



Concurso de Calidad de Vinos en formato MAGNUM

ALAMESA y CONCURSOSDEVINO.COM convocan los PREMIOS INTERNACIONALES MAGNUM 2020, Concurso Internacional de Calidad de vinos en formato Magnum. Este concurso se desarrollará con la asistencia de Alamesa, S.L. Wine & Beer Action Marketing.

El Concurso de Vinos PREMIOS MAGNUM 2020 tendrá lugar el 3 de Diciembre de 2020.

Se persiguen con estos PREMIOS INTERNACIONALES MAGNUM 2020 los siguientes objetivos:

- Promover el consumo mundial del vino en grupo y de forma responsable a través de un formato que mejora sensiblemente la calidad del vino.
- Poner en valor un formato que proporciona múltiples ventajas al vino y su disfrute.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia de este formato, que existe en muchas marcas.
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino, que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal.
- Favorecer el mercado del vino con el desarrollo de una campaña de comunicación a favor del formato Magnum.
- Mantener el compromiso de CONCURSOSDEVINO de contribuir al conocimiento y disfrute de los vinos por parte de los aficionados.
- Reunir a bodegueros y aficionados del vino, para hacer presente y latente su gran ayuda a este sector.
- Reunir a catadores de prestigio y aficionados de todo el Mundo para fomentar el contacto profesional y, en su caso, proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la presencia del formato Magnum en todas las áreas de la distribución.

REGLAMENTO DEL XII CONCURSO PREMIOS MAGNUM Edición 2020

Artículo 1.- Ámbito del Concurso

El ámbito del Concurso comprende los vinos que se comercializan en formato MAGNUM.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que sean productoras de vinos embotellados.

CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 2.- Internacional

Los **Premios Internacionales Magnum 2020** tienen carácter internacional, permitiendo la figura de diferentes comisarios internacionales para que puedan tener acceso a todos los datos y sistemas de organización y funcionamiento de los Premios.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Artículo 3.- Categorías de vinos que pueden concurrir

Los vinos que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo I.

Artículo 4.- Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es de 115 euros por la primera muestra de vino, y de 85 euros por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. Los vinos españoles serán incrementados con el IVA vigente (21 %). La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

Bankia

CCC: 2038 2457 31 6000582080 IBAN: ES35 2038 2457 3160 0058 2080

COD BIC SWIFT: CAHMESMMXXX

Al efectuar el ingreso o transferencia, deberá consignarse como concepto la denominación del vino y el nombre de la bodega o entidad que presenta el vino. No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas muestras podrán ser devueltas a su origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

Concursosdevino.com se reserva el derecho de aceptar la participación de vinos pertenecientes a bodegas que tengan saldos pendientes con Alamesa, S.L.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio, debidamente pagados.

Artículo 5.- Solicitudes y lugar de presentación

En la Ficha de Inscripción (Anexo II), se cumplimentará obligatoriamente la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante y los datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir posterior factura.
- Designación exacta del producto según la reglamentación, y su añada.
- Indicación geográfica por la que protege su origen y otras menciones de calidad, en caso que lo indique su etiquetado.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el Anexo I.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
- Contenido en azúcares (g/l).

Las Fichas de Inscripción debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción deberán presentarse por fax o correo electrónico, antes de las 14 horas del día 30 de Noviembre de 2020, en el centro de administración de muestras:

Premios MAGNUM 2020 - MAIL BOXES ETC

Plaza de Almagro, 1

28770 Colmenar Viejo

Madrid

Teléfono + 34 91 846 90 37

Teléfono + 34 91 293 89 30

e-mail: info@concursosdevino.com

Artículo 6.- Muestras

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 30 de Noviembre de 2020, y estarán constituidas **por 2 botellas de 1'5 litros**.

Las botellas, con su etiquetado de origen completo, se enviarán en un embalaje debidamente precintado, que deberá llegar a su destino con los precintos íntegros.

Junto con las muestras se adjuntará la siguiente documentación:

- Original de la Ficha de Inscripción según modelo del Anexo II.
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

Artículo 7. – Comité Director

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director, que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las muestras, así como la comunicación de los resultados, de acuerdo con este Reglamento.

