



RESOLUCIÓN OIV-OENO 671A-2025

REVISIÓN DE LA “NORMA OIV DE LOS CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA”

ATENCIÓN: La presente resolución reemplaza a la siguiente resolución:

- OIV/CONCOURS 332A/2009, “NORMA OIV DE LOS CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA”

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 iv del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO que se han introducido algunos cambios en los proyectos de resolución ya adoptados en el pasado: OIV/ECO 287/2010, OIV-ECO 523-2016, OIV-ECO 647-2020,

CONSIDERANDO los trabajos y las propuestas del grupo de trabajo, formado por varias delegaciones y dos observadores, sobre la revisión de la Norma OIV de los concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola (revisión de la Resolución OIV/CONCOURS 332A/2009 y revisión de la Resolución OIV/CONCOURS 332B/2009),

CONSIDERANDO la Resolución OIV-OENO 671B-2023, que contiene un artículo en el que se insta a los organizadores de concursos a integrar y cumplir el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD), y la Resolución OIV-OENO 671C-2024, mediante la cual se eliminó la medalla de bronce del sistema de atribución de recompensas descrito en el artículo 14, ya que es considerada menos representativa con respecto a las medallas de plata y de oro y que, además, en el sistema actual se otorga con escasa frecuencia,

CONSIDERANDO la propuesta de revisar las fichas de cata de los anexos 3.1, 3.2 y 3.3,

RECOMIENDA proponer nuevas fichas de cata (anexos 3.1; 3.2; 3.3), cuyos beneficios se podrían resumir de la siguiente manera:

- Más comprensibles para catadores internacionales,
- -Más adecuadas a un instrumento digital,
- Más simples, para poder aumentar la solidez de los resultados, sobre todo en concursos en donde el número de muestras es elevado,

CONSIDERANDO la propuesta de adaptar el anexo 3.4 actual a la nueva ficha de cata propuesta, con la consiguiente reformulación de las definiciones de los descriptores de las fichas de cata,



DECIDE sustituir la Norma OIV de los Concursos Internacionales de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vitivinícola (OIV/CONCOURS 332A/2009) por las siguientes directrices:

DECIDE que las presentes directrices entrarán en vigor en el plazo máximo de un año desde su aprobación, para habilitar un período transitorio que permita a los concursos adaptar sus normas.

DIRECTRICES DE LA OIV EN MATERIA DE CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA Y MISTELAS

Artículo 1: DEFINICIÓN Y OBJETIVOS

En el sentido de las presentes directrices, se entiende por Concurso la competición de vinos o de bebidas espirituosas de origen vitivinícola que han sido previamente inscritos y que son candidatos para la obtención de una recompensa sobre la base de su calidad, que es evaluada por un jurado calificado. Esta competición se desarrollará en el estricto respeto de las disposiciones de las presentes directrices.

El concurso internacional tiene como objetivo:

- Favorecer el conocimiento de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola de buena calidad,
- Estimular su producción y su consumo responsable como factor de civilización,
- Hacer conocer y presentar al público los tipos característicos de vino y de bebidas espirituosas de origen vitivinícola producidos en los diferentes países,
- Mejorar el nivel técnico y científico de los productores,
- Contribuir a la expansión de su cultura,

Artículo 2: CAMPO DE APLICACIÓN / PRODUCTOS ADMITIDOS PARA CONCURSAR

El Concurso estará abierto, sin discriminación, a todos los vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola, de acuerdo con las definiciones del Código Internacional de Prácticas Enológicas, de la OIV. Todos estos productos deberán llevar la indicación del país de origen en el que fueron cosechadas las uvas y elaborados los vinos y las bebidas espirituosas de origen vitivinícola. Todos estos productos deberán presentarse envasados para la venta y provenir de un lote homogéneo de al menos 1000 litros. A título excepcional un volumen reducido, pero superior a 100 litros, podrá admitirse bajo justificación de una producción particularmente escasa. Todas las muestras deberán presentarse con el etiquetado y la presentación comercial.



Si el producto ha sido acondicionado específicamente para el concurso, deberán proveerse documentos explicativos que justifiquen este estado.

Artículo 3: MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN

La ficha de inscripción de cada muestra deberá comprender obligatoriamente:

- La identificación completa y exacta del participante, que deberá ser titular del derecho de comercializar o distribuir el lote correspondiente a la muestra
- La designación exacta del producto según la reglamentación del país de origen, el color en lo que concierne a los vinos, el año o una mención de edad y la eventual puesta en contacto con la madera
- La categoría del producto según el Anexo I (CLASIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS EN DISTINTAS CATEGORÍAS); los subgrupos podrán ser objeto de divisiones o de reagrupamientos, bajo la responsabilidad del organizador,
- El boletín de análisis, según el Anexo II, efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente conforme al Derecho del país o certificados por el enólogo¹ responsable de la bodega,
- La o las variedades y su porcentaje en el vino y, si fuera el caso, en las bebidas espirituosas de origen vitivinícola,
- La cantidad disponible correspondiente a la muestra.

Artículo 4: CONTROL Y ALMACENAMIENTO DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

4.1. El organizador verificará las muestras recibidas en relación con el boletín de inscripción y los documentos oficiales que la acompañan. Prestará especial atención al empleo correcto de las apelaciones de origen o de las indicaciones geográficas. Rechazará las muestras que no respondan a las disposiciones de las presentes directrices.

4.2. Deberá almacenar las muestras en un local protegido y con las condiciones de temperatura y de ambiente que garanticen una buena conservación.

¹ Como se define en la Resolución OIV-ECO 492-2013.



Artículo 5: CLASIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS

Después de control, basado en el boletín de inscripción y en los certificados de análisis, y una vez verificada la exactitud de las inscripciones en cada una de las categorías, las muestras se presentan generalmente a los miembros del jurado, en cada categoría, en el orden por cosecha, teniendo en cuenta sin embargo el contenido de azúcares y, si fuera el caso, en función de carácter amaderado o no amaderado.

Artículo 6: DESIGNACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL JURADO

6.1. El organizador, responsable del concurso, designará los miembros del jurado. Podrá solicitar a la OIV que sugiera nombres de expertos con experiencia en análisis sensorial de los diferentes países.

6.2. La apreciación de las muestras será realizada por jurados internacionales cuya cantidad será fijada en función de la cantidad y de la naturaleza de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola presentadas al concurso.

6.3. Conviene observar la mayor dispersión geográfica posible de los orígenes de los miembros del jurado. En un mismo jurado, la mayoría absoluta de sus miembros no podrán ser naturales de un mismo país. Es recomendable que uno de los jurados represente un país que sea consumidor de las muestras presentadas.

