

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

VINOS

Nuevo régimen para el encuadramiento, composición de la calidad y certificación de los vinos Reserva y Fino o de Calidad Superior. Definición del Vino de Mesa o de Consumo Corriente.

RESOLUCION
N° 1.363
Mm., 29.4.64

VISTO el Expediente N° 311-00027184-6 por el que la Dirección Nacional de Investigación y Promoción Vitivinícola, a instancias de la Comisión Coordinadora de la Investigación Vitivinícola creada por acuerdo entre el Instituto Nacional de Vitivinicultura, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, ratificado por Resolución N° 100883, propicia la modificación de la Resolución N° 41081, y las recomendaciones de la Comisión Asesora designada por Resoluciones Nros. 27878 y 36078, y

CONSIDERANDO
Que la definición de "Vino Reserva" que figura en la Resolución N° 41081, no precisa la diferencia específica necesaria para su caracterización que permita diferenciarlo debidamente del "Vino de Mesa o de Consumo Corriente".

Que es necesario establecer normas más precisas para el encuadramiento, comprobación de la calidad y certificación del "Vino Reserva".
Que se ha comprobado la existencia de vinos que se comercializan como "Vino Reserva", pero que no reúnen la calidad necesaria para este tipo de vino.

Que en consecuencia, resulta necesario modificar el régimen establecido en la mencionada Resolución N° 41081, a efectos de establecer y asegurar una calidad adecuada para el "Vino Reserva".
Que además es necesario adecuar las definiciones de "Vino de Mesa o de Consumo Corriente" y la de "Vino Fino".

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley 14.878 y por el Decreto N° 10684,

El Presidente
del Instituto Nacional de Vitivinicultura
Resuelve:

1° — Establecese que se encuentran comprendidos en el art. 17, de la Ley N° 14.878, los vinos cuya definición se indica a continuación:
a) Vino de Mesa o de Consumo Corriente: Dénase como Vino de Mesa o de Consumo Corriente el vino elaborado exclusivamente con uvas de la Vitis vinifera L. de acuerdo con los métodos de elaboración de uso corriente y las prácticas enológicas autorizadas indispensables para su conservación y comercialización.

El Vino de Mesa puede edulcorarse con productos autorizados y carbonizarse hasta una (1) atmósfera de presión a 20°C.
Vino Reserva: Es el vino obtenido con uvas de las variedades de Vitis vinifera L. aprobadas para tal fin para cada zona productora mediante una esmerada elaboración utilizando prácticas enológicas autorizadas y sujeto a las normas establecidas en el Anexo I de la presente Resolución.
Vino Fino o de Calidad Superior: Es el vino proveniente de uvas de la Vitis vinifera L. de variedades aprobadas, recomendadas o apropiadas para cada zona productora, cuya elaboración y crianza deberán ser las normales y apropiadas para obtener vinos de muy buena calidad utilizando prácticas enológicas autorizadas y sujeto a las normas establecidas en el Anexo II de la presente Resolución.

2° — En los marbetes solo podrán usarse las siguientes menciones: "Vino de Mesa" o "Vino de Consumo Corriente", "Vino Reserva", "Vino Fino" o "Vino de Calidad Superior", en la enunciación de las distintas categorías definidas en el punto 1°, debiendo coincidir la misma con la pertinente clasificación dada en los certificados analíticos correspondientes.

3° — Los vinos certificados y acreditados como Reservas o Finos con anterioridad a la vigencia de esta Resolución, mantendrán su calificación como tales y podrán ser comercializados en su totalidad de acuerdo con las normas anteriormente vigentes.

4° — Los marbetes existentes a la entrada en vigencia de esta Resolución, podrán ser utilizados hasta su agotamiento, previa adecuación y autorización para su uso.

5° — Apruébanse los Anexos I - Vino Reserva, II - Vino Fino o de Calidad Superior y III - Modelo Oficial de Boleta de Identificación para Vinos Finos y Reservas, los que pasan a formar parte integrante de la presente Resolución.

6° — La presente Resolución comenzará a regir a partir de la fecha de su publicación. La comprobación de las cualidades organolépticas mínimas exigidas para los Vinos Reserva y de las cualidades organolépticas sobresalientes que deben satisfacer los Vinos Finos, comenzará a practicarse cuando se constituyan las Comisiones Regionales de Degustación.

7° Deróganse la Resolución N° 41081 y toda otra norma que se oponga a la presente.

8° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, y cumplido, archívese.

Oscar A. Cantón

Anexo I

VINO RESERVA

CAPITULO I - ELABORACION Y CONSERVACION

1° — Origen de las uvas: El Vino Reserva deberá elaborarse con uvas de las variedades de la Vitis vinifera L. aprobadas en el Capítulo IV del presente Anexo, en uvas de la misma provincia o zona vitivinícola, según corresponda, que la bodega elaboradora.

2° — Bodegas elaboradoras: Condiciones: La bodega que elabore el Vino Reserva deberá estar dotada de las instalaciones, maquinarias y equipos que le permitan elaborar vinos de buena calidad, su conservación en condiciones adecuadas para la preservación de las cualidades originales de la uva y las adquiridas en la elaboración y su estabilización física, química y biológica.

