrispondente al campione,

- La designazione esatta del prodotto, secondo la regolamentazione del paese d'origine, il colore per quanto riguarda i vini, possibilmente, l'annata o una menzione dell'età e l'eventuale messa in contatto con il legno,
- La categoria del prodotto secondo l'Allegato I (ATTRIBUZIONE DEI CAMPIONI ALLE DIVERSE CATEGORIE), i sottogruppi che possono essere oggetto di divisioni o di raggruppamenti, sotto la responsabilità dell'organizzatore,
- Il modulo delle analisi, conformemente all'Allegato II, effettuate da un laboratorio accreditato o da un laboratorio competente, conformemente al diritto del paese o approvato dall'enologo<sup>1</sup> responsabile della cantina,
- Il o i vitigni e la loro percentuale nel vino e, se necessario, nelle bevande spiritose d'origine vitivinicola,
- La quantità disponibile che corrisponde al campione.

## **ARTICOLO 5: CONTROLLO E IMMAGAZZINAMENTO DEI CAMPIONI RICEVUTI**

1. L'organizzatore verifica i campioni ricevuti in relazione con il modulo d'iscrizione e i documenti ufficiali che li accompagnano. Porta la sua attenzione sull'impiego corretto delle denominazioni d'origine o delle indicazioni geografiche. Rifiuta i campioni che non rispondono alle disposizioni del presente regolamento.
2. Deve conservare i campioni in un locale sicuro e in condizioni di temperatura e d'ambiente che ne garantiscano una buona conservazione.

---

<sup>1</sup> Definizione internazionale del titolo di enologo e delle sue mansioni ([risoluzione OIV-ECO 492-2013](#))



## **ARTICOLO 6: CLASSIFICAZIONE E SISTEMAZIONE DEI CAMPIONI PRESENTI**

Dopo il controllo, basandosi sul modulo d'iscrizione e sul bollettino di analisi, sull'esattezza delle iscrizioni in ogni categoria, i campioni sono generalmente presentati alle giurie, in ogni categoria, nell'ordine delle annate, tenendo conto tuttavia del tasso di zuccheri e, se necessario, in funzione del loro carattere legnoso o non legnoso.

## **ARTICOLO 7: DESIGNAZIONE DEI GIURATI<sup>2</sup>**

1. L'organizzatore, responsabile del concorso, designa i giurati. Può chiedere all'OIV di suggerire nomi di esperti di vari paesi.
2. La valutazione dei campioni è effettuata da giurie internazionali, il cui numero è fissato in funzione del numero e della natura dei vini e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola presentati al concorso.
3. In una giuria occorre rispettare una grande varietà geografica delle origini dei giurati. In una stessa giuria, i giurati, a maggioranza assoluta, non devono avere la nazionalità del paese organizzatore. È auspicabile che uno dei giurati rappresenti un paese gran consumatore di vino.

---


<sup>2</sup> [Misure derogatorie COVID 19](#) sulla ripartizione geografica dei giurati.

L'OIV:

CONVIENE, a titolo temporaneo, che la maggioranza dei membri della stessa giuria possono essere cittadini del paese organizzatore, pur mantenendo un minimo di per quanto possibile giurati non nazionali,

RACCOMANDA agli organizzatori, durante questo periodo transitorio, di nominare assaggiatori nazionali con comprovata esperienza in concorsi internazionali,

STABILISCE il periodo derogatorio temporaneo per tutti i concorsi patrocinati dall'OIV che si terranno fino a **31 dicembre 2022**

- 
4. Ogni giuria si compone, normalmente, di 7 giurati, di cui al massimo 3 nazionali. In nessun caso il numero dei giurati può scendere al di sotto di 5, di cui due nazionali al massimo.

I giurati, che hanno tutti delle conoscenze sulle tecniche di degustazione, sono perlopiù enologi o persone in possesso di un diploma equivalente nel settore del vino o delle bevande spiritose d'origine vitivinicola. Possono completare la giuria persone che hanno già dimostrato di avere un'alta qualificazione per la degustazione nel settore del vino e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola. L'organizzatore deve fare sì che si disponga di dati continuamente aggiornati a loro riguardo, allo scopo di garantire la loro valutazione costante.

5. Le giurie operano sotto l'autorità di un Presidente. Si può anche prevedere di avere un Presidente unico. Quest'ultimo deve essere un enologo, o una persona in possesso di un diploma equivalente nel settore del vino o delle bevande spiritose d'origine vitivinicola; può essere membro della giuria. Egli assicura, insieme all'organizzatore, il funzionamento generale della giuria in conformità con l'articolo 10.
6. I giurati sono designati "*intuitu personae*". Possono dunque essere sostituiti soltanto dall'autorità che li ha designati. L'organizzatore deve fare in modo che un giurato non possa essere parte di una giuria se ha un rapporto commerciale con il campione presentato. Allo stesso modo un giurato non deve essere invitato a partecipare in funzione del suo contributo in termini di campioni ma sulla base delle sue competenze.