6.4. Los jurados se compondrán de cinco personas, como mínimo. Se recomienda que sean siete. En cualquier caso, los representantes nacionales no deberán suponer más de la mitad del jurado.

En cada jurado deberá haber por lo menos un enólogo.²

En lo que respecta a la cata de bebidas espirituosas, se recomienda encarecidamente incluir en el jurado a una persona cualificada, como destiladores o catadores con una amplia experiencia en la elaboración y cata de bebidas espirituosas.

Se recomienda que los miembros del jurado, cada uno de los cuales poseerá conocimientos de las técnicas de cata, sean en su mayoría enólogos o personas en posesión de un diploma equivalente en el campo del vino o de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola. Otras personas que hayan demostrado tener una alta calificación para la cata en el área del vino y

² Según la definición de la Resolución OIV-ECO 492-2013.



de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola podrán completar el jurado. El organizador debe asegurarse de que dispone de elementos o información pertinentes sobre los miembros del jurado para demostrar que sus elecciones se ajustan a las obligaciones o recomendaciones enumeradas anteriormente (puntos 3 y 4).

6.5. Los Jurados funcionarán bajo la autoridad de un presidente.

Se recomienda que el presidente del jurado sea un enólogo o una persona con formación equivalente. Puede preverse igualmente que haya un único presidente. El presidente se encargará, conjuntamente con el organizador del concurso, del funcionamiento general del jurado según lo establecido en el artículo 10 de la presente Norma.

6.6. Los miembros del jurado serán designados *intuitu personae* y podrán ser remplazados solamente por la autoridad que los designó. El organizador deberá asegurarse de que ninguna persona que tenga una relación comercial con la muestra presentada pueda ser miembro del jurado.

Asimismo, no deberá invitarse a ninguna persona a participar en calidad de miembro del jurado en función de su contribución en términos de muestras sino sobre la base de sus competencias.

Artículo 7: MISIÓN y RESPONSABILIDAD DEL ORGANIZADOR

El organizador del concurso será el único responsable de su realización material y de sus riesgos inherentes. Para ejercer estas funciones podrá solicitar la asistencia de un jurista.

El organizador deberá supervisar el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y de examen de las muestras, de comunicación de los resultados, y garantizar que los miembros del jurado evalúan las muestras, y en particular:

- Controlar e imponer el secreto en lo que concierne al anonimato absoluto de las muestras sometidas a los miembros del jurado, así como al secreto de los resultados hasta la clausura del concurso,
- Controlar, antes de la instalación del jurado, la organización de la cata de la cual asumirá la responsabilidad. El organizador deberá verificar y será responsable de todos los aspectos enunciados en los artículos 9 a 13,
- Controlar el funcionamiento del secretariado encargado del examen de los resultados: distribución y recolección de las fichas, verificación de la conformidad de la identificación de la muestra, cálculos, presentación de los resultados,
- Prever una sesión de información previa de todos los miembros del jurado sobre la utilización correcta de la ficha de cata digital o en papel y de sus descriptores, ilustrada a través de uno o dos ejemplos prácticos,
- Garantizar que los comentarios de cata que podrían publicarse o citarse son efectivamente el resultado de la cata realizada durante el concurso,
- Permitir una segunda cata de una muestra cuando:



- La mayoría de los miembros del jurado o el presidente del jurado lo solicita,
- Cada vez que el presidente de un jurado lo juzgue útil, ofreciéndole excepcionalmente la posibilidad de solicitar una cata por otro Jurado.

Artículo 8: FUNCIONAMIENTO GENERAL DE LOS JURADOS

8.1. Disciplina

El anonimato absoluto será un principio fundamental de un concurso:

8.1.1. Los miembros del jurado deberán guardar silencio y abstenerse de expresar sus impresiones a través de gestos o mímicas durante la cata y la evaluación.

8.1.2. Antes del servicio de las muestras, se pondrá a disposición de los miembros del jurado una ficha recapitulativa de las muestras presentadas y las fichas de notación correspondientes o su soporte informático. Estas fichas de notación podrán incluir las indicaciones técnicas relativas a las muestras. Las fichas de notación digitales o en papel deberán, en el momento de su restitución, comportar el nombre del miembro del jurado o su identificación y en todos los casos, su firma. En el caso de los concursos informatizados, se entregará cada día al presidente del jurado una lista recapitulativa de las muestras con la notación promedio del jurado para control y firma.

8.1.3. El presidente del jurado firmará las fichas para autenticarlas y comprobará que los datos introducidos son correctos en el caso de las fichas de cata electrónicas. En el caso de las fichas de papel, el personal que recoge las fichas se asegurará de que estas últimas estén correctamente rellenas.

8.1.4. No se dejarán dobles de las fichas de notación a los miembros del jurado.

8.1.5. Al final de las sesiones diarias de cata, el organizador deberá entregar a los miembros del jurado una lista recapitulativa indicando el origen geográfico y, si fuera posible, la o las variedades de cada muestra catada.

8.2. Funcionamiento de los jurados

Una vez formados los jurados, y con el fin de informar a sus miembros acerca del ejercicio de su misión, deberá celebrarse una reunión para comunicar las explicaciones correspondientes y efectuar una cata en común de una o dos muestras, con comparación de los resultados. Se prestará una atención particular al modo de empleo de la ficha de cata y al significado de los descriptores.

8.2.1. El o los jurados se reunirán en una sala aislada, calma, con una iluminación suficiente que no deforme los colores, bien aireada y neutra de todo olor. Se prohibirá en principio el acceso a esta sala a toda persona no indispensable a la organización de la cata.



Se prohibirá fumar y vapear, y los miembros del jurado deberán además evitar el uso de perfumes susceptibles de perturbar el buen desarrollo de las sesiones. Los teléfonos móviles deberán estar apagados o en modo silencioso si se utiliza una aplicación específica para el concurso. No se realizarán ni responderán llamadas telefónicas durante las sesiones de cata.

La temperatura ambiente deberá mantenerse, en la medida de lo posible, entre 20 y 24°C.

8.2.2. Se reservará una segunda sala, contigua pero fuera de la vista de los miembros del jurado, para la apertura de las botellas y para la disimulación de todo signo que pueda permitir identificar la muestra.

Los miembros del jurado no tendrán acceso a dicha sala.

Estará igualmente prohibido fumar y vapear. Se mantendrá en esta sala una disciplina estricta y se guardará silencio.

8.2.3. En todos los casos, las botellas se instalarán con anterioridad en un embalaje que disimule su forma y de manera tal que se garantice el anonimato de la muestra. Este embalaje deberá garantizar el anonimato de la muestra a lo largo de toda la cata. Cuando sea necesario, los tapones de origen serán remplazados por un sistema de cerramiento anónimo. Por otra parte, los miembros del jurado no deberán en ningún momento conocer la identidad de las muestras presentadas.

