



PREMIOS 2022



VINOS DE ARAGÓN

REGLAMENTO

ARMONIZACIÓN CONCEPTOS

MIEMBROS DEL JURADO

CALENDARIO DE CATAS

DIPLOMAS

CONCURSO

**LOS MEJORES
VINOS DE ARAGÓN**

www.vinosdearagon.com

REGLAMENTO CATA-CONCURSO LOS MEJORES VINOS DE ARAGÓN

EDICIÓN 2023

La asociación Vinos de Aragón convoca el Primer CONCURSO VINOS DE ARAGÓN 2023, (se ha solicitado el reconocimiento oficial por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón), que tendrá lugar en Zaragoza desde el 26 de septiembre al 10 de noviembre.

Los objetivos que persigue Vinos de Aragón con la convocatoria del Primer CONCURSO VINOS DE ARAGÓN 2023 son los siguientes:

- Estimular la producción de vinos de calidad, valorando una actividad que enlaza el sostenimiento de numerosas zonas rurales con el respeto al medio ambiente.
- Favorecer su conocimiento entre los consumidores destacando especialmente a los vinos premiados y consolidando a la vez la fama y riqueza vitivinícola de Aragón.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino y al progreso del sector productor estimulándole para que alcancen mayores cotas de calidad y su consumo responsable.
- Fomentar el intercambio de conocimientos en análisis sensorial de vinos entre el grupo de expertos catadores convocados como jurados y proponer, en su caso, las mejoras pertinentes en la realización de concursos similares.
- Consolidar el prestigio y la confianza en los concursos de vinos, en base al rigor con el que se desarrollan y se otorgan los premios en ellos.

El CONCURSO VINOS DE ARAGÓN 2023 se regirá por el siguiente Reglamento y cumplirá en su realización las normas y disposiciones que tienen la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Unión Europea en esta materia.

ARTICULO I.- AMBITO

El Concurso está abierto a todo tipo de vinos producidos en Aragón.

ARTICULO II.- DESIGNACION DE PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO

La asociación Vinos de Aragón designará al presidente y al director del Concurso.

La Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón designará a un experto para supervisar la realización del Concurso.

El presidente y el director del Concurso garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán tanto por el perfecto desarrollo de la organización del concurso, del examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. A estos fines estarán auxiliados por el equipo técnico de Vinos de Aragón.

ARTICULO III.- INSCRIPCION Y REMISION DE MUESTRAS

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente Ficha de Inscripción, con la totalidad de los datos que en ella se requieren y que se indican a continuación:

I.- Inscripción

- Identificación completa del concursante que deberá ser titular del derecho de comercializar o distribuir el lote correspondiente a la muestra.
- Zona de origen del que procede y en el que ha sido vinificado y elaborado el producto.
- Indicación geográfica y nivel de calidad en caso de que lo indique su etiquetado.
- Variedad o variedades de uva y porcentajes de las mismas empleadas en su elaboración.
- Color del vino y año de cosecha. En caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
- Si ha sido elaborado en contacto o no con madera.
- Somera descripción físico-química indicando el grado alcohólico adquirido % vol. y el contenido en azúcares g/l., que aparecerán detallados en el boletín de análisis correspondiente.
- Categoría del producto de acuerdo con la clasificación del anexo.
- Existencias en bodega del vino correspondiente a la partida de la muestra inscrita.
- Precio por botella del vino, franco bodega, expresado en euros.

2.- Remisión de muestras.

- Cada muestra deberá venir acompañada de la correspondiente ficha de inscripción y de un boletín de análisis o certificado por el enólogo titulado responsable de la bodega.
- Las muestras deben remitirse para el concurso envasados para la venta con el etiquetado y la presentación comercial completa.
- Las muestras deben provenir de un lote homogéneo de al menos 1.000 litros. En casos excepcionales podrán ser admitidos vinos con una producción superior a 100 litros, cuando la misma sea particularmente baja.
- Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 3 botellas de 0,75 litros o 2 magnum de 1,5 litros o 4 botellas de 0,5 o 0,375 litros.
- El sobre con la documentación de cada muestra deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; además, se remitirá por mail a la sede de VINOS DE ARAGÓN la documentación requerida en la Ficha de Inscripción.