## **ARTICOLO 8: MISSIONE E RESPONSABILITA' DELL'ORGANIZZATORE**

L'organizzatore del concorso è il solo responsabile della realizzazione materiale del concorso e dei rischi inerenti. Può farsi assistere nelle sue funzioni da un giurista.

L'organizzatore deve vegliare al perfetto svolgimento delle operazioni di preparazione, d'esame dei campioni, di comunicazione dei risultati, e di valutazione costante dei giurati, in particolare:

- vegliare al segreto che riguarda l'assoluto anonimato dei campioni sottoposti ai giurati e al segreto dei risultati fino alla chiusura del concorso,
- controllare, prima dell'istallazione della giuria, l'organizzazione della degustazione di cui ha la responsabilità. Egli verifica in particolare l'ordine nel quale saranno presentati i campioni,
- controllare l'apertura dei campioni nella sala annessa, la loro temperatura, la loro identità e il loro anonimato rispetto ai membri della giuria; vegliare anche alla diligenza del servizio,
- controllare il funzionamento del segretariato incaricato dell'esame dei risultati: distribuzione e raccolta delle schede, verifica della conformità dell'identificazione del campione, calcoli, visualizzazione dei risultati,
- prevedere una seduta d'informazione preliminare di tutti i giurati sull'utilizzo corretto della scheda di degustazione e dei suoi descrittori, illustrata da uno o due esempi pratici,
- garantire che i commenti di degustazione che potrebbero essere diffusi sono il risultato della degustazione realizzata in occasione del Concorso,
- permettere la seconda degustazione di un campione, in particolare quando:
  - la maggioranza dei giurati lo richiede,
  - ogni volta che il Presidente di una giuria lo ritenga utile dandogli eccezionalmente la possibilità di far gustare nuovamente il campione da un'altra giuria.



## **ARTICOLO 9: FUNZIONAMENTO GENERALE DELLE GIURIE**


### **1. Disciplina**


Essendo l'assoluto anonimato un principio fondamentale di un concorso:

- 1.1.** I giurati sono tenuti al silenzio e all'assenza di gesti o di mimica che chiariscono le loro impressioni durante la degustazione e la votazione.
- 1.2.** Prima del passaggio dei campioni, una scheda riassuntiva dei campioni presentati e le schede di votazione corrispondenti o il supporto informatico adeguato sono messi a disposizione dei giurati. Le schede possono già portare le indicazioni tecniche relative ai campioni. Le schede di votazione devono, al momento della loro restituzione, comportare il nome del giurato o la sua identificazione e in tutti i casi la sua firma. Per i concorsi informatizzati, un elenco riassuntivo dei campioni con il voto medio della giuria dovrà essere presentato ogni giorno al Presidente della giuria per controllo e firma.
- 1.3.** Il personale che raccoglie le schede si assicura che siano correttamente riempite. Il presidente le firma per autenticarle o deve essere messo in grado di verificare l'introduzione corretta dei dati in caso d'utilizzo di un supporto informatico.
- 1.4.** Ai giurati non è lasciato un duplicato delle schede di votazione.
- 1.5.** Al termine delle sessioni quotidiane di degustazione, l'organizzatore deve fornire ai giurati un elenco sommario comprendente l'origine geografica e possibilmente il o i vitigni di ogni campione che ha degustato.

### **2. Funzionamento pratico**

Una volta formate le giurie, per illuminare i giurati sull'esercizio della loro missione, devono essere riuniti per una seduta preliminare di spiegazioni e di degustazione in comune, con raffronto dei risultati di alcuni giurati. Un'attenzione particolare sarà portata alle istruzioni per l'uso della scheda di degustazione e al significato dei descrittori.

- 
- 2.1.** La o le giurie si riuniscono in una sala isolata, calma, ben areata e neutra dal punto di vista degli odori, che dispone di una fonte d'illuminazione sufficiente che non deformi i colori, il cui accesso è in linea di principio vietato ad ogni persona non indispensabile all'organizzazione della degustazione. La sua temperatura ambiente deve essere mantenuta nella misura del possibile tra 20 e 24 °C. Nella sala è vietato fumare. D'altra parte, i giurati devono evitare di utilizzare profumi che potrebbero perturbare lo svolgimento delle sessioni. È obbligatorio spegnere i telefoni portatili.
- 2.2.** Una seconda sala, attigua ma fuori della vista dei giurati, è riservata a stappare e a dissimulare ogni segno in grado d'identificare il campione. Anche in questa sala è vietato fumare. Vi sarà mantenuta una disciplina severa e il silenzio è di rigore.
- 2.3.** In tutti i casi, le bottiglie sono messe prima in un imballaggio che ne dissimula la forma e che garantisce l'anonimato del campione. Qualsiasi segno d'identificazione deve essere eliminato. Questo imballaggio deve garantire l'anonimato per tutta la durata della degustazione. Quando è necessario, i tappi originali sono sostituiti da un sistema di chiusura anonimo. D'altra parte, i giurati non devono in alcun momento conoscere l'identità dei campioni presentati. Il numero di servizio che appare sull'imballaggio deve essere diverso dal numero d'iscrizione. L'esperto commissario dell'OIV si assicura del modo in cui è garantito l'anonimato del campione.  
Dopo il controllo del numero di servizio e l'accordo del Presidente della giuria, il riempimento dei bicchieri deve essere realizzato nella sala di degustazione dinanzi ad ogni giurato.
- 2.4.** Ogni giurato riceve un numero d'ordine permanente. Dispone di una sede e di un posto che porta il suo numero e che comporta una superficie bianca con:
- una caraffa d'acqua fresca
  - pezzi di pane neutro
  - fazzoletti o asciugamani di carta
  - un vaso di svuotamento.

