

Bases del concurso



COLEGIO OFICIAL
DE ENOLOGÍA DE
CASTILLA-LA MANCHA



BASE 1ª. PRESENTACION DEL CONCURSO

Las bodegas interesadas podrán inscribirse hasta el día **24-04-2017** a través del correo decano@colegioenologiaclm.es o teléfono 617 811 971 (Miguel Ruescas).

Una vez confirmada la participación vía email o teléfono, las bodegas podrán enviar sus vinos a la siguiente dirección:

.-IRIAF (IVICAM).-Ctra. De Toledo-Albacete s/n. 13700.- Tomelloso.- (C. Real).

.- Indicando en el envase: PARA CONCURSO VINOS DE ALBACETE

Este evento enológico tiene como meta premiar a los mejores vinos producidos en la provincia de Albacete, en cada una de las categorías propuestas.

“Premios Excelencia Vinos de Albacete 2017” abre su convocatoria a toda la provincia de Albacete. Además, cuenta con el apoyo expreso de las Denominaciones de Origen: MANCHUELA, ALMANSA, JUMILLA, MANCHA, PAGO FINCA DE ELEZ Y PAGO GUIJOSO.

Teniendo en cuenta la excelente cosecha del 2016/2017, se espera una buena presencia de todos los vinos embotellados que se comercialicen en las anteriores D.O. y Pagos reforzando de esta forma la visibilidad de las bodegas de la provincia en el panorama nacional.

BASE 2ª. CATEGORIAS DE PARTICIPACION-

Se establecerán **5 categorías** para la presentación de los vinos y son las siguientes:

- Blancos.
- Rosados.
- Tintos jóvenes.
- Tintos envejecidos en madera, barrica, etc...
- Vinos Espumosos.

Habrá **1 categoría** más para premiar la PRESENTACION DEL EMBOTELLADO de las Bodegas participantes.

Los vinos deberán cumplir con la Legislación vigente en materia vitivinícola y estar certificados en las distintas Denominaciones de Origen y Pagos.

Los vinos deberán estar envasados en botella de vidrio.

BASE 3ª. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán concurrir todas las Bodegas, Pagos y Cooperativas productoras, criadoras y/o embotelladoras de la provincia de Albacete.

Deberán facilitar ficha de la Asociación Interprofesional.

Declaración jurada de al menos 5.000 botellas del vino a ser premiado.



BASE 4ª. INSCRIPCIÓN

Los interesados en presentarse a este concurso deberán enviar una solicitud de participación (Anexo I) y el resguardo de la transferencia de inscripción mediante una