3° CONCURSO LATINOAMERICANO DE VINOS CASEROS Y ARTESANALES

12° CONCURSO NACIONAL DE VINOS CASEROS Y ARTESANALES

LAVALLE . MENDOZA
ARGENTINA

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Lavalle somos todos

REGLAMENTO

Artículo 1 - OBJETIVOS

El Municipio de LAVALLE organiza el 3° CONCURSO LATINOAMERICANO DE VINOS CASEROS Y ARTESALES se lleva a cabo con la Coordinación del INV, el cual tendrá lugar en la ciudad de LAVALLE-MENDOZA, el día **17 de Diciembre de 2021**, y que contará con el apoyo y acción fiscalizadora del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Este concurso tiene como objetivos:

- Estimular la producción de calidad y extender el conocimiento del vino casero y artesanal en todo el territorio nacional yLatinoamericano asociados a las características regionales y a la cultura.
- Crear la oportunidad de testear la calidad de estos productos y de tomar herramientas para su presentación a los consumidores nacionales.

Artículo 2 - PRODUCTOS ADMITIDOS EN EL CONCURSO

El Concurso está abierto, sin discriminación, a todos los vinos caseros y artesanales elaborados en el país y participantes de Latinoamérica, bajo la reglamentación vigente o las recomendaciones técnicas que no estén reñidas con disposiciones para el comercio internacional. Todos estos productos deberán presentarse envasados para la venta, con el etiquetado y la presentación comercial correspondiente.
https://sistemas.inv.gov.ar/sistemas/digesto/pdf/Resoluciones/2017/RESOL-2017-33-E-APN-INV-MA.pdf - Vino casero

https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/Resoluciones/2017/RESOL-2017-33-E-APN-INV-MA.pdf - Vino artesanal

Artículo 3 - MODALIDAD DE INSCRIPCIÓN

1. El participante interesado deberá llenar el formulario de inscripción con todos los datos requeridos y luego enviarlo a lasiguiente dirección de correo electrónico: vinoscaseroslavalle@live.com.ar, **plazo recepción de muestras hasta el día 12 de NOVIEMBRE de 2021**.

2. Para cada vino participante se deberán enviar al Comité Organizador, 2 (dos) envases en su embalaje original, etiqueta aprobada por I.N.V.

3. Se deberá pagar el arancel de cada muestra según se especifica en el formulario de inscripción.

Artículo 4 - CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS, CLASIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS

1. Los Organizadores verificarán los envíos de los vinos recibidos, como así también la documentación presentada.

2. Se procederá al registro de las muestras dando su ingreso de acuerdo a las categorías descriptas en el artículo 10 y ala nominación de las mismas mediante el ente fiscalizador.
3. Las muestras se almacenarán en condiciones de temperatura que garanticen una buena conservación de las mismas hasta el momento de la degustación.
4. La presentación de las muestras a los jurados correspondientes, se llevará a cabo en orden decreciente de acuerdo ala clasificación, al año de elaboración, teniendo en cuenta el contenido de azúcares, el grado alcohólico y el contacto con madera.

Artículo 5 - DESIGNACION DE LOS JURADOS

1. El Municipio de Lavalle junto con el INV designarán a los jurados que tendrán a cargo la evaluación de las muestras, considerando preferentemente expertos que hayan evaluado con anterioridad este tipo de vinos.

Artículo 6 - ORGANIZACION DE LA SESION DE DEGUSTACIÓN

Las muestras serán degustadas en el siguiente orden:

1. blancos
2. rosados
3. tintos

Esta clasificación de vinos tendrá en cuenta el tipo de producto, el contenido azucarino, la edad de los productos yel contacto con madera, conforme al artículo 4.

Artículo 7- TRANSCRIPCION Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS

Para llevar a cabo la evaluación de los vinos, se utilizará la ficha de cata que contempla el aspecto visual, y el examen olfativo y gustativo. Cada muestra recibirá un puntaje como resultado del veredicto final de las evaluaciones totales. Este puntaje será el resultado de una medida estadística de tendencia central, de la serie constituida por las notas que resultan del cálculo de la apreciación de cada uno de los miembros del jurado. Se procederá a la eliminación de los extremos cuando los mismos sean lo suficientemente dispares a los puntajes delconjunto.

Artículo 8- PREMIACIÓN

Las muestras obtenidas en la degustación, y en cada categoría, una cantidad determinada de puntos, reciben los siguientes rangos de recompensa: GRAN ORO, ORO y PLATA.

Las medallas atribuidas a las muestras que hayan obtenido los mejores resultados, no deben superar el 30% del total de las muestras presentadas al concurso, independientemente de los Diplomas de Participación. Los rangos de puntuación para cada galardón podrán ser ajustados a los efectos del cumplimiento de este porcentaje.

Artículo 9 - ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS EN LAS DIFERENTES CATEGORÍAS

I- VINOS BLANCOS CASEROS

	Código
• contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores	1
• contienen de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	2
• contienen de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores	3
• contienen más de 45 g/l de azúcares reductores	4

II-VI NOS ROSADOS CASEROS

• contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores	5
• contienen de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	6
• contienen de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores	7
• contienen más de 45 g/l de azúcares reductores	8

III- VINOS TINTOS CASEROS

- contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores 9
- contienen más de 4 g/l de azúcares reductores 10

IV- VINOS BLANCOS ARTESANALES

Código

- contienen como máximo 4 g/lde azúcares reductores 11
- contienen de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores 12
- contienen de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores 13
- contienen más de 45 g/l de azúcares reductores 14

VI- NOS ROSADOS ARTESANALES

- contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores 15
- contienen de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores 16
- contienen de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores 17
- contienen más de 45 g/l de azúcares reductores 18

VI- VINOS TINTOS ARTESANALES

- contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores 19
- contienen más de 4 g/l de azúcares reductores 20

Formulario de Inscripción

Envíe el formulario de inscripción COMPLETO en todos los campos y en letra mayúscula

Apellido y Nombre del elaborador:
Nº Inscripto en INV:
Persona para contactar:
Teléfonos fijo y celular:
Dirección:
Identificación del Vino (tinto/rosado o blanco):
Nombre completo del productor:
(*tal como figura en la etiqueta, requerido por INV*).

Variedad : ……..

Añada:	Alcohol:	Azúcar:

Consignar si tiene paso por madera:…….

Región de producción - Provincia-País:…….

ENVIAR ANÁLISIS CORRESPONDIENTE AL VINO PRESENTADO A:

Mail: vinoscaseroslavalle@live.com.ar

Whatsapp:+5492616226818/ +5492615784137

Fecha:…… Firma:……

La presentación de muestras tendrá un costo de:

1 muestra $1.500 (pesos mil quinientos)
A partir de la 2° muestra el costo será de $ 1.300 (pesos mil trecientos)

El participante deberá hacer el depósito en:

BANCO NACIÓN Sucursal Nº 1636 Costa de Araujo Asociación de Elaboradores de Vino Casero de LavalleCaja de Ahorro Cuentas Corrientes Especiales Nº 6320166828C.B.U.: 0110632540063203142658

AVISO IMPORTANTE

Las Muestras deberán ser enviadas al Instituto Nacional de Vitivinicultura **hasta el día 12 de noviembre de 2021.**
Departamento de Estudios Enológicos y Sensoriales; Instituto Nacional de Vitivinicultura (2615216714)
Calle San Martín 430, 5500 Ciudad de Mendoza.
Cada participante deberá chequear que la muestra llegue a destino (domicilio antes mencionado)