La admisión de muestras para el Concurso se cierra el 20 de septiembre de 2022. Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

ARTICULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

El director del concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso Vinos de Aragón, y en particular verificará:

- 1.- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañan. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento o cuyo etiquetado no respete los sistemas de valoración y protección de calidad alimentaria establecidos en la Unión Europea.
- 2.- El registro de todas las muestras recibidas y aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo.
- 3.- La ordenación de las muestras de vinos por categorías, a las que se refiere el anexo, se realizará a partir de las características declaradas en la Ficha de Inscripción o, si fuera necesario, en base a las características constatadas sensorialmente.
- 4.- La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas hasta el momento de la cata.

ARTICULO V.- DESIGNACION DE LOS JURADOS

- 1.- El director del Concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno. El número de Jurados lo determinará tanto en función de las muestras inscritas como de sus categorías.
- 2.- Cada Jurado estará compuesto por un mínimo de cinco miembros, expertos en análisis sensorial de vinos. Si el director del concurso lo considerase necesario, puede delegar las funciones de presidente del Jurado, en alguno de los catadores componentes del mismo.
- 3.- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio director del Concurso puede proceder a su sustitución.
- 4.- Si los jurados funcionarán bajo la autoridad de un presidente designado por el director del concurso, este podrá ser miembro del jurado y preferiblemente deberá ser un enólogo. Deberá encargarse del funcionamiento general del jurado según lo establecido en el artículo VIII, verificar la clave de la muestra en el momento de servirse y autentificará con su firma las fichas del jurado correctamente rellenadas. Podrá permitir con el consentimiento del director, la cata de una segunda botella de una muestra si lo juzga útil o dos miembros del jurado lo solicitan.

ARTICULO VI.- FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO

- 1.- Verificará la constitución de los Jurados, la organización de las sesiones de cata, tanto el orden en que serán presentados los vinos como el número de muestras que serán sometidos al examen sensorial de cada jurado cumpliendo lo indicado en el presente reglamento.
- 2.- Adoptará los medios de control adecuados que garanticen el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del artículo VII, que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas, y que el descorché de las botellas se realice en una sala anexa. A la sala o salas de cata sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.
- 3.- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría y en particular la identificación de muestras, para evitar toda posibilidad de error; garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los vinos participantes y no premiados.

ARTICULO VII.- FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL DIRECTOR DEL CONCURSO DURANTE SU REALIZACIÓN

1.- Garantizar que haya por parte de todos los jurados un estricto cumplimiento de las normas establecidas por el presente Reglamento.

2.- Velar por:

- El anonimato total de las muestras. A este fin, las botellas serán presentadas con un embalaje que disimule su forma e impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. En el caso que lo considere necesario podrán pasarse el vino a jarras decantadoras para su servicio a los jurados. Los tapones originales no deben ser presentados al Jurado para evitar todo riesgo de identificación de la muestra.
- Las óptimas condiciones del servicio del vino especialmente su temperatura. El vino será servido en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata.
- El desarrollo en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los miembros del Jurado.
- La correcta presentación de las muestras rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa. La correcta cumplimentación de todas las fichas de cata y su posterior tabulación.

3.- Rechazar las botellas de vinos defectuosos, a petición de dos o más miembros del Jurado o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen, en caso de que el defecto pueda ser atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del envase.

4.- Ordenar la repetición de la evaluación sensorial de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo solicite el presidente de un Jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros del mismo.

ARTICULO VIII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS JURADOS

1.- El director del Concurso reunirá previamente a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones. Prestará una atención particular al empleo adecuado de la ficha de cata y al significado de los descriptores de la misma.

