

REGOLAMENTO

IL MONDO DELLE MALVASIE Concorso Internazionale *2^a Edizione*

Articolo 1 **Organizzazione**

La Regione istriana e Vinistra – Associazione dei viticoltori e produttori di vino dell'Istria, in collaborazione con il Politecnico di Fiume – Corso di Laurea breve in Viticoltura di Poreč, Istituto di Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università di Zagabria, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia di Udine, organizza il secondo concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie" che si terrà a Poreč, il 13 aprile 2010, in conformità a questo Regolamento.

Articolo 2 **Finalità**

Il concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie" si propone:

- 1) di riunire in un unico luogo il maggior numero di diverse cultivar di malvasia;
- 2) di mettere in rilievo la qualità e le peculiarità delle varie cultivar di malvasia;
- 3) di permettere ai produttori di presentare i loro prodotti e di confrontarli tra loro;
- 4) di premiare i produttori che producono i vini migliori, in base alla qualità valutata dai degustatori qualificati;
- 5) di diventare luogo dove si seguiranno le tendenze nella produzione dei vini di diverse cultivar di malvasia;
- 6) di divenire un punto di riferimento a livello mondiale per gli esperti e i consumatori che sono interessati alle malvasie.

Articolo 3 **Requisiti per la partecipazione**

Al concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie" possono partecipare i vini che verranno presentati dai produttori, senza discriminazione, imbottigliati, e ottenuti da uve di una delle cultivar di malvasia conformemente alle definizioni del "Codice internazionale delle prassi enologiche" dell'OIV. Tutti i vini devono portare l'indicazione del paese d'origine dove sono state raccolte le uve ed elaborato il vino.

Possono partecipare al concorso soltanto campioni provenienti da un gruppo di vino omogeneo composto di almeno 1000 litri, della capacità indicata nell'articolo 8, punto 3 del presente Regolamento. A titolo eccezionale un campione derivante da un gruppo omogeneo di volume ridotto, ma tuttavia superiore a 100 litri, può essere ammesso su giustificazione di una produzione particolarmente modesta.

Tutti i campioni devono essere presentati con l'etichettatura e confezionati in modo indicato nell'articolo 8, punto 3 del presente Regolamento. Se il prodotto è stato confezionato specificamente per il concorso, dovrà essere accompagnato da documenti esplicativi che giustificano questo stato.

Non saranno valutati i vini presentati dai produttori singoli o associati che hanno a carico condanne dovute a frodi o sofisticazioni.

Articolo 4 **Classificazione dei vini**

Il concorso internazionale “Il mondo delle Malvasie” è aperto alle seguenti categorie di vini:

- vini tranquilli malvasia (o sinonimi) di tutte le categorie di qualità secondo la Legge del vino pubblicata nel Giornale popolare – Gazzetta ufficiale della Repubblica di Croazia (NN 96/03) o classificazione corrispondente nel paese di provenienza del vino;
- vini malvasia frizzanti e spumanti (o sinonimi) di tutte le categorie di qualità secondo la Legge del vino (NN 96/03) o classificazione corrispondente nel paese di provenienza del vino;
- vini d'alta qualità, cioè vini da dessert, vini malvasia liquorosi e aromatizzati (o sinonimi) di tutte le categorie di qualità secondo la Legge del vino (NN 96/03) o classificazione corrispondente nel paese di provenienza del vino.

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni su menzionate si applicheranno le definizioni dell'Unione Europea o del paese produttore, in conformità all'allegato „Classificazione dei vini” che è parte integrante di questo Regolamento (Allegato A).

L'Organizzatore si riserva il diritto di modificare le categorie riguardo al numero dei campioni partecipanti.

Articolo 5 **Comitato organizzatore**

Il Comitato organizzatore è composto dal Presidente della Regione istriana e da due rappresentanti dell'Associazione Vinistra. Il Comitato organizzatore si avvarrà dei servizi di un notaio per il controllo delle regolarità di tutte le attività previste da questo Regolamento e in particolare durante la codificazione dei campioni.

Articolo 6 **Comitato scientifico**

Il Comitato scientifico è composto dai rappresentanti o dai funzionari dei seguenti organismi:

- Regione istriana,
- Vinistra – Associazione di viticoltori e produttori di vino dell'Istria,
- Facoltà di Agraria dell'Università di Zagabria – Istituto di Viticoltura ed Enologia,
- Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia di Udine,
- Politecnico di Fiume – Corso di Laurea breve in Viticoltura di Parenzo,
- Unione internazionale degli enologi (Union Internationale Oenologues).