- 
- 2.5. Ogni campione deve essere presentato in un bicchiere adeguato alla sua categoria almeno del tipo internazionale normalizzato (ISO 3591 :1977). Si raccomanda che sia cambiato per ogni campione.
- 2.6. La sessione di degustazione ha luogo preferibilmente la mattina. Ogni giurato non può in alcun caso degustare più di 45 campioni al giorno, senza pregiudizio per le degustazioni eventualmente rimandate dal Presidente della Giuria, in ragione di tre serie di 15 campioni di vini secchi o di due serie di 15 campioni di vini secchi alle quali si può aggiungere una serie di 10 campioni di altre categorie. Per le bevande spiritose d'origine vitivinicola, la degustazione è realizzata in ragione di massimo 30 campioni al giorno, in 5 sessioni di circa 6 campioni ciascuna. In caso di superamento di queste soglie e nel limite di 50 campioni al giorno, un'informazione precisa deve essere esplicitamente menzionata nel regolamento del concorso.

### **3. Presentazione dei vini e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola.**

Ogni prodotto è degustato individualmente e non comparativamente.

### **4. Pausa**

Tra ogni serie sarà prevista una pausa almeno di 15 minuti, durante la quale l'organizzatore farà in modo che i giurati dispongano di bevande e di prodotti alimentari che non rischiano di perturbare il seguito della degustazione.

## ARTICOLO 10: ORDINE DI PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI E TEMPERATURE


1. Lo scopo dell'ordine di presentazione dei vini e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola è di presentare alle giurie serie omogenee successive di campioni in funzione delle categorie e dei criteri seguenti: origine geografica, vitigni<sup>3</sup>, annata, tasso di zucchero, carattere legnoso o non legnoso. Queste serie devono, inoltre, essere esaminate in un ordine razionale.
  - 1.1. I vini sono degustati per giuria e per sessione, normalmente nell'ordine seguente:
    1. bianchi effervescenti
    2. bianchi tranquilli
    3. rosé effervescenti
    4. rosé tranquilli
    5. rossi effervescenti
    6. rossi tranquilli
    7. vini sotto velo
    8. vini dolci con zucchero residuo proveniente dall'uva<sup>4</sup>
    9. vini di ghiaccio
    10. vini da liquore
    11. vini a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione<sup>5</sup>
    12. vino bianco con macerazione<sup>6</sup>
    13. mistelle
  - 1.2. Le bevande spiritose d'origine vitivinicola, normalmente, sono gustate nell'ordine seguente:
    1. acquavite di vino,
    2. brandy/weinbrand,
    3. acquavite d'uva,
    4. acquavite d'uva passa,
    5. acquavite di vinaccia,
    6. acquavite di feccia di vino.
2. L'organizzatore garantisce la ripartizione dei campioni tra le giurie.

<sup>3</sup> L'OIV proporrà una lista di vitigni aromatici.

<sup>4</sup> OIV/ECO 287/2010

<sup>5</sup> OIV-ECO 523-2016

<sup>6</sup> OIV-ECO 647-2020

- 
3. Prima di ogni sessione di degustazione, è imperativo presentare ai giurati, in condizioni analoghe a quelle della degustazione e in previsione della loro "messa in bocca", un prodotto di preferenza dello stesso tipo della serie prevista. La degustazione e la votazione si devono discutere in comune nella propria giuria.
  4. I più grandi sforzi devono essere compiuti perché i vini e le bevande spiritose d'origine vitivinicola siano degustati dai giurati alle temperature seguenti:
    1. vini bianchi e rosé: 10/12°C
    2. vini rossi: 15/18°C
    3. effervescenti: 8/10°C
    4. vini naturalmente dolci, vini di ghiaccio, vini da liquore e mistelle: 10/14°C
    5. bevande spiritose d'origine vitivinicola: 12/16 °C

In ogni caso, è indispensabile che tutti i prodotti di uno stesso tipo, in una stessa sessione, siano degustati alla stessa temperatura.

