



EDICIÓN 2026

EN COLABORACIÓN CON



ACOMPañAN



Reglamento Oficial del Concurso Nacional "Mis Primeros Vinos"

Edición Especial: Escuelas, Tecnicaturas, Universidades y Jóvenes Profesionales

Organizado por AEB Argentina
En colaboración con Obra Don Bosco
Acompañan Cadea y Copgrem

CAPÍTULO I: OBJETIVOS Y ORGANIZACIÓN

Artículo 1º: El Concurso Nacional "Mis Primeros Vinos" es organizado por AEB Argentina en esta 5ta edición con el acompañamiento de la Obra Don Bosco, constituyendo una alianza estratégica orientada al desarrollo técnico, científico y educativo de la vitivinicultura formal y sus jóvenes promesas. La iniciativa cuenta, además, con el apoyo del Consejo Profesional de Graduados en Enología de Mendoza y la Cámara Argentina de Destiladores y Afines.

Artículo 2º: Objetivos Fundamentales. El certamen persigue los siguientes fines:

- Estimular el trabajo técnico e independiente de estudiantes, jóvenes graduados y escuelas técnicas de todo el territorio nacional.
- Premiar y visibilizar el esfuerzo, la rigurosidad y la calidad de las micro-elaboraciones e investigaciones analíticas.
- Promover la incorporación de innovaciones biotecnológicas y buenas prácticas internacionales entre las nuevas generaciones de profesionales enológicos.

www.aeb-group.com

AEB ARGENTINA S.A. • C. Rodríguez Peña, 4084, C.P. M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR) • Tel/Fax: +54 (261) 4979144/4978258
repcion@aebargentina.com.ar • N° AFIP: 30-68293668-8 • N° IIBB: 913-169884-1 • N° IGJ: 1269 Libro 116 Tomo A del 16-02-95 N° DPJ: 2678 del 29-10- 2009

- Difundir a nivel nacional e internacional las capacidades técnicas logradas por las instituciones formativas de la República Argentina.

CAPÍTULO II: DE LOS PARTICIPANTES

Artículo 3º: Condición de los Postulantes. Podrán inscribirse y remitir muestras únicamente los actores comprendidos en los siguientes universos educativos y profesionales:

- a) Colegios Secundarios: Escuelas de enseñanza técnica agropecuaria, bachilleratos con orientación técnica enológica o similares de nivel medio. En este caso, el colegio deberá seleccionar a un alumno (mayor de 18 años), cuyo nombre quedará registrado en el formulario como responsable de la muestra.
- b) Educación Superior y Grado: Estudiantes regulares de Institutos de Educación Superior Enológicos (tecnicaturas) y Facultades universitarias con carreras afines (Licenciatura en Enología, Ingeniería Agronómica, etc.).
- c) Egresados Recientes: Profesionales graduados de las instituciones mencionadas en los puntos anteriores que no superen los cinco (5) años contados desde la fecha de emisión de su título intermedio o definitivo al momento de la inscripción.

La participación es gratuita y no representa erogación alguna por parte de los participantes, excepto por el envío o traslado de las muestras hasta la Obra Don Bosco.

CAPÍTULO III: CATEGORÍAS Y PRODUCTOS ADMITIDOS

Artículo 4º: Agrupamientos de Competencia. A los fines de garantizar una evaluación equitativa y balanceada, se establecen dos grandes categorías de participantes independientes:

- Categoría A: Colegios Secundarios (Desarrollos institucionales o de alumnos de nivel medio).
- Categoría B: Resto de Estudiantes de Nivel Superior, Universitarios y Enólogos Egresados Recientes.

Artículo 5º: Tipologías de Productos. Dentro de cada una de las dos grandes categorías descriptas en el Artículo 4º, se admitirá la presentación de muestras estructuradas en tres secciones de competencia diferenciadas:

1. Vinos Tranquilos: Incluye tintos, blancos y rosados de cualquier variedad o corte (blends).
2. Vinos Espumantes: Elaborados mediante método tradicional (Champenoise) o método Charmat, en cualquier nivel de dosaje de azúcar.
3. Destilados: Grappas, gin, whisky, aguardientes de vino, brandy u otros destilados de origen vínico u otros vegetales, debidamente identificados.

Artículo 6º: Restricciones de Volumen y Variedad. Las muestras a presentar deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Haber sido elaboradas bajo un volumen de producción artesanal o micro-vinificación experimental que no exceda las 5.000 botellas anuales.
- Cada participante podrá inscribir un máximo de hasta tres (3) productos diferentes, debiendo aportar dos (2) muestras físicas (botellas) por cada producto destilado y seis (6) muestras físicas (botellas) por cada vino tranquilo o espumante.
- La añada de los vinos tranquilos o espumantes presentados no podrá ser superior a cuatro (4) años de antigüedad con respecto al año del concurso en curso.

Artículo 7º: Requisitos de Etiquetado y Presentación. Todas las muestras deberán contar con su correspondiente etiqueta adherida. En caso de tratarse de elaboraciones de cosechas muy recientes que aún no cuenten con una etiqueta comercial definitiva, se admitirá el uso de etiquetas provisorias de carácter formal, donde conste claramente la denominación del producto, añada, institución de pertenencia y variedad. No se aceptará bajo ninguna circunstancia la recepción de botellas desnudas o sin identificación impresa.