El número de servicio que aparece en el embalaje deberá ser diferente al número de inscripción. El experto comisario de la OIV controlará y validará que se garantice el anonimato de la muestra.

Después del control del número de servicio y con el acuerdo del presidente del jurado, el rellenado de las copas deberá hacerse en la sala de cata delante de cada miembro del jurado.

8.2.4. Cada miembro del jurado recibirá un número de orden permanente. Dispondrá de un asiento y de un lugar asignado que lleve su nombre y una superficie blanca con:

- Una jarra con agua fresca
- Trozos de pan neutro
- Pañuelos o servilletas de papel
- Un recipiente de vertimiento.

8.2.5. Cada muestra deberá presentarse en una copa limpia de calidad, adaptada a la categoría de bebida, o de tipo internacional normalizado (ISO 3591:1977). El jurado puede cambiar de copa a lo largo de la cata, en cuyo caso deberán facilitarse copas limpias.

8.2.6. Las sesiones de cata se llevarán a cabo de preferencia por la mañana. Cada miembro del jurado no podrá en ningún caso catar más de 45 muestras por día, excluidas las muestras de entrenamiento y las de referencia, sin perjuicio de la eventual repetición de una cata solicitada por el presidente del Jurado, cuando se detecte un defecto en la primera botella.



Excepto para las categorías vinos dulces con azúcares residuales de la uva no encabezados, mistelas, vinos de licor y vinos de crianza bajo velo de flor (NS, Mi, L y Y, en el anexo I), estas 45 muestras se catarán repartidas en tres sesiones, a razón de unas 15 muestras por sesión.

Si se superan estas cifras, siempre dentro del límite de 50 muestras/día, deberá explicarse debidamente en el reglamento del concurso.

En el caso de las sesiones con varias categorías:

- Dos sesiones de unas 15 muestras de vino de varias categorías distintas (anexo I), excluidas las categorías NS, Mi, L e Y, y opcionalmente una sesión de unas 10 muestras correspondientes a las categorías NS, Mi, L e Y; las tres sesiones de mañana o dos sesiones de mañana y una de tarde.

Deberá seguirse el orden de presentación de las muestras indicado en el artículo 10 del presente documento.

Si se superan estas cifras, siempre dentro del límite de 45 muestras/día, deberá explicarse debidamente en el reglamento del concurso.

En el caso de los concursos de vinos de las categorías NS, Mi, L e Y, las muestras se catarán en tres sesiones de unas 12 muestras cada una, siempre dentro del límite de 40 muestras/día, con mención expresa en el reglamento del concurso.

En el caso de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola, la evaluación se realizará a razón de 30 muestras como máximo por día, en 5 sesiones de alrededor de 6 muestras cada una. Si se sobrepasaran estas cantidades, y dentro del límite de 35 muestras por día, deberá aparecer explícitamente una información precisa en el reglamento del concurso.

Se acepta una excepción que permite realizar catas secuenciales de vinos y bebidas espirituosas, detallada en el artículo 10.3.

8.3. Presentación de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

Cada producto se catará individualmente y no comparativamente.

8.4. Pausas

Entre cada serie deberá preverse una pausa de al menos 15 minutos, en otra sala, durante la cual el organizador se asegurará de que los miembros del jurado dispongan de bebidas y alimentos que no perturben la continuación de la evaluación. Deberán lavarse las manos antes de volver a la sala de catas.

Artículo 9: ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS Y TEMPERATURA

9.1. La finalidad principal del ordenamiento de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola es poder presentar a los jurados series homogéneas sucesivas de muestras en



función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, variedades, cosecha, contenido de azúcar, crianza o no en madera. Estas series deberán además examinarse en un orden racional.

9.1.1. Las muestras serán catadas por los Jurados y en cada sesión, en el orden de las categorías siguiente:

1. Blancos efervescentes
2. Blancos tranquilos
3. Vinos blancos con maceración³
4. Rosados efervescentes
5. Rosados tranquilos
6. Tintos efervescentes
7. Tintos tranquilos
8. Vinos dulces cuyo azúcar residual procede de la uva - no generosos (vinos de hielo, vinos botritizados, vinos de paja)
9. Mistelas
10. Vinos de licor (generosos),
11. Vinos de crianza bajo velo de flor (generosos o no)
12. Bebidas obtenidas por desalcoholización parcial del vinocuyo grado alcohólico volumétrico debe estar comprendido entre el 0,5 % vol. y el grado alcohólico volumétrico mínimo aplicable al vino o vino especial
13. Bebida obtenida por desalcoholización del vino cuyo grado alcohólico volumétrico debe ser inferior a 0,5 % vol.

9.1.2. Las bebidas espirituosas de origen vitivinícola se catarán, en el orden siguiente:

1. Aguardiente de vino,
2. Brandy/weinbrand,
3. Aguardiente de uva,
4. Aguardiente de uvas pasas,
5. Aguardiente de orujo de uvas,
6. Aguardiente de lías de vino.

9.2. El organizador se encargará de la repartición de las muestras entre los Jurados.

³ OIV-ECO 647-2020



9.3. No deberán catarse vinos y bebidas espirituosas en la misma tanda, dado que son productos de distinta naturaleza y graduación alcohólica, según lo indicado en el artículo 8.2.6.

Excepcionalmente, cuando el escaso número de muestras de bebidas espirituosas de una categoría no permite formar una tanda completa, se puede colocar dichas muestras al final de una tanda de vinos corta.

9.4. Antes de cada primera sesión de cata, deberá presentarse un producto a los miembros del jurado como muestra “de calentamiento”. Esta cata “de calentamiento” tendrá lugar en las mismas condiciones que la cata. El producto será preferentemente del mismo tipo que la serie prevista. La cata y la puntuación de esta muestra “de calentamiento” deberán debatirse en el seno del jurado.

9.5. Se hará todo lo posible para que los vinos y las bebidas espirituosas de origen vitivinícola sean catados por los miembros del jurado a las temperaturas siguientes:

1. Vinos blancos y rosados: 10/12 °C
2. Vinos tintos: 15/18 °C
3. Efervescentes: 8/10 °C
4. Vinos naturalmente dulces, vinos de hielo, vinos de licor y mistelas: 10/14 °C
5. Bebidas espirituosas de origen vitivinícola: 12/16 °C

En todos los casos, es indispensable que todos los productos de un mismo tipo, en una misma sesión, se caten a la misma temperatura.

