

ESTRATTO REGOLAMENTO OIV SUI CONCORSI INTERNAZIONALI DI VINI (OIV-CONCOURS 332A-2009)

ATTRIBUZIONE DEI CAMPIONI ALLE VARIE CATEGORIE

CATEGORIA I – VINI BIANCHI DA VITIGNI NON AROMATICI	
Gruppo A - Vini tranquilli.(*)	
<i>Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20° C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	I-A-1
Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri	I-A-2
Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri	I-A-3
Sottogruppo di vini contenenti più di 45 g/L di zuccheri	I-A-4
Gruppo B – Vini frizzanti	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo' andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	I-B-5
Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	I-B-6
Gruppo C - Vini spumanti.	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C</i>	
Sottogruppo di vini spumanti contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	I-C-7
Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	I-C-8
Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 32 g/L a 50 g/L di zuccheri	I-C-9
Sottogruppo di vini spumanti contenenti più di 50 g/L di zuccheri	I-C-10

CATEGORIA II - VINI ROSATO	
Gruppo A - Vini tranquilli.(*)	
<i>Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20° C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	II-A-11
Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri	II-A-12
Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri	II-A-13
Sottogruppo di vini contenenti più di 45 g/L di zuccheri	II-A-14
Gruppo B – Vini frizzanti	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo’ andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	II-B-15
Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	II-B-16
Gruppo C - Vini spumanti.	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C</i>	
Sottogruppo di vini spumanti contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	II-C-17
Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	II-C-18
Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 32 g/L a 50 g/L di zuccheri	II-C-19
Sottogruppo di vini spumanti contenenti più di 50 g/L di zuccheri	II-C-20
CATEGORIA III – VINI ROSSI	
Gruppo A – Vini tranquilli.(*)	
<i>Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	III-A-21
Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	III-A-22
Gruppo B – Vini frizzanti	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo’ andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	III-B-23
Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	III-B-24

Gruppo C – Vini spumanti. Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C	III-C-25
CATEGORIA IV – VINI DA VITIGNI AROMATICI	
Gruppo A - Vini tranquilli.(*)	
<i>Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20° C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	IV-A-26
Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 g/L a 12 g/L di zuccheri	IV-A-27
Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 g/L a 45 g/L di zuccheri	IV-A-28
Sottogruppo di vini contenenti più di 45 g/L di zuccheri	IV-A-29
Gruppo B – Vini frizzanti	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo’ andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.</i>	
Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	IV-B-30
Sottogruppo di vini contenenti più di 4 g/L di zuccheri	IV-B-31
Gruppo C - Vini spumanti.	
<i>Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C</i>	
Sottogruppo di vini spumanti contenenti al massimo 12 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	IV-C-32
Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 12,1 g/L a 32 g/L di zuccheri con una tolleranza di +3 g/L	IV-C-33
Sottogruppo di vini spumanti contenenti da 32 g/L a 50 g/L di zuccheri	IV-C-34
Sottogruppo di vini spumanti contenenti più di 50 g/L di zuccheri	IV-C-35
CATEGORIA V – VINI SOTTO VELO (Es. Jerez Fino, Tokaji Szamarodni, Château-Chalon, etc.)	
Gruppo A -vini contenenti al massimo 4 g/L di zuccheri	
Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 15%	V-A-36
Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 15%	V-A-37

Gruppo B - vini contenenti da 4,1 a 20 g/L di zuccheri	
Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 15%	V-B-38
Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 15%	V-B-39
Gruppo C – vini contenenti più di 20 g/L di zuccheri	
Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 15%	V-C-40
Sottogruppo di vini che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 15%	V-C-41
CATEGORIA VI – VINI NATURALMENTE DOLCI	
(vendemmie tardive, vini botritizzati, vini di ghiaccio...)	
Gruppo A -Vitigni non aromatici	VI-A-42
Gruppo B – Vitigni aromatici	VI-B-43
CATEGORIA VII – VINI DA LIQUORE	
Gruppo A -Vitigni non aromatici (Es: Porto, Marsala, Madeira, Mistelle, Tokay Aszu....)	
Sottogruppo di vini da liquore contenenti al massimo 6 g/L di zuccheri	VII-A-44
Sottogruppo di vini da liquore contenenti da 6,1 a 40 g/L di zuccheri	
e che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 18%	VII-A-45
e che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 18%	VII-A-46
Sottogruppo di vini da liquore contenenti da 40,1 à 80 g/L di zuccheri	
e che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 18 %	VII-A-47
e che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 18 %	VII-A-48
Sottogruppo di vini da liquore contenenti più di 80 g/L di zuccheri	
e che presentano un titolo alcolimetrico al massimo uguale al 18 %	VII-A-49
e che presentano un titolo alcolimetrico superiore al 18 %	VII-A-50
Gruppo B – Vitigni aromatici (Es. Moscati...)	VII-B-51
Gruppo C – Vini da liquore sotto velo (Es. Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)	VII-C-52

(*) DEROGA

I vini che è d'uso presentare con una sovrappressione di gas carbonico superiore a 0,5 bar e non superiore ad 1 bar potranno essere classificati nel Gruppo A - vini tranquilli, a condizione che siano posizionati nella degustazione dopo gli altri vini tranquilli.

OSSERVAZIONE: Se in un sottogruppo ci sono soltanto pochi campioni, si possono unire questi campioni a quelli di un sottogruppo vicino.