RISOLUZIONE OIV-OENO 671A-2025

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

AVVISO: *La presente risoluzione sostituisce la risoluzione seguente:*

- OIV/CONCOURS 332A/2009, "REGOLAMENTO OIV SUI CONCORSI INTERNAZIONALI DI VINI E DI BEVANDE SPIRITOSE D'ORIGINE VITIVINICOLA"

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 iv dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATO che sono state introdotte alcune modifiche riguardanti progetti di risoluzione già adottati in passato: OIV/ECO 287/2010, OIV-ECO 523-2016, OIV-ECO 647-2020,

CONSIDERATI i lavori e le proposte del gruppo di lavoro, formato da diverse delegazioni e due osservatori, sulla revisione del regolamento OIV sui concorsi internazionali di vini e bevande spiritose di origine vitivinicola (revisione della risoluzione OIV/CONCOURS 332A/2009 e revisione della risoluzione OIV/CONCOURS 332B/2209),

CONSIDERATE le risoluzioni OIV-OENO 671B-2023, in cui figura un articolo in cui si indica che gli organizzatori dei concorsi devono integrare e rispettare il regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR), e OIV-OENO 671C-2024, che elimina la medaglia di bronzo dal sistema di attribuzione dei premi descritto all'articolo 14, poiché ritenuta meno rappresentativa rispetto alle medaglie d'argento e oro, e, inoltre, raramente consegnata nel sistema attuale della distribuzione delle medaglie OIV,

CONSIDERATA la proposta di revisionare le schede di degustazione descritte negli allegati 3.1, 3.2, 3.3,

RACCOMANDA di proporre delle nuove schede di degustazione (allegati 3.1; 3.2; 3.3), i cui benefici si potrebbero riassumere come segue:

- Più comprensibili per degustatori internazionali,
- Più adatte a uno strumento digitale,
- Più semplici, per poter rafforzare la solidità dei risultati, soprattutto per concorsi dove si degustano un numero elevato di campioni,

CONSIDERATA la proposta di adattare l'attuale allegato 3.4 in base alla nuova scheda di degustazione proposta e dunque di rivedere la definizione di ciascun descrittore indicato nelle schede di degustazione,

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025

Il Direttore Generale dell' OIV

Segretario dell'Assemblea Generale

John BARKER

© OIV 2025

DECIDE di sostituire il Regolamento OIV sui concorsi internazionali di vini e di bevande spiritose d'origine vitivinicola, OIV/CONCOURS 332A/2009, con le seguenti linee guida:

DECIDE che le presenti linee guida entreranno in vigore al più tardi un anno dopo la loro adozione, consentendo in tal modo un periodo di adattamento dei regolamenti dei concorsi.

LINEE GUIDA DELL'OIV SUI CONCORSI INTERNAZIONALI DI VINI, BEVANDE SPIRITOSE D'ORIGINE VITIVINICOLA E MISTELLE

Articolo 1: DEFINIZIONE E OBIETTIVI

Ai sensi delle presenti linee guida 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 delle presenti linee guida.

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,
- Migliorare il livello tecnico e scientifico dei produttori,
- Contribuire all'espansione della loro cultura.

Articolo 2: CAMPO DI APPLICAZIONE / 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.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Articolo 3: MODALITÀ 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 (CLASSIFICAZIONE DEI CAMPIONI NELLE 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[1] 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 4: CONTROLLO E IMMAGAZZINAMENTO DEI CAMPIONI RICEVUTI

4.1. 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 delle presenti linee guida.

4.2. Deve conservare i campioni in un locale sicuro e in condizioni di temperatura e d'ambiente che ne garantiscano una buona conservazione.

Articolo 5: 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.

[1] Come definito nella risoluzione OIV-ECO 492-2013.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Articolo 6: DESIGNAZIONE DEI GIURATI

6.1 L'organizzatore responsabile del concorso designa i giurati. Può chiedere all'OIV di suggerire nomi di esperti con esperienza nell'analisi sensoriale, provenienti da diversi paesi.

6.2. 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.

6.3. In una giuria occorre rispettare la maggiore varietà geografica possibile delle origini dei giurati. In una stessa giuria, i giurati, a maggioranza assoluta, non devono avere la nazionalità di un solo paese. Si raccomanda che uno dei giurati rappresenti un paese consumatore dei campioni presentati.

6.4. Le giurie devono essere composte da almeno 5 persone. Il numero raccomandato è 7. In nessun caso la giuria deve essere composta per più della metà da rappresentanti nazionali.

In ogni giuria deve essere presente almeno un enologo[2].

Per quanto concerne la degustazione delle bevande spiritose, si raccomanda vivamente di includere tra i membri della giuria una persona qualificata, ad esempio un esperto nella distillazione o un degustatore con una solida conoscenza ed esperienza nell'ambito della produzione e della degustazione di bevande spiritose.

Tutti i giurati devono avere conoscenze sulle tecniche di degustazione; si raccomanda che la giuria sia composta prevalentemente da enologi o da persone con una formazione 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 del vino e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola. L'organizzatore deve fare sì che si disponga di elementi e informazioni pertinenti riguardanti i giurati, per essere in grado di dimostrare che le sue scelte rispettano gli obblighi e le raccomandazioni di cui sopra (punti 3 e 4).

6.5. Le giurie operano sotto l'autorità di un presidente.

Si raccomanda che il presidente della giuria sia un enologo o una persona con una formazione equivalente. Si può anche prevedere di avere un presidente unico. Egli assicura, insieme all'organizzatore, il funzionamento generale della giuria in conformità con l'articolo 10.

