



ConVino

EL CONCURSO DE LOS PRODUCTOS HECHOS CON BASE VINO

Concurso de Calidad de Vinos Especiales Vinos de Licor, Vermú, Vinos de misa, Vinos Kosher, Mistelas, Sangrías, Frizzantes, Vinos de baja graduación.

CONCURSOSDEVINO.COM Primer Portal de Internet especializado en Concursos de Vino del Mundo, convoca los PREMIOS CON VINO 2017, Concurso Internacional de Calidad de vinos especiales, por la intervención de aditivos (alcohólicos o no alcohólicos). Este concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, S.L. Consulting Gastro-Enológico. El Concurso de Vinos PREMIOS CON VINO 2017, tendrán lugar el 14 de julio de 2017

CONCURSOSDEVINO.COM persigue con estos PREMIOS CON VINO 2017, los siguientes objetivos:

- Poner en valor unos productos véricos, que por su particular forma de elaboración no pueden intervenir habitualmente en la mayoría de los Concursos existentes.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia de este tipo de productos que forman parte de la historia y la cultura del vino en el Mundo.
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal
- Favorecer el mercado del vino, con el desarrollo de una campaña de comunicación a favor de vinos muy especiales.
- Mantener el compromiso de Concursosdevino.com y de Alamesa, de contribuir al conocimiento y disfrute de los vinos por parte de los aficionados.
- Agradecer a las bodegas y empresas elaboradoras de estos productos por su esfuerzo cotidiano en que no se pierdan las raíces de su consumo.
- Reunir a catadores de prestigio y aficionados de España para fomentar el contacto profesional y, en su caso proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la presencia de estos vinos en la vida cotidiana, como valor histórico y cultural, pero sobre todo para mantener las tendencias y modas de su consumo responsable..

REGLAMENTO DEL II CONCURSO PREMIOS CON VINO Edición 2017

Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende los vinos que se comercializan como Vinos de Licor, los que contienen alcohol añadido (mistelas y encabezados), los que se maceran con hierbas, miel o flores (Vermuts, etc.) y los vinos con componentes religiosos (Vinos de Misa, Vinos Kosher, etc.), los vinos con desalcoholización, con refrescos incorporados y todas las bebidas con base de vino.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que sean productoras de vinos embotellados.

CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 2.- INTERNACIONAL

Los Premios CON VINO 2017, tienen carácter internacional, permitiendo la figura de diferentes comisarios internacionales para que puedan tener acceso a todos los datos y sistemas de organización y funcionamiento de los Premios

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN.

Artículo 3.- Categorías de vinos que pueden concurrir.

Los vinos que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo 1.

Artículo 4.- Cuota de inscripción.

La cuota de inscripción es de 96,80 euros, impuestos incluidos por la primera muestra de vino y de 30,25 euros por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

Bankia

CCC: 2038 2457 31 6000582080 IBAN: ES35 2038 2457 3160 0058 2080

COD BIC SWIFT: CAHMESMMXXX

Al efectuar el ingreso o transferencia deberá consignarse como concepto, la denominación del vino y el nombre de la bodega o entidad que presenta el vino. No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas muestras podrán ser

devueltas a su origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio, debidamente pagados.

Artículo 5.- Solicitudes y lugar de presentación.

En la ficha de inscripción (Anexo 2), se cumplimentará obligatoriamente la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante y los datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir posterior factura.
- Designación exacta del producto, según la reglamentación y su añada.
- Indicación geográfica por la que protege su origen y otras menciones de calidad, en caso que lo indique su etiquetado.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el anexo 1.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
Aditivos alimentarios presentes.
- Las fichas de inscripción, debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción, deberán presentarse por fax o correo electrónico, antes de las 14 horas del día 10 de julio de 2017, en el centro de administración de muestras

MAIL BOXES ETC

Premios CON VINO 2017

Plaza de Almagro, 1

28770 Colmenar Viejo

Madrid

Teléfono + 34 91 846 90 37

Teléfono + 34 91 293 89 30

e-mail: info@CONCURSOSDEVINO.COM

Artículo 6.- Muestras.

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 10 de julio de 2017 y estarán constituidas **por 3 botellas de 0,75 litros**. O el equivalente al menos a 2 litros en cualquier otro formato.

Las botellas con su etiquetado de origen completo, se enviaran en un embalaje debidamente precintado, que deberá llegar a su destino con los precintos íntegros.

Junto con las muestras se adjuntará la siguiente documentación:

- Original de la ficha de inscripción según modelo del anexo 2
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

Artículo 7. – Comité Director.

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las muestras, así como la comunicación de los resultados, de acuerdo con este reglamento.

El Comité Director estará constituida por:

- El Presidente del Concurso, será el Director del Circulo del Vino y Secretario General de la AEPEV,



D. Ernesto Gallud

– **La Directora del concurso será** un profesional de reconocido prestigio, Enólogo, especialista en análisis sensorial, periodista o líder de opinión del vino, Sumiller cualificado y jurado frecuente en concursos internacionales de vinos.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial; asimismo podrá integrarse en la Mesa Presidencial un vocal en representación de las Comunidades Autónomas que presenten vinos al Concurso.

Artículo 8. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados.

El Director del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.

Tendrá como objetivos principales:

- Velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados.
- Seleccionar y designar, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.
- Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de los vinos.
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente, en particular la correspondiente a Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

Artículo 9. - Desarrollo del concurso

Relativo al Director del Concurso

El Director del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente reglamento. En particular las de:

- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato absoluto de los vinos sometidos a degustación, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del concurso.
- Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, debieran aplicar en el desarrollo del Concurso.

Relativo a los miembros del Jurado

- Los Jurados estarán formados por, Enólogos, Sumilleres y Periodistas de vino, Importadores, Comerciales y Comerciantes de Vino, todos ellos Expertos en Análisis Sensorial de vinos.
- Las catas del concurso se celebrarán en Madrid.
- Los miembros del jurado serán designados "*intuitu personae*" y podrán ser remplazados solamente por la autoridad que los designó.
- La organización tomará especial cuidado de no incluir ningún jurado que tenga relación profesional con alguno de los vinos presentados al certamen.

En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.

La cata de los vinos será pública y se realizará por el sistema de cata ciega, empleando para su valoración los modelos de fichas de análisis sensorial para vinos tranquilos y para vinos espumosos.

En el anexo II se muestra ficha a utilizar

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 10. - Funcionamiento de los Jurados

1.- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.

2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.

3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.

4.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma, llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

5.- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente por la mañana, cada miembro del jurado no podrá en ningún caso degustar más de 45 muestras por día, sin perjuicio de la eventual repetición de una degustación solicitada por el presidente del jurado, a razón de tres series de 15 muestras de vinos secos o de dos series de 15 muestras de vinos secos a los cuales puede agregarse una serie de 10 muestras de otras categorías.

6.- Antes de cada sesión de cata de cada categoría, los presidentes de cada mesa de jurados explicará, las características a valorar de cada categoría, para lo cual leerá la definición de características de la categoría a catar.

Artículo 11. - Orden de presentación y temperatura de las muestras.

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

1. Vinos de baja graduación
2. Sangrías y Frizantes
3. Vinos combinados con frutas
4. Vinos con otros aditivos permitidos y Bebidas con base Vino
5. Vinos Kosher
6. Mistelas
7. Vinos de Misa
8. Vinos macerados
9. Vinos de Licor

En cada categoría los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces y los jóvenes antes que los viejos.

La cata de los vinos se realizará a las temperaturas siguientes:

- Vinos con refrescos y/o frutas: 5 – 8° C
- Vinos de espumosos: 8 – 10° C
- Vinos blancos: 8– 10° C
- Vinos rosados: 10– 12° C
- Vinos tintos, y envejecidos: 14 – 16° C
- Vinos de licor: 14 – 16° C

El resto de vinos

Las temperaturas se establecerán por el comité de jurados y por su presidenta en función de las muestras presentadas.

Artículo 12. - Asignación de premios

Las sesiones de cata se celebrarán el día 14 de julio de 2017, en Madrid

El Jurado concederá en cada categoría de vino, los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes:

- GRAN ORO 92 - 100 puntos
- Oro 85 - 91 puntos
- Plata 80 – 84 puntos

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 40 % del total de muestras presentadas al concurso, ni tampoco se superará el 40 % en cada una de las categorías del Concurso..

A los vinos que se les conceda “Oro” y que obtengan una calificación igual o superior a 92 puntos, se les calificará con la distinción: “Gran Oro”.

Las distinciones, en cada una de las categorías, consistirán en un diploma.

Los 10 vinos más puntuados, recibirán un bono de 500 euros para participar en la exposición VINORO Otoño en Octubre de 2017

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Concursosdevino.com, ni del distintivo del Premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa de Alamesa, S.L.

La organización de los premios dispondrá de identificativos de los premios para que su uso por los vinos ganadores en sus botellas. (Estos adhesivos serán facturados según volúmenes necesarios, según tarifa publicada con antelación a la entrega de premios)

Las distinciones otorgadas únicamente podrán ser usadas en el etiquetado de la partida o lote de vino premiado y solo cuando pueda acreditarse su concesión mediante certificado que la organización emitirá tras su concesión.

En cumplimiento de las normas aplicables en concursos de vino, la organización del concurso comunicará a la Administración competente la concesión de los premios a fin de que pudiera ser controlado el embotellado, comercialización y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.

Los 15 vinos mejor puntuados serán sometidos a una cata popular durante el acto de entrega de premios a celebrar el próximo 16 de Julio de 2017

ALAMESA divulgará los vinos premiados.

Los vinos ganadores de premio, dispondrán de un espacio publicitario en WWW.CONCURSOSDEVINO.COM sin ningún coste.

Artículo 13. – Conformidad con el Reglamento

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos premios CON VINO 2017, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

ANEXO 1

PREMIOS CON VINO 2017

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos de Baja Graduación
 - 1.1 Vinos blancos
 - 1.2 Vinos tintos
2. Sangrías y Frizzantes
 - 2.1. Sangrías con menos de 10 % de alcohol
 - 2.2. Sangrías con más de 10 % de alcohol
 - 2.3. Frizzantes Blancos
 - 2.4. Frizzantes rosados y tintos
3. Vinos Combinados con aditivos de frutas
 - 3.1 Blancos
 - 3.2 de Color
4. Mistelas
 - 4.1. Blancas
 - 4.2. Rosadas
 - 4.3. Tintos
5. Vinos Kosher
 - 5.1. Espumosos
 - 5.2.1 Blancos sin madera
 - 5.2.2 Blancos con madera
 - 5.3 Rosados
 - 5.4.1 Tintos Jóvenes
 - 5.4.2. Tintos con Crianza de hasta 12 meses en barrica
 - 5.4.3 Tintos con más de 12 meses de crianza en barrica
 - 5.5 Vinos generosos