3° — Color: El Vino Reserva se identificará, de acuerdo a las características aromáticas, sobre la base de las siguientes denominaciones: blanco, rosado y tinto.

CAPITULO II - DE LA CERTIFICACION Y ACREDITACION

4° — Precedencia: Sólo se certificarán como Reserva los vinos elaborados en la misma provincia o zona vitivinícola, según corresponda, donde se solicite la certificación. En provincias o zonas de elaboración y certificación se tendrá por lugar de procedencia del vino.

5° — Epecat: El trámite de certificación podrá iniciarse a partir del 1° de junio del año de su elaboración, previa presentación de la Declaración Jurada de Elaboración y Existencias Vitícolas (Form. CEC-05).

6° — Condiciones organolépticas: Al finalizar el período de establecimiento el Vino Reserva deberá tener las cualidades organolépticas mínimas exigidas para esta categoría de vinos, las que oportunamente serán evaluadas por la Comisión Nacional de Degustación.

7° — Solicitud: El propietario del vino deberá solicitar por escrito, ante la dependencia del Instituto Nacional de Vitivinicultura en cuya jurisdicción esté ubicada la bodega donde se encuentre el producto, su certificación como Vino Reserva aportando los antecedentes de elaboración (bodega elaboradora, cantidades de uva y variedades utilizadas, discriminadas conforme a los asientos registrados en el Libro Oficial de Materia Prima y Elaboración, número y ubicación de los vinos correspondientes, volumen de vino, año de elaboración y color) y las respectivas muestras para sus análisis químico y organoléptico. El vino a certificar deberá ser el resultado de la mezcla de vinos de diferentes años de elaboración, provenientes de uvas de la misma provincia o zona vitivinícola, según corresponda.

8° — Muestras - Presentación y destino: Las muestras serán presentadas por el interesado en la cantidad de seis (6) ejemplares, en botellas sin marbete y con tapones sin identificación, de las cuales, dos (2) ejemplares se destinarán al laboratorio para pericia analítica, y cuatro (4) para degustación.

9° — Análisis químico: Una vez practicada la pericia analítica, que acredite la genuinidad y aptitud para el consumo del producto, las actuaciones serán remitidas a la Comisión Regional de Degustación.

10° — Degustación y Certificación: La Comisión Regional de Degustación certificará la calidad de Vino Reserva de la muestra presentada, al así resultase de los análisis organolépticos y químicos. El dictamen de la Comisión juntamente con el análisis químico serán notificados al solicitante.

11° — Contraverificación en primera instancia: El interesado podrá solicitar, dentro de un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, a partir de su notificación, una nueva degustación del vino, que tendrá carácter de contraverificación en primera instancia. Al efecto deberá nombrar un perito para que participe en el acto. Si el perito no se presenta en fecha y hora acordada, se practicará la degustación sin su presencia.

12° — Contraverificación en segunda instancia: Si el resultado de la contraverificación en primera instancia fuere nuevamente adverso, la interesada podrá apelar en segunda instancia dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de la notificación solicitando una tercera degustación del vino observado. Esta será realizada por una comisión especial de apelación, y el dictamen emitido será inapelable.

13° — Acreditación: Una vez certificado como Vino Reserva el volumen correspondiente, deberá ser acreditado en el Libro Oficial respectivo.

14° — Identificación en el establecimiento: Los vinos certificados y acreditados como Reserva, deberán estar identificados con brósets confeccionados a tal efecto por el responsable inscripto, de acuerdo al modelo que constituye el Anexo III de la presente.

15° — Traslado entre bodegas: Los volúmenes certificados y acreditados como Vinos Reserva podrán ser comercializados por traslado de bodega a bodega. Podrá autorizarse el traslado interprovincial, ajustado a las normas vigentes, y el corte con vinos certificados de la misma categoría.

16° — Cambio de categoría: Los volúmenes de vino acreditados como Reserva, podrán destinarse parcial o totalmente a Vino de Mesa o Vino de Consumo Corriente, previa comunicación por escrito a la dependencia respectiva del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Autorizado el cambio, se efectuará el traspaso del volumen en los Libros Oficiales pertinentes, con mención del Trámite Interno respectivo.

17° — Corte con Vino Fino: En el caso que se efectúe un corte con Vino Fino, previa comunicación del interesado por escrito y autorización de la dependencia del Instituto Nacional de Vitivinicultura, el producto resultante se clasificará como Reserva.

18° — Pérdida de la Certificación: Cuando posteriores análisis organolépticos, realizados por la Comisión Regional de Degustación, o análisis químicos determinen que la calidad y composición de un Vino Reserva certificado no responde a las características que lo hicieron acreedor de esa distinción, perderá la certificación acordada, sin perjuicio de las sanciones que correspondieren. En este caso deberán practicarse en los Libros Oficiales la transferencia de los saldos a Vino de Mesa.

CAPITULO III - DE LA COMERCIALIZACION

19° — Fraccionamiento: El Vino Reserva puede fraccionarse en la provincia o zona vitivinícola de origen de las uvas utilizadas en su elaboración, en provincia múltiple donde haya sido autorizado su traslado, o en las zonas de consumo. En este último caso solo podrán hacerlo las bodegas que posean planta de fraccionamiento de su propiedad.