[2] Come indicato nella risoluzione OIV-ECO 492-2013.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

6.6. 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 7: 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 e di comunicazione dei risultati, e garantire la valutazione dei campioni da parte dei giurati. In particolare, l'organizzatore deve:

- Controllare e far rispettare 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. In particolare, l'organizzatore verifica ed è responsabile di tutti gli elementi elencati di seguito, dall'articolo 9 all'articolo 13,
- 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 cartacea o digitale e dei suoi descrittori, illustrata da uno o due esempi pratici,
- Garantire che i commenti di degustazione che potrebbero essere pubblicati o citati sono il risultato della degustazione realizzata in occasione del Concorso,
- Permettere la seconda degustazione di un campione, in particolare quando:
- La maggioranza dei giurati o il presidente della giuria 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 8: FUNZIONAMENTO GENERALE DELLE GIURIE

8.1. Disciplina

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

8.1.1. 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.

8.1.2. Prima del passaggio dei campioni, una scheda riassuntiva dei campioni presentati e le schede di degustazione corrispondenti sono messe a disposizione dei giurati. Le schede

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

devono contenere le indicazioni tecniche relative ai campioni. Le schede di degustazione, in formato digitale o cartaceo, devono, al momento della loro restituzione, riportare il nome o l'identificazione dei componenti della giuria e la loro 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.

8.1.3. Il presidente firma le schede per autenticarle e verificare l'introduzione corretta dei dati in caso d'utilizzo di un supporto informatico. In caso di valutazione su schede cartacee, il personale che raccoglie le schede si assicura che siano correttamente riempite.

8.1.4. Ai giurati non è lasciato un duplicato delle schede di degustazione.

8.1.5. 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.

8.2. Funzionamento della giuria

Una volta formate le giurie, i giurati devono essere riuniti per una seduta preliminare di spiegazioni e di degustazione in comune di uno o due campioni, con raffronto dei risultati tra diversi giurati. Un'attenzione particolare sarà portata alle istruzioni per l'uso della scheda di degustazione e al significato dei descrittori.

8.2.1. 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. Nella sala è vietato fumare e svapare. D'altra parte, i giurati devono evitare di utilizzare profumi che potrebbero perturbare lo svolgimento delle sessioni. È obbligatorio spegnere i telefoni portatili, o metterli in modalità silenziosa qualora si utilizzi un'applicazione specifica per il concorso. Durante le sessioni di degustazione non si possono effettuare chiamate né rispondere al telefono.

La temperatura ambiente deve essere mantenuta nella misura del possibile tra 20 e 24 °C.

8.2.2. 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.

I giurati non hanno accesso a tale sala.

Anche in questa sala è vietato fumare o svapare. Vi sarà mantenuta una disciplina severa e il silenzio è di rigore.

8.2.3. 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.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Il numero di servizio che appare sull'imballaggio deve essere diverso dal numero d'iscrizione. L'esperto commissario dell'OIV controlla e convalida il modo in cui è garantito l'anonimato del campione.

Dopo il controllo del numero di servizio e con l'accordo del presidente della giuria, il riempimento dei bicchieri deve essere realizzato nella sala di degustazione dinanzi ad ogni giurato.

8.2.4. Ogni giurato riceve un numero d'ordine permanente. Dispone di una sede e di un posto assegnato 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.

8.2.5. Ogni campione deve essere presentato in un calice di qualità pulito e adeguato alla categoria della bevanda o almeno del tipo internazionale normalizzato (ISO 3591 :1977). È a discrezione di ogni giuria decidere quando cambiare il calice per la degustazione delle diverse serie di vini. Devono essere messi a disposizione dei calici puliti qualora siano richiesti.

8.2.6. Le sessioni di degustazione hanno luogo preferibilmente la mattina. Ogni giurato non può in alcun caso degustare più di 45 campioni al giorno, senza considerare i campioni di prova o di riferimento e senza pregiudizio per le degustazioni eventualmente rimandate dal presidente della giuria nel caso in cui il vino della prima bottiglia abbia un difetto.

Ad eccezione delle categorie di vini dolci non fortificati con zucchero residuo proveniente da uva, mistelle, vini liquorosi e vini invecchiati sotto un velo di lieviti flor (NS-Mi-L-Y, nell'allegato I) questi 45 campioni devono essere degustati in tre sessioni di circa 15 campioni.

Il regolamento del concorso deve fornire indicazioni esplicite e dettagliate su come agire nel caso in cui venga superato il numero massimo di campioni da degustare entro il limite di 50 campioni al giorno.

In caso di sessioni di degustazione comprendenti più categorie di vino, vige la seguente regola:

- In due sessioni di circa 15 campioni di vino di diverse categorie (allegato I), ad eccezione delle categorie NS-Mi-L-Y, che possono essere integrate da una sessione di circa 10 campioni delle categorie NS-Mi-L-Y; si svolgono tutte e tre le sessioni al mattino o due sessioni al mattino e una al pomeriggio.

Deve essere seguito l'ordine di presentazione dei campioni descritto nell'articolo 10 del presente regolamento.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Il regolamento specifico del concorso deve fornire indicazioni esplicite e dettagliate su come agire nel caso in cui venga superato il numero massimo di campioni da degustare entro il limite di 45 campioni al giorno.

