



*Los Concursos
de vinos en la
Argentina*



Una oportunidad de mostrar la capacidad del sector vitivinícola de hacer un producto de calidad que forma parte de la dieta alimentaria

Los concursos de vinos, así como de otros alimentos regionales, han tomado en los últimos años una relativa importancia a nivel nacional e internacional. Tienen como objetivo difundir el conocimiento del producto y posicionarlo en el mercado interno e internacional jerarquizando no sólo al producto, sino también a toda la cadena: al productor de materias primas, al vendedor de insumos, al industrial, al comerciante, al exportador y al consumidor. Existen en Argentina una gran cantidad de concursos de vinos, con diferentes propósitos.

Desde hace 25 años, se realiza en Mendoza, la Evaluación de Vinos de la Cosecha (EVICO). Tal como lo indica su nombre, tiene como objetivo analizar la calidad de los vinos elaborados en cada cosecha de todas las regiones del país. No se trata de un concurso *per se*, sino de mostrar la realidad vitivinícola del año. Las bodegas del país envían sus vinos para ser evaluados por un comité de expertos y aquellos vinos que más representan las cualidades de la añada son los que se degustan en un almuerzo destinado al público en general y bodegas.

El informe general incluye no sólo los puntajes y características sensoriales más destacables de los vinos, sino también comentarios relacionados con los manejos agrícolas y los fenómenos climáticos más importantes sucedidos en cada región vitivinícola. Pos EVICO, la comisión técnica realiza un informe técnico que es enviado a cada bodega con las recomendaciones sugeridas por los enólogos.

La organización del mismo está a cargo de la Asociación de Profesionales en Enología y Alimentos de Argentina (APEAA), Facultad Don Bosco de Enología, Ciencias de la Alimentación de la Universidad Católica de Cuyo, Bodegas de Argentina, y la Facultad de Enología y Agroindustria de la Universidad Maza.

Existen otros eventos similares de carácter regional como EVISAN en San Juan, UCOVIN en Valle de Uco (organizada por los municipios de Tunuyan, Tupungato y San Carlos) o EVINOR en el noroeste argentino. Existen además, concursos con relevancia internacional algunos de los cuales generan puntajes que van luego a las revistas especializadas.

sigue >>



Argentina Wine Awards (AWA) se realiza anualmente en el mes de febrero y ha ganado su lugar como el certamen más importante en la agenda local y de otros rincones del mundo del vino. El año 2015 participaron más de 669 vinos en el concurso. El jurado está integrado por especialistas nacionales e internacionales que han contribuido al crecimiento de la industria vitivinícola argentina. La edición 2015, llamada *The Empowerment of Women in Wine*, tuvo como objetivo poner, los vinos argentinos, en la mirada crítica de las mujeres más influyentes del ámbito vitivinícola a nivel internacional.

Por otro lado, VINUS - *International Wines & Spirits Competition*, se realiza anualmente en Mendoza organizado por el Dr. Raúl C. Castellani en colaboración con la *World Association of Wine Writers and Journalists* (<http://www.wawwj.com>). Su objetivo es promover la Buena calidad de los vinos y las bebidas espirituosas en relación con la salud y la nutrición. Contribuye a presentar vinos tradicionales de países que se especializan en esa producción y contribuye a la cultura general de vinos y bebidas espirituosas. Este concurso es clasificado dentro de los top 20 por la WAWWJ. Los ganadores reciben puntajes para el *World Ranking Wine* (WRW17).

Finalmente debemos hablar de VINANDINO y MALBEC AL MUNDO. Ambos son los grandes concursos argentinos organizados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y la Asociación de Profesionales en Enología y Alimentos de Argentina (APEAA).

En el primer caso, su reputación y seriedad lo ha ubicado como uno de los principales concursos del Hemisferio Sur, ya que tanto en su etapa organizativa como durante su desarrollo, se aplica el reglamento de la Organización Internacional de la Vid (OIV) para Concursos Internacionales y su estricto cumplimiento es supervisado por un experto designado por esa dicha organización. Su metodología consiste en la realización de jornadas de degustación de vinos y bebidas espirituosas de origen vánico, tales como pisco, grapa, singani, entre otros.

MALBEC AL MUNDO, es un concurso monovarietal del cepaje insignia de la vitivinicultura argentina, el Malbec. Los objetivos de este concurso se resumen en promocionar este varietal, cuya producción se realiza en diferentes regiones del mundo, presentando al público la amplia gama de vinos que pueden elaborarse a partir de él.

A partir del año 2016, se realiza el 1° CONCURSO NACIONAL DEL TORRONTES RIOJANO, otro concurso internacional monovarietal esta vez dirigido al Torrontés Riojano, la variedad argentina con nombre y apellido.

RIGHI NEUMÁTICOS

PLAN AHORA 12



COMERCIO ADHERIDO

RECIBIMOS TODAS LAS TARJETAS Y MEDIOS DE PAGO. CONSULTA LAS PROMOCIONES VIGENTES.



HORARIO DE ATENCIÓN
Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:30 y de 15:30 a 20:00

Tel. 442 3777
Misiones 1460 - Gral. Roca - Río Negro
e-mail: neumaticos@righi.com.ar - www.righi.com.ar

42

N°78-2016-EEA ALTO VALLE

Elaboradores caseros y artesanales

Dentro de los actores de la cadena vitivinícola se deben incluir los más de 1500 elaboradores caseros y artesanales registrados en el INV, de los cuales 870 se encuentran en la provincia de Mendoza. En este sector, cabe mencionar al concurso de Lavalle organizado por la municipalidad de Lavalle, la Asociación de Elaboradores de Vino Casero de Lavalle y el INV desde el año 2009. Participan elaboradores provenientes de distintos departamentos de Mendoza y de otras provincias. Este evento se generó como un espacio de perfeccionamiento y capacitación para los elaboradores, con la intención de unificar criterios que permitan mantener la alta calidad del vino casero y posicionarlo en el mercado argentino como un producto diferenciado.