20° — Denominaciones varietales: Cuando en el marbete y/o en la documentación de un Vino Reserva, se menciona la variedad o variedades de Vitis vinifera L. utilizadas en su elaboración, el vino deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Variedad única: Deberá contener como mínimo setenta y cinco por ciento (75%) del vino elaborado con uvas de la variedad citada en el marbete, debiendo las características organolépticas derivar de esa variedad, según la zona productora.

b) Mención de dos variedades: Se autorizará la mención de los marbetes de hasta dos (2) variedades, en tal caso el corte deberá estar constituido exclusivamente por vinos elaborados con las variedades citadas, debiendo colocarse en primer término el nombre de la variedad empleada en mayor proporción.

c) Excepcionalmente y sólo para satisfacer exigencias expresas de un determinado mercado, podrá autorizarse la mención de Tres (3) variedades, en cuyo caso el corte deberá estar constituido exclusivamente por vinos elaborados con las variedades citadas, debiendo mencionarse en orden a la proporción con que participan.

21° — Año de elaboración: Cuando en el marbete y/o en la documentación de un Vino Reserva se menciona el o los años de elaboración, el vino deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

a) Año único: Deberá contener como mínimo setenta y cinco por ciento (75%) de vino de la cosecha mencionada.

b) Mención de dos años: Se autorizará la mención en los marbetes de dos años sucesivos, en cuyo caso el corte deberá estar constituido exclusivamente por vinos de los años citados, debiendo colocarse en primer término la vendimia empleada con mayor proporción.

22° — Tenor de anhídrido sulfuroso: El Vino Reserva no podrá ser librado al consumo con un contenido de anhídrido sulfuroso total superior a 200 mg y en los vinos tintos y rosados y de mg/l en los blancos.

23° — Libramiento al consumo: El Certificado de Libre Circulación, se gestionará de acuerdo con la reglamentación vigente, coincidiendo con la certificación, o con posterioridad a ella. En este último caso, en la solicitud de análisis de Libre Circulación deberá consignarse como antecedente el número de análisis correspondiente a su certificación.

CAPITULO IV - DE LAS VARIEDADES

24° — Apruébanse y decláranse aptas para elaborar Vino Reserva las variedades de uva para cada una de las provincias o zonas vitivinícolas, según corresponda, se indican a continuación. Podrá eliminarse o agregarse variedades a los listados correspondientes previo estudio técnico sobre la aptitud enológica-cultural en la zona.

A - Provincia de Mendoza

a) Zona I - Departamentos con menos de 22° grados días (San Carlos, Tupungato, San Rafael, General Alvear, Luján, Maipú, Junín y Godoy Cruz).

Cepajes típicos

Malbec
Merlot
Cabernet sauvignon
Pinot negro
Syrah
Cabernet franc

Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Deslizado negro
Canari
Pinot gris

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.

Blanco

Por error, a veces figura como tal la variedad Blanco.

Nebbiolo

Inexistente en el país. Por error, figuran como tal otras variedades.

Tannat

Bonarda
Lambrusco Maestri
Barbera
Cabrinita

C. G. 14892

Cepajes Blancos

Chardonnay
Chenin
Sangiovese
Semillon
Tocal friulano
Riesling

Torrontés riojano
Torrontés sanjuanino
Pedro Giménez
Saint Jeannet
Moscatel blanco
Moscatel de Alejandría
Ugni blanc
Riesling INTA

Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal las variedades Tocal friulano y Sylvaner.

Conocido en Mendoza como Moscatel romano.

Sinónimos: Moscatel Canelli; Moscatel D'Asil.
Sinónimos: Moscatel blanco; Moscatel sanjuanino.

C.O. 38049

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

Sinónimo: Traminer.

b) Zona II — Departamento con más de 2200 grados días (Rivadavia, San Martín, Santa Rosa, La Paz, Las Heras, Luján y Guaymallén).

Cepajes Tintos

Barbera
Malbec
Cabernet sauvignon
Merlot
Pinot negro
Syrah
Refresco

Cabernet franc

Dolcetto nero
Canari
Pinot gris

Lambrusco Maestri
Nebbiolo

Tannat
Bonarda
Caberita

Por error, a veces figura como tal la variedad Lambrusco Maestri.
Prácticamente inexistente. Por error, suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.

Inexistente en el país. Por error, figura como tal la variedad Canari.

C. O. 14892

Cepajes Blancos

Chenin
Ugni blanc
Moscatel blanco
Torrontés riojano
Moscatel de Alejandría
Chardonnay
Riesling

Sauvignon
Semillon
Tocal friulano
Pedro Giménez
Torrontés sanjuanino
Saint Jeannet
Riesling INTA

Sinónimos: Moscatel Canelli; Moscatel D'Asil

Sinónimos: Moscatel blanco; Moscatel sanjuanino.

Prácticamente inexistente. Por error figuran como tal las variedades Tocal friulano y Sylvaner.

Conocido en Mendoza como Moscatel romano.