Per i concorsi dei vini delle categorie NS-Mi-L-Y, i campioni devono essere degustati in 3 sessioni di circa 12 campioni ciascuna, per un massimo di 40 campioni al giorno; questa indicazione deve essere fornita esplicitamente nel regolamento specifico del concorso.

Per le bevande spiritose d'origine vitivinicola, la valutazione 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 35 campioni al giorno, un'informazione precisa deve essere esplicitamente menzionata nel regolamento del concorso.

Esiste un'eccezione che consente di degustare in sequenza vini e bevande spiritose, come indicato all'articolo 10.3.

8.3. Presentazione dei vini e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola.

Ogni prodotto è degustato individualmente e non comparativamente.

8.4. Pause

Tra ogni serie sarà prevista una pausa almeno di 15 minuti, in una sala separata, 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 valutazione. Bisognerà lavare le mani prima di accedere nuovamente alla sala di degustazione.

Articolo 9: ORDINE DI PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI E TEMPERATURE

9.1. 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, annata, tasso di zucchero, carattere legnoso o non legnoso. Queste serie devono, inoltre, essere esaminate in un ordine razionale.

9.1.1. I campioni sono degustati per giuria e per sessione, nell'ordine seguente:

1. Bianchi effervescenti
2. Bianchi tranquilli
3. Bianchi con macerazione3
4. Rosé effervescenti

[3] OIV-ECO 647-2020

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

5. Rosé tranquilli
6. Rossi effervescenti
7. Rossi tranquilli
8. Vini dolci non fortificati con zucchero residuo proveniente dall'uva (vini di ghiaccio, vini botritizzati, vini di paglia)
9. Mistelle
10. Vini liquorosi (fortificati)
11. Vini invecchiati sotto un velo di lieviti flor (fortificati e non fortificati)
12. Bevande ottenute mediante la dealcolizzazione parziale di vino con un titolo alcolometrico volumico compreso tra 0,5% vol. e il titolo alcolometrico volumico minimo applicabile del vino o del vino speciale per volume
13. Bevande ottenute mediante la dealcolizzazione di vino con un titolo alcolometrico volumico inferiore a 0,5% vol.

9.1.2. Le bevande spiritose d'origine vitivinicola 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

9.2. L'organizzatore garantisce la ripartizione dei campioni tra le giurie.

9.3. Considerata la diversa natura dei prodotti e il diverso tenore alcolico, vini e bevande spiritose non devono essere degustate nella stessa sessione, come indicato all'articolo 8.2.6.

Eccezionalmente, quando è presente solo un numero di campioni di bevande spiritose ridotto per una determinata categoria tale da non consentire la costituzione di una serie completa, tali campioni possono essere serviti dopo una breve serie di vini.

9.4. Prima di ogni sessione di degustazione, è imperativo presentare ai giurati un prodotto come campione "di riscaldamento". Tale degustazione "di riscaldamento" deve svolgersi in condizioni analoghe a quelle della degustazione. Il prodotto sarà di preferenza dello stesso tipo della serie prevista. La degustazione e la votazione di tale campione "di riscaldamento" si devono discutere in comune nella propria giuria.

9.5. Si deve fare tutto il possibile affinché 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

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

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

Articolo 10: DESCRIZIONE DELLA SCHEDA DI DEGUSTAZIONE (cfr. allegati 3.1, 3.2 e 3.3)

Si raccomanda vivamente di usare le schede digitali di degustazione per la valutazione. Le schede di degustazione cartacee dovrebbero essere usate solo in caso di malfunzionamento della strumentazione digitale o previa comunicazione all'OIV, da effettuarsi prima dell'inizio del concorso.

Ogni esperto dispone dell'applicazione, con l'utilizzo del proprio smartphone o tablet, dove si trova la scheda di degustazione digitalizzata corrispondente al campione da degustare, e delle definizioni dei descrittori utilizzati. Nel caso in cui non si usi la strumentazione digitale o nel caso in cui essa non contenga l'elenco dei descrittori, deve essere fornito, in un documento separato, l'elenco dei descrittori con le relative definizioni, possibilmente tradotto nelle diverse lingue dell'OIV.

Le schede di degustazione in formato digitale e cartaceo devono essere redatte in lingue comprensibili per i giurati.

Uno spazio è riservato alle osservazioni eventuali riguardanti ogni carattere organolettico.

Ogni scheda digitale o cartacea deve riportare 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 (allegati da 3.1 a 3.3). Sono destinate a garantire una comprensione identica dei termini utilizzati da tutti i giurati.

10.1. Scheda di degustazione vino:

Per la degustazione dei vini tranquilli, il modello di scheda OIV-UIOE utilizzato è conforme a quello dell'allegato 3.1.

Per la degustazione dei vini effervescenti e frizzanti, il modello di scheda OIV-UIOE utilizzato è conforme a quello dell'allegato 3.2.

10.2. 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 dell'allegato 3.3.

Articolo 11: RUOLO DEI GIURATI

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

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Il giurato valuta ciascun campione utilizzando la scheda di degustazione cartacea o digitalizzata dell'OIV. Il giurato valuta ciascun descrittore su una scala continua. Al momento delle degustazione e valutazione dei campioni, non sono ammessi scambi e conversazioni tra i giurati. Una volta terminata la degustazione, il giurato conferma la valutazione sempre attraverso l'utilizzo dell'applicazione digitale, nel caso in cui il concorso preveda l'uso di sistemi informatici, oppure firmando una scheda di valutazione cartacea, qualora non sia disponibile l'applicazione digitale. Quando è stata confermata la valutazione del campione, i giurati possono scambiarsi la parola.