El Comité Director estará constituido por:

- El Presidente del Concurso será el Director del Círculo del Vino y Secretario General de la AEPEV, D. Ernesto Gallud.
- **La Directora del Concurso será D^a. M^a Isabel Mijares**, enólogo, especialista en análisis sensorial, miembro de número de la Real Academia de Gastronomía y jurado frecuente en concursos internacionales de vinos.

Artículo 8. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados.

El Director del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.

Tendrá como objetivos principales:

- Velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados.
- Seleccionar y designar, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.
- Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de los vinos.
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente, en particular la correspondiente a Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

Artículo 9. - Desarrollo del Concurso

Relativo al Director del Concurso

El Director del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente Reglamento. En particular las de:

- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato absoluto de los vinos sometidos a degustación, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del Concurso.
- Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, debieran aplicar en el desarrollo del Concurso.

Relativo a los miembros del Jurado

- Los Jurados estarán formados por, Enólogos, Sumilleres y Periodistas de vino, Importadores, Comerciales y Comerciantes de Vino, todos ellos Expertos en Análisis Sensorial de vinos.
- Las catas del Concurso se celebrarán en Madrid.
- Los miembros del Jurado serán designados "*intuitu personae*", y podrán ser remplazados solamente por la autoridad que los designó.
- La Organización tomará especial cuidado de no incluir ningún Jurado que tenga relación profesional con alguno de los vinos presentados al certamen.

En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.

La cata de los vinos será pública y se realizará por el sistema de cata ciega, empleando para su valoración los modelos de fichas de análisis sensorial para vinos tranquilos y para vinos espumosos. La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 10. - Funcionamiento de los Jurados

- 1.- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
- 2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 4.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- 5.- Durante las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente por la mañana, cada miembro del Jurado no podrá en ningún caso degustar más de 45 muestras por día, sin perjuicio de la eventual repetición de una degustación solicitada por el presidente del Jurado, a razón de tres series de 15 muestras de vinos secos o de dos series de 15 muestras de vinos secos a los cuales puede agregarse una serie de 10 muestras de otras categorías.

Artículo 11. - Orden de presentación y temperatura de las muestras

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

1. Espumosos
2. Blancos
3. Rosados
4. Tintos
5. Vinos Especiales

En cada categoría, los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces, y los jóvenes antes que los viejos.

La cata de los vinos se realizará a las temperaturas siguientes:

- Vinos de espumosos: 8 – 10° C
- Vinos blancos: 8– 10° C
- Vinos rosados: 10– 12° C
- Vinos tintos, y envejecidos: 14 – 16° C
- Vinos de licor: 14 – 16° C

Artículo 12. - Asignación de premios

Las catas serán anónimas, y todas las muestras estarán ocultas y sin posibilidad de identificación.

Las sesiones de cata se celebrarán el día 3 de Diciembre de 2020, en Madrid.

Al inicio de las sesiones de cata de las categorías de vino (con más de 20 muestras), se celebrará una puesta en boca (cata comentada) como forma de calibración de criterios a juzgar.

El Jurado concederá en cada categoría de vino los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes:

- GRAN ORO 92 - 100 puntos
- Oro 85 - 91 puntos
- Plata 82 – 84 puntos
- Bronce 80 – 81 puntos

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 30 % del total de muestras presentadas al Concurso, ni tampoco se superará el 30 % en cada una de las categorías del Concurso.

A los vinos que se les conceda “Oro” y que obtengan una calificación igual o superior a 92 puntos, se les calificará con la distinción “Gran Oro”.

Las distinciones, en cada una de las categorías, consistirán en un diploma.

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Concurso, ni del distintivo del Premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa de Alamesa, S.L.

La Organización de los Premios dispondrá de identificativos de los premios para su uso por los vinos ganadores en sus botellas (Estos adhesivos serán facturados según volúmenes necesarios, según tarifa publicada con antelación a la entrega de premios).

Las distinciones otorgadas únicamente podrán ser usadas en el etiquetado de la partida o lote de vino premiado, y sólo cuando pueda acreditarse su concesión mediante certificado que la Organización emitirá tras su concesión.

En cumplimiento de las normas aplicables en concursos de vino, la Organización del Concurso comunicará a la Administración competente la concesión de los premios, a fin de que pudiera ser controlado el embotellado, comercialización y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.

ALAMESA divulgará los vinos premiados.

Los vinos ganadores de premio dispondrán de un espacio publicitario en WWW.CONCURSOSDEVINO.COM sin ningún coste.