Articolo 7 **Comitato esecutivo**

Il Comitato esecutivo sarà costituito dai membri del Comitato scientifico e/o da persone che siano in grado di svolgere i compiti del Comitato esecutivo.

Articolo 8 **Modalità d'iscrizione**

I produttori che intendono partecipare al concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie" devono far pervenire al Comitato esecutivo entro il 15 marzo 2010 la domanda di partecipazione usando il previsto Modulo d'iscrizione che deve essere compilato in ogni sua parte. Il Modulo d'iscrizione si può scaricare dal sito www.vinistra.com, e si può inviare tramite posta elettronica all'indirizzo competition@vinistra.com, oppure via posta all'indirizzo: Vinistra, Prolaz E. Jelušića 1, 52000 Pazin, Croazia.

Oltre al modulo d'iscrizione i partecipanti devono inviare, in busta chiusa, 3 etichette e 3 contro-etichette che corrispondano a quelle del vino presentato al concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie", nel caso spediscono il modulo d'iscrizione via posta; mentre coloro che inviano il modulo d'iscrizione via posta elettronica devono allegare in formato pdf. 1 etichetta e 1 contro-etichetta.

Dopo aver spedito i moduli d'iscrizione e le etichette, i produttori che hanno l'intenzione di partecipare al concorso internazionale "Il Mondo delle Malvasie" devono far pervenire tramite posta, tramite corriere o personalmente entro il 1 aprile 2010 i seguenti documenti all'indirizzo: Prolaz E. Jelušića 1, 52000 Pazin, Croazia:

- 1) Copia del modulo d'iscrizione;
- 2) bonifico (allegare copia) di 60 € (sessanta) per ogni campione di vino consegnato, intestato a: Vinistra - Associazione di viticoltori e produttori di vino dell'Istria presso Istarska Kreditna Banka, Filiale di Poreč, Aldo Negri 2, 52440 Poreč, SWIFT CODE ISKBHR2X, IBAN HR3023800061110007193, allo scopo: tassa d'iscrizione per il concorso internazionale "Il Mondo delle Malvasie". Le spese bancarie sono a carico del versante.

oppure, per i partecipanti provenienti dalla Croazia, il bonifico (allegare copia) di 420 Kune (quattrocentoventi) per ogni campione di vino consegnato, intestato a: Vinistra - Associazione di viticoltori e produttori di vino dell'Istria, presso Istarska Kreditna Banka, Filiale di Poreč, Aldo Negri 2, 52440 Poreč, SWIFT CODE ISKBHR2X, IBAN HR3023800061110007193, allo scopo: tassa d'iscrizione per il concorso internazionale "Il Mondo delle Malvasie"

- 3) 6 bottiglie dalla stessa serie, dalla capacità di 0,75 litri, oppure in alternativa, solo per i vini da dessert, 6 bottiglie dalla capacità di 0,5 o 0,375 litri, munite di etichetta con la quale verranno messi in circolazione. Tutte le bottiglie devono essere confezionate in un unico imballaggio. Sull'imballaggio esterno dei campioni deve essere chiaramente scritto: „CAMPIONE – NON IN VENDITA” per il Concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie".
- 4) Verbale di prelievo dei campioni redatto sull'apposito modulo. Il modulo si può trovare sul sito www.vinistra.com.
- 5) Per i vini con indicazione geografica controllata il produttore deve presentare la dichiarazione dell'autorità competente attestante l'origine e la denominazione del vino.
- 6) Fattura pro-forma dalla quale è chiaramente visibile che i campioni non sono in vendita.
- 7) Certificato di analisi, rilasciato da non oltre 6 mesi, eseguite da parte del laboratorio autorizzato secondo la legge del paese d'origine riportante i seguenti parametri:

- tenore alcolico in % Vol. a 20°C;
- zuccheri in g/L;
- acidità totale in g/L espressa in acido tartarico o acido solforico;
- acidità volatile in g/L espressa in acido acetico;
- SO₂ totale in mg/L
- SO₂ libera in mg/L
- pressione a 20°C, se si tratta di vini spumanti.