Articolo 12: TRASCRIZIONE E CALCOLO DEI RISULTATI

Il segretariato deve verificare che la scheda sia compilata in tutte le sue parti o controllare il punteggio totale assegnato dal giurato.

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 scartare i punteggi che sono superiori o inferiori di sette punti rispetto al voto medio. I giurati devono essere informati anticipatamente in merito alla scelta del metodo da usare.

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 13: 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. Se questa percentuale viene superata, i campioni che hanno ottenuto i punteggi più bassi vengono eliminati.

I campioni che hanno ottenuto un determinato numero di punti in una degustazione vengono classificati in base alle seguenti categorie di premiazione:

- Grande oro: almeno 93 punti,
- Oro: almeno 89 punti,
- Argento: almeno 85 punti.

A condizione che i produttori ne siano informati anticipatamente nel regolamento di ciascun concorso:

- I premi possono essere suddivisi in gruppi. Nel caso dei vini, ad esempio, in base al tenore zuccherino (ad es. più di 45 g/L), al contenuto di CO_2, al colore o all'annata. In tal caso, la somma dei premi di ciascun gruppo non deve eccedere il 30% del totale dei campioni presentati in ogni gruppo.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025

Il Direttore Generale dell' OIV

Segretario dell'Assemblea Generale

John BARKER

© OIV 2025

- È possibile prevedere un solo vincitore per ciascun livello di premiazione. In tal caso, i vincitori vengono classificati unicamente in base al loro livello. Se si eccede il 30%, i campioni a cui è stato assegnato il punteggio più basso vengono scartati.

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 primo capoverso.

Articolo 14: 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 controetichetta o fascetta, 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

CLASSIFICAZIONE DEI CAMPIONI IN DIVERSE CATEGORIE

		Descrizione della categoria e della sottocategoria	Codice categoria
		VINI FERMI	
		VINI BIANCHI FERMI DA VITIGNI NON AROMATICI	**W**

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

		(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica inferiore a 0,5 bar a 20 °C)	
		Vini bianchi contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri (secchi)	W-1
		Vini bianchi contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri (abboccati)	W-2
		Vini bianchi contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri (amabili)	W-3
		Vini bianchi contenenti più di 45 g/L di zuccheri (dolci)	W-4
		VINI BIANCHI FERMI DA VITIGNI AROMATICI **(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica inferiore a 0,5 bar a 20 °C)**	**WAr**
		Vini bianchi contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri (secchi)	WAr-1
		Vini bianchi contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri (abboccati)	WAr-2
		Vini bianchi contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri (amabili)	WAr-3
		Vini bianchi contenenti più di 45 g/L di zuccheri (dolci)	WAr-4
		VINI BIANCHI FERMI CON MACERAZIONE (ORANGE WINE) **(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica inferiore a 0,5 bar a 20 °C)**	**O**
		Vini bianchi con macerazione contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri (secchi)	O-1
		Vini bianchi con macerazione contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri (abboccati)	O-2
		Vini bianchi con macerazione contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri (amabili)	O-3
		Vini bianchi con macerazione contenenti più di 45 g/L di zuccheri (dolci)	O-4
		VINI ROSATI FERMI **(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica inferiore a 0,5 bar a 20 °C)**	**Ro**
		Vini rosati contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri (secchi)	Ro-1
		Vini rosati contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri (abboccati)	Ro-2
		Vini rosati contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri (amabili)	Ro-3
		Vini rosati contenenti più di 45 g/L di zucchero (dolci)	Ro-4
		VINI ROSSI FERMI	**R**

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025

Il Direttore Generale dell' OIV

Segretario dell'Assemblea Generale

John BARKER

© OIV 2025

		(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica inferiore a 0,5 bar a 20 °C)	
		Vini rossi contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri (secchi)	R-1
		Vini rossi contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri (abboccati)	R-2
		Vini rossi contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri (amabili)	R-3
		Vini rossi contenenti più di 45 g/L di zuccheri (dolci)	R-4

		VINI EFFERVESCENTI	
		VINI FRIZZANTI **(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica compresa fra 0,5 e 2,5 bar a 20 °C, CO_2 esclusivamente da fermentazione)** (ad es., *de aguja*, *pétillant*, ecc.)	
		VINI BIANCHI E BLANC DE NOIR	**sSW**
		Vini bianchi frizzanti contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	sSW-1
		Vini bianchi frizzanti contenenti più di 4 g/L di zuccheri	sSW-2
		VINI ROSATI	**sSRo**
		Vini rosati frizzanti contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	sSRo-1
		Vini rosati frizzanti contenenti più di 4 g/L di zuccheri	sSRo-2
		VINI ROSSI	**sSR**
		Vini rossi frizzanti contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	sSR-1
		Vini rossi frizzanti contenenti più di 4 g/L di zuccheri	sSR-2
		VINI SPUMANTI **(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica superiore a 2,5 bar[4] a 20 °C, CO_2 esclusivamente da fermentazione)**	
		VINI SPUMANTI BIANCHI E BLANC DE NOIR	**SW**

[4] Per bottiglie con una capacità inferiore a 0,25 L, la sovrappressione minima è ridotta a 3 bar a 20 °C.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