C. O. 38049

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

Sinónimo: Traminer

B — Provincia de San Juan**Cepajes Tintos**

Barbera
Cabernet sauvignon
Malbec
Pinot negro
Syrah
Merlot
Cabernet franc

Dolcetto nero
Lambrusco Maestri
Canari
Pinot gris

Refresco

Nebbiolo

Bonarda
Tannat
Caberita

Prácticamente inexistente. Por error suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.
Por error a veces figura como tal la variedad Lambrusco Maestri.
Inexistente en el país. Por error figura como tal otras variedades.

C. O. 14892

Cepajes Blancos

Chardonnay
Chenin
Riesling

Ugni blanc
Moscatel de Alejandría
Moscatel blanco
Torrontés sanjuanino
Pedro Giménez
Sauvignon
Semillon
Torrontés riojano
Tocal friulano
Saint Jeannet
Riesling INTA

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal las variedades Tocal friulano y Sylvaner.

Sinónimos: Moscatel blanco; Moscatel sanjuanino.
Sinónimos: Moscatel D'Asil; Moscatel Canelli.

Conocido en San Juan como Malvasia.

C. O. 38049

Cepajes Rosados

Gewurztraminer
Cereza

Sinónimo: Traminer

C — Provincia de Rio Negro

(Excepte las localidades comprendidas en la zona del Alto Colorado)

Cepajes Tintos

Cabernet sauvignon
Merlot
Malbec
Syrah
Pinot negro
Cabernet franc

Prácticamente inexistente. Por error suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Balsamita
Pinot Joubertin
Pinot negro

Bastardo
Barbera
Sangiovese
Lambrusco

Petit verdot

Dolcetto nero

Caberita

Cepajes blancos

Semillon

Sauvignon

Sauvignon Rio Colorado

Chardonnay

Tocal friulano

Torrontés riojano

Riesling

Ugni blanc

Pedro Giménez

Torrontés sanjuanino

Pedro Giménez Rio Colorado

Riesling INTA

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

D — Provincia del Neuquén

Las mismas que para la provincia de Rio Negro

E — Provincia de La Rioja

Cepajes Tintos

Malbec

Merlot

Cabernet sauvignon

Syrah

Pinot negro

Barbera

Cabernet franc

Dolcetto nero

Tannat

Orignoline

Grecu nero

Refresco

Lambrusco

Nebbiolo

Canari

Pinot gris

Bonarda

Caberita

Cepajes Blancos

Torrontés riojano

Ugni blanc

Chenin

Semillon

Moscatel blanco

Riesling

Chardonnay

Sauvignon

Tocal friulano

Pedro Giménez

Moscatel de Alejandría

Torrontés sanjuanino

Saint Jeannet

Riesling INTA

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

C — Zona de los Valles Calchaquicos

Cepajes Tintos

Barbera

Cabernet sauvignon

Malbec

Merlot

Pinot negro

Syrah

Cabernet franc

Dolcetto nero

Lambrusco

Sangiovese

Canari

Pinot gris

Refresco

Lambrusco Maestri

Nebbiolo

Tannat

Caberita

Cepajes Blancos

Chardonnay

Chenin

Riesling

Ugni blanc

Moscatel blanco

Semillon

Tocal friulano

Torrontés riojano

Moscatel de Alejandría

Pedro Giménez

Torrontés sanjuanino

Saint Jeannet

Riesling INTA

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

Por error figura como tal la variedad Pinot Joubertin.

Por error a veces figura como tal la variedad Sangiovese.
Inexistente en el país. Por error figuran como tal las variedades Malbec y Per.

C. O. 14892

Prácticamente inexistente. Por error figuran como tal las variedades Tocal friulano y Sylvaner.