## **ARTICOLO 11: DESCRIZIONE DELLA SCHEDA DI DEGUSTAZIONE**

(vedere Allegati 3.1, 3.2 e 3.3)

Ogni esperto dispone della scheda di degustazione corrispondente al campione da degustare, e delle definizioni dei descrittori utilizzati.

Queste schede di degustazione sono redatte in lingue comprensibili per i giurati.

Uno spazio è riservato alle osservazioni eventuali riguardanti ogni carattere organolettico. Questa scheda deve comportare anche il numero della giuria.

Le istruzioni per l'uso della scheda di degustazione che descrive con precisione i caratteri organolettici devono essere comunicate ai giurati (Allegato 3.4.). Sono destinate a garantire una comprensione identica dei termini utilizzati da tutti i giurati.

## **1. Scheda di degustazione vino:**

Per la degustazione dei vini tranquilli, il modello di scheda OIV-UIOE utilizzato è conforme a quello che segue (Allegato 3.1).  
Per la degustazione dei vini effervescenti e frizzanti, il modello di scheda OIV-UIOE utilizzato è conforme a quello che segue (Allegato 3.2).

## **2. Scheda di degustazione bevande spiritose d'origine vitivinicola:**

Per la degustazione delle bevande spiritose d'origine vitivinicola, il modello di scheda OIV-UIOE utilizzato è conforme a quello che segue (Allegato 3.3).  
Per casi specifici il modello di scheda può essere modificato per quanto riguarda la ponderazione dei criteri nei 12 mesi in seguito all'entrata in vigore della norma

## **ARTICOLO 12: RUOLO DEI GIURATI**

I giurati verificano o completano, se necessario, le indicazioni della scheda relativa al campione.


Dopo la degustazione del campione, ogni giurato marca su ogni linea della scheda la casella che corrisponde alla valutazione del carattere data. Per quanto riguarda la scheda OIV-UIOE, ogni casella corrisponde ad un numero di punti, indicato sulla scheda, che permette al giurato di situare il suo voto.  
Il giurato nota le sue osservazioni eventuali nello spazio riservato, firma la scheda e la restituisce o convalida la sua scelta nel caso di un concorso informatizzato.

## **ARTICOLO 13: TRASCRIZIONE E CALCOLO DEI RISULTATI**

Il segretariato verifica che la scheda sia completamente riempita e calcola o controlla il totale dei voti assegnati dalla giuria.

Quando un vino o una bevanda spiritosa d'origine vitivinicola sono notati "eliminato" per grave difetto, da almeno due giurati, non può, in nessun caso, ottenere un premio in questa giuria.

Ogni campione riceve un voto che è la media dei voti che derivano dal calcolo della valutazione di ogni giurato. Si raccomanda di procedere all'eliminazione dei voti che differiscono di almeno sette punti dalla media. I giurati devono essere informati in anticipo della scelta del metodo scelto.



Se il presidente di una giuria lo ritiene utile, può domandare alla direzione del concorso una seconda degustazione del campione da parte di un'altra giuria. Nel caso in cui la direzione del concorso dia seguito positivo a questa domanda, solo il voto espresso da questa seconda giuria è preso in conto.

## **ARTICOLO 14: ATTRIBUZIONE DEI PREMI**

La somma di tutti i premi attribuiti ai campioni che hanno ottenuto i migliori risultati, non deve superare il 30% del totale dei campioni presentati al concorso.

I campioni che hanno ottenuto nella degustazione, un numero di punti determinato, sono classificati seguenti livelli di premi:

- grande oro - almeno 92 punti
- oro - almeno 85 punti
- argento - almeno 82 punti
- bronzo - almeno 80 punti

Con riserva di un'informazione preliminare ai produttori nel regolamento di ogni concorso:

- L'albo d'onore può essere ripartito per gruppo, in particolare in funzione del tasso di zucchero (ad esempio più di 45 g/L), del tasso di CO<sub>2</sub>, del colore, dell'annata. In questo caso, la somma dei premi attribuiti in ogni gruppo non può superare il 30 % del totale dei campioni presentati in ogni gruppo.
- L'albo d'onore può essere limitato a un solo premiato per gruppo e per ogni livello di premio. In questo caso, i premiati sono classificati unicamente in funzione del loro rango.

Nell'ipotesi di un superamento, i campioni che hanno ottenuto i voti più bassi non sono considerati nell'albo d'onore.

Si lascia all'organizzatore la possibilità di limitare il tipo di premi, e se il campione ha ottenuto almeno 80 punti e nel limite del 30 % dei premi, la possibilità di attribuire altri tipi di premi. Sempre nel limite del 30 % dei premi, l'organizzatore può ugualmente prevedere premi complementari in particolare per paese, per vitigno, per annata, per tipo di vinificazione e per tipo di *élevage* etc. a condizione che ciò non crei confusione con i premi enunciati nel precedente capoverso..

