



Asociación de Enólogos  
del Uruguay

# Concurso Internacional

## REGLAMENTO



### 1. Los participantes

- El Concurso admite la inscripción, de vinos del cultivar Tannat elaborados en cumplimiento de la normativa vigente.
- Los participantes nacionales deberán estar inscriptos en el Registro de Industriales Bodegueros de I.NA.VI.
- Los participantes Internacionales deberán cumplir con los requisitos de sus países de Origen.
- Debe existir un stock mínimo de 1000 botellas de 75 cl de cada vino participante disponible para el mercado.

### 2. Las categorías de presentación de las muestras de vino

Declarar en la Ficha de Inscripción en lugar predeterminado si corresponde a varietal Tannat con la reglamentación vigente o a la Categoría de Corte con un mínimo de 50% del cultivar Tannat.



#### Categoría I: VINOS ROSADOS

##### Grupo A - Vinos tranquilos

Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0.5 bar a 20° C.

- \***Subgrupo 1** de vinos que contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 2** de vinos que contienen de 4.1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 3** de vinos que contienen de 12.1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 4** de vinos que contienen más de 45 g/l de azúcares reductores.

##### Grupo B - Vinos con aguja

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico que puede ir de 0.5 a 2.5 bars a 20° C.

- \***Subgrupo 5** de vinos que contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 6** de vinos que contienen más de 4 g/l de azúcares reductores.

##### Grupo C - Vinos espumantes

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2.5 bars a 20° C.

- \***Subgrupo 7** de vinos que contienen como máximo 15 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 8** de vinos que contienen de 15.1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 9** de vinos que contienen de 40.1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 10** de vinos que contienen más de 80 g/l de azúcares reductores.



#### Categoría II: VINOS TINTOS

##### Grupo A - Vinos tranquilos

Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0.5 bar a 20° C.

- \***Subgrupo 11** de vinos TANNAT jóvenes Cosechas 2008 y 2009.
  - \***Subgrupo 11.1** de vinos que contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores.
  - \***Subgrupo 11.2** de vinos que contienen más de 4 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 12** de vinos TANNAT de guarda Cosechas 2007 y anteriores.

- \***Subgrupo 12.1** de vinos que contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 12.2** de vinos que contienen más de 4 g/l de azúcares reductores.

##### Grupo B - Vinos con aguja

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico que puede ir de 0.5 a 2.5 bars a 20° C.

- \***Subgrupo 13** de vinos que contienen como máximo 4 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 14** de vinos que contienen más de 4 g/l de azúcares reductores 1.

##### Grupo C - Vinos espumantes

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2.5 bars a 20° C 19.

- \***Subgrupo 15** de vinos que contienen como máximo 15 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 16** de vinos que contienen de 15.1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 17** de vinos que contienen de 40.1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores.
- \***Subgrupo 18** de vinos que contienen más de 80 g/l de azúcares reductores.



Asociación de Enólogos  
del Uruguay

# Concurso Internacional

## REGLAMENTO



### Categoría III: VINOS Licorosos de TANNAT

#### Grupo A - Vinos Licoroso Tipo Oportos Mistelas o Similares

Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0.5 bar a 20° C

\***Subgrupo 19** de vinos Licorosos Tannat que contienen como máximo 15 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 20** de vinos Licorosos Tannat que contienen de 15.1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 21** de vinos Licorosos Tannat que contienen de 40.1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 22** de vinos Licorosos Tannat que contienen más de 80 g/l de azúcares reductores.

#### Grupo B - Vinos Licoroso de TANNAT Tipo Licorosos COMPUESTO

Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0.5 bar a 20° C.

\***Subgrupo 23** de vinos Licorosos Tannat que contienen como máximo 15 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 24** de vinos Licorosos Tannat que contienen de 15.1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 25** de vinos Licorosos Tannat que contienen de 40.1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores.

\***Subgrupo 26** de vinos Licorosos Tannat que contienen más de 80 g/l de azúcares reductores.



### Categoría IV: DESTILADOS de TANNAT

#### Grupo A - Aguardientes de Orujo de Uva TANNAT

#### Grupo B - Aguardientes de vino TANNAT



### Categoría V: EXPERIMENTAL

#### REGLAMENTO DE PARTICIPACION EN LA CATEGORIA ESPECIAL: "Vino Tannat Experimental".

En la categoría especial "Vinos Experimentales" se podrán presentar los vinos de aquellas bodegas que participen en el concurso "Tannat al mundo" que no se encuentren disponibles en el comercio.