		Vini spumanti bianchi contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	SW-1
		metodo classico	SW-1*tr*
		metodo in autoclave	SW-1*ta*
		Vini spumanti bianchi contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	SW-2
		metodo classico	SW-2*tr*
		metodo in autoclave	SW-2*ta*
		Vini spumanti bianchi contenenti da 32,1 g/L a 50 g/L di zuccheri	SW-3
		metodo classico	SW-3*tr*
		metodo in autoclave	SW-3*ta*
		Vini spumanti bianchi contenenti più di 50 g/L di zuccheri	SW-4
		metodo classico	SW-4*tr*
		metodo in autoclave	SW-4*ta*
		VINI SPUMANTI ROSATI	**SRo**
		Vini spumanti rosati contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	SRo-1
		metodo classico	SRo-1*tr*
		metodo in autoclave	SRo-1*ta*
		Vini spumanti rosati contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	SRo-2
		metodo classico	SRo-2*tr*
		metodo in autoclave	SRo-2*ta*
		Vini spumanti rosati contenenti da 32,1 g/L a 50 g/L di zuccheri	SRo-3
		metodo classico	SRo-3*tr*
		metodo in autoclave	SRo-3*ta*
		Vini spumanti rosati contenenti più di 50 g/L di zuccheri	SRo-4
		metodo classico	SRo-4*tr*
		metodo in autoclave	SRo-4*ta*
		VINI SPUMANTI ROSSI	**SR**

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025

Il Direttore Generale dell' OIV

Segretario dell'Assemblea Generale

John BARKER

© OIV 2025

OIV

		Vini spumanti rossi contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	SR-1
		metodo classico	SR-1*tr*
		metodo in autoclave	SR-1*ta*
		Vini spumanti rossi contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	SR-2
		metodo classico	SR-2*tr*
		metodo in autoclave	SR-2*ta*
		Vini spumanti rossi contenenti da 32,1 g/L a 50 g/L di zuccheri	SR-3
		metodo classico	SR-3*tr*
		metodo in autoclave	SR-3*ta*
		Vini spumanti rossi contenenti più di 50 g/L di zuccheri	SR-4
		metodo classico	SR-4*tr*
		metodo in autoclave	SR-4*ta*
		VINI FRIZZANTI o VINI FRIZZANTI GASSIFICATI **(vini con una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica compresa tra 0,5 e 2,5 bar a 20 °C, CO_2 parzialmente o totalmente esogena)**	
		VINI BIANCHI FRIZZANTI	**PW**
		Vini bianchi frizzanti contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	PW-1
		Vini bianchi frizzanti contenenti più di 4 g/L di zuccheri	PW-2
		VINI ROSATI FRIZZANTI	**PRo**
		Vini rosati frizzanti contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	PRo-1
		Vini rosati frizzanti contenenti più di 4 g/L di zuccheri	PRo-2
		VINI ROSSI FRIZZANTI	**PR**
		Vini rossi frizzanti contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	PR-1
		Vini rossi frizzanti contenenti più di 4 g/L di zuccheri	PR-2

		ALTRI VINI (elaborazioni speciali)	

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

		Vini dolci non fortificati con zucchero residuo proveniente da uva (ad es., vini di ghiaccio, vini botritizzati, vini di paglia e simili)	**NS**
		Vini naturalmente dolci da vitigni non aromatici	NS-1
		Vini naturalmente dolci da vitigni aromatici	NS-2
		MISTELLE (ottenute da mosti d'uva fortificati prima della fermentazione)	**Mi**
		VINI LIQUOROSI (vini con o senza addizione di alcol)	**L**
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico compreso fra 15% e 18%	
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico inferiore a 18% contenenti al massimo 6 g/L di zuccheri	LL-1
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico inferiore a 18% contenenti da 6,1 a 40 g/L di zuccheri	LL-2
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico inferiore a 18% contenenti da 40,1 a 80 g/L di zuccheri	LL-3
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico inferiore a 18% contenenti più di 80 g/L di zuccheri	LL-4
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico compreso fra 18% e 22%	
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico superiore a 18% contenenti al massimo 6 g/L di zuccheri	LH-1
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico superiore a 18% contenenti da 6,1 a 40 g/L di zuccheri	LH-2
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico superiore a 18% contenenti da 40,1 a 80 g/L di zuccheri	LH-3
		Vini liquorosi con titolo alcolometrico superiore a 18% contenenti più di 80 g/L di zuccheri	LH-4
		VINI INVECCHIATI SOTTO UN VELO DI LIEVITI FLOR	**Y**
		Vini invecchiati sotto un velo di lieviti con un titolo alcolometrico inferiore al 15%	
		Vini sotto velo di lieviti con un titolo alcolometrico inferiore al 15% contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	YL-1

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

		Vini sotto velo di lieviti con un titolo alcolometrico inferiore al 15% contenenti da 4,1 a 20 g/L di zuccheri	YL-2
		Vini sotto velo di lieviti con un titolo alcolometrico inferiore al 15% contenenti più di 20 g/L di zuccheri	YL-3
		Vini invecchiati sotto un velo di lieviti con un titolo alcolometrico superiore al 15%	
		Vini sotto velo di lieviti con un titolo alcolometrico superiore al 15% contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	YH-1
		Vini sotto velo di lieviti con un titolo alcolometrico superiore al 15% contenenti da 4,1 a 20 g/L di zuccheri	YH-2
		Vini sotto velo di lieviti con un titolo alcolometrico superiore al 15% contenenti più di 20 g/L di zuccheri	YH-3
		VINI A TENORE ALCOLICO MODIFICATO MEDIANTE DEALCOLIZZAZIONE	**D**
		Vini con un titolo alcolometrico ridotto mediante dealcolizzazione pari ad almeno l'8,5%	D-1