## **ARTICOLO 15: MENZIONE DEI PREMI**

I premi ottenuti devono obbligatoriamente essere accompagnati da una prova documentaria, o "Diploma", stabilito dall'organizzatore responsabile del concorso. Questo diploma deve portare obbligatoriamente la designazione esatta del campione che ha ottenuto il premio e l'identificazione esatta del produttore o del commerciante in questione. Non dovrà mai essere consegnato un certificato diverso o un diploma di partecipazione. L'organizzatore deve ritirare ogni distinzione attribuita in caso si dimostri che l'etichettatura non è conforme al diritto del paese d'origine o che sia stato effettuato un utilizzo indebito, o che sia stato oggetto di manipolazioni fraudolente.

I premi ottenuti possono essere rappresentati sotto forma di decorazione, insegna del premio o sotto forma di contro-etichetta, debitamente autorizzati e quantificati dall'organizzatore permettendo di identificare un insieme di dati.

Se il premio si concretizza in una medaglia, questa dovrà obbligatoriamente portare l'indicazione dell'anno del concorso. Il numero di medaglie attribuite sarà strettamente limitato alla quantità dichiarata disponibile in occasione dell'iscrizione al concorso di vini o di bevande spiritose d'origine vitivinicola.

Per garantire la tracciabilità dell'attribuzione dei premi, gli organizzatori dovranno conservare per almeno un anno tutti i documenti giustificativi uniti all'iscrizione dei campioni, le schede di degustazione e un esemplare dei campioni premiati.





## ALLEGATO I

### ATTRIBUZIONE DEI CAMPIONI ALLE VARIE CATEGORIE

CATEGORIA I - VINI BIANCHI DA VITIGNI NON AROMATICI		
<b>Gruppo A - Vini tranquilli. (*)</b> Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20° C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	I-A-1
	Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri	I-A-2
	Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri	I-A-3
	Sottogruppo di vini contenenti più di 45 g/L di zuccheri	I-A-4
<b>Gruppo B - Vini frizzanti</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che può andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	I-B-5
	Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	I-B-6
<b>Gruppo C - Vini spumanti.</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C		
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	I-C-7
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	I-C-8
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 32 g/L a 50 g/L di zuccheri	I-C-9
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti più di 50 g/L di zuccheri	I-C-10

CATEGORIA II - VINI ROSÉ		
<b>Gruppo A - Vini tranquilli. (*)</b> Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	II-A-11
	Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri	II-A-12
	Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri	II-A-13
	Sottogruppo di vini contenenti più di 45 g/L di zuccheri	II-A-14
<b>Gruppo B - Vini frizzanti</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che può andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	II-B-15
	Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	II-B-16
<b>Gruppo C - Vini spumanti.</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 atmosfere a 20°C		
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	II-C-17
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	II-C-18
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 32,1 g/L a 50 g/L di zuccheri	II-C-19
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti più di 50 g/L di zuccheri	II-C-20

<sup>7</sup> (\*)DEROGA:

I vini che è d'uso presentare con una sovrappressione di gas carbonico superiore a 0,5 bar e non superiore ad 1 bar potranno essere classificati nel Gruppo A - vini tranquilli, a condizione che siano posizionati nella degustazione dopo gli altri vini tranquilli.

CATEGORIA III - VINI ROSSI		
<b>Gruppo A - Vini tranquilli.(*)<sup>8</sup></b> Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	III-A-21
	Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	III-A-22
<b>Gruppo B - Vini frizzanti</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che può andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	III-B-23
	Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	III-B-24
<b>Gruppo C - Vini spumanti.</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C		III-C-25

CATEGORIA IV - VINI DA VITIGNI AROMATICI		
<b>Gruppo A - Vini tranquilli.(*)</b> Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	IV-A-26
	Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri	IV-A-27
	Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri	IV-A-28
	Sottogruppo di vini contenenti più di 45 g/L di zuccheri	IV-A-29
<b>Gruppo B - Vini frizzanti</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che può andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	IV-B-30
	Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	IV-B-31
<b>Gruppo C - Vini spumanti.</b> Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C		
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	IV-C-32
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	IV-C-33
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 32,1 g/L a 50 g/L di zuccheri	IV-C-34
	Sottogruppo di vini spumanti contenenti più di 50 g/L di zuccheri	IV-C-35

CATEGORIA V - VINI SOTTO VELO		
<b>Gruppo A - vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri</b>		
	Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 15%	V-A-36
	Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 15%	V-A-37
<b>Gruppo B - vini contenenti da 4,1 a 20 g/L di zuccheri</b>		
	Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 15%	V-B-38
	Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 15%	V-B-39
<b>Gruppo C - vini contenenti più di 20 g/L di zuccheri</b>		
	Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 15%	V-C-40
	Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 15%	V-C-41

CATEGORIA VI - VINO DOLCE CON ZUCCHERO RESIDUO PROVENIENTE DALL'UVA <sup>9</sup> (vendemmie tardive, vini bottrizzati, vini di ghiaccio...)		
	<b>Gruppo A - Vitigni non aromatici</b>	VI-A-42
	<b>Gruppo B - Vitigni aromatici</b>	VI-B-43