Los vinos participantes en esta categoría deberán estar en la bodega en su envase definitivo con un stock mínimo de 1000 botellas de 75 cl (o su equivalente, 750 Lts).

En cuanto a los premios se diferenciarán de los recibidos por los participantes en el concurso "Tannat al Mundo" porque recibirán diploma y se indicará su categoría de vino experimental.

Se inscriben en el formulario especial correspondiente.

En el resto de las consideraciones se rigen por el reglamento general.

### 3. La solicitud de inscripción de los vinos

a. Toda solicitud de inscripción deberá incluir los siguientes datos:

- Nombre de la empresa
- Dirección
- Nombre comercial del vino (*importante para la adjudicación del certificado*)
- Categoría de presentación (establecida por el presente reglamento)
  - Año de cosecha
  - País
- Zona de producción
- Zona de Elaboración

- Composición analítica firmada por técnico (Enólogo) (*con los datos del alcohol, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, Sulfuroso Total*)
- Firma del Técnico Responsable de La Elaboración
- Persona de contacto

Para todos los parámetros analíticos regirán los límites establecidos por la legislación vitivinícola vigente.

b. La solicitud de inscripción debe estar acompañada de tres etiquetas de cada vino presentado.



Asociación de Enólogos  
del Uruguay

# Concurso Internacional

## REGLAMENTO



### 4. La presentación de los vinos participantes

**a.** Cada muestra estará constituida por seis botellas. Para el caso de categoría experimental las botellas deberán estar rotuladas “Vino Experimental” e identificadas por el número de su ficha de inscripción.

**b.** Las muestras serán entregadas en I.NA.VI. acompañadas de los formularios y etiquetas (I.NA.VI. *tendrá a su cargo la custodia de los vinos*).

**c.** El costo de inscripción por vino presentado es:  
Para participantes de Uruguay, \$ 2000.- (*Pesos Uruguayos dos mil*)  
Para participantes del exterior, U\$S 100.- (*Dólares Americanos cien*)

**d.** El pago se hará en cualquier sucursal del Crédito Uruguay Banco, Cuenta N°1218609 “III Concurso Internacional Tannat al Mundo 2009”, “AEU”.

**e.** Las muestras se recibirán en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.NA.VI), Av. Dr. Enrique Pouey 463 - C.P. 90200 - Canelones, Uruguay.

### 5. El panel de calificación

**a.** Será designado por la Asociación de Enólogos, organizadora del concurso. La designación de los jurados internacionales se hará previa consulta con OIV y UIE. Cada jurado estará compuesto de cinco o siete miembros de los cuales un mínimo del 70% serán enólogos.

**b.** El Comité Organizador dirigirá y tutelaré el desarrollo de la degustación que se realizará por el sistema llamado “cata ciega” y el proceso de calificación, los cuales serán llevados a cabo con sumo rigor de acuerdo con las normas OIV para concursos internacionales.

### 6. El desarrollo del concurso

Seguirá la normativa OIV en la materia en todo lo referente a conservación y preparación de muestras, anonimato, orden de servicio, secuencia y número de vinos por sesión, temperaturas del vino, condiciones de la sala, copas y ficha de cata para vinos en concursos.

### 7. Los vinos calificados

Los vinos presentados y sus calificaciones serán de carácter absolutamente confidencial y reservado.

Los vinos mejor calificados recibirán distinción de Gran Terruño Oro (Mayor a 95 puntos).

A Los Terruños de Oro se aplicará el Reglamento OIV para Concursos Internacionales en lo referente a la Premiación.

A Los Terruños de Plata se aplicará el Reglamento OIV para Concursos Internacionales en lo referente a la Premiación.

Se aplicará el Reglamento OIV para Concursos Internacionales en referente a rangos de calificación y porcentaje de vinos premiados, 30% del número total de participantes.

### 8. El Comité Organizador

Se reserva el derecho de verificar los volúmenes de existencias declarados y comprobar su correspondencia con el vino participante.

### 9. Aceptación

La inscripción formaliza la participación e implica la aceptación de las normas establecidas.