Artículo 13. – Conformidad con el Reglamento

La Ficha de Inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos Premios Internacionales MAGNUM 2020, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

ANEXO I

PREMIOS INTERNACIONALES MAGNUM 2020

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Blancos
 - 1.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (I-A)¹
 - 1.2. Vinos de aguja (I-B)
 - 1.3. Vinos espumosos (I-C)
2. Vinos Rosados
 - 2.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (II-A)
 - 2.2. Vinos de aguja (II-B)
 - 2.3. Vinos espumosos (II-C)
3. Vinos Tintos
 - 3.1. Vinos tranquilos jóvenes (III-A)
 - 3.2. Vinos con crianza en barrica (III-A)
 - 3.3. Vinos de aguja (III-B)
 - 3.4. Vinos espumosos (III-C)
4. Vinos Variedades Aromáticas
 - 4.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (IV-A)
 - 4.2. Vinos de aguja (IV-B)
 - 4.3. Vinos espumosos (IV-C)
5. Vinos Generosos (Bajo velo)
 - 5.1. Vinos con hasta 4 g/l de azúcares (V-A)
 - 5.2. Vinos con entre 4,1 a 20 g/l de azúcares (V-B)
 - 5.3. Vinos con más de 20 g/l de azúcares (V-C)
6. Vinos Naturalmente Dulces (VI)
7. Vinos de Licor (VII)

¹ Código OIV según la norma 332A-2009 para los concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola.



Quality Wines Competition for MAGNUM size wines

ALAMESA and CONCURSOSDEVINO.COM call winemakers to the INTERNATIONAL MAGNUM AWARDS 2020, Quality Wines Competition for Magnum size wines. This Competition will be held with the assistance of Alamesa, S.L., Wine & Beer Action Marketing.

The Wine Competition MAGNUM AWARDS 2020 will be held on 3rd of December 2020.

These INTERNATIONAL MAGNUM AWARDS 2020 pursue the following objectives:

- To promote the worldwide wine consumption as a social act and in a responsibly way through a bottle size that improves the wine quality.
- To put in value a bottle size with great advantages to enjoy the wine.
- To promote the knowledge of this size to the market and amongst the consumers, as it is used by lots of companies.
- To continue contributing to the diffusion of the culture of the wine and the reasonable consumption of the wine that contains so many healthful qualities and personal benefits.
- To promote the wine market with the development of a communication campaign about the Magnum size.
- To keep on the CONCURSOSDEVINO's commitment to make consumers to know better and enjoy the wine.
- To meet winemakers and wine consumers to emphasize their contribution to this market.
- To meet prestige tasters and worldwide consumers in order to promote the professional contact between them and, if necessary, to make suggestions to any wine organization or organisms.
- To promote the presence of Magnum size in every market area.

XII CONTEST REGULATIONS MAGNUM AWARDS 2020 Edition

Article 1. - Scope of the Competition

The scope of the Competition includes the wines that are bottled in MAGNUM sizes.

The participation is not geographically delimited.

The Competition is open to people and companies, associations and organizations, that produce bottled wines.

FIELD OF APPLICATION

Article 2. – International

The **International Magnum Awards 2020** are international considered, so the Organization could invite different commissaries from around the world that can have access to all data and organization and functioning systems of the Awards.

CONDITIONS

Article 3. - Wine Categories that can participate

The wines that participate in the Competition must be included in one of the categories showed in Annex I.

Article 4. – Registration fees

The registration fee is 115 euros for the first sample of wine, and 85 euros for each additional sample submitted by the same winery. The wines presented by wineries established in Spain will increase the fees with the current VAT (21 %). These fees must be paid by bank transfer to the account:

Alamesa, S.L.

Bankia

CCC: 2038 2457 31 6000582080 IBAN: ES35 2038 2457 3160 0058 2080

COD BIC SWIFT: CAHMESMMXXX

The winery must include at the bank transfer, as the concept, the denomination of the wine and the name of the winery or organization that presents the wine. The registration fees of the samples not arrived at destiny, due to loss or breakage, received out of the established period or excluded for the Competition due to breach of Contest rules will not be refunded. These samples could be sent back to their origin, attending request of the sender and being responsible of shipping fees, in the term of 30 days following to the celebration of the Competition.

Concursosdevino.com reserves the right to accept the participation of wines belonging to wineries that have outstanding balances with Alamesa, S.L.

