

# CHAMPIONS WINE 2017



## Concurso Nacional de Calidad de Vinos

**CONCURSOSDEVINO.COM**, convoca la segunda edición de la CHAMPIONS WINE, Concurso Nacional de Calidad de vinos elaborados en España que hayan sido reconocidos en los últimos 12 meses con alguna medalla en Concursos de Calidad de Vinos o haya obtenido puntuaciones superiores a 90 en Guías publicadas en España. Este concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, S.L. Consulting Gastro-Enológico y con el apoyo y reconocimiento de la AEPEV  
La cata FINAL de la CHAMPIONS WINE, tendrán lugar en el Hotel Miguel Ángel de Madrid el día 6 de noviembre.

La organización persigue con estos PREMIOS CHAMPIONS WINE, los siguientes objetivos:

- Poner en valor Los Grandes Vinos que España propone a lo través de su participación en Concursos de Todo el Mundo.
- Destacar a los mejores de los mejores, para que estas marcas sean referencia pública y notoria de la Gran Calidad que producen.
- Publicar en múltiples medios y en especial en los especializados e internacionales los resultados destacados del Concurso
- Mostrar su apoyo a todas las iniciativas para el desarrollo del mercado del vino.
- 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
- Reunir a los más expertos catadores, distribuidores, importadores, exportadores o prescriptores que prescriben el consumo razonable del vino
- Crear un Ranking de los mejores VINOS CAMPEONES de España, para difundir esta información en todo el Mundo a través de cuantos medios de comunicación estén a nuestro alcance.
- Publicar los resultados de las catas en la página [www.concursosdevino.com](http://www.concursosdevino.com)
- Estimular la participación de nuevas generaciones en todas las áreas de las empresas vitivinícolas
- Promover el vino entre nuevos segmentos de mercado que están abiertos a conocer, degustar y comprar los mejores vinos.

- Difundir entre todos los medios posibles la calidad y los productos destacados entre los mejores, mensajes dirigidos a fomentar la afición por la viticultura y el disfrute del VINO.

# REGLAMENTO DE LA II EDICIÓN CONCURSO NACIONAL CHAMPIONS WINE (FINAL)

## Edición 2017

### Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende

- Los vinos que hubieran ganado en el último año medallas en Concursos de Calidad del Vino, bien sean Internacionales, Nacionales o Regionales.
- Vinos que hayan sido reconocidos con puntuaciones superiores a 85 puntos en Guías de publicación en España
- *Las bodegas deberán cumplimentar la ficha de inscripción de forma completa, destacando el o los premios que el vino inscrito hubiera conseguido en el último año.*

Se estimula la participación de Vinos de toda España, con el objetivo de hacerlos más presentes en el mercado español y difundirlos Internacionalmente.

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.- NACIONAL

**CHAMPIONS WINE 2017**, tienen carácter nacional, por lo que la organización cursará invitación a productores vinícolas de toda España, permitiendo la figura de diferentes comisarios 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.

Todos los vinos presentados concurrirán en una sola cata, con los mismos criterios generales y que se muestran indicadas en el ANEXO I

#### Artículo 4.- Cuota de inscripción.

Los vinos clasificados para la cata final, están obligados al pago de una cuota, para cubrir los gastos de logística y ejecución de los certámenes. Por tanto los vinos ganadores o finalistas son los que soportarán junto con los patrocinadores los gastos de la Champions Wine.

La cuota de inscripción para los finalistas será de 75 euros por vino presentado (ingresar 90,75 euros (75 euros + IVA)).

La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

Bankia

CCC: 2038 2457 31 6000582080

IBAN ES35 2038 2457 3160 0058 2080

Al efectuar el ingreso o transferencia deberá consignarse como concepto, la denominación del vino y/o 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 de que lo indique su etiquetado.
- País de Origen
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el anexo 1.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
- Medalla o puntuación obtenida y en que certamen o guía
- Las fichas de inscripción, debidamente cumplimentadas deberán presentarse por Correo ordinario o electrónico, antes de las 14 horas del día 25 de octubre de 2017, en el domicilio del concurso.

ALAMESA, S.L. CHAMPIONS WINE

MAIL BOXES

28770 Colmenar Viejo

Madrid

Teléfono + 34 91 293 89 30

Fax: + 34 91 293 89 32. e-mail: [info@concursosdevino.com](mailto:info@concursosdevino.com)

### **Artículo 5.1.- Muestras.**

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 25 de octubre de 2017 y estará constituida **por 3 botellas de 0'75 litros**. 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.

En el caso de inscripción manual, junto con las muestras se adjuntará original de la ficha de inscripción

Si la inscripción es On Line, no será necesario adjuntar nada.

## **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 profesional de la enología de reconocido prestigio que variará cada año. El Ministerio de Agricultura podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial.

## **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.

En el anexo II se muestra ficha a utilizar.

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.- Las sesiones de cata serán por orden establecido en las categorías presentadas

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

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

5.- 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.

6.- 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 dulces a los cuales puede agregarse una serie de 10 muestras de otras categorías.