		BEVANDE SPIRITOSE DI ORIGINE VITIVINICOLA	**SB**
		Acquaviti di vino	SB-1
		Brandy/Weinbrand	SB-2
		Acquaviti di uve	SB-3
		Acquaviti di uve secche	SB-4
		Acquaviti di vinaccia	SB-5
		Acquaviti di fecce di vino	SB-6

		BEVANDE OTTENUTE MEDIANTE DEALCOLIZZAZIONE PARZIALE DI VINO **titolo alcolometrico > 0,5 % vol.**	**BEV1**
		Bevande con un titolo alcolometrico più basso, modificate mediante dealcolizzazione, inferiore all'8,5%	BEV1-8.5
		Bevande con un titolo alcolometrico più basso, modificate mediante dealcolizzazione, inferiore al 4,0%	BEV1-4.0

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

		BEVANDE OTTENUTE MEDIANTE DEALCOLIZZAZIONE DI VINO titolo alcolometrico < 0,5 % vol.	**BEV2**

Qualora determinate categorie siano scarsamente rappresentate e si intenda favorire che determinati tipi di vini ottengano più medaglie, l'organizzatore del concorso può decidere di accorpare più categorie in una categoria più ampia. Le categorie alle quali verrà assegnato il 30% delle medaglie devono essere previamente comunicate agli osservatori del concorso enologico, in qualsiasi momento precedente l'inizio della valutazione. La comunicazione non può in nessun caso avvenire successivamente. In assenza di una comunicazione in merito all'applicazione di categorie specifiche, si intende che verranno rispettate le categorie indicate nell'allegato I.

Schede di valutazione da utilizzare in base alle categorie:

- Per le sottocategorie della categoria dei vini fermi (W, WAr, O, Ro, R), va usata la scheda di degustazione per i vini fermi (allegato 3.1),
- Per le sottocategorie delle categorie dei vini frizzanti, dei vini spumanti, dei vini frizzanti o vini frizzanti gassificati (sSW, sSRo, sSR, SW, SRo, SR, PW, PRo, PR), va usata la scheda di degustazione per i vini spumanti (allegato 3.2),
- Per le sottocategorie della categoria "Altri vini" (NS, Mi, L, Y, D), va usata la scheda di degustazione dei vini fermi (allegato 3.1),
- Per i campioni della categoria delle bevande spiritose di origine vitivinicola (SB), va usata la scheda di degustazione delle bevande spiritose (allegato 3.3),
- Per i bevande ottenute mediante dealcolizzazione parziale del vino (BEV1) e bevande ottenute mediante dealcolizzazione del vino (BEV2), nel caso di sovrapressione dovuta all'anidride carbonica inferiore a 0,5 bar a 20 °C, va usata la scheda di degustazione per i vini fermi (allegato 3.1), mentre nel caso di sovrapressione dovuta all'anidride carbonica superiore o uguale a 0,5 bar a 20 °C, va usata la scheda di degustazione per i vini spumanti (allegato 3.2).

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 alcolimetrico volumico a 20 gradi centigradi % vol.
2. Zuccheri (glucosio + fruttosio) g/L
3. Acidità totale meq/L
4. Acidità volatile meq/L

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

5. Biossido di zolfo (SO_2) totale mg/L
6. Biossido di zolfo (SO_2) 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 alcolimetrico 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.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Allegato 3.1

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin	SCHEDA DI DEGUSTAZIONE	VINI FERMI

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°

	DESCRITTORE / VALUTAZIONE	ECCELLENTE → INADEGUATO				
VISTA	Limpidezza	5		3		1
	Colore e tonalità	5	4	3	2	1
OLFATTO	Purezza	10	9	8	7	6
	Intensità aromatica	10	9	8	7	6
	Complessità aromatica	10	9	8	7	6
GUSTO	Purezza	10	9	8	7	6
	Intensità di gusto	10	9	8	7	6
	Struttura e complessità	10	9	8	7	6
	Persistenza	10	9	8	7	6
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Equilibrio e armonia	10	9	8	7	6
	Apprezzamento generale	10	9	8	7	6
TOTALE:						
DIFETTI:						

Firma del giurato

Firma del presidente della giuria

DEFINIZIONE DEI DESCRITTORI DEI VINI FERMI

Vista

Impressioni sensoriali percepite quando il vino è esposto a irradiazioni visibili

- Limpidezza

Questo descrittore consente al degustatore di valutare la torbidità di un vino. Per questo descrittore, la totale assenza di torbidità equivale al massimo punteggio.

- **Colore e tonalità**

Questo descrittore permette al degustatore di valutare il colore principale del prodotto e le sue sfumature (tonalità secondarie).

Olfatto

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

- Purezza

Questo descrittore consente al degustatore di valutare la franchezza di un vino. Si penalizzano i difetti di origine viticola o enologica dovuti alla conservazione impropria o alla manipolazione del vino percepiti dal degustatore all'olfatto. Per questo descrittore, la totale assenza di difetti corrisponde al punteggio massimo.

- Intensità aromatica

Questo descrittore permette al degustatore di valutare l'insieme delle proprietà e caratteristiche positive di un vino, tenendo conto degli aromi percepiti e della loro intensità.