<sup>9</sup> OIV/ECO 287/2010

<b>CATEGORIA VII - VINI DA LIQUORE</b>		
	<b>Gruppo A - Vitigni non aromatici (Es: Porto, Marsala, Madeira, Mistelle, Tokay Aszu....)</b>	
	Sottogruppo di vini da liquore contenenti al massimo 6 g/L di zuccheri	VII-A-44
	Sottogruppo di vini da liquore contenenti da 6,1 a 40 g/L di zuccheri	
	e che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 18%	VII-A-45
	e che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 18%	VII-A-46
	Sottogruppo di vini da liquore contenenti da 40,1 a 80 g/L di zuccheri	
	e che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 18 %	VII-A-47
	e che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 18 %	VII-A-48
	Sottogruppo di vini da liquore contenenti più di 80 g/L di zuccheri	
	e che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 18 %	VII-A-49
	e che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 18 %	VII-A-50
	<b>Gruppo B - Vitigni aromatici (Es. Moscati...)</b>	VII-B-51
	<b>Gruppo C - Vini da liquore sotto velo (Es. Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)</b>	VII-C-52

<b>CATEGORIA VIII - MISTELLE</b>		
		VIII-A-53

<b>CATEGORIA IX - BEVANDE SPIRITOSE D'ORIGINE VITIVINICOLA</b>		
	Gruppo A - acquavite di vino	IX-A-54
	Gruppo B - Brandy/Weinbrand	IX-B-55
	Gruppo C - acquavite d'uva	IX-C-56
	Gruppo D - acquavite d'uva passa	IX-D-57
	Gruppo E - acquavite di vinaccia	IX-E-58
	Gruppo F - acquavite di feccia di vino	IX-F-59

<b>CATEGORIA X - VINO A TENORE ALCOLICO MODIFICATO MEDIANTE DEALCOLIZZAZIONE <sup>10</sup></b>		
		X-A-60

<b>CATEGORIA VIII - VINO BIANCO CON MACERAZIONE <sup>11</sup></b>		
		XI-A-61

OSSERVAZIONE: Se in un sottogruppo ci sono soltanto pochi campioni, si possono unire questi campioni a quelli di un sottogruppo vicino.

<sup>10</sup> OIV-ECO 523-2016

<sup>11</sup> OIV-ECO 647-2020



## ALLEGATO II

### MODULO D'ANALISI DEI VINI

I campioni devono essere accompagnati da un modulo d'analisi effettuate da un laboratorio accreditato o da un laboratorio competente, conformemente al diritto del paese o approvato dall'enologo responsabile della cantina, che comporta almeno le determinazioni qui di seguito:

1. Titolo alcolometrico volumico a 20 gradi Centigradi ..... % vol.
2. Zuccheri (glucosio + fruttosio) ..... g/L
3. Acidità totale ..... meq/L
4. Acidità volatile ..... meq/L
5. Biossido di zolfo (SO<sub>2</sub>) totale ..... mg/L
6. Biossido di zolfo (SO<sub>2</sub>) libero ..... mg/L
7. per quanto riguarda i vini spumanti e frizzanti:  
Sovrappressione in bottiglia ..... (bar)  
..... hPa

I metodi d'analisi impiegati sono quelli che figurano nella Raccolta dei metodi internazionali d'Analisi dei Vini e dei Mosti.

### BOLLETTINO D'ANALISI DELLE BEVANDE SPIRITOSE D'ORIGINE VITIVINICOLA

I campioni devono essere accompagnati da un bollettino d'analisi effettuate da un laboratorio accreditato o da un laboratorio competente, conformemente al diritto del paese o approvato dall'enologo responsabile della cantina, che comporta almeno le determinazioni qui di seguito:

1. Titolo alcolometrico volumico a 20 gradi Centigradi ..... % vol.
2. Zuccheri..... g/L
3. Tenore in sostanze volatili..... g/hL d'alcool a 100 % vol.
4. Tenore in metanolo..... g/hL d'alcool a 100 % vol.

I metodi di analisi impiegati sono quelli che figurano nella Raccolta dei metodi internazionali d'Analisi delle bevande spiritose d'origine vitivinicola.

# ALLEGATO 3.1



<b>SCHEDA DI DEGUSTAZIONE</b>	<b>VINI TRANQUILLI</b>
-------------------------------	------------------------



UNION INTERNATIONALE  
DES OENOLOGUES

Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°
--------	----	----------	----	-----------	----

		Eccellente				Insufficiente	Osservazioni
						→	
Vista	Limpidezza	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspetto al di là della limpidezza	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Odorato	Franchezza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Gusto	Franchezza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Persistenza armoniosa	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	
Armonia - Giudizio globale		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	

Totale	+	+	+	+	=	
--------	---	---	---	---	---	--

Eliminato per grave difetto						0
-----------------------------	--	--	--	--	--	---

Firma del giurato

Firma del Presidente della giuria

**ALLEGATO 3.2**

<b>SCHEMA DI DEGUSTAZIONE</b>	<b>VINI SPUMANTE E FRIZZANTI</b>
-------------------------------	----------------------------------