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 vino se catará de forma individual y no comparativamente. Será presentado según el orden establecido en artículo X. Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, rellenando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

5.- Las sesiones de cata se realizarán desde el 26 de septiembre al 10 de noviembre, en horario de 17 a 20 horas, con un máximo de 20 vinos por sesión. Sólo en casos excepcionales y con autorización de los supervisores del concurso este número de muestras podría verse aumentado. El director del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso adecuado.

ARTICULO IX.- FICHA DE CATA

Para la evaluación de los vinos presentados al Concurso, se utilizará las fichas de Vinos de Aragón y sus normas de aplicación siguiendo los modelos de la OIV-UIOE para la degustación de vinos tranquilos y de espumosos.

ARTICULO X.- ORDEN DE PRESENTACION Y TEMPERATURA DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA

Las muestras se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas, en función de las características declaradas en las Fichas de Inscripción. Si a juicio mayoritario de los miembros de un Jurado, éstos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al presidente de la Cata-Concurso, quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las muestras se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra. Tanto en el orden de las muestras como la temperatura de servicio se seguirán los parámetros establecidos en la norma OIV para Concursos:

- Vinos de Aragón Vinos blancos y rosados: 10/12°

- Vinos tintos: 15/18°

- Espumosos: 8/10°

- Vinos dulces, de licor y Mistelas: 10/14°

Si un mismo Jurado debiera evaluar en la misma sesión muestras de diversas categorías, éstas serían catadas siguiendo el orden que establezca el presidente de la Cata-Concurso.

ARTICULO XI.- TRANSCRIPCION Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS

La Secretaría verificará que las fichas estén rellenas correctamente y tabulará todas las evaluaciones realizadas en las fichas de cata por cada uno de los miembros de los Jurados, según las normas de la OIV.

A cada muestra se le asignará una calificación en cifras, que es la media ponderada de la serie de puntuaciones totales otorgadas por cada uno de los miembros integrantes del jurado en donde se haya catado dicha muestra. En caso de que la dirección del concurso haya autorizado una segunda cata de la muestra a un jurado, sólo se tomará en cuenta esta segunda calificación.

Además de la Secretaría, sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados el presidente, el Director del Concurso, el experto supervisor designado por Vinos de Aragón y un representante facultado por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón.

ARTICULO XII.- ATRIBUCION DE PREMIOS. VINOS DE ARAGÓN 2023

Las distinciones otorgadas por Vinos de Aragón son:

MEJOR VINO DE ARAGÓN TINTO CRIANZA
MEJOR VINO DE ARAGÓN TINTO
MEJOR VINO DE ARAGÓN BLANCO CRIANZA
MEJOR VINO DE ARAGÓN BLANCO
MEJOR VINO DE ARAGÓN ROSADO
MEJOR VINO DE LICOR DE ARAGÓN
MEJOR ESPUMOSO DE ARAGÓN
MEJOR VERMÚ DE ARAGÓN

Además de estos premios la organización podrá otorgar unos premios especiales en base a una zona, variedad, categoría, etc. . .

ARTICULO XIII.- MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por Vinos de Aragón como comprobante de la misma, que consignará la identificación de la muestra de vino y de su productor y estará firmado por el presidente del jurado, el director del concurso, un representante de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón y otro representante de Vinos de Aragón.

Las bodegas embotelladoras no podrán hacer uso para el lote o partida de su vino premiado del anagrama de Vinos de Aragón, ni reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios sin autorización previa, expresada y por escrito de esta asociación.

ARTICULO XIV.- CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en esta Cata-Concurso Vinos de Aragón, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

ANEXO I

CLASIFICACIÓN Y ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS

Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinos y con el fin de que los paneles de jueces puedan realizar con rigor su análisis sensorial, las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por CATEGORÍA y GRUPOS.

Se constituyen seis categorías diferenciadoras: Vinos tranquilos blancos; Vinos tranquilos rosados; Vinos tranquilos tintos; Vinos espumosos; Vinos de licor y Vermús. Cada una de estas categorías en su caso se subdividen en grupos según características de los vinos, su método de elaboración o las características de las uvas empleadas en su vinificación.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen para el Concurso Vinos de Aragón 2023 son las siguientes:

CATEGORIA I: VINOS BLANCOS TRANQUILOS

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2021 y 2020.
- 3: Añadas anteriores.