Artículo 10: DESCRIPCIÓN DE LA FICHA DE CATA (ver Anexos 3.1, 3.2 y 3.3)

Se recomienda encarecidamente utilizar herramientas digitales. Las fichas de cata en papel deberán utilizarse solo en caso de que falle el sistema digital o previo aviso a la OIV antes del inicio del concurso.

Cada experto dispondrá de una aplicación digital, utilizable a través de su smartphone o tablet, donde se encontrará la ficha de cata digitalizada correspondiente a la muestra a catar, y las definiciones de los descriptores utilizados. Se deberá facilitar la lista de definiciones de los descriptores en un documento aparte, preferiblemente traducida a las lenguas de la OIV, si no se utiliza una aplicación digital o si la aplicación no contiene las definiciones de los descriptores.

Estas fichas de cata digitales o en papel se redactarán en las lenguas que puedan ser comprendidas por los miembros del jurado.

Se reservará un espacio para las eventuales observaciones relativas a los diferentes caracteres organolépticos.

Esta ficha digital o en papel deberá incluir igualmente el número de jurado.



Deberá entregarse a los miembros del jurado un modo de empleo que describa con precisión los caracteres organolépticos (Anexos 3.1 a 3.3) con el fin de asegurar una comprensión idéntica por todos los miembros del jurado de los términos utilizados.

10.1. Ficha de cata vino:

Para la cata de los vinos tranquilos, el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura en el Anexo 3.1.

Para la cata de los vinos efervescentes y de aguja, el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura en el Anexo 3.2.

10.2. Ficha de cata de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola:

Para la cata de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura en el Anexo 3.3.

Artículo 11: FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL JURADO

Los miembros de un jurado verificarán o completarán, si ello fuera necesario, las indicaciones de la ficha de cata digital o en papel relativa a la muestra.

El miembro del jurado apreciará cada muestra utilizando la ficha de cata de la OIV, en papel o digitalizada. El miembro del jurado evaluará cada descriptor. En el momento de la cata y evaluación de las muestras, no se admitirán intercambios ni conversaciones entre los miembros del jurado. Una vez terminada la cata, el miembro del jurado confirmará la apreciación siempre a través del uso de la aplicación digital, si el concurso dispone de ella, o firmando una ficha de cata en papel, si no está disponible la aplicación digital. Los miembros del jurado podrán intercambiar opiniones una vez confirmada la evaluación de la muestra.

Artículo 12: TRANSCRIPCIÓN Y CALCULO DE LOS RESULTADOS

Si se utilizan fichas de cata en papel, el secretariado se asegurará de que la ficha esté cumplimentada en su totalidad y calculará o comprobará la puntuación total adjudicada por el miembro del jurado.

Cuando un vino o una bebida espirituosa de origen vitivinícola sea calificado por al menos dos miembros de un jurado como “eliminado” por defecto mayor, no podrá en ningún caso obtener una recompensa en dicho jurado.

Cada muestra recibirá una nota que será el promedio de las notas resultantes del cálculo de la apreciación de cada uno de los integrantes del jurado. Se recomienda descartar las puntuaciones que difieran de la media en más de siete puntos por exceso o por defecto. Debe comunicarse con antelación a los miembros del jurado el método que se utilizara.



Si el presidente de un Jurado lo considerara necesario, podrá solicitar a la dirección del concurso una segunda cata de la muestra por otro Jurado. En el caso de que la dirección del concurso dé su acuerdo a esta solicitud, solamente se tomará en cuenta la nota del segundo Jurado.

Artículo 13: ATRIBUCIÓN DE RECOMPENSAS

La suma de todas las recompensas atribuidas a las muestras que hayan obtenido los mejores resultados no deberá ser superior al 30 % del total de las muestras presentadas al concurso. Si se supera este porcentaje, se eliminarán las muestras con menor puntuación.

En función de la puntuación que reciban, las muestras se clasificarán en las siguientes categorías de premios:

- Gran oro (93 puntos o más)
- Oro (89 puntos o más)
- Plata (85 puntos o más)

A condición de que se informe con antelación a los productores sobre las normas del concurso:

- Los premios se pueden distribuir en grupos. En el caso del vino, por ejemplo, se pueden hacer grupos en función del contenido de azúcar (p. ej., más de 45 g/L), el contenido de CO₂, el color y la añada. En este caso, la suma de las recompensas de cada grupo no deberá representar más del 30 % del total de las muestras presentadas en cada grupo.
- El palmarés podrá limitarse a un único galardonado por categoría de premio. En este caso, los galardonados se clasificarán exclusivamente en función de su categoría. En caso de superarse el 30 %, no se tendrán en cuenta las muestras que hayan recibido menor puntuación.

Se dejará la posibilidad al organizador de limitar el tipo de recompensa y, a condición de que la muestra haya obtenido al menos 80 puntos y dentro del límite de 30% de recompensas, atribuir otro tipo de recompensas. Siempre dentro del límite de 30% de recompensas, el organizador podrá igualmente prever recompensas complementarias, por país, por variedad, por cosecha, por tipo de vinificación, por tipo de crianza, etc., a condición de que ello no cree confusión respecto a las recompensas enunciadas en el primer párrafo.

Artículo 14: MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS

Las recompensas obtenidas deberán obligatoriamente acompañarse de una prueba documental o “diploma”, establecido por el organizador responsable del concurso. Este diploma deberá comportar obligatoriamente la designación exacta de la muestra que haya obtenido la recompensa y la identificación exacta del productor o del negociante correspondiente. No deberá en ningún caso entregarse otro certificado o diploma de participación. El organizador



deberá retirar toda distinción atribuida en el caso en que se demuestre que el etiquetado no obedece a las leyes establecidas en el país de origen o que se ha hecho de él una utilización indebida o que ha sido objeto de manipulaciones fraudulentas.

Las medallas obtenidas podrán representarse en forma de insignias o bajo forma de contra-etiquetas o collarines, debidamente autorizadas y cuantificadas por el organizador, y que permitan identificar un conjunto de datos.

