



Prueba clasificatoria
para representar a España
en Agrolympics Poland 2019



PRUEBA 10

Reconocimiento de aromas vinos monastrell

1. INTRODUCCIÓN

La Región de Murcia tiene una superficie destinada a la producción vinícola que ocupa un total de 23.313 hectáreas (Estadística Regional Agraria de la Región de Murcia, 2017) y con una producción de 50.000 toneladas anuales, la mayor parte de las cuales corresponden a las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) Jumilla, Yecla y Bullas, y una Indicación Geográfica Protegida (IGP), Vinos de la Tierra Campo de Cartagena.

La mayoría de elaboraciones de las bodegas murcianas tienen como variedad más representativa la variedad de uva tinta Monastrell. Es una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, necesita buena insolación, siendo ésta la variedad de uva que mejor se ha adaptado a lo largo de los tiempos a las condiciones climáticas y de suelo a nuestra región. La variedad Monastrell ocupa el cuarto lugar en cuanto a extensión de superficie cultivada a nivel nacional (42.500 has.) y es muy apreciada por la potencia de su sabor, color y alto contenido en alcohol.

2. OBJETIVO

Reconocer e identificar descriptores aromáticos que son característicos de los vinos elaborados con la variedad Monastrell en la Región de Murcia.

3. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

Los diferentes participantes serán clasificados en función del número de aciertos. Se asignará una puntuación de 20 puntos para el primer clasificado y de 1 punto para el clasificado en la posición número 20. El resto de puntuaciones se asignarán proporcionalmente a la posición obtenida en la clasificación de la prueba. En el caso de empate para dos o más participantes, se les asignará la puntuación más alta de la posición correspondiente.

Aquellos equipos descalificados por incumplimiento de las normas en el desarrollo de la prueba se les asignará 0 puntos.

4. MATERIAL E INSTALACIONES DE LA PRUEBA

- Espacio de 25 m², dotado de mesas y sillas.
- Aromas.
- Material de cata: fichas para registrar los aromas que se identifiquen.



Prueba clasificatoria
para representar a España
en Agrolympics Poland 2019



europa
españa

5. DESARROLLO DE LA PRUEBA

Se presentarán 8 muestras en recipientes numerados que no permitan ver el contenido para que los participantes no adelanten impresiones olfativas dejándose llevar por impresiones visuales.

Los participantes tendrán que oler e identificar los aromas que se presentan que pueden ser frutas, especias, hierbas aromáticas, u otros aromas predominantes en los vinos de la Región de Murcia elaborados con Monastrell.

Agrolympics Murcia 2019
Prueba clasificatoria para representar a España en Agrolympics Poland 2019