C. O. 38049

Sinónimo: Traminer

D — Provincia del Neuquén

Las mismas que para la provincia de Rio Negro

E — Provincia de La Rioja

Cepajes Tintos

Malbec

Merlot

Cabernet sauvignon

Syrah

Pinot negro

Barbera

Cabernet franc

Dolcetto nero

Tannat

Orignoline

Grecu nero

Refresco

Lambrusco

Nebbiolo

Canari

Pinot gris

Bonarda

Caberita

Cepajes Blancos

Torrontés riojano

Ugni blanc

Chenin

Semillon

Moscatel blanco

Riesling

Chardonnay

Sauvignon

Tocal friulano

Pedro Giménez

Moscatel de Alejandría

Torrontés sanjuanino

Saint Jeannet

Riesling INTA

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

C — Zona de los Valles Calchaquicos

Cepajes Tintos

Barbera

Cabernet sauvignon

Malbec

Merlot

Pinot negro

Syrah

Cabernet franc

Dolcetto nero

Lambrusco

Sangiovese

Canari

Pinot gris

Refresco

Lambrusco Maestri

Nebbiolo

Tannat

Caberita

Cepajes Blancos

Chardonnay

Chenin

Riesling

Ugni blanc

Moscatel blanco

Semillon

Tocal friulano

Torrontés riojano

Moscatel de Alejandría

Pedro Giménez

Torrontés sanjuanino

Saint Jeannet

Riesling INTA

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

C — Zona de los Valles Calchaquicos

Cepajes Tintos

Barbera

Cabernet sauvignon

Malbec

Merlot

Pinot negro

Syrah

Cabernet franc

Dolcetto nero

Lambrusco

Sangiovese

Canari

Pinot gris

Refresco

Lambrusco Maestri

Nebbiolo

Tannat

Caberita

Cepajes Blancos

Chardonnay

Chenin

Riesling

Ugni blanc

Moscatel blanco

Semillon

Tocal friulano

Torrontés riojano

Moscatel de Alejandría

Pedro Giménez

Torrontés sanjuanino

Saint Jeannet

Riesling INTA

Cepajes Rosados

Gewurztraminer

C — Zona de los Valles Calchaquicos

Cepajes Tintos

Barbera

Cabernet sauvignon

Malbec

Merlot

Pinot negro

Syrah

Cabernet franc

Dolcetto nero

Lambrusco

Sangiovese

Canari

Pinot gris

II — Zona del Alto Colera

Las mismas que para la provincia de Río Negro.

ANEXO II

VINO FINO O DE CALIDAD SUPERIOR
CAPITULO I — ELABORACION Y CRIANZA

1° — **Variedades aprobadas:** El Vino Fino deberá elaborarse con uvas provenientes de variedades de *Vitis vinifera* L. aprobadas como recomendadas o aceptadas para obtener esa categoría de vino, las que se mencionan en el Capítulo IV del presente Anexo, y contener como mínimo cincuenta por ciento (50%) de vino elaborado con uvas de las variedades recomendadas.

2° — **Origen de las uvas:** Las uvas utilizadas deberán proceder de viñedos ubicados en la misma provincia o zona vitivinícola que la bodega elaboradora.

3° — **Bodegas elaboradoras — Condiciones:** La bodega que elabora Vino Fino deberá estar dotada de las instalaciones, maquinarias y equipos que le permitan realizar la molienda de la uva, la obtención de los mostos y la crianza de los caldos en condiciones adecuadas para lograr vinos de muy buena calidad, asegurando el mantenimiento de las cualidades originales de la uva y posibilitando la actividad físico-química y biológica de los vinos.

4° — **Varia vinaria:** La varia vinaria de hierro o de otros metales (excepto acero inoxidable de calidad enológica) y la de cemento u hormigón armado destinado a la elaboración y conservación de Vino Fino, deberá estar revestida con productos aprobados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura como condición imprescindible para autorizar su utilización.

5° — **Color:** El Vino Fino se identificará de acuerdo a las características cromáticas, en base a las siguientes denominaciones: blanco, rosado y tinto.

CAPITULO II — CERTIFICACION Y ACREDITACION

6° — **Procedencia:** Sólo se certificarán como Finos los vinos elaborados en la misma provincia o zona vitivinícola según corresponda, donde se realice la certificación. La provincia o zona de elaboración y certificación se tendrá por lugar de procedencia del vino.

7° — **Epoca:** El trámite de certificación podrá iniciarse a partir del 1° de junio del año de su elaboración, previa presentación de la Declaración Jurada de Elaboración y Existencia Vinica (Form. CEC-05).

8° — **Condiciones organolépticas:** Al finalizar el periodo de estacionamiento, el Vino Fino deberá tener cualidades organolépticas sobresalientes, las que oportunamente serán evaluadas por la Comisión Regional de Degustación, como condición imprescindible para la certificación correspondiente.

9° — **Solicitud:** El propietario del vino deberá solicitar por escrito, ante la dependencia del Instituto Nacional de Vitivinicultura en cuya jurisdicción esté ubicada la bodega donde se encuentre el producto, su certificación como Vino Fino, aportando los antecedentes de elaboración (bodega elaboradora, cantidades de uva y variedades utilizadas, discriminadas conforme a los asentos registrados en el Libro Oficial de Materia Prima y Elaboración, número y ubicación de los vinedos correspondientes, volumen de vino, año de elaboración y color) y las respectivas muestras para su análisis químico y organoléptico. El vino a certificar podrá ser el resultado de la mezcla de vinos de diferentes años de elaboración, provenientes de uvas de la misma provincia o zona vitivinícola, según corresponda.

10° — **Volumen a certificar:** Sin perjuicio del cumplimiento de la relación uva-vino establecida en el reglamento general y las disposiciones por normas oatorias, solo se admitirá la certificación de un volumen máximo de sesenta y cinco litros (75) de Vino Fino por cada cien kilogramos (100) de uva de las variedades aprobadas en cada zona.

11° — **Muestras — Presentación y destino:** Las muestras serán presentadas por el interesado en la cantidad de seis (6) ejemplares, en botellas sin marbete y con tapones sin identificación, de las cuales dos (2) ejemplares se destinarán al laboratorio para análisis químicos, y cuatro (4) para degustación.

12° — **Análisis químicos:** Una vez practicada la prueba química, que acredite la cantidad y calidad para el consumo del producto, las actitudes serán remitidas a la Comisión Regional de Degustación.

13° — **Degustación y Certificación:** La Comisión Regional de Degustación, certificará la calidad de Vino Fino de la muestra presentada, al ser resultado de los análisis organolépticos y químicos. El dictamen de la Comisión completamente con el análisis químico serán notificados al solicitante.