Si la recompensa se materializara en una medalla, estas últimas deberán obligatoriamente llevar la indicación del año del concurso. La cantidad de medallas atribuidas se limitará estrictamente a la cantidad disponible declarada en el momento de la inscripción al concurso de los vinos o de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

Con el fin de asegurar la trazabilidad de la atribución de las recompensas, los organizadores deberán conservar durante al menos un año todos los documentos justificativos adjuntos a la inscripción de las muestras, las fichas de cata y un ejemplar de las muestras premiadas:



Anexo I

CLASIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS EN DISTINTAS CATEGORÍAS

	Descripción de las categorías y subcategorías	Código de la categoría
	VINOS TRANQUILOS	
	VINOS BLANCOS TRANQUILOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS (Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono inferior a 0,5 bar a 20 °C)	W
	Vinos blancos que contienen hasta 4 g/L de azúcar (secos)	W-1
	Vinos blancos que contienen entre 4,1 g/L y 12 g/L de azúcar (semisecos)	W-2
	Vinos blancos que contienen entre 12,1 g/L y 45 g/L de azúcar (semidulces)	W-3
	Vinos blancos que contienen más de 45 g/L de azúcar (dulces)	W-4
	VINOS BLANCOS TRANQUILOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS (Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono inferior a 0,5 bar a 20 °C)	WAr
	Vinos blancos que contienen hasta 4 g/L de azúcar (secos)	WAr-1
	Vinos blancos que contienen entre 4,1 g/L y 12 g/L de azúcar (semisecos)	WAr-2
	Vinos blancos que contienen entre 12,1 g/L y 45 g/L de azúcar (semidulces)	WAr-3
	Vinos blancos que contienen más de 45 g/L de azúcar (dulces)	WAr-4
	VINOS BLANCOS TRANQUILOS CON MACERACIÓN (VINOS NARANJAS) (Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono inferior a 0,5 bar a 20 °C)	O
	Vinos blancos con maceración que contienen hasta 4 g/L de azúcar (secos)	O-1
	Vinos blancos con maceración que contienen entre 4,1 g/L y 12 g/L de azúcar (semisecos)	O-2
	Vinos blancos con maceración que contienen entre 12,1 g/L y 45 g/L de azúcar (semidulces)	O-3
	Vinos blancos con maceración que contienen más de 45 g/L de azúcar (dulces)	O-4
	VINOS ROSADOS TRANQUILOS	Ro



		(Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono inferior a 0,5 bar a 20 °C)	
		Vinos rosados que contienen hasta 4 g/L de azúcar (secos)	Ro-1
		Vinos rosados que contienen entre 4,1 g/L y 12 g/L de azúcar (semisecos)	Ro-2
		Vinos rosados que contienen entre 12,1 g/L y 45 g/L de azúcar (semidulces)	Ro-3
		Vinos rosados que contienen más de 45 g/L de azúcar (dulces)	Ro-4
		VINOS TINTOS TRANQUILOS (Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono inferior a 0,5 bar a 20 °C)	R
		Vinos tintos que contienen hasta 4 g/L de azúcar (secos)	R-1
		Vinos tintos que contienen entre 4,1 g/L y 12 g/L de azúcar (semisecos)	R-2
		Vinos tintos que contienen entre 12,1 g/L y 45 g/L de azúcar (semidulces)	R-3
		Vinos tintos que contienen más de 45 g/L de azúcar (dulces)	R-4

		VINOS EFERVESCENTES	
		VINOS DE AGUJA (Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono de entre 0,5 bar a 2,5 bar a 20 °C, solo CO₂ endógeno) (p. ej., <i>frizzante</i> , <i>pétillant</i> ...)	
		VINOS BLANCOS Y BLANC DE NOIRS	sSW
		Vinos blancos de aguja que contienen hasta 4 g/L de azúcar	sSW-1
		Vinos blancos de aguja que contienen más de 4 g/L de azúcar	sSW-2
		VINOS ROSADOS	sSRo
		Vinos rosados de aguja que contienen hasta 4 g/L de azúcar	sSRo-1
		Vinos rosados de aguja que contienen más de 4 g/L de azúcar	sSRo-2
		VINOS TINTOS	sSR
		Vinos tintos de aguja que contienen hasta 4 g/L de azúcar	sSR-1
		Vinos tintos de aguja que contienen más de 4 g/L de azúcar	sSR-2
		VINOS ESPUMOSOS	



		(Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono superior a 2,5 bar⁴ a 20 °C, solo CO₂ endógeno)	
		VINOS BLANCOS Y BLANC DE NOIRS ESPUMOSOS	SW
		Vinos blancos espumosos que contienen hasta 12 g/L de azúcar, con un margen de +3 g/L	SW-1
		<i>Método tradicional</i>	SW-1tr
		<i>Método de elaboración en depósitos</i>	SW-1ta
		Vinos blancos espumosos que contienen entre 12,1 g/L y 32 g/L de azúcar, con un margen de +3 g/L	SW-2
		<i>Método tradicional</i>	SW-2tr
		<i>Método de elaboración en depósitos</i>	SW-2ta
		Vinos blancos espumosos que contienen entre 32,1 g/L y 50 g/L de azúcar	SW-3
		<i>Método tradicional</i>	SW-3tr
		<i>Método de elaboración en depósitos</i>	SW-3ta
		Vinos blancos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcar	SW-4
		<i>Método tradicional</i>	SW-4tr
		<i>Método de elaboración en depósitos</i>	SW-4ta
		VINOS ROSADOS ESPUMOSOS	SRo
		Vinos rosados espumosos que contienen hasta 12 g/L de azúcar, con un margen de +3 g/L	SRo-1
		<i>Método tradicional</i>	SRo-1tr
		<i>Método de elaboración en depósitos</i>	SRo-1ta
		Vinos rosados espumosos que contienen entre 12,1 g/L y 32 g/L de azúcar, con un margen de +3 g/L	SRo-2
		<i>Método tradicional</i>	SRo-2tr

⁴ Si la botella es de menos de 0,25 L, la sobrepresión mínima es de 3 bar a 20 °C.



		Método de elaboración en depósitos	SRo-2ta
		Vinos rosados espumosos que contienen entre 32,1 g/L y 50 g/L de azúcar	SRo-3
		Método tradicional	SRo-3tr
		Método de elaboración en depósitos	SRo-3ta
		Vinos rosados espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcar	SRo-4
		Método tradicional	SRo-4tr
		Método de elaboración en depósitos	SRo-4ta
		VINOS TINTOS ESPUMOSOS	SR
		Vinos tintos espumosos que contienen hasta 12 g/L de azúcar, con un margen de +3 g/L	SR-1
		Método tradicional	SR-1tr
		Método de elaboración en depósitos	SR-1ta
		Vinos tintos espumosos que contienen entre 12,1 g/L y 32 g/L de azúcar, con un margen de +3 g/L	SR-2
		Método tradicional	SR-2tr
		Método de elaboración en depósitos	SR-2ta
		Vinos tintos espumosos que contienen entre 32,1 g/L y 50 g/L de azúcar	SR-3
		Método tradicional	SR-3tr
		Método de elaboración en depósitos	SR-3ta
		Vinos tintos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcar	SR-4
		Método tradicional	SR-4tr
		Método de elaboración en depósitos	SR-4ta
		VINOS DE AGUJA O DE AGUJA GASIFICADOS (Vinos con una sobrepresión debida al dióxido de carbono de entre 0,5 bar y 2,5 bar a 20 °C, CO₂ total o parcialmente exógeno)	
		VINOS BLANCOS DE AGUJA	PW
		Vinos blancos de aguja que contienen hasta 4 g/L de azúcar	PW-1
		Vinos blancos de aguja que contienen más de 4 g/L de azúcar	PW-2