The samples will be sent carriage paid – door to door (all carriage costs, customs duty and taxes paid by the sender).

Article 5. - Requests and place of presentation

In the Registration Form (Annex II), the following information will be mandatory complimented:

- Complete identification of the participant, and fiscal data of the company in order to send the corresponding invoice.
- Exact designation of the product according to the regulation, and its vintage.
- Geographic indication that cover its origin and other quality mentions, in case its label shows it.
- Category of the product according to the classification established in Annex I.
- Variety or varieties of grapes and their percentage.
- Sugar content (g/l).

The Registration Form properly complimented and the document of payment of the registration fees, will have to be received by electronic mail, before the 30 of November 2020 at 14:00, in the address of the Competition:

MAGNUM Awards 2020 - MAIL BOXES ETC

Plaza de Almagro, 1

28770 Colmenar Viejo

Madrid (Spain)

Phone number + 34 91 846 90 37

Phone number + 34 91 293 89 30

E-mail: info@concursosdevino.com

Article 6. - Samples

The samples of each wine will have to be received in the mentioned address, before the 30 of November 2020 at 14:00, and will consist of **two 1.5 liter bottles**.

The bottles with their original label will be sent in a properly sealed packing that will have to arrive to destiny with the complete seals.

With the samples, the following documents must be attached:

- Original of the Registration Form as model in Annex II.
- Voucher of the bank transfer of the registration fees.

Article 7. – Director Committee

The Competition will be developed under the authority of the Director Committee. Its mission is to verify the perfect development of the operations of preparation and examination of the samples, as well as the communication of the results, in agreement with this Regulation.

The Director Committee will be constituted by:

- The President of the Competition, that will be D. Ernesto Gallud, C.E.O. from Círculo del Vino and AEPEV General Secretary.

– **The Director of the Competition will be D^a. M^a Isabel Mijares**, oenologist and specialist in sensorial analysis. She is member of Real Academia de Gastronomía and frequent Jury in international wine competitions.

Article 8. - Director of the Competition

The Director of the Competition has as a function to guarantee its well development in agreement with this Regulation; will guard the perfect development of the preparation and organoleptic examination of the samples and the communication of the results.

The Director of the Competition selects and designates, in a personal view, the members of the Juries and their presidents.

Her main objectives will be:

- Ensure the perfect preparation and development of organoleptic examination of samples and reporting of results.
- Select and appoint, personally, members of Juries and their presidents.
- Check, before the constitution of Juries, the organization of the tasting, including the order of presentation of wines.
- Verify the compliance of current regulations, particularly relating to Protected Designation of Origin (PDO) or Protected Geographical Indication (PGI).

Article 9. - Development of the Competition

Relative to the Director of Competition

The Contest Director will define and adopt the rules considered necessary for the proper development of the Contest, ensuring the compliance with this Regulation. In particular:

- Register and catalog of the received samples and documentation.
- Keep and preserve samples under appropriate conditions.
- To ensure absolute anonymity of wines under tasting, as well as the secret of the results until the end of the Contest.
- Check the organization of the tasting sessions and their development, as well as the proper completion of the tasting cards.
- Deliver to all members of the Tasting Jury this Regulation and the rules that should be applied in the development of Competition.

Concerning the Jury

- The Jury will consist of oenologists, sommeliers and wine journalists, Importers, Traders and wine merchants, as well as experts in sensorial analysis of wine.
- The tastings for the Contest will be held in Madrid.
- The members of the Jury will be designated "*intuitu personae*" and may be replaced only by the authority that appointed them.
- The Organization will take care not to include any Jury that has professional relationship with any of the wines that participate in the Competition.

Concerning the results calculation, a score will be assigned to each sample, determined as the average of the scores given by the members of the Jury.

The wine tasting will be public access and will be held by the system of blind tasting, using models for sensorial analysis for still wines and sparkling wines for the valuations.

The Jury's decision will be final.

