

CATEGORÍAS CINVE 2024

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
62. Vermuts rosados
63. Vermuts rojos
64. Vermuts secos
65. Otros vermut (especificar)

SIDRAS



CAPÍTULO 7. SIDRAS

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

ESPIRITUOSOS



CAPÍTULO 8. ESPIRITUOSOS VÍNICOS

81. Aguardientes, orujos y grappas
82. "Marcs", "Eau de Vie"...
83. Brandys, Cognacs, Armagnac
84. Piscos
85. Singanis
86. Otros (especificar)

CAPÍTULO 9. ESPIRITUOSOS NO VÍNICOS

91. Anises, anisados, pacharanes, mirtilos
92. Aguardientes de frutas: calvados, poire williams
93. Aguardientes de cereal o patata con o sin crianza, aromatizados o no
94. Tequilas y mezcales
95. Ginebras
96. Vodkas
97. Otros (especificar)

AOVES



CAPÍTULO 10. ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

101. Frutados intensos
(Cuando la intensidad de frutado sea > 5 y la puntuación de los atributos amargo y/o picante sea superior a 3,5)
102. 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)
103. Aromatizados
104. A la decisión del jurado

SAKES



CAPÍTULO 11. SAKES

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 110. Dai Ginjo | 116. Junmai Shu |
| 111. Futsu-Shu | 117. Koshu |
| 112. Ginjo | 118. Nigori |
| 113. Honjoso | 119. Sparkling |
| 114. Junmai Dai-Ginjo | 120. Otros (especificar) |
| 115. Junmai Ginjo | |

SHOCHUS



CAPÍTULO 12. SHOCHUS

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 121. Awamori | 125. Rice-Kome |
| 122. Barley-Mugi | 126. Swet-Potato-Imo |
| 123. Brown Sugar-Kokuto | 127. Otros (especificar) |
| 124. Buckwheat-Soba | |

VINAGRES



CAPÍTULO 13. VINAGRES

131. Procedentes de vino
132. Procedentes de sidra
133. Procedentes de aguardientes
134. Procedentes de cereales
135. Procedentes de otros productos agrícolas
136. Procedentes de zumos de frutas
137. Otras procedencias (especificar)