UNION INTERNATIONALE  
DES OENOLOGUES

Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°
--------	----	----------	----	-----------	----

		Eccellente				Insufficiente	Osservazioni
		→					
Vista	Limpidezza	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspetto al di là della limpidezza	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Effervescenza	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Odorato	Franchezza	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Gusto	Franchezza	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Persistenza armoniosa	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Armonia - Giudizio globale		<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	

Totale	+	+	+	+	=	
--------	---	---	---	---	---	--

Eliminato per grave difetto						0
-----------------------------	--	--	--	--	--	---

Firma del giurato

Firma del Presidente della giuria

**ALLEGATO 3.3**

<b>SCHEMA DI DEGUSTAZIONE</b>	<b>BEVANDE SPIRITOSE D'ORIGINE VITIVINICOLA</b>
-------------------------------	---

Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°
--------	----	----------	----	-----------	----

		Eccellente					Insufficiente	Osservazioni
							→	
Vista	Limpidezza	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (0)	
	Colore	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (0)	
Odorato	Tipicità	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (15)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (0)	
Gusto	Tipicità	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Persistenza armoniosa	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Armonia - Giudizio globale		<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (2)	

Totale		+	+	+	+	=	
--------	--	---	---	---	---	---	--

Eliminato per grave difetto							0
-----------------------------	--	--	--	--	--	--	---

Firma del giurato

Firma del Presidente della giuria

## ALLEGATO 3.4

### 1. VISTA/occhio

Discriminazione di differenze nel mondo esterno mediante impressioni sensoriali dovute alle irradiazioni visibili

### 2. ODORATO/naso

Sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando è stimolato da alcune sostanze volatili

### 3. GUSTO/bocca

Insieme delle sensazioni percepite in occasione dell'assunzione del prodotto in bocca.

#### Limpidezza

- **Definizione:** Misura dello stato di torbido.

Questo descrittore permette di misurare l'intensità del livello di torbido di un prodotto

LIMPIDEZZA	VOTO SCHEDA		
	VT*	VS*	BS*
Limpidezza eccellente	5	5	5
Limpido	4	4	4
Dubbio sulla limpidezza	3	3	3
Moderatamente torbido	2	2	2
Decisamente torbido	1	1	1

#### Aspetto

- **Definizione:** determina l'insieme delle proprietà visibili di un prodotto.

Questo descrittore valuta l'intensità, il colore principale del prodotto, le sue sfumature (colori secondari), la sua viscosità... **senza tenere conto della sua limpidezza.**

ASPETTI ESCLUSA LA LIMPIDEZZA	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	BS
Eccellente impressione	10	10	5
Impressione molto buona	8	8	4
Buona impressione	6	6	3
Impressione abbastanza buona	4	4	2
Cattiva impressione	2	2	1

#### Intensità positiva

- **Definizione:** grado (grandezza) dell'insieme degli odori **qualitativi** percepiti da odorato e gusto.

Questo descrittore permette di valutare l'influenza dell'insieme delle percezioni olfattive e gustative che contribuiscono ad arricchire la percezione qualitativa rispetto ai sensi dell'odorato e del gusto.

INTENSITA' POSITIVA	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	BS
Intensità qualitativa molto forte	8	7	9
Intensità forte	7	6	7
Intensità media	6	5	5
Intensità debole	4	4	3
Intensità molto debole	2	3	1

#### Franchezza

- **Definizione:** misura del grado della sensazione percepita (magnitudine) rispetto all'odorato e al gusto, di un difetto di tipo viticolo, enologico o estraneo al prodotto.

Questo descrittore permette di giudicare la franchezza o la « pulizia » di un vino. Penalizzando la franchezza il degustatore dovrebbe poter identificare il o i difetto/i d'origine viticola, enologica o estranea al vino stesso, percepiti all'odorato e al gusto.

Le note vegetali, animali (ecc.), proprie del vitigno, come anche l'intensità delle note legnose sono valutate al paragrafo della qualità.

#### Origini dei difetti:

- **Materia prima:** uve: marcite, danneggiate dalla grandine, deteriorate...
- **Contaminazioni:** solventi volatili, fenoli volatili, plastica, carta, muffa-T.C.A. polvere, influenze negative dei recipienti (tini in cemento, acciaio, poliestere, plastica, grosse botti in legno, barriques)
- **Microbici:** fenoli volatili (stalla, tempera, inchiostro), acidità volatile, esteri dell'acidità volatile, acetone
- **Ossidoriduzione:** SO<sub>2</sub>, tutti i tioli e solfuri (gomma, cavoli, uova marce, aglio o simili, sudore, fecce, birra, sapone, putrido) la mancanza di pulizia, l'acetaldeide, l'ossidazione.