CATEGORIA II: VINOS ROSADOS TRANQUILOS

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2021 y 2020.
- 3: Añadas anteriores.

CATEGORIA III: VINOS TINTOS TRANQUILOS

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2021 y 2020.
- 3: Añadas anteriores.

CATEGORIA IV: VINOS ESPUMOSOS

- 1: Vino espumoso elaborado según el método tradicional o método clásico con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en la botella de expedición y retirada de lías por degüelle.
- 2: Vino espumoso elaborado por método Granvas, Charmant o Cuve Close con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en depósitos cerrados distintos a la botella de expedición.
- 3: Vino espumoso elaborado por métodos distintos a los anteriores.

CATEGORIA V: VINOS DE LICOR

Son los obtenidos a partir de diferentes categorías de productos vitivinícolas a los que se les añade en su elaboración alcoholes vínicos admitiéndose asimismo la adicción de un producto edulcorante procedente de la uva. Su graduación alcohólica adquirida no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. Su graduación alcohólica total no debe ser inferior a 17,5%.

CATEGORIA VI: VERMÚS

ARMONIZACIÓN CONCEPTOS

1. VISTA / ojo

Discriminación de las diferencias sensoriales mediante la acción de la luz.

2. OLFATO / nariz

Sensaciones percibidas por el órgano olfativo cuando es estimulado por ciertas sustancias volátiles.

3. GUSTO / boca

Conjunto de las sensaciones percibidas durante la puesta en boca del producto.

Limpidez

Definición: Medida del estado de turbidez.

Este descriptor permite medir la intensidad del nivel de turbidez de un producto.

Aspecto

Definición: determina el conjunto de las propiedades visibles de un producto.

Este descriptor evalúa la intensidad, el color principal del producto, sus matices (colores secundarios), su viscosidad... sin tomar en cuenta su limpidez.

Intensidad positiva

Definición: grado (magnitud) del conjunto de los olores cualitativos percibidos por el olfato y el gusto.

Este descriptor permite evaluar la influencia del conjunto de las percepciones olfativas y gustativas que contribuyen a enriquecer la percepción cualitativa.

Intensidad positiva

Definición: grado (magnitud) del conjunto de los olores cualitativos percibidos por el olfato y el gusto.

Este descriptor permite evaluar la influencia del conjunto de las percepciones olfativas y gustativas que contribuyen a enriquecer la percepción cualitativa.

Franqueza

Definición: medición del grado de la sensación percibida (magnitud) por el olfato y el gusto, de un defecto de tipo vitícola, enológico o extranjero al producto.

Este descriptor permite juzgar la franqueza o la limpieza de un vino. Al penalizar la franqueza el degustador deberá poder identificar el o los defectos de origen vitícola, enológico o extranjeros al vino, que percibe a través del olfato y el gusto.

Las notas vegetales, animales (etc.), propias a la variedad, así como la intensidad de las notas de gusto a madera se evalúan bajo la rúbrica de la calidad.

Origen de los defectos

- Materia prima: uvas: podridas, que sufrieron granizo, degradadas...
- Contaminaciones: solventes volátiles, fenoles volátiles, plástico, papel, TCA -moho-, polvo, influencia negativa de los contenedores (cubas de hormigón, acero, poliéster; plástico, cubas de madera, barricas)
- Microbiana: fenoles volátiles (establo, témpera, tinta), acidez volátil, ésteres de la acidez volátil, acetona
- Oxido-reducción: SO₂, todos los tioles y sulfuros (caucho, repollo, huevos podridos, ajo, sudor, lías, cerveza, jabón, agua estancada) la falta de higiene, el etanol, la oxidación.

Calidad

Definición: conjunto de propiedades y características de un vino que hacen que sea apto a satisfacer al olfato y al gusto, necesidades expresadas o implícitas.