14° — **Contraverificación en primera instancia:** El interesado podrá solicitar, dentro de un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, a partir de su notificación, una nueva degustación del vino, que tendrá carácter de contraverificación en primera instancia. Al efecto deberá nombrar un perito para que participe en el acto. Si el perito no se presenta en fecha y hora acordada se practicará la degustación sin su presencia.

15° — **Contraverificación en segunda instancia:** Si el resultado de la contraverificación en primera instancia fuera nuevamente adverso, la interesteda podrá apelar en segunda instancia dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de la notificación, solicitando una tercera degustación del vino observado. Esta será realizada por una comisión especial de apelación, y el dictamen emitido será inapelable.

16° — **Acreditación:** Una vez certificado como Vino Fino, el volumen correspondiente deberá ser acreditado en el libro oficial respectivo.

17° — **Identificación en el establecimiento:** Los vinos certificados y acreditados como Fino, deberán estar identificados con boleta confeccionada a tal efecto por el responsable inscripto, de acuerdo al modelo que constituye el Anexo III de la presente.

18° — **Traslado entre bodegas:** Los volúmenes certificados y acreditados como Vino Fino podrán ser comercializados por traslado de bodega a bodega dentro de la provincia o zona vitivinícola, según corresponda, de origen de las uvas utilizadas en su elaboración.

19° — **Cambio de categoría:** Podrá autorizarse el cambio de categoría de un Vino Fino a Vino Reserva o a Vino de Mesa, a solicitud del interesado y siempre que se invoque situaciones especiales que lo justifiquen. De autorizarse el cambio, se efectuará el traslado del volumen correspondiente en los libros oficiales pertinentes, con mención del Trámite Interno respectivo.

20° — **Pérdida de la Certificación:** Cuando posteriores análisis organolépticos, realizados por la Comisión Regional de Degustación, o análisis químicos determinen que la calidad y/o composición de un Vino Fino certificado no responde a las características que lo hicieron acreedor de esa distinción, perderá la certificación acordada, sin perjuicio de las sanciones que le correspondieren. En este caso deberán practicarse en los libros oficiales la transferencia de los saldos a Vino de Mesa.

CAPITULO III — FRACCIONAMIENTO Y LIBRAMIENTO AL CONSUMO

21° — **Fraccionamiento:** El Vino Fino sólo podrá ser envasado en bodegas que estén ubicadas en el territorio de la provincia o zona vitivinícola de origen de las uvas utilizadas en su elaboración.

22° — **Denominaciones varietales:** Cuando en el marbete y/o en la documentación de un Vino Fino, se mencione la variedad o variedades de *Vitis vinifera* L. utilizadas en su elaboración, el vino deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

a) **Variedad única:** Deberá contener como mínimo setenta y cinco por ciento (75%) del vino elaborado con uvas de la variedad citada en el marbete, debiendo las características organolépticas derivar de esa variedad, según la zona productora.

b) **Mención de dos variedades:** Se autorizará la mención en los marbetes de hasta dos (2) variedades, en tal caso el corte deberá estar constituido exclusivamente por vinos elaborados con las variedades citadas, debiendo colocarse en primer término el nombre de la variedad empleada en mayor proporción.

c) **Excepcionalmente y sólo para satisfacer exigencias expresas de un determinado mercado,** podrá autorizar la mención de tres (3) variedades, en cuyo caso el corte deberá estar constituido exclusivamente por vinos elaborados con las variedades citadas, debiendo mencionarse en orden a la proporción con que participan.

23° — **Año de elaboración:** Cuando en el marbete y/o en la documentación de un Vino Fino se mencione el o los años de elaboración, el vino deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

a) **Año único:** Deberá contener como mínimo setenta y cinco por ciento (75%) de vino de la cosecha mencionada.

b) **Mención de dos años:** Se autorizará la mención en los marbetes de dos cosechas, en cuyo caso el corte deberá estar constituido exclusivamente por vinos de los años citados, debiendo colocarse en primer término la vendimia empleada con mayor proporción.

24° — **Tenor de anhídrido sulfuroso:** El Vino Fino no podrá ser librado al consumo con un contenido de anhídrido sulfuroso total superior a 200 mg/l en los vinos tintos y rosados y de 250 mg/l en los blancos.

25° — **Libramiento al consumo:** El Certificado de Libre Circulación, a gestionarse de acuerdo con la reglamentación vigente, coincidentemente con la certificación, o con posterioridad a ella. En este último caso, en la solicitud de análisis de Libre Circulación deberá consignarse como antecedente el número de análisis correspondiente a su certificación.

CAPITULO IV — DE LAS VARIEDADES

26° — Las variedades de *Vitis vinifera* L. aptas para elaborar Vino Fino, se clasifican en:

a) **Variedades recomendadas:** Bajo este agrupamiento se encuentran aquellos cepajes que a través de sus antecedentes extranjeros y locales han manifestado cualidades definidas, es decir, que son poseedores de características que los confieren una indiscutida originalidad. Además, son capaces de transferir a los vinos elaborados con sus uvas, y en circunstancias muy particulares, un aroma y gusto muy peculiar, que hace fácil para el degustador reconocer la procedencia varietal.

b) **Variedades aceptadas:** Comprende el conjunto de variedades que integran el vinico nacional y que alguna vez, o en la actualidad, han sido utilizadas por la industria enológica para la elaboración de Vino Fino, exceptuando a aquellas tradicionalmente acreditadas como finas.