CAPÍTULO IV: DEL JURADO DEL CONCURSO

Artículo 8º: Composición del Panel Evaluador. El jurado técnico del concurso se conformará de manera interdisciplinaria, transparente y federal, y estará integrado por representantes designados de los siguientes organismos e instituciones:

- Personal técnico especializado de AEB Argentina.
- Representantes técnicos y enólogos de la Obra Don Bosco.
- Consejo Profesional de Graduados en Enología de Mendoza
- Cámara Argentina de Destiladores y Afines
- Facultades e Institutos Superiores que dicten formalmente la carrera de Enología en el país.

Artículo 9º: Metodología de Evaluación. El jurado sesionará en paneles estructurados. Previamente a la evaluación final, se realizará una preselección técnica de las muestras mediante un jurado de preselección, con el objetivo de efectuar una primera evaluación y definir las muestras que accederán a la instancia final del concurso, conforme a los criterios establecidos por la organización.

La cata se llevará a cabo de forma estrictamente a ciegas, utilizando un software específico de degustación profesional que recopila las puntuaciones en tiempo real, garantizando la total transparencia del proceso y resguardando el anonimato de las muestras hasta el cierre definitivo de la evaluación.

Toda muestra que participe en la instancia final deberá ser evaluada por un mínimo de doce (12) jurados.

CAPÍTULO V: DEL SISTEMA DE PREMIACIONES

Artículo 10º: Rangos de Puntuación y Distinciones. De acuerdo al promedio ponderado otorgado por el jurado evaluador bajo la escala internacional de 100 puntos, se concederán las siguientes condecoraciones oficiales dentro de cada categoría y tipología:

Medalla / Galardón	Rango de Puntaje	Descripción de la Distinción
2 MEDALLA DE DOBLE ORO	Superior a 95 puntos	Máxima distinción para muestras con atributos excepcionales de calidad y tipicidad.
4 MEDALLA DE ORO	Entre 90 y 95 puntos inclusive	Premio a la excelencia técnica y balance organoléptico sobresaliente.
8 MEDALLA DE PLATA	Entre 85 y 89.9 puntos	Reconocimiento a productos de gran calidad, armonía y ejecución correcta.
16 MEDALLA DE BRONCE	Entre 80 y 84.9 puntos	Estímulo técnico para productos que demuestran un correcto potencial de desarrollo.

Artículo 11º: Menciones Especiales 125 Años. se constituye una mención especial denominada “125 años”, en conmemoración del arribo a Rodeo del Medio de la Congregación Salesiana, para un exalumno Don Bosco – que mantenga una relación comercial vigente como cliente de AEB, con trascendencia internacional. La elección del mismo se realizará de común acuerdo entre los organizadores de AEB y Obra Don Bosco.

CAPÍTULO VI: CANALES DE COMUNICACIÓN Y LOGÍSTICA

Artículo 12º: Entrega de Muestras. Las muestras y toda la documentación legal requerida deberán presentarse en la sede central de la Obra Don Bosco, sita en Ruta Provincial 50 N°6722, Rodeo del Medio, Maipú, Mendoza, en el horario habitual de 17:00 a 21:00 hs. Cada entrega formal recibirá un remito numerado para el control de trazabilidad.

Artículo 13º: Consultas y Soporte Técnico. Para el asesoramiento sobre inscripciones y el alcance del presente reglamento, la organización dispone de los siguientes canales:

- Teléfono institucional y whatsapp Obra Don Bosco: +54 (261) 6407028
- Correo electrónico oficial: tecnicaturodeo@donbosco.org.ar



EDICIÓN 2026

EN COLABORACIÓN CON



ACOMPANIAN



FORMULARIO OFICIAL DE INSCRIPCIÓN Y DECLARACIÓN JURADA

Al firmar el presente documento, el participante y la institución representada declaran conocer y aceptar en su totalidad las cláusulas y condiciones establecidas en este Reglamento Oficial.

Nombre del Postulante: _____

DNI / Pasaporte: _____

Institución / Facultad: _____

Condición (Marcar X): ☐ Alumno Secundario ☐ Alumno Superior/Univ. ☐ Egresado Reciente

Provincia / Localidad: _____

Correo Electrónico: _____

Teléfono de Contacto: _____



Argentina / Australia / Brazil / Chile / China / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain / Sweden / USA

DETALLE DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS

(Máximo 3 productos)

Marca / Nombre del Producto	Tipo (Tranquilo / Espumante / Destilado)	Variedad / Composición (Corte)	Grado alcoholico (% v/v)	Azúcar residual (gr/litro)	Añada (Año Cosecha)

Firma del Participante

Aclaración de Firma

Aval Institucional / Sello

www.aeb-group.com

AEB ARGENTINA S.A. • C. Rodríguez Peña, 4084, C.P. M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR) • Tel/Fax: +54 (261) 4979144/4978258
recepcion@aebargentina.com.ar • N° AFIP: 30-68293668-8 • N° IIBB: 913-169884-1 • N° IGJ: 1269 Libro 116 Tomo A del 16-02-95 N° DPJ: 2678 del 29-10- 2009