Este descriptor general permite juzgar globalmente el vino a nivel del olfato y del gusto. Permite al degustador expresar concretamente sus preferencias personales y sus referencias culturales.

En lo que respecta al olfato, este descriptor toma en cuenta en prioridad la complejidad, que corresponde a la riqueza de la paleta aromática por la percepción de varios olores diferentes y cambiantes, asociados a la fineza de los olores.

En lo que respecta al gusto, este descriptor toma en cuenta en prioridad la riqueza, que traduce la sensación global que se tiene en boca integrando los aromas (complejidad), la estructura (ácido, taninos, alcohol) los elementos cobertura (lípidos), los azúcares residuales, el gusto amargo.

Persistencia

Definición: Medida de la duración de la sensación remanente olfato-gustativa, correspondiente a aquella percibida cuando el vino estaba en la boca y cuya duración puede medirse en el tiempo.

Este descriptor equivale a una medida en el tiempo. Se calcula en segundos (caudalía) y comienza en el momento en el que el producto sale de la boca. El recuento se hace masticando y abriendo discretamente los labios y produciendo una pequeña depresión en la boca para dejar entrar el aire. Una masticación lenta corresponde a alrededor de un segundo.

Impresión general o juicio global

Definición: corresponde a la apreciación global del producto.

Este descriptor permite al degustador expresar la impresión que el vino le deja en su conjunto. Permite al degustador la posibilidad de redondear su nota en más alta o más baja. Según el tipo de concurso y en función de las informaciones brindadas a los degustadores, este descriptor permite igualmente abordar la noción difícil de tipicidad y la apreciación del potencial que posee el vino para evolucionar en el tiempo.

Efervescencia

Definición: burbujeo que provoca un gas al desprenderse de un líquido.

En términos de evaluación de la efervescencia, tanto a la vista como al gusto, pueden considerarse tres descriptores en lo que se refiere a las burbujas:

- Fineza de las burbujas (= dimensión de las burbujas)
- Abundancia de las burbujas (= cantidad de burbujas)
- Persistencia de las burbujas (= tiempo durante el cual las burbujas son perceptibles)

Burbujas finas, no demasiado impetuosas, regulares y persistentes se evaluarán positivamente. Por el contrario, las burbujas groseras, agresivas, irregulares y poco persistentes se evaluarán negativamente.

Para la apreciación visual deberá agregarse el cordón (cuello) es decir la espuma que se forma en la superficie del vino. Una evaluación positiva es un cordón formado por 3-4 alturas de burbujas, las burbujas deberán ser finas, pequeñas y el cordón deberá persistir largo tiempo.

Tipicidad

Este descriptor permite juzgar si el producto en cuestión corresponde a las características típicas de la categoría de bebida espirituosa de origen vitivinícola

FICHA DE CATA VINOS

FICHA DE CATA VT GUÍA DE LOS VINOS DE ARAGÓN 2023

SERIE:

Nº VINO:

Fecha:

Jurado: DNI:

OBSERVACIONES

VISTA	Limpidez										
	Color / Aspecto										
OLFATO	Franqueza										
	Intensidad										
	Calidad / Armonía										
GUSTO	Franqueza										
	Intensidad										
	Persistencia										
	Calidad / Armonía										
Armonía - Juicio global											

TOTAL: + + + + + =

Eliminado por defecto mayor ☐

Firma del miembro del Jurado

Firma del Presidente del Jurado

FICHA DE CATA ESPUMOSOS

SERIE:

Jurado: _____

DNI: _____

Escala de Valoración Sensorial											OBSERVACIONES
VISTA	Limpidez	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1					
	Color / Aspecto	☐ 10	☐ 8	☐ 6	☐ 4	☐ 1					
	Efervescencia	☐ 10	☐ 8	☐ 6	☐ 4	☐ 2					
OLFATO	Franqueza	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3					
	Intensidad	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3					
	Calidad / Armonía	☐ 14	☐ 12	☐ 10	☐ 8	☐ 6					
GUSTO	Franqueza	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3					
	Intensidad	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3					
	Persistencia	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3					
	Calidad / Armonía	☐ 14	☐ 12	☐ 10	☐ 8	☐ 6					
Armonía - Juicio global		☐ 12	☐ 11	☐ 10	☐ 9	☐ 8					

