EXTRACTO NORMA OIV DE LOS CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS (OIV-CONCOURS 332A-2009)

ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS EN LAS DIFERENTES CATEGORIAS

CATEGORIA I - VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMATICAS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*)	
Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	I-A-1
Subgrupo de vinos que contienen de 4,1 g/I a 12 g/L de azúcares	I-A-2
Subgrupo de vinos que contienen de 12,1 g/L a 45 g/L de azúcares	L-A-3
Subgrupo de vinos que contienen más de 45 g/L de azúcares	I-A-4
Grupo B – Vinos de aguja	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	I-B-5
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	I-B-6
Grupo C - Vinos espumosos	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	I-C-7
Subgrupo de vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	I-C-8
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen de 32,1 g/L a 50 g/L de azúcares	I-C-9
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares	I-C-10

CATEGORIA II - VINOS ROSADOS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*)	
Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	II-A-11
Subgrupo de vinos que contienen de 4,1 g/l a 12 g/L de azúcares	II-A-12
Subgrupo de vinos que contienen de 12,1 g/L a 45 g/L de azúcares	II-A-13
Subgrupo de vinos que contienen más de 45 g/L de azúcares	II-A-14
Grupo B – Vinos de aguja	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	II-B-15
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	II-B-16
Grupo C - Vinos espumosos	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	II-C-17
Subgrupo de vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	II-C-18
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen de 32,1 g/L a 50 g/L de azúcares	II-C-19
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares	II-C-20
CATEGORIE III – VINOS TINTOS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*)	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	III-A-21
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	III-A-22
Grupo B – Vinos de aguja	
Estos vinos podrán presentar una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	III-B-23
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	III-B-24

Grupo C – Vinos espumosos Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	III-C-25
CATEGORIA IV - VINOS DE VARIEDADES AROMATICAS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*)	
Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	IV-A-26
Subgrupo de vinos que contienen de 4,1 g/I a 12 g/L de azúcares	IV-A-27
Subgrupo de vinos que contienen de 12,1 g/L a 45 g/L de azúcares	IV-A-28
Subgrupo de vinos que contienen más de 45 g/L de azúcares	IV-A-29
Grupo B – Vinos de aguja	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	IV-B-30
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	IV-B-31
Grupo C - Vinos espumosos	
Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	IV-C-32
Subgrupo de vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	IV-C-33
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen de 32,1 g/L a 50 g/L de azúcares	IV-C-34
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares	IV-C-35
CATEGORIA V – VINOS BAJO VELO	
Grupo A -vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico como máximo igual a 15%	V-A-36
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico superior a 15%	V-A-37

Grupo B - vinos que contienen de 4,1 a 20 g/L de azúcares	
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico como máximo igual a 15%	V-B-38
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico superior a 15%	V-B-39
Grupo C – vinos que contienen más de 20 g/L de azúcares	
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico como máximo igual a 15%	V-C-40
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico superior a 15%	V-C-41
CATEGORIA VI – VINOS NATURALMENTE DULCES	
(Ex : vendimias tardías, vinos botrtizados, vinos de hielo…)	
Grupo A -Variedades no aromáticas	VI-A-42
Grupo B – Variedades aromáticas	VI-B-43
CATEGORIA VII – VINOS DE LICOR	
Grupo A - Variedades no aromáticas (Ej.: Porto, Marsala, Madère, Mistelas, Tokay Aszu....)	
Subgrupo de los vinos de licor que contienen como máximo 6 g/L de azúcares	VII-A-44
Subgrupo de los vinos de licor que contienen de 6,1 à 40 g/L de azúcares	
y presentan un grado alcohólico como máximo igual a 18%	VII-A-45
y presentan un grado alcohólico superior a 18%	VIII-A-46
Subgrupo de los vinos de licor que contienen de 40,1 a 80 g/L de azúcares	
y presentan un grado alcohólico como máximo igual a 18%	VII-A-47
y presentan un grado alcohólico superior a 18%	VII-A-48
Subgrupo de los vinos de licor que contienen más de 80 g/L de azúcares	
y presentan un grado alcohólico como máximo igual a 18%	VII-A-49
y presentan un grado alcohólico superior a 18%	VII-A-50
Grupo B – Variedades aromáticas (Ej. Moscatel…)	VII-B-51
Grupo C – Vinos de licor bajo velo (Ej. Jerez, Fino, Montilla-Morilles…)	VII-C-52

(*) DEROGACION

Los vinos que se acostumbra presentar con una sobrepresión de gas carbónico superior a 0,5 bar y no superior a I bar podrán clasificarse en el Grupo A – Vinos tranquilos, a condición que se presenten para su degustación a continuación de otros vinos tranquilos.

OBSERVACION: Si en un subgrupo hubiera solamente algunas muestras, dichas muestras podrán incluirse en un subgrupo vecino.