I metodi analitici usati sono quelli contenuti nella Raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti.

Il certificato deve contenere il nome del produttore che presenta il vino e il nome del vino partecipante con tutte le indicazioni utili per l'identificazione del campione.

L'organizzatore si riserva il diritto di eseguire le proprie analisi di confronto e di controllo.

Si prega di far pervenire la documentazione unitamente ai campioni all'interno dell'imballo.

Articolo 9 Responsabilità

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, o per lo stato di conservazione dei campioni stessi.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico dei produttori che presentano i campioni.

Prima e durante il concorso, l'organizzatore metterà a disposizione al rappresentante dell'OIV una persona tecnicamente competente.

Articolo 10 Ricevimento dei campioni e l'inserimento nel concorso

Il Comitato esecutivo stabilirà un sistema appropriato per il ricevimento dei campioni che permetterà lo svolgimento regolare del concorso, facendo particolare attenzione al:

- 1) Ricevimento dei campioni e dei documenti allegati – con una decisione del Comitato esecutivo saranno scartati i campioni che non soddisfano le condizioni di questo Regolamento;
- 2) Registrazione dei campioni ricevuti e accettati – ad ogni campione verrà assegnato un numero d'ingresso e verrà rilasciata la conferma del ricevimento;
- 3) Classificazione dei campioni nelle categorie descritte nell'articolo 4 – verrà eseguita in base alle caratteristiche indicate, oppure, nel caso sia necessario, in base alle caratteristiche sensoriali in conformità all'allegato „Classificazione dei vini” che è parte integrante di questo Regolamento (Allegato A);
- 4) Conservazione dei campioni in conformità alle norme di buona tecnica enologica fino alla loro valutazione.

I campioni dei vini prima di essere sottoposti alla valutazione della Giuria saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di due codici:

- il primo codice sarà assegnato dal Comitato esecutivo al momento del ricevimento del campione (punto 2 di questo articolo);
- il secondo codice sarà assegnato da un notaio prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

Al concorso non saranno ammessi i vini per i quali non è stata pagata la tassa d'iscrizione oppure non soddisfano, per qualsiasi motivo, le condizioni di questo Regolamento.

I campioni pervenuti che per qualsiasi motivo non saranno ammessi al concorso non saranno restituiti al mittente.

Capitolo 11 Valutazione

La valutazione dei campioni verrà effettuata il 13 aprile 2010 presso Vinistra da parte delle giurie composte da non meno di 7 membri, di cui al massimo tre dalla Croazia. Tutti i membri devono avere delle conoscenze sulle tecniche di degustazione, sono perlopiù enologi o persone in possesso di un diploma equivalente (p.e. sommelier). Possono completare la giuria persone che hanno già dimostrato di avere un'alta qualificazione per la degustazione del vino (p.e. giornalisti specializzati nel settore dell'enogastronomia).

Il numero di giurie necessarie verrà precisato in base al numero e le categorie dei campioni ammessi. I membri delle giurie sono designati dal Comitato esecutivo "intuitu personae" e possono essere dunque sostituiti soltanto dal Comitato esecutivo.

Le giurie valuteranno i campioni in base al modello di valutazione stabilito dal Regolamento OIV (Risoluzione 332/2009). Le valutazioni verranno espresse autonomamente da parte di ogni membro, mentre il voto finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica dei singoli voti, dove i voti che differiscono di almeno sette punti dalla media vengono eliminati. Prima di cominciare il loro lavoro, le giurie saranno informate del metodo di valutazione.

Il numero massimo di campioni per giuria è 45 campioni.

Quando un campione è notato "eliminato" per grave difetto, da almeno due giurati, esso si considera eliminato.

Quando il presidente di una giuria lo ritiene utile o in caso questo sia richiesto dalla maggioranza dei valutatori, una seconda valutazione può essere affidata ad un'altra giuria. Il voto finale del campione è rappresentato dalla media aritmetica di singoli voti della seconda giuria.

I risultati delle giurie sono inappellabili.

L'organizzatore s'impegna ad assicurare le condizioni ottimali per il lavoro delle giurie conformemente alle norme della Risoluzione OIV (Concorsi 332°/2009).