## **Artículo 10. - Orden de presentación y temperatura de las muestras.**

Los mismos varietales serán catados por los mismos jurados según distribución del Director del Concurso. La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

1. Espumosos
2. Blancos
3. Rosados
4. Tintos
5. Vinos Especiales

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 de espumosos: 8 – 10° C
- Vinos blancos: 8 – 10° C
- Vinos rosados: 10 – 12° C
- Vinos tintos: 14 – 16° C
- Vinos Especiales Secos: 8 – 10° C
- Vinos Especiales Dulces: 14 – 16° C

## **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 celebrará el día 6 de noviembre, en MADRID durante la celebración del Salón VINORO 2017.

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 50 % del total de muestras presentadas al concurso, ni tampoco se superará este 50 % 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”.

Por tanto la mitad de los vinos pasarán a la FINAL y el otro 50 % quedará eliminado.

En las **FINALES** que se celebrarán el 6 de Noviembre

El vino mejor puntuado de cada categoría, recibirá el reconocimiento de CHAMPIONS WINE

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

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 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 y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.

Los 15 vinos mejor puntuados serán sometidos a una cata popular durante el acto de publicación de resultados.

## **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 enuncien 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 CHAMPIONS WINE, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.





## **ANEXO 1**

### **CHAMPIONS WINE 2017**

#### **CATEGORÍAS DEL CONCURSO**

1. Vinos Espumosos
2. Vinos Blancos
  - 2.1. Blancos sin madera
  - 2.2. Blancos con madera
3. Vinos Rosados
4. Vinos Tintos
  - 4.1. Jóvenes y sin madera
  - 4.2. Con madera hasta 12 meses
  - 4.3. Con madera más de 12 meses
5. Vinos Generosos
  - 5.1. Secos
  - 5.2. Dulces



# ANEXO 2

## CHAMPIONS WINE 2017

### FICHAS DE CATA DEL CONCURSO

|                            |                     | FECHA   |    |    |                |    | PUNTOS  |               |
|----------------------------|---------------------|---|----|----|----------------|----|---------|---------------|
|                            |                     | 25-abr  |    |    |                |    |         |               |
|                            |                     | 2016  |    |    |                |    |         |               |
|                            |                     | CATADOR   |    |    | CATEGORIA VINO |    | Nº VINO |               |
|                            |                     | E=Excelente; MB=Muy Bueno; B=Bueno; C=Correcto; R=Regular |    |    |                |    |         |               |
|                            |                     | E   | MB | B  | C              | R  | PUNTOS  | OBSERVACIONES |
| VISTA:                     | LIMPIDEZ            | 5   | 4  | 3  | 2              | 1  |         |               |
|                            | COLOR               | 10  | 8  | 6  | 4              | 2  |         |               |
| OLFATO:                    | FRANQUEZA           | 6   | 5  | 4  | 3              | 2  |         |               |
|                            | INTENSIDAD          | 8   | 7  | 6  | 4              | 2  |         |               |
| GUSTO:                     | CALIDAD             | 16  | 14 | 12 | 10             | 8  |         |               |
|                            | FRANQUEZA           | 6   | 5  | 4  | 3              | 2  |         |               |
|                            | INTENSIDAD POSITIVA | 8   | 7  | 6  | 4              | 2  |         |               |
| GUSTO:                     | PERSISTENCIA        | 8   | 7  | 6  | 5              | 4  |         |               |
|                            | CALIDAD             | 22  | 19 | 16 | 13             | 10 |         |               |
| ARMONIA/APRECIACION GLOBAL |                     | 11  | 10 | 9  | 8              | 7  |         |               |
|                            |                     | TOTAL   |    |    |                |    |         |               |
|                            |                     | Puntos Total:   |    |    |                |    |         |               |
| FIRMA DEL CATADOR          |                     |   |    |    |                |    |         |               |

|                          |                   | FECHA   |    |    |                |    | PUNTOS  |               |
|--------------------------|-------------------|---|----|----|----------------|----|---------|---------------|
|                          |                   | 25 Abril  |    |    |                |    |         |               |
|                          |                   | 2016  |    |    |                |    |         |               |
|                          |                   | CATADOR   |    |    | CATEGORIA VINO |    | Nº VINO |               |
|                          |                   | E=Excelente; MB=Muy Bueno; B=Bueno; C=Correcto; R=Regular |    |    |                |    |         |               |
|                          |                   | E   | MB | B  | C              | R  | PUNTOS  | OBSERVACIONES |
| BURBUJA                  | Rosario y volumen | 5   | 4  | 3  | 2              | 1  |         |               |
| VISTA:                   | LIMPIDEZ y Color  | 10  | 8  | 7  | 6              | 4  |         |               |
| OLFATO:                  | INTENSIDAD        | 10  | 8  | 7  | 6              | 4  |         |               |
|                          | CALIDAD           | 15  | 13 | 10 | 8              | 6  |         |               |
| GUSTO:                   | INTENSIDAD        | 15  | 13 | 10 | 8              | 6  |         |               |
|                          | CALIDAD           | 20  | 18 | 15 | 12             | 9  |         |               |
| ARMONIA/APRECIACION GLOB |                   | 25  | 22 | 20 | 14             | 10 |         |               |
|                          |                   | TOTAL   |    |    |                |    |         |               |
|                          |                   | Puntos Total:   |    |    |                |    |         |               |
| FIRMA DEL CATADOR        |                   |   |    |    |                |    |         | PRESENTACIÓN  |