		VINOS ROSADOS DE AGUJA	PRo
		Vinos rosados de aguja que contienen hasta 4 g/L de azúcar	PRo-1
		Vinos rosados de aguja que contienen más de 4 g/L de azúcar	PRo-2
		VINOS TINTOS DE AGUJA	PR
		Vinos tintos de aguja que contienen hasta 4 g/L de azúcar	PR-1
		Vinos tintos de aguja que contienen más de 4 g/L de azúcar	PR-2

		OTROS VINOS (elaboraciones especiales)	
		Vinos dulces con azúcares residuales de la uva, no encabezados (vinos de hielo, vinos botritizados, vinos de paja y similares)	NS
		Vinos dulces naturales de variedades no aromáticas	NS-1
		Vinos dulces naturales de variedades aromáticas	NS-2
		MISTELAS (elaboradas con mosto de uva encabezado antes de la fermentación)	Mi
		VINOS DE LICOR (vinos con o sin adición de alcohol)	L
		Vinos de licor con un grado alcohólico de entre el 15 % y el 18 %	
		Vinos de licor con un grado alcohólico inferior al 18 % y que contienen hasta 6 g/L de azúcar	LL-1
		Vinos de licor con un grado alcohólico inferior al 18 % y que contienen entre 6,1 g/L y 40 g/L de azúcar	LL-2
		Vinos de licor con un grado alcohólico inferior al 18 % y que contienen entre 40,1 g/L y 80 g/L de azúcar	LL-3
		Vinos de licor con un grado alcohólico inferior al 18 % y que contienen más de 80 g/L de azúcar	LL-4
		Vinos de licor con un grado alcohólico de entre el 18 % y el 22 %	
		Vinos de licor con un grado alcohólico superior al 18 % y que contienen hasta 6 g/L de azúcar	LH-1



	Vinos de licor con un grado alcohólico superior al 18 % y que contienen entre 6,1 g/L y 40 g/L de azúcar	LH-2
	Vinos de licor con un grado alcohólico superior al 18 % y que contienen entre 40,1 g/L y 80 g/L de azúcar	LH-3
	Vinos de licor con un grado alcohólico superior al 18 % y que contienen más de 80 g/L de azúcar	LH-4
	VINOS DE CRIANZA BAJO VELO DE FLOR	Y
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico inferior al 15 %	
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico inferior al 15 % y que contienen hasta 4 g/L de azúcar	YL-1
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico inferior al 15 % y que contienen entre 4,1 g/L y 20 g/L de azúcar	YL-2
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico inferior al 15 % y que contienen más de 20 g/L de azúcar	YL-3
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico superior al 15 %	
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico superior al 15 % y que contienen hasta 4 g/L de azúcar	YH-1
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico superior al 15 % y que contienen entre 4,1 g/L y 20 g/L de azúcar	YH-2
	Vinos de crianza bajo velo de flor con un grado alcohólico superior al 15 % y que contienen más de 20 g/L de azúcar	YH-3
	VINOS CON GRADO ALCOHÓLICO MODIFICADO POR DESALCOHOLIZACIÓN	D
	Vinos con grado alcohólico reducido por desalcoholización y con al menos un 8,5 % de alcohol	D-1

	BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA	SB
	Aguardientes de vino	SB-1
	brandy/Weinbrand	SB-2
	Aguardientes de uva	SB-3



		Aguardientes de pasas	SB-4
		Aguardientes de orujo de uva	SB-5
		Aguardientes de lías de vino	SB-6

		Bebida obtenida por desalcoholización PARCIAL deL vino Alcohol > 0,5 % vol.	BEV1
		Bebidas con grado alcohólico reducido por desalcoholización y con menos de un 8,5 % de alcohol	BEV1-8.5
		Bebidas con grado alcohólico reducido por desalcoholización y con menos de un 4,0 % de alcohol	BEV1-4.0
		BEBIDA OBTENIDA POR DESALCOHOLIZACIÓN DEL VINO Alcohol < 0,5 % vol.	BEV2

Si hay pocas muestras de ciertas categorías o para favorecer que determinados tipos de vinos obtengan más medallas, el organizador del concurso de vinos puede decidir combinar varias categorías en una más amplia. Las categorías para las que se concederá el 30% de las medallas se deben comunicar a los observadores del concurso de vinos con antelación (en cualquier momento antes de que comience la evaluación, pero no después). Si no se informa con antelación de la existencia de categorías particulares, se entiende que se aplican las categorías del anexo I sin modificaciones.

Para cada categoría se utilizará la correspondiente ficha de cata.

- Para las subcategorías incluidas en la categoría de vinos tranquilos (W, WAr, O, Ro y R), se utilizará la ficha de cata de vinos tranquilos (anexo 3.1).
- Para las subcategorías incluidas en las categorías de vinos de aguja, vinos espumosos y vinos de aguja o de aguja gasificados (sSW, sSRo, sSR, SW, SRo, SR, PW, PRo y PR), se utilizará la ficha de cata de vinos espumosos (anexo 3.2).
- Para las subcategorías incluidas en la categoría de otros vinos (NS, Mi, L, Y y D), se utilizará la ficha de cata de vinos tranquilos (anexo 3.1).
- Para las muestras incluidas en la categoría de bebidas espirituosas de origen vitivinícola (SB), se utilizará la ficha de cata de bebidas espirituosas (anexo 3.3).
- Para los vinos parcialmente desalcoholizados (BEV1) y los vinos desalcoholizados (BEV2), se utilizará la ficha de cata de vinos tranquilos (anexo 3.1), si la sobrepresión debida al dióxido de carbono es inferior a 0,5 bar a 20 °C, o la ficha de cata de vinos espumosos (anexo 3.2), si la sobrepresión debida al dióxido de carbono es igual o superior a 0,5 bar a 20 °C.



Anexo II

CERTIFICADO DE ANÁLISIS DEL VINO

Las muestras deben estar acompañadas de un certificado de análisis emitido por un laboratorio acreditado o por un laboratorio competente conforme a la legislación del país, o certificado por un enólogo responsable de la bodega, con al menos las siguientes especificaciones:

1. Grado alcohólico volumétrico a 20 grados Celsius: % vol.
2. Azúcares (glucosa + fructosa): g/L
3. Acidez totalmeq/L
4. Acidez volátil: meq/L
5. Dióxido de azufre (SO₂) total: mg/L
6. Dióxido de azufre (SO₂) libre: mg/L
7. Para vinos espumosos y semi-espumosos:
 - Presión en la botella: bares
 - hPa

Los métodos de análisis utilizados se encuentran en el *Compendio de Métodos Internacionales de Análisis y Evaluación de Vinos y Mostos*.

