

# CATEGORÍAS CINVE 2023

## VINOS

### CAPÍTULO 1. VINOS BLANCOS

11. Vinos jóvenes
12. Vinos elaborados en contacto con madera y/o lías
13. Vinos con crianza en madera y/o crianza prolongada
14. Vinos semidulces
15. Vinos dulces y especiales, moscateles
16. Vinos de crianza biológica
17. Otros frutas, etc. (especificar)

### CAPÍTULO 2. VINOS ROSADOS

21. Vinos jóvenes
22. Vinos elaborados en contacto con madera y/o lías
23. Vinos semidulces
24. Vinos dulces y especiales

### CAPÍTULO 3. VINOS TINTOS

31. Vinos de maceración carbónica
32. Vinos jóvenes
33. Vinos elaborados en contacto con madera
34. Vinos con crianza en madera inferior a 9 meses
35. Vinos con crianza en madera superior a 9 meses
36. Vinos dulces y especiales
37. Otros, frutas, etc. (especificar)

### CAPÍTULO 4. VINOS GENEROSOS

41. Vinos con crianza biológica: finos y manzanillas
42. Vinos con crianza biológica y oxidativa: amontillados, palo cortados y otros
43. Vinos con crianza oxidativa: olorosos y otros
44. VORS y especiales
45. Vinos dulces: pedros ximénez, vinos de naranja, otros
46. Vinos licorosos
47. Otros (especificar)

### CAPÍTULO 5. VINOS ESPUMOSOS

51. Método Tradicional o Champenoise
52. Método Ancestral
53. Método Charmat, Granvas
54. Método S'Asti o similares
55. Gasificados y similares

## VERMUTS

### CAPÍTULO 6. VERMUTS

- |                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| 61. Vermuts blancos | 64. Vermuts secos              |
| 62. Vermuts rosados | 65. Otros vermut (especificar) |
| 63. Vermuts rojos   |                                |

## SIDRAS

### CAPÍTULO 7. SIDRAS

- |               |                         |
|---------------|-------------------------|
| 71. Naturales | 73. De Hielo            |
| 72. Espumosas | 74. Otros (especificar) |

## ESPIRITUOSOS

### CAPÍTULO 8. ESPIRITUOSOS VÍNICOS

- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 75. Aguardientes, orujos y grappas | 78. Piscos              |
| 76. "Marcos", "Eau de Vie"...      | 79. Singanis            |
| 77. Brandy, Cognacs, Armagnac      | 80. Otros (especificar) |

### CAPÍTULO 9. ESPIRITUOSOS NO VÍNICOS

81. Anises, anisados, pacharanes, mirtilos
82. Aguardientes de frutas: calvados, poire williams
83. Aguardientes de cereal o patata con o sin crianza, aromatizados o no
84. Tequilas y mezcales
85. Ginebras
86. Vodkas

## AOVES

### CAPÍTULO 10. ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

91. Frutados intensos

(Cuando la intensidad de frutado sea > 5 y la puntuación de los atributos amargo y/o picante sea superior a 3,5)

92. Frutados delicados

(Cuando la intensidad de frutado, verde o maduro sea < 5 y la puntuación de los atributos amargo y/o picante no sea superior a 3,5)

93. Aromatizados

94. A la decisión del jurado

## SAKES

### CAPÍTULO 11. SAKES

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| 100. Dai Ginjo        | 106. Junmai Shu          |
| 101. Futsu-Shu        | 107. Koshu               |
| 102. Ginjo            | 108. Nigori              |
| 103. Honjoso          | 109. Sparkling           |
| 104. Junmai Dai-Ginjo | 110. Otros (especificar) |
| 105. Junmai Ginjo     |                          |

## SHOCHUS

### CAPÍTULO 12. SHOCHUS

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 111. Awamori            | 115. Rice-Kome           |
| 112. Barley-Mugi        | 116. Sweet-Potato-Imo    |
| 113. Brown Sugar-Kokuto | 117. Otros (especificar) |
| 114. Buckwheat-Soba     |                          |

## VINAGRES

### CAPÍTULO 13. VINAGRES

121. Procedentes de vino
122. Procedentes de sidra
123. Procedentes de aguardientes
124. Procedentes de cereales
125. Procedentes de otros productos agrícolas
126. Procedentes de zumos de frutas
127. Otras procedencias (especificar)

## CERVEZAS

### CAPÍTULO 14. CERVEZAS

128. Sin o bajas en alcohol
129. Lager internacionales pálidas y ambarinas
130. Lager tradicionales pálidas y ambarinas
131. Ales pálidas y ambarinas de estilos británicos, centroeuropeos y otros
132. Ales de inspiración monacal
133. Ales de trigo de escuelas alemana, belga y americana
134. Estilos lupulados pálidos y ambarinos tradicionales
135. Estilos lupulados pálidos modernos
136. Estilos oscuros (Lager y Ale)
137. Estilos ácidos de fermentación espontánea
138. Cervezas añejadas
139. Cervezas licorosas