[illegible]

Firma del miembro del Jurado

Firma del Presidente del Jurado



WE VA VINOS DE ARAGÓN

www.vinosdearagon.com

MODELO DIPLOMA

PREMIOS 2022

VA
VINOS DE ARAGÓN

DIPLOMA

El jurado de
Vinos de Aragón
considera

MEJOR VINO DE ARAGÓN
TINTO CRIANZA

a

Vino Garnacha de Aragón

con

99 puntos

Producido por
Bodegas Vinos de Aragón
D.O. / IGP / Vino de Mesa

El Presidente del Jurado
XXXXXXX

El Director del Jurado
Kiko Pérez de la Ossa

 **VINOS DE ARAGÓN**

www.vinosdearagon.com

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

MODELOS STICKERS



PANEL DE CATA



Ana Abadías
Higher Máster Sumillería.
Rest. El Candelas



Carlos Acirón
www.lapailacritica.com



Yolanda Amores
Envero Gastro Wine



Ismael Ardid
Sumiller Makro



Miguel Arlés
Restaurante Palomeque



Félix Artigas
Sumiller Rest. Gente Rara



Maite Barra
Parrila Albarracín



Susana Berna
Vinopremier



Eugenia Blanco
La Alacena de Aragón



Emilio Blanes
Sumiller Asador Los Xarmientos



Alex Boldova
Sumiller Rest. Novo Davo



Eduardo Bueso
Editor de La Buena Mesa.
lugaresconestrella.com



Eva Costas
Envero Gastro Wine



Alberto d'A Pena
Enoteca Khantaros



Luis Dias
Bodegas Lozano



Luis Emilio Fdez. Ibañez
Miembro AEPEV. Cónsul de México



Tino Fonddevila
labuenavida.com



Manu Jiménez
Bodegas Carlos Valero.
Sumiller Campeón España



Víctor García Pérez
Dtor. Vinopremier Zaragoza



Esther Ibáñez
Sala de catas La Mangranera.
Alcañiz (Teruel)



Raúl Igual
Sumiller Campeón España.
Restaurante Yain (Teruel)



Esmeralda Insa
Higher Máster Sumillería.
Dtra. Técnica Celinde Cosmetic



Balbino Lacuesta
Enólogo. Distribuciones Goya



Jorge Lahuerta
Sophia Wine Bar



Lucio Lanzán
El Broquel.
Promotor 'Vinos en la calle'



José Miguel Mnez. Urtasun
Editor Revista GastroAragón



Pilar Mendivil
Bodegas Salas



Begoña Navarrete
Asoc. Maîtres y Sumilleres



Carlos Melero
Dtor. Comercial Dispac



Mariano Navascúes
Comunicador del vino. Aragón TV



Carlos Orgaz
Pte. Asoc. Maîtres



Paco Orós
WSET2. Los vinos pausados



Cristina Peña
Análisis del Aroma y Enología.
Universidad de Zaragoza



Kiko Pérez de la Ossa
Coordinador Guía de los Vinos de
Aragón. Dtor. Pharma Praxis



Javier Posac
Wine & Spirit Education



Eduardo Rioja
WSET2



Jasone San Martín
Sumiller Restaurante Gorolai



Patricia Sola
Especialista en Tecnología de los
Alimentos. WSET2



Santiago Tenorio
Higher Máster Sumillería



Alejandro Toquero
Academia Aragonesa de Gastronomía.
Heraldo de Aragón



Miguel Ángel Vicente
Editor El Gastrónomo

CALENDARIO DE CATAS

Septiembre 2022

Domingo Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes Sábado

28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

Octubre 2022

Domingo Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes Sábado

25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Noviembre 2022

Domingo Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes Sábado

30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

PRIMER SALÓN VINOS DE ARAGÓN





@vinosdearagon
@vinosdearagon

www.vinosdearagon.com