CERTIFICADOS DE ANÁLISIS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA

Las muestras deben estar acompañadas de un certificado de análisis emitido por un laboratorio acreditado o por un laboratorio competente conforme a la legislación del país, o certificado por un enólogo responsable de la bodega, con al menos las siguientes especificaciones:

1. Grado alcohólico volumétrico a 20 grados Celsius: vol.
2. Azúcares: g/L
3. Contenido de sustancias volátiles: g/hL de alcohol puro al 100 % vol.
4. Contenido de metanol: g/hL de alcohol puro al 100 % vol.

Los métodos de análisis utilizados están publicados en el *Compendio de Métodos de Análisis de Bebidas Espirituosas de Origen Vitivinícola*.

Anexo 3.1



FICHA DE CATA

VINOS TRANQUILOS



UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jurado	N.º	Muestra	N.º	Categoría	N.º
		EVALUACIÓN		EXCELENTE → INSUFICIENTE	
		DESCRIPTOR			
APARIENCIA	Limpidez	5	3	1	
	Color y matices	5	4	3	2 1
OLOR	Pureza	10	9	8	7 6
	Intensidad aromática	10	9	8	7 6
	Complejidad aromática	10	9	8	7 6
SABOR	Pureza	10	9	8	7 6
	Intensidad de los sabores	10	9	8	7 6
	Estructura y complejidad	10	9	8	7 6
	Persistencia	10	9	8	7 6
IMPRESIÓN GLOBAL	Equilibrio y armonía	10	9	8	7 6
	Valoración general	10	9	8	7 6
TOTAL:					
DEFECTOS:					

Firma del miembro del jurado

Firma del presidente del jurado



DEFINICIÓN DE LOS DESCRIPTORES DE VINOS TRANQUILOS

Apariencia

Sensaciones percibidas al exponer el vino a la luz visible

- Limpidez

Este descriptor permite al catador evaluar la turbidez del vino. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de turbidez.

- Color y matices

Este descriptor permite al catador evaluar el color básico del producto y sus matices (atributos cromáticos secundarios)

Olor

Sensaciones percibidas por el sentido del olfato, debido al estímulo de determinadas sustancias volátiles

- Pureza

Este descriptor permite al catador evaluar la nitidez del vino. Se penalizan los defectos vitícolas, enológicos y de conservación o manipulación percibidos por el olfato. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de defectos.

- Intensidad aromática

Este descriptor permite al catador evaluar las cualidades positivas de un vino atendiendo a los aromas percibidos y su intensidad.

- Complejidad aromática

Este descriptor permite al catador evaluar la diversidad y riqueza de la paleta aromática atendiendo a la combinación de aromas diversos y cambiantes, asociados con el desarrollo, la concentración, la finura y la elegancia de los olores.

Sabor

Toda la gama de sensaciones percibidas en la boca por los sentidos del gusto y el olfato estimulados por el vino

- Pureza

Este descriptor permite al catador evaluar la nitidez del vino. Se penalizan los defectos vitícolas, enológicos y de conservación o manipulación percibidos por el gusto. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de defectos.

- Intensidad de los sabores

Este descriptor permite al catador evaluar las cualidades positivas de un vino desde el punto de vista de los sabores percibidos y su intensidad, en particular a la entrada en boca.



- Estructura y complejidad

El descriptor “estructura” permite al catador evaluar los elementos estructurales del vino (azúcares, acidez, alcohol, taninos, concentración de la fruta, influencia del roble...) atendiendo a su equilibrio y potencial de calidad.

El descriptor “complejidad” permite al catador evaluar la diversidad y riqueza de la paleta aromática atendiendo a la combinación de aromas diversos y cambiantes, asociados con la concentración, la finura o la elegancia de los sabores. En este caso, el catador evalúa la evolución del vino en el paladar.

- Persistencia

Este descriptor permite al catador evaluar cuánto perdura la sensación gustativa positiva que deja el vino tras su paso por la boca.

Impresión global

Equilibrio y armonía de la muestra de vino presentada, y valoración general

- Equilibrio y armonía

Este descriptor permite al catador evaluar la sensación global percibida en nariz y en boca atendiendo a la integración de los olores y sabores y al equilibrio global de los elementos. En cuanto a la armonía, el catador evalúa la sinergia entre los olores percibidos en nariz y los sabores percibidos en boca.

- Valoración general

Este descriptor permite al catador evaluar la calidad global del vino atendiendo al placer percibido, las virtudes del producto, y su autenticidad o carácter distintivo.

Anexo 3.2



FICHA DE CATA

VINOS ESPUMOSOS Y DE AGUJA



UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jurado	N.º	Muestra	N.º	Categoría	N.º	
		EVALUACIÓN		EXCELENTE → INSUFICIENTE		
		DESCRIPTOR				
APARIENCIA	Limpidez	5	4	3	2	1
	Color y matices	5	4	3	2	1
	Efervescencia	5	4	3	2	1
OLOR	Pureza	10	9	8	7	6
	Intensidad aromática	10	9	8	7	6
	Complejidad aromática	10	9	8	7	6
SABOR	Efervescencia	5	4	3	2	1
	Pureza	10	9	8	7	6
	Intensidad de los sabores	10	9	8	7	6
	Complejidad y persistencia	10	9	8	7	6
IMPRESIÓN GLOBAL	Equilibrio y armonía	10	9	8	7	6
	Valoración general	10	9	8	7	6
TOTAL:						
DEFECTOS:						

Firma del miembro del jurado

Firma del presidente del jurado



DEFINICIÓN DE LOS DESCRIPTORES DE VINOS ESPUMOSOS

Apariencia

Sensaciones percibidas al exponer el vino a la luz visible

- Limpidez

Este descriptor permite al catador evaluar el brillo y la transparencia del vino. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de turbidez.

- Color y matices

Este descriptor permite al catador evaluar el color básico del producto y sus matices (atributos cromáticos secundarios)

- Efervescencia

Este descriptor permite al catador evaluar la finura (tamaño) de las burbujas y su abundancia (potencia de la corona).

Se evalúa la corona, es decir, la espuma que se forma en la superficie del vino. La presencia de 3 o 4 alturas de burbujas se valora positivamente. Las burbujas deben ser finas y pequeñas; la corona, persistente.