27° — Aprobándose y declarándose aptas para elaborar Vino Fino las variedades que se indican a continuación, como recomendadas o aceptadas, para cada una de las provincias o zonas vitivinícolas. Podrán eliminarse o agregarse variedades a los listados correspondientes, o bien cambiarse su clasificación, previo estudio técnico sobre la aptitud enológico-cultural en la provincia o zona vitivinícola respectiva.

A — Provincia de Mendoza

a) **Zona I — Departamentos con menos de 2200 grados días (San Carlos, Tunuyán, Tupungato, San Rafael, General Alvar, Luján, Maipú, Junín y Godelo Cruss).**

VARIEDADES RECOMENDADAS

Cepajes Tintos
Arlon
Merlot
Cabernet sauvignon
Pinot negro
Syrah
Cepajes Blancos
Chardonnay
Chenin
Sauvignon
Semillon
Torrontés
Riesling

Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal las variedades Tocai friulano y Sylvaner.

Sinónimo: Traminer.

VARIEDADES ACEPTADAS

Cepajes Tintos
Cabernet franc
Isabella negro
Canari
Pinot gris
Petresco
Nebbiolo
Tannat
Bonarda
Lambrusco Maestri
Barbera
Cabernet
Cepajes Blancos
Torrontés riojano
Torrontés sanjuanino
Pedro Giménez
Saint Jeannet
Moscato blanco
Moscatel de Alejandría
Ugni blanc
Riesling INTA

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.
Por error, a veces figura como tal la variedad Lambrusco Maestri.
Inexistente en el país. Por error, figuran como tal otras variedades.

C.G. 14892.

Conocido en Mendoza como Moscatel romano.

Sinónimos: Moscato Canelli, Moscato D'Anti.
Sinónimos: Moscatel blanco; Moscatel sanjuanino.

C.G. 38049.

b) **Zona II — Departamentos con más de 2200 grados días (Rivadavia, San Martín, Santa Rosa, La Paz, Las Heras, Luján y Guaymallén).**

VARIEDADES RECOMENDADAS

Cepajes Tintos
Barbera
Malbec
Cepajes Blancos
Chenin
Ugni blanc
Moscato blanco
Torrontés riojano
Moscatel de Alejandría

Sinónimos: Moscato Canelli; Moscato D'Anti.

Sinónimos: Moscatel blanco; Moscatel sanjuanino.

VARIEDADES ACEPTADAS

Cepajes Tintos
Cabernet sauvignon
Merlot
Pinot negro
Syrah
Petresco
Cabernet franc
Isabella negro
Canari
Pinot gris
Lambrusco Maestri
Nebbiolo
Tannat
Bonarda
Cabernet
Cepajes Blancos
Chardonnay
Riesling

Por error, a veces figura como tal la variedad Lambrusco Maestri.
Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.

Inexistente en el país. Por error figuran como tal otras variedades.

C.G. 14892.

Prácticamente inexistente. Por error figuran como tal las variedades Tocai friulano y Sylvaner.

Provincia de San Juan
 Moscatel
 Torrontés sanjuanino
 Pedro Giménez
 Semillon
 Cabernet Sauvignon
 Malbec
 Pinot negro
 Syrah
 Merlot
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling

Conocida en Mendoza como Moscatel italiano.
 C. G. 38019.
 Sinónimo: Traminer.

Provincia de San Juan.

VARIEDADES RECOMENDADAS

Cepajes Tintos
 Barbera
 Cabernet sauvignon
 Malbec
 Pinot negro
 Syrah
 Merlot
 Cepajes Blancos
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling
 Uva mansa
 Moscatel de Alejandria
 Moscatel Blanco
 Torrontés sanjuanino
 Pedro Giménez
 Semillon
 Torrontés riojano
 Tocal irulano
 Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal las variedades Tocal irulano y Sylvaner.
 Sinónimos: Moscatel blanco; Moscatel sanjuanino.
 Sinónimos: Moscatel D'Asti; Moscatel Canelli.

Conocido en San Juan como Malvasia.
 Sinónimo: Traminer.

VARIEDADES ACEPTADAS

Cepajes Tintos
 Cabernet franc
 Dolcetto nero
 Lambrusco Maestri
 Canari
 Pinot gris
 Refresco

Prácticamente inexistente. Por error, suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.
 Por error, a veces figura como tal la variedad Lambrusco Maestri.

Inexistente en el país. Por error, figuran como tal otras variedades.

C. G. 14892

Cepajes Blancos
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling

C. G. 38019

Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

Provincia de Rio Negro

(Excepto las localidades comprendidas en la Zona del Alto Colorado)

VARIEDADES RECOMENDADAS

Cepajes Tintos
 Cabernet sauvignon
 Merlot
 Malbec
 Pinot negro

Cepajes Blancos
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling
 Uva mansa
 Moscatel de Alejandria
 Moscatel Blanco
 Torrontés sanjuanino
 Pedro Giménez
 Semillon
 Torrontés riojano
 Tocal irulano
 Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal las variedades Tocal irulano y Sylvaner.