Con el mismo objetivo, desde el año 2011 se organiza en el Alto Valle, la **Evaluación de los vinos de los elaboradores de la región Norpatagónica** (Río Negro, Neuquén, La Pampa y Chubut). Esta evaluación evolucionó a formato de concurso a partir del año de 2015 a fin de convertirse en una herramienta más de *marketing* para visibilizar los vinos de la región.

Este concurso es organizado anualmente por el INTA, INTI, Centro Pyme Adeneu y Centro de Desarrollo Vitícola, con la colaboración del INV y los respectivos gobiernos provinciales. En el año 2015 concursaron 45 muestras de vinos correspondientes a 21 elaboradores, otorgándose 3 medallas de Oro, 5 de Plata y 8 de Bronce. En el 2016 concursaron 41 vinos provenientes de 16 elaboradores, otorgándose 3 medallas de Oro, 4 de Plata y 2 de Bronce.

Cuestiones relacionadas con la organización y desarrollo de un concurso

En todo concurso es necesario realizar un análisis sensorial para la calificación de los productos concursantes. La evaluación debe estar a cargo de jueces con experiencia en la elaboración o con trayectoria en la industria afín.

Debido al gran número de muestras a evaluar, al número reducido de jueces disponibles, al lenguaje no estandarizado, el tipo de fichas de evaluación utilizadas y al poco tiempo disponible para realizar el análisis de las muestras, un concurso presenta características particulares frente al análisis sensorial convencional que se efectúa en un laboratorio con un panel entrenado.

Por ello es necesario, previo a la juración, unificar el criterio de evaluación, estandarizar la metodología de análisis sensorial (términos y/o lenguaje a emplear, forma y secuencia de evaluación de descriptores, planilla de jura, escalas, referencias, etc.).

pazima
Siempre innovando.

pazima

Felix Rogelio Chimenti 300
Parque Industrial (0298) 4463425
(8336) Villa Regina • Río Negro
ventas@pazima.com.ar
www.pazima.com.ar

sigue >>



Para desarrollar un concurso es necesario cumplir con varias etapas, algunas se deben realizar previamente y otras durante el proceso de jurado.

Cada etapa del concurso debe garantizar la integridad de la muestra, los diferentes aspectos de la confidencialidad (marca, puntajes, comentarios) y de un correcto manejo estadístico de los datos obtenidos.

En este sentido, los diferentes grupos de evaluación sensorial de INTI están trabajando en la gestión de un procedimiento que garantice el cumplimiento de todos estos aspectos buscando jerarquizar todos los concursos de alimentos que se realicen en el país así como la actividad de los jurados. •



Etapas:

Elaborar las bases y reglamentos: Son las normas de participación. (Consenso entre distintos actores para definir el marco legal). En ellas se establecen los requisitos legales para la participación:

- *Solicitar inscripción al INV para establecer su existencia y vigencia de la planta y producto.*
- *Verificar el cumplimiento de las tolerancias analíticas establecidas por los organismos de fiscalización.*
- *Establecer las categorías y la cantidad de muestra necesaria para participar en el concurso.*
- *Determinar los plazos de inscripción, lugar y modalidad para la entrega de muestras.*
- *Establecer funciones y atribuciones de Organizadores, Dirección técnica, comisarios y jurados.*

- *Definir y convocar al jurado y establecer su cualificación para el evento.*
- *Definir la forma de premiación a los ganadores (medallas, posibilidad de utilizar un sello por un periodo determinado, etc.).*
- *Definir puntajes de premiación.*
- *Definir la cantidad de premiaciones en función de la cantidad de muestras presentadas. Por ejemplo, según la OIV las premiaciones no pueden superar el 30% de las muestras presentadas.*
- *Recepción, acondicionamiento de las muestras y almacenaje en condiciones que garanticen su integridad.*
- *Codificación de muestras con números aleatorios de tres cifras y eliminación de las etiquetas o rótulos que mencionen la marca.*



Planilla de jura

NOMBRE:		<div style="display: flex; align-items: center;"> Extraordinario <div style="flex-grow: 1; border-bottom: 1px solid black; position: relative;"> } Defectuoso </div> </div>									Cífr de la columna marcada como X	Ponderación	Resultado	Orígenes de los defectos	Observaciones								
MUESTRA:																							
FECHA:																							
Exámen		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1												
OJO	Intensidad											1	Biológicos	<input type="checkbox"/>									
	Limpidez															2	Fis/Quím	<input type="checkbox"/>					
	Tonalidad																			4	Accidental	<input type="checkbox"/>	
NARIZ	Intensidad											4	Materia Prima	<input type="checkbox"/>									
	Limpieza															3							
	Tipicidad																			3			
	Armonía																						
BOCA	Intensidad											3											
	Limpieza															3							
	Cuerpo																			3			
	Armonía																						
Persistencia											3												
Postgusto															3								
Valoración global																				3			



Escala de puntuación para cada categoría participante:

- Gran Oro, al menos 92 puntos
- Oro, al menos 85 puntos
- Plata, al menos 82 puntos
- Bronce, al menos 80 puntos
- Mención especial al menos 78 puntos