FRANCHEZZA	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	
Assenza totale di difetti	6	7	
Intensità dei difetti molto debole	5	6	
Debole intensità dei difetti	4	5	
Media intensità dei difetti	3	4	
Forte intensità dei difetti	2	3	

### Qualità

- **Definizione:** insieme delle proprietà e caratteristiche di un vino che gli dà l'attitudine a soddisfare, all'odorato e al gusto, necessità espresse o implicite.

Questo descrittore permette di giudicare globalmente il prodotto sui piani olfattivi & gustativi. Permette al degustatore di esprimere concretamente le sue preferenze personali ed i suoi riferimenti culturali.

Per quanto riguarda l'**odorato**, questo descrittore tiene conto in modo prioritario della complessità, che corrisponde alla ricchezza della paletta aromatica con la percezione di molti odori diversi e mutevoli, associati alla **finezza** degli odori.

QUALITA' ODORATO	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	BS
Impressione di qualità eccellente	16	14	15
Impressione di qualità molto buona	14	12	13
Impressione di qualità buona	12	10	11
Impressione di qualità abbastanza buona	10	8	9
Impressione di qualità pessima	8	6	7

Per quanto riguarda il **gusto**, questo descrittore considera in modo prioritario la ricchezza, che traduce la sensazione globale che si ha in bocca integrando gli aromi (complessità), la struttura (acido, tannini, alcool), gli elementi di rivestimento (grasso), gli zuccheri residui, l'amarezza.

QUALITA' GUSTO	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	BS
Impressione di qualità eccellente	22	14	20
Impressione di qualità molto buona	19	12	18
Impressione di qualità buona	16	10	14
Impressione di qualità abbastanza buona	13	9	10
Impressione di qualità pessima	10	8	6

### Persistenza

- **Definizione:** Misura della durata della rimanente sensazione olfattivo-gustativa, corrispondente a quella che era percepita nel momento in cui il prodotto era in bocca e la cui durata può essere misurata nel tempo.

Questo descrittore equivale a una misura nel tempo. Si calcola in secondi (caudalie) e comincia **appena il prodotto ha lasciato la bocca**.

Il conto si fa masticando e aprendo discretamente le labbra esercitando una piccola depressione in bocca per far entrare l'aria. Una masticazione lenta corrisponde a circa un secondo.

PERSISTENZA ARMONIOSA	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	BS
Persistenza eccellente : > 6"	8	7	12
Persistenza molto buona: 5" a 6"	7	6	10
Buona persistenza : 3" a 4"	6	5	8
Persistenza abbastanza buona : 2"	5	4	6
Pessima persistenza: 1"	4	3	4

### Impressione generale o giudizio globale

- **Definizione:** corrisponde alla valutazione globale del prodotto.

Questo descrittore permette al degustatore di esprimere l'impressione che il vino gli lascia **nell'insieme**. Gli dà in particolare la possibilità di consolidare il suo voto, verso l'alto o verso il basso.

Secondo il tipo di concorso e in funzione delle informazioni fornite ai degustatori, questo descrittore permette anche di abordare la difficile nozione di tipicità e la valutazione del potenziale che il vino possiede di evolvere nel tempo.

IMPRESSIONE GENERALE	VOTO SCHEDA		
	VT	VS	BS
Impressione generale eccellente	11	12	20
Impressione generale molto buona	10	11	18
Impressione generale buona	9	10	14
Impressione generale sufficiente	8	9	10
Impressione generale insufficiente	7	8	6

**Effervescenza**

- **Definizione** : ribollimento che provoca un gas che si libera da un liquido

In termini di valutazione dell'effervescenza, sia rispetto alla vista che al gusto si possono considerare tre descrittori che riguardano le bolle :

- Finezza delle bolle (= dimensioni delle bolle)
- Abbondanza delle bolle (= quantità delle bolle)
- Persistenza delle bolle (= periodo durante il quale sono percepite le bolle)

Bolle fini, non troppo irruente, regolari e persistenti sono valutate positivamente. Al contrario, bolle grossolane, aggressive, irregolari e poco persistenti sono valutate negativamente.

Per la valutazione visiva, si deve aggiungere la valutazione del cordone (o collaretto), ovvero la schiuma che si forma sulla superficie del vino. Una valutazione positiva è un cordone completo composto da 3 o 4 altezze di bolle, che devono essere fini/sottili, piccole e il cordone deve rimanere a lungo.

TIPICITA' GUSTO	VOTO SCHEDA		
			BS
Eccellente			8
Molto buona			7
Buona			6
Sufficiente			5
Insufficiente			4

EFFERVESCENZA	VOTO SCHEDA		
		VM	
Eccellente		10	
Molto buona		8	
Buona		6	
Sufficiente		4	
Insufficiente		2	

**Tipicità :**

Questo descrittore permette di valutare se il prodotto in causa corrisponde ai caratteri tipici di bevanda spiritosa d'origine vitivinicola

TIPICITA' ODORATO	VOTO SCHEDA		
			BS
Eccellente			6
Molto buona			5
Buona			4
Sufficiente			3
Insufficiente			2