VARIEDADES ACEPTADAS

Cepajes Tintos
 Cabernet franc

Prácticamente inexistente. Por error, suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Malvasia
 Pinot gris
 Pinot negro

Por error, figura como tal la variedad Pinot Jouvertin.

Refresco
 Dolcetto nero
 Lambrusco

Por error, a veces figura como tal la variedad Sangiovese.
 Inexistente en el país. Por error, figuran como tal las variedades Malbec y Per.

C. G. 14892

Cepajes Blancos
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling
 Uva mansa
 Moscatel de Alejandria
 Moscatel Blanco
 Torrontés sanjuanino
 Pedro Giménez
 Semillon
 Torrontés riojano
 Tocal irulano
 Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

C. G. 38019

Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

Sinónimo: Traminer.

Provincia de Neuquén

VARIEDADES RECOMENDADAS

Las mismas que para la Provincia de Rio Negro.

VARIEDADES ACEPTADAS

Las mismas que para la Provincia de Rio Negro.

E — Provincia de La Rioja

VARIEDADES RECOMENDADAS

Cepajes Tintos
 Barbera
 Cabernet sauvignon
 Malbec
 Pinot negro
 Syrah
 Merlot

Cepajes Blancos
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling
 Uva mansa
 Moscatel de Alejandria
 Moscatel Blanco
 Torrontés sanjuanino
 Pedro Giménez
 Semillon
 Torrontés riojano
 Tocal irulano
 Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

Sinónimos: Moscatel Canelli; Moscatel D'Asti.
 Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal las variedades Tocal irulano y Sylvaner.

Chardonnay
 Sauvignon
 Tocal irulano

VARIEDADES ACEPTADAS

Cepajes Tintos
 Cabernet franc
 Dolcetto nero
 Tannat
 Grignolino

Prácticamente inexistente. Por error, suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Por error, a veces figura como tal la variedad Greco nero.

Greco nero
 Refresco
 Sangiovese
 Lambrusco

Por error, a veces figura como tal la variedad Sangiovese.
 Inexistente en el país. Por error, figuran como tal otras variedades.

Nebbiolo
 Canari
 Pinot gris

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.

Bianca
 Cabernet

C. G. 14892

Cepajes Blancos

Pedro Giménez
 Moscatel de Alejandria
 Torrontés sanjuanino
 Saint Jeannet
 Riesling INTA

Sinónimos: Moscatel blanco y Moscatel sanjuanino.

C. G. 38019

F — Provincia de Catamarca

(Excepto las localidades comprendidas en la zona de los Valles Calchaquies).

VARIEDADES RECOMENDADAS

Las mismas que para la Provincia de La Rioja.

VARIEDADES ACEPTADAS

Las mismas que para la Provincia de La Rioja.

G — Zona de los Valles Calchaquies

VARIEDADES RECOMENDADAS

Cepajes Tintos
 Barbera
 Cabernet sauvignon
 Malbec
 Merlot
 Pinot negro
 Syrah

Cepajes Blancos
 Chardonnay
 Cabernet
 Riesling

Prácticamente inexistente. Por error, figuran como tal las variedades Tocal irulano y Sylvaner.

Sinónimos: Moscatel Canelli; Moscatel D'Asti.

Uva mansa
 Moscatel blanco
 Semillon
 Tocal irulano
 Torrontés riojano
 Moscatel de Alejandria

Sinónimos: Moscatel blanco y Moscatel sanjuanino.

Cepajes Rosados
 Gewurztraminer

Sinónimo: Traminer.

VARIEDADES ACEPTADAS

Cepajes Tintos
 Cabernet franc

Prácticamente inexistente. Por error, suele figurar como tal la variedad Cabernet sauvignon.

Por error, a veces figura como tal la variedad Sangiovese.

Dolcetto nero
 Lambrusco
 Sangiovese
 Canari
 Pinot gris

Prácticamente inexistente. Por error, figura como tal la variedad Canari.
 Por error, a veces figura como tal Lambrusco Maestri.

Refresco
 Lambrusco Maestri
 Nebbiolo
 Tannat
 Cabernet

Inexistente en el país. Por error, figura como tal otras variedades.

C. G. 14892

Cepajes Blancos

Pedro Giménez
 Torrontés sanjuanino
 Saint Jeannet
 Riesling INTA

C. G. 38019

H - Zona del Alto Colorado

VARIETADES RECOMENDADAS

Las mismas que para la Provincia de Río Negro.

VARIETADES ACEPTADAS

Las mismas que para la Provincia de Río Negro.

ANEXO III

MODELO OFICIAL DE BOLETA DE IDENTIFICACION
PARA VINOS FINOS Y RESERVAS

Vasija Nro. Contenido Litros
Producto: Vino Fino Reserva (*) Color:
Certificado por T. I. Nro.:
Análisis de Trámite Nro.: INV-
Análisis Libre Circulación Nro.: INV

..... Lugar y fecha Firma Responsable

(*) Tachar lo que no corresponda