Olor

Sensaciones percibidas por el sentido del olfato, debido al estímulo de determinadas sustancias volátiles

- Pureza

Este descriptor permite al catador evaluar la nitidez del vino. Se penalizan los defectos vitícolas o enológicos percibidos por el olfato. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de defectos.

- Intensidad aromática

Este descriptor permite al catador evaluar las cualidades positivas de un vino atendiendo a los aromas percibidos y su intensidad.

- Complejidad aromática

Este descriptor permite al catador evaluar la diversidad y riqueza de la paleta aromática atendiendo a la combinación de aromas diversos y cambiantes, asociados con el desarrollo, la concentración, la finura y la elegancia de los olores.

Sabor

Toda la gama de sensaciones percibidas en la boca por los sentidos del gusto y el olfato estimulados por el vino espumoso

Certificado conforme Chişinău, 20 de junio de 2025

El Director General de la OIV

Secretaria de la Asamblea General

John BARKER



- **Efervescencia**

Este descriptor permite al catador evaluar la persistencia de las burbujas (tiempo durante el cual son perceptibles e integración total del dióxido de carbono en el vino).

Las burbujas finas, homogéneas y persistentes se valoran positivamente.

Por el contrario, las burbujas grandes, agresivas, heterogéneas y poco persistentes se valoran negativamente.

- **Pureza**

Este descriptor permite al catador evaluar la nitidez del vino. Se penalizan los defectos vitícolas o enológicos percibidos por el gusto. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de defectos.

- **Intensidad de los sabores**

Este descriptor permite al catador evaluar las cualidades positivas de un vino desde el punto de vista de los sabores percibidos y su intensidad, en particular a la entrada en boca.

- **Complejidad y persistencia**

El descriptor “complejidad” permite al catador evaluar la diversidad y riqueza de la paleta aromática atendiendo a la combinación de aromas diversos y cambiantes, asociados con la concentración, la finura o la elegancia de los sabores. En este caso, el catador evalúa la evolución del vino en el paladar.

El descriptor “persistencia” permite al catador evaluar cuánto perdura la sensación gustativa positiva que deja el vino tras su paso por la boca.

Impresión global

Equilibrio y armonía de la muestra de vino espumoso presentada, y valoración general

- **Equilibrio y armonía**

Este descriptor permite al catador evaluar la sensación global percibida en nariz y en boca atendiendo a la integración de los olores y sabores y al equilibrio global de los elementos. En cuanto a la armonía, el catador evalúa la sinergia entre los olores percibidos en nariz y los sabores percibidos en boca.

- **Valoración general**

Este descriptor permite al catador evaluar la calidad global del vino atendiendo al placer percibido, la singularidad del producto, y su autenticidad o carácter distintivo.

Anexo 3.3



FICHA DE CATA	BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA
---------------	---



Jurado	N.º	Muestra	N.º	Categoría	N.º	
		EVALUACIÓN		EXCELENTE → INSUFICIENTE		
		DESCRIPTOR				
APARIENCIA	Limpidez	5	3	1		
	Color y viscosidad	5	4	3	2	1
OLOR	Pureza	10	9	8	7	6
	Intensidad aromática	10	9	8	7	6
	Complejidad aromática	10	9	8	7	6
SABOR	Pureza	10	9	8	7	6
	Intensidad de los sabores	10	9	8	7	6
	Estructura y complejidad	10	9	8	7	6
	Persistencia	10	9	8	7	6
IMPRESIÓN GLOBAL	Equilibrio y armonía	10	9	8	7	6
	Valoración general	10	9	8	7	6
TOTAL:						
DEFECTOS:						

Firma del miembro del jurado

Firma del presidente del jurado



Apariencia

Sensaciones percibidas al exponer la bebida espirituosa a la luz visible

- Limpidez

Este descriptor permite al catador evaluar la turbidez de la bebida espirituosa. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de turbidez.

- Color y viscosidad

Este descriptor permite al catador evaluar el color básico del producto y su tendencia a adherirse a la copa. En el caso de las bebidas espirituosas blancas, solo se evaluará la viscosidad.

Olor

Sensaciones percibidas por el sentido del olfato, debido al estímulo de determinadas sustancias volátiles

- Pureza

Este descriptor permite al catador evaluar la nitidez de la bebida espirituosa. Se penalizan los defectos técnicos percibidos por el olfato. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de defectos.

- Intensidad aromática

Este descriptor permite al catador evaluar las cualidades positivas de una bebida espirituosa atendiendo a los aromas percibidos y su intensidad, así como a la categoría del producto.

- Complejidad aromática

Este descriptor permite al catador evaluar la diversidad y riqueza de la paleta aromática atendiendo a la combinación de aromas diversos y cambiantes, asociados con el desarrollo, la concentración, la finura y la elegancia de los olores.

Sabor

Toda la gama de sensaciones percibidas en la boca por los sentidos del gusto y el olfato estimulados por el vino

- Pureza

Este descriptor permite al catador evaluar la nitidez de la bebida espirituosa. Se penalizan los defectos técnicos percibidos por el gusto. La puntuación máxima se corresponde con la ausencia total de defectos.

- Intensidad de los sabores



Este descriptor permite al catador evaluar las cualidades positivas de una bebida espirituosa desde el punto de vista de los sabores percibidos y su intensidad, en particular a la entrada en boca.

- Estructura y complejidad

El descriptor “estructura” permite al catador evaluar la calidad del alcohol como elemento estructural de la bebida espirituosa. No debe ser excesivamente agresivo o punzante. En el caso de las bebidas espirituosas con crianza en madera, el catador evaluará también la calidad de la estructura debida a la madera.

El descriptor “complejidad” permite al catador evaluar la diversidad y riqueza de la paleta aromática atendiendo a la combinación de aromas diversos y cambiantes, asociados con la concentración, la finura o la elegancia de los sabores. En este caso, el catador evalúa la evolución de la bebida espirituosa en el paladar.

- Persistencia

Este descriptor permite al catador evaluar cuánto perdura la sensación gustativa positiva que deja la bebida espirituosa tras su paso por la boca.

Impresión global

Equilibrio y armonía de la muestra presentada, y valoración general

- Equilibrio y armonía

Este descriptor permite al catador evaluar la sensación global percibida en nariz y en boca atendiendo a la integración de los olores y sabores y al equilibrio global de los elementos. En cuanto a la armonía, el catador evalúa la sinergia entre los olores percibidos en nariz y los sabores percibidos en boca.

- Valoración general

Este descriptor permite al catador evaluar la calidad global de la bebida espirituosa atendiendo al placer percibido, la singularidad del producto, y su autenticidad o carácter distintivo.