- Complessità aromatica

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la diversità e la ricchezza della paletta aromatica mediante la percezione della combinazione di sfumature odorose diverse, in base alla loro progressione, concentrazione, finezza ed eleganza.

Gusto

Insieme delle sensazioni percepite in bocca dai sistemi gustativo e olfattivo quando vengono stimolati dal vino

- Purezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la franchezza di un vino. Si penalizzano i difetti di origine viticola, enologica, dovuti alla conservazione impropria o alla manipolazione del vino percepiti dal degustatore all'assaggio. Per questo descrittore, la totale assenza di difetti corrisponde al punteggio massimo.

- Intensità di gusto

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Questo descrittore permette al degustatore di valutare l'insieme delle proprietà e caratteristiche positive di un vino, tenendo conto dei sapori percepiti e della loro intensità, in particolare al primo impatto con il palato.

- Struttura e complessità

Il descrittore "struttura" permette al degustatore di valutare gli elementi che determinano la struttura di un vino (zuccheri, acidità, alcol, tannini, concentrazione di percezioni fruttate, influenza del legno, ecc.) e che si associano all'equilibrio e alle potenzialità qualitative.

Il descrittore "complessità" permette al degustatore di valutare la diversità e la ricchezza della paletta aromatica mediante la percezione della combinazione di sfumature odorose diverse, in base alla loro concentrazione, finezza ed eleganza. In questo caso, il degustatore valuta la progressione del vino al palato.

- Persistenza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la durata di una gradevole sensazione gustativa residua dopo che il vino ha lasciato la bocca.

Giudizio complessivo

Equilibrio, armonia e apprezzamento generale del campione di vino presentato

- Equilibrio e armonia

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la sensazione globale percepita al naso e in bocca, caratterizzata dagli aromi e dai sapori e dall'equilibrio complessivo dei vari elementi. Per quanto riguarda l'armonia, il degustatore valuta l'azione sinergica tra gli aromi percepiti all'olfatto e i sapori percepiti in bocca.

- Apprezzamento generale

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la qualità complessiva di un vino, tenendo conto della piacevolezza percepita, delle caratteristiche qualitative positive e dell'autenticità o carattere distintivo del prodotto.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Allegato 3.2

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin	SCHEDA DI DEGUSTAZIONE	VINI SPUMANTI

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°

	DESCRITTORE / VALUTAZIONE	ECCELLENTE → INADEGUATO				
VISTA	Limpidezza	5		3		1
	Colore e tonalità	5	4	3	2	1
	Effervescenza	5	4	3	2	1
OLFATTO	Purezza	10	9	8	7	6
	Intensità aromatica	10	9	8	7	6
	Complessità aromatica	10	9	8	7	6
GUSTO	Effervescenza	5	4	3	2	1
	Purezza	10	9	8	7	6
	Intensità di gusto	10	9	8	7	6
	Complessità e persistenza	10	9	8	7	6
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Equilibrio e armonia	10	9	8	7	6
	Apprezzamento generale	10	9	8	7	6
TOTALE:						
DIFETTI:						

Firma del giurato

Firma del presidente della giuria

DEFINIZIONE DEI DESCRITTORI DEI VINI SPUMANTI

Vista

Impressioni sensoriali percepite quando il vino è esposto a irradiazioni visibili

- Limpidezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la lucentezza e la trasparenza di un vino. Per questo descrittore, la totale assenza di torbidità equivale al massimo punteggio.

- Colore e tonalità

Questo descrittore permette al degustatore di valutare il colore principale del prodotto e le sue sfumature (tonalità secondarie).

- Effervescenza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la finezza (dimensione) e l'abbondanza delle bollicine (spessore della corona).

Per l'analisi visiva, viene valutata la corona di bollicine, ovvero la spuma che si forma sulla superficie del vino. La presenza di 3 o 4 livelli di bollicine ottiene una valutazione positiva. Le bollicine devono essere piccole e di grana fine e la corona deve essere persistente.

Olfatto

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

- Purezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la franchezza di un vino. Si penalizzano i difetti di origine viticola o enologica percepiti dal degustatore all'olfatto. Per questo descrittore, la totale assenza di difetti corrisponde al punteggio massimo.

- Intensità aromatica

Questo descrittore permette al degustatore di valutare l'insieme delle proprietà e caratteristiche positive di un vino, tenendo conto degli aromi percepiti e della loro intensità.

- Complessità aromatica

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la diversità e la ricchezza della paletta aromatica mediante la percezione della combinazione di sfumature odorose diverse, in base alla loro progressione, concentrazione, finezza ed eleganza.

Gusto

Insieme delle sensazioni percepite in bocca dai sistemi gustativo e olfattivo quando vengono stimolati dal vino spumante

- Effervescenza

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la persistenza delle bollicine (quanto a lungo si percepiscono e se l'anidride carbonica è ben integrata nel vino).

Bollicine fini, regolari e persistenti sono valutate positivamente.

Al contrario, le bollicine grossolane, aggressive, irregolari e poco persistenti sono valutate negativamente.

- Purezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la franchezza di un vino. Si penalizzano i difetti di origine viticola o enologica percepiti dal degustatore all'assaggio. Per questo descrittore, la totale assenza di difetti corrisponde al punteggio massimo.

- Intensità di gusto

Questo descrittore permette al degustatore di valutare l'insieme delle proprietà e caratteristiche positive di un vino, tenendo conto degli aromi percepiti e della loro intensità, in particolare al primo impatto con il palato.

- Complessità e persistenza

Il descrittore "complessità" permette al degustatore di valutare la diversità e la ricchezza della paletta aromatica mediante la percezione della combinazione di sfumature odorose diverse, in base alla loro concentrazione, finezza ed eleganza. In questo caso, il degustatore valuta la progressione del vino al palato.

Il descrittore "persistenza" permette al degustatore di valutare la durata di una gradevole sensazione gustativa residua dopo che il vino ha lasciato la bocca.

Giudizio complessivo

Equilibrio, armonia e apprezzamento generale del campione di vino spumante presentato

- Equilibrio e armonia

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la sensazione globale percepita al naso e in bocca, caratterizzata dagli aromi e dai sapori e dall'equilibrio complessivo dei vari elementi. Per quanto riguarda l'armonia, il degustatore valuta l'azione sinergica tra gli aromi percepiti all'olfatto e i sapori percepiti in bocca.

- Apprezzamento generale

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la qualità complessiva di un vino, tenendo conto della piacevolezza percepita, delle caratteristiche positive specifiche, e dell'autenticità o carattere distintivo del prodotto.

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Allegato 3.3

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin	SCHEDA DI DEGUSTAZIONE	BEVANDE SPIRITOSE DI ORIGINE VITIVINICOLA

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°

	DESCRITTORE / VALUTAZIONE	ECCELLENTE → INADEGUATO				
VISTA	Limpidezza	5		3		1
	Colore e viscosità	5	4	3	2	1
OLFATTO	Purezza	10	9	8	7	6
	Intensità aromatica	10	9	8	7	6
	Complessità aromatica	10	9	8	7	6
GUSTO	Purezza	10	9	8	7	6
	Intensità di gusto	10	9	8	7	6
	Struttura e complessità	10	9	8	7	6
	Persistenza	10	9	8	7	6
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Equilibrio e armonia	10	9	8	7	6
	Apprezzamento generale	10	9	8	7	6
TOTALE:						
DIFETTI:						

Firma del giurato

Firma del presidente della giuria

Vista

Impressioni sensoriali percepite quando la bevanda spiritosa è esposta a irradiazioni visibili

- Limpidezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la torbidità di una bevanda spiritosa. Per questo descrittore, la totale assenza di torbidità equivale al massimo punteggio.

- Colore e viscosità

Questo descrittore permette al degustatore di valutare il colore principale del prodotto e la sua capacità di aderire alle pareti del bicchiere. Nel caso di una bevanda spiritosa incolore si valuterà unicamente la viscosità.

Olfatto

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

- Purezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la nitidezza di una bevanda spiritosa. Si penalizzano i difetti tecnici percepiti dal degustatore all'olfatto. Per questo descrittore, la totale assenza di difetti corrisponde al punteggio massimo.

- Intensità aromatica

Questo descrittore permette al degustatore di valutare l'insieme delle proprietà e caratteristiche positive di una bevanda spiritosa, tenendo conto degli aromi percepiti e della loro intensità, ma anche della categoria del prodotto.

- Complessità aromatica

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la diversità e la ricchezza della paletta aromatica mediante la percezione della combinazione di sfumature odorose diverse, in base alla loro progressione, concentrazione, finezza ed eleganza.

Gusto

Insieme delle sensazioni percepite in bocca dai sistemi gustativo e olfattivo quando vengono stimolati dalla bevanda spiritosa

- Purezza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la nitidezza di una bevanda spiritosa. Si penalizzano i difetti tecnici percepiti dal degustatore all'assaggio. Per questo descrittore, la totale assenza di difetti corrisponde al punteggio massimo.

- Intensità di gusto

Esemplare conforme Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
John BARKER

© OIV 2025

Questo descrittore permette al degustatore di valutare l'insieme delle proprietà e caratteristiche positive di una bevanda spiritosa, tenendo conto degli aromi percepiti e della loro intensità, in particolare al primo impatto con il palato.

- Struttura e complessità

Il descrittore "struttura" permette al degustatore di valutare la qualità di alcol che determina la struttura della bevanda spiritosa e che non dovrebbe essere eccessiva o troppo aggressiva. Per le bevande spiritose invecchiate in legno, il degustatore valuterà anche la qualità della struttura determinata dal passaggio in legno.

Il descrittore "complessità" permette al degustatore di valutare la diversità e la ricchezza della paletta aromatica mediante la percezione della combinazione di sfumature odorose diverse, in base alla loro concentrazione, finezza ed eleganza. In questo caso, il degustatore valuta la progressione della bevanda spiritosa al palato.

- Persistenza

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la durata di una gradevole sensazione gustativa residua dopo che il prodotto ha lasciato la bocca.

Giudizio complessivo

Equilibrio, armonia e apprezzamento generale del campione presentato

- Equilibrio e armonia

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la sensazione globale percepita al naso e in bocca, caratterizzata dagli aromi e dai sapori e dall'equilibrio complessivo dei vari elementi. Per quanto riguarda l'armonia, il degustatore valuta l'azione sinergica tra gli aromi percepiti all'olfatto e dei sapori percepiti in bocca.

- Apprezzamento generale

Questo descrittore permette al degustatore di valutare la qualità complessiva di una bevanda spiritosa, tenendo conto della piacevolezza percepita, delle caratteristiche positive specifiche e dell'autenticità o carattere distintivo del prodotto.

Esemplare certificado Chișinău, 20 giugno 2025
Il Direttore Generale dell' OIV
Segretario dell'Assemblea General
John BARKER

© OIV 2025