Article 10. – Juries procedure

1. - The Director of the Competition will be able to meet the Juries in one or several sessions of information and tasting in common, commenting or confronting opinions.
2. - The Juries will scrupulously fulfill the norms of this Regulation, whose text will be to their disposition during the development of the Competition.
3. - Each member of the Jury must respect the absolute anonymity of the samples as the fundamental principle of the Competition.
4. - Each member of the Jury will complete the tasting card relative to the presented sample, marking the evaluation box that considers and signing it in the corresponding place. The lack of fulfilled boxes or the absence of signature will produce the cancellation of the card.
5. – During the tasting sessions, that will be held preferably in the morning, each Jury will not value more than 45 taste samples per day, without prejudice to the possible repetition of a tasting requested by the president of the Jury, according to three sets of 15 samples of dry wine or two sets of 15 samples of dry wines which can be added to series of 10 samples from other categories.

Article 11. - Order of tasting and temperature of the samples

The presentation of the samples to the Juries will be made by successive homogenous series according to the following order:

1. Sparkling Wines
2. White Wines
3. Rosé Wines
4. Red Wines
5. Special wines

In each category, the dry wines will be tasted before the sweet wines, and the young wines before the old ones.

The tasting of wines will be made according to the following temperatures:

- Sparkling Wines: 8 - 10° C
- White wines: 8 - 10° C
- Rosé wines: 10 - 12° C
- Red wines, and aged: 14 - 16° C
- Liqueur wines: 14 - 16° C

Article 12. - Allocation of awards

The tastings will be anonymous, and all the samples will be hidden and without possibility of identification.

The tasting sessions will be celebrated in Madrid the 3rd of December 2020.

At the beginning of the tasting sessions of each wine category (with more than 20 samples), a commented tasting will be held as a way to calibrate judging criteria.

The Jury will grant in each wine category the awards in agreement with the following scores:

- GRAND GOLD 92 - 100 points
- Gold 85 - 91 points
- Silver 82 – 84 points
- Bronze 80 – 81 points

The total number of awards cannot exceed 30 % of the total of samples presented to the Competition, and will not exceed 30 % in each one of wine categories.

The wines awarded with “Gold” and with a qualification equal or superior to 92 points, will be qualified with the distinction “Grand Gold”.

The distinctions in each one of the categories will consist on a diploma.

The awarded wineries will not be able to make use neither the anagram of the Contest nor the symbol of the granted award, nor to reproduce their images in bottles, brochures or other supports, without previous authorization of Alamesa, S.L.

The Organization of the awards will have stickers of the awards for their use by the winning wines in their bottles (These stickers will be billed under requested volumes according to fees published prior to the awards ceremony).

The awards granted may only be used in the labeling of the batch or lot of award-winning wine, and only when their concession can be confirmed by the certificate issued by the Organization after the grant.

In compliance with the rules applicable in wine competitions, the Organization of the Competition will notify the competent Authority the granted awards in order to control bottling, commercialization and labelling with the distinctives of the obtained awards.

Alamesa will divulge the winning wines.

The award-winning wines will have an advertising space in WWW.CONCURSOSDEVINO.COM free of charge.

Article 13. - Conformity with the Regulation

The Registration Form, signed and sealed, mandatory to participate in these International Magnum Awards 2020, implies by the contestant abide by the guidelines set out in these Regulations through its articles.

ANNEX I

INTERNATIONAL MAGNUM AWARDS 2020

CATEGORIES OF THE COMPETITION

1. White Wines

- 1.1. Still wines containing not more than 45 g/l of sugar (I-A)¹
- 1.2. Pearl wines (I-B)
- 1.3. Sparkling wines (I-C)

2. Rosé Wines

- 2.1. Still wines containing not more than 45 g/l of sugar (II-A)
- 2.2. Pearl wines (II-B)
- 2.3. Sparkling wines (II-C)

3. Red Wines

- 3.1. Still wines, young (III-A)
- 3.2. Still wines, with barrel aging (III-A)
- 3.3. Pearl wines (III-B)
- 3.4. Sparkling wines (III-C)

4. Wines of aromatic grape varieties

- 4.1. Still wines containing not more than 45 g/l of sugar (IV-A)
- 4.2. Pearl wines (IV-B)
- 4.3. Sparkling wines (IV-C)

5. Wines under a film of yeast

- 5.1. Wines containing not more than 4 g/l of sugar (V-A)
- 5.2. Wines containing from 4,1 to 20 g/l of sugar (V-B)
- 5.3. Wines containing more than 20 g/l of sugar (V-C)

6. Naturally sweet wine (VI)

7. Liqueur wine (VII)

¹ Classification according to OIV Standard 332A-2009 for international wine and spirituous beverages of vitivinicultural origin competitions