Articolo 12 Riservatezza

A salvaguardia del prestigio dei produttori partecipanti il Comitato organizzatore renderà noto soltanto l'elenco dei vini premiati e non quello completo come neanche i nomi dei produttori partecipanti.

Articolo 13 Riconoscimento e premiazione

Il punteggio minimo per l'assegnazione del riconoscimento è di 80/100.

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal Regolamento dell'O.I.V., rispettando il limite del 30% stabilito dall'O.I.V., tutti i vini di ogni categoria saranno premiati in modo seguente:

- Gran Medaglia d'oro: per i punteggi uguali o superiori a 92;
- Medaglia d'oro: per i punteggi da 85 a 91,99;
- Medaglia d'argento: per i punteggi da 82 a 84,99;
- Medaglia di bronzo: per i punteggi da 80 a 81,99.

La cerimonia di proclamazione dei vincitori avrà luogo il 29 aprile 2010 nell'ambito dell'annuale mostra dei vini „Vinistra 2010”.

In tale occasione sarà assicurato uno stand, dove tutti i produttori dei vini premiati avranno la possibilità di far degustare i vini premiati ai visitatori della mostra „Vinistra 2010”.

Tutti i vini che hanno ottenuto dei premi saranno rilasciati da una prova documentaria o "Diploma". L'organizzatore si riserva il diritto di attribuire per i premi con particolare importanza, oltre alla prova documentaria, un riconoscimento di forma differente. Non verranno attribuite le conferme di partecipazione.

I premi ottenuti possono essere rappresentati sotto forma di decorazione, insegna del premio o sotto forma di contro-etichetta, debitamente autorizzati dall'organizzatore.

L'organizzatore del concorso fornirà l'elenco dei vincitori alla stampa nazionale e internazionale e i risultati del concorso saranno pubblicati sul sito www.vinistra.com. Allo scopo di promuovere i vini premiati l'organizzatore li presenterà in occasione di diverse conferenze stampa, manifestazioni e fiere.

I premi che non verranno ritirati durante la cerimonia della proclamazione dei vincitori saranno recapitati ai concorrenti premiati a spese dell'organizzatore che non assume nessuna responsabilità per l'eventuale perdita o mancanza di consegna.

Articolo 14 Controlli

In caso di qualsiasi dubbio i vincitori del concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie" dovranno permettere ai rappresentanti dell'organizzatore di compiere ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nella propria cantina.

Qualora fosse rilevato che il Regolamento non è stato completamente rispettato, il riconoscimento assegnato verrà ritirato.

Per garantire la tracciabilità dell'attribuzione dei premi, gli organizzatori dovranno conservare per almeno un anno tutti i documenti relativi alla valutazione dei campioni, uniti all'iscrizione dei campioni, le schede di degustazione ed esemplari dei campioni premiati.

Articolo 15 Accettazione del Regolamento

Firmando e timbrando il modulo d'iscrizione per la partecipazione al concorso internazionale "Il mondo delle Malvasie" il partecipante accetta integralmente le disposizioni contenute nel presente Regolamento.

Articolo 16 Foro competente e modifiche al Regolamento

Per la risoluzione di qualsiasi controversia il foro competente è quello di Poreč.

Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento come anche la data del concorso in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Articolo 17
Interpretazione del Regolamento

Il Comitato esecutivo è competente per l'interpretazione di questo Regolamento.

ALLEGATO A
CLASSIFICAZIONE DEI VINI AL CONCORSO INTERNAZIONALE
“IL MONDO DELLE MALVASIE”

I vini partecipanti al concorso internazionale “Il Mondo delle Malvasie” sono classificati in categorie, gruppi e sottogruppi che hanno le seguenti caratteristiche:

CATEGORIA I – VINI BIANCHI DA VITIGNI NON AROMATICI		
Gruppo A - Vini tranquilli.(*) Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20° C.		
	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 Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo’ andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	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. Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C		
	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 ROSÉ		
Gruppo A - Vini tranquilli.(*) Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.		
	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 Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo’ andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	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. Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 atmosfere a 20°C		
	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 32,1 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.(*) Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.		
	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 Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che puo’ andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	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.(*) Questi vini possono presentare una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20°C.		
	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 Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico che può andare da 0,5 a 2,5 bar a 20°C.		
	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. Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bar a 20°C		
	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 32,1 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 Szamardni, Chateau-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 bottrizzati, 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 a 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. Moscato...)		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.