



PREMIOS CONVINO

Concurso de Calidad de Vinos Especiales.

**Vinos de Licor, Vermuts, Vinos de Misa, Vinos Kosher, Mistelas,
Sangrías, Frizzantes y Vinos de baja graduación**

Concursosdevino.com y **ALAMESA** convocan la Cuarta Edición de los PREMIOS CONVINO, Concurso Internacional de Calidad de vinos especiales, por la intervención de aditivos (alcohólicos o no alcohólicos) o componentes religiosos. Este Concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, S.L. Wine & Beer Action Marketing.

El Concurso de Vinos PREMIOS CONVINO 2019 tendrá lugar entre el 27 de Junio de 2019 en Madrid.

CONCURSOSDEVINO.COM persigue con estos PREMIOS CONVINO 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 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 IV CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS CONVINO Edición 2019

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 miel, hierbas o flores (Vermuts, etc.), 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. Se estimula la participación de Vinos de todo el Mundo, con el objetivo de hacerlos más presentes en el mercado español.

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 CONVINO 2019 tienen vocación y 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 I.

Artículo 4.- Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es de 96,80 euros, impuestos incluidos, por la primera muestra de vino y de 60,50 euros, impuestos incluidos, 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

Los datos fiscales necesarios para exportación son:

Alamesa, S.L.
Domicilio: Sector Descubridores, 15
28760 - Tres Cantos
Madrid, España
CIF: ES – B-84080308

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.

Concursosdevino.com se reserva el derecho de aceptar la participación de vinos pertenecientes a bodegas que tengan saldos pendientes con Alamesa, S.L.

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 II) 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 de que lo indique su etiquetado.
- País de Origen.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el Anexo I.
- 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 remitirse por correo electrónico, antes de las 14 horas del día 24 de Junio de 2019, en la dirección mail info@concursosdevino.com

En su defecto pueden enviarlo físicamente a:

ALAMESA, S.L. - Premios ConVino 2019
MAIL BOXES ETC.
Plaza de Almagro, 1
28770 Colmenar Viejo
Madrid
Teléfono + 34 91 293 89 30
e-mail: info@concursosdevino.com

Se ha establecido un procedimiento logístico para facilitar la participación de bodegas de todo el mundo. Todas las bodegas que quieran participar en ConVino 2019 podrán encargar al Concurso la recogida de sus muestras en su bodega, encargándose la logística de hacerlas llegar a la sede del Concurso en España.

Este servicio tiene un coste por Vino participante de 25 euros en España península, 35 euros en España islas y 50 euros en el resto de la Unión Europea.

Artículo 5.1.- Muestras

Las muestras de cada vino deberán enviarse al domicilio del Concurso, antes de las 14 horas del día 24 de Junio de 2019, y estarán constituidas **por 3 botellas de 0'75 litros**, o el equivalente de al menos a 2 litros en cualquier otro formato. Las botellas con su etiquetado de origen completo se enviarán 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 II.
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

En caso de haberse inscrito y pagado a través del formulario ONLINE, no será necesario adjuntar documentación a las muestras.

Artículo 6. – 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.

El Comité Director estará constituida por:

- El Presidente del Concurso será D. Ernesto Gallud, Secretario General de la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino).
- El Director del Concurso será un Juez de reconocido prestigio.

Artículo 7. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento. 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 8. - 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 Distribuidores 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.

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 9. - 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.- En 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 explicarán las características a valorar en cada categoría, para lo cual leerá la definición de características de la categoría a catar.

Artículo 10. - 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 Frizzantes
3. Vinos combinados con frutas
4. Vinos con otros aditivos permitidos y Bebidas con base de 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 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

Para el resto de vinos, las temperaturas se establecerán por el comité de Jurados y por su presidente, en función de las muestras presentadas.

Artículo 11. – Formato de las catas y Asignación de premios

Las catas serán anónimas, y todas las muestras estarán ocultas y sin posibilidad de identificación.

Las sesiones de cata se celebrarán el 27 de Junio en MADRID.

Al inicio de las sesiones de cata de las categorías de vino (con más de 20 muestras), se celebrará una puesta en boca (cata comentada) como forma de calibración de criterios a juzgar.

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 este 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 del Concurso recibirán un Bono valorado en 500 euros para participar en VINORO Otoño 2019, o en VINORO Primavera 2020 en Madrid.

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Concurso, 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 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 sólo 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 y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.

Los 100 vinos mejor puntuados serán sometidos a una cata popular en formato VINOQUEDADA a celebrar en Junio de 2019.

Artículo 12.- Publicidad

Las comunicaciones referidas a los resultados del Concurso que sean realizadas por las bodegas ganadoras, deberán ser fieles a la verdad y no podrán hacer alusión a resultados no oficiales.

Las bodegas que deseen colocar en las botellas de los vinos ganadores la etiqueta que certifica la obtención de una distinción, podrán adquirirlas a tal fin en la Organización, quedando terminantemente prohibido colocar etiquetas no oficiales que anuncien haber alcanzado alguna de las distinciones mencionadas.

Artículo 13. – Conformidad con el Reglamento

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos premios CONVINO 2019, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

ANEXO I

PREMIOS CONVINO 2019

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. Vinos con otros aditivos permitidos y Bebidas con base de vino
 - 4.1. Blancos
 - 4.2. De color
5. Vinos de Licor
 - 5.1. Vinos de crianza menor (hasta 2 años de crianza)
 - 5.2. Vinos de crianza mayor (más de 2 años de crianza)
6. Vinos macerados y Vermuts
 - 6.1. Blancos
 - 6.2. Tintos
 - 6.3. Tintos Reserva
 - 6.4. Rosados
7. Vinos de Misa
 - 7.1. Secos
 - 7.2. Dulces
8. Mistelas
 - 8.1. Blancos
 - 8.2. Rosados
 - 8.3. Tintos
9. Vinos Kosher
 - 9.1. Espumosos
 - 9.2.1. Blancos sin madera
 - 9.2.2. Blancos con madera
 - 9.3. Rosados

- 9.4.1. Tintos jóvenes
- 9.4.2. Tintos con crianza de hasta 12 meses en barrica
- 9.4.3. Tintos con crianza de más de 12 meses en barrica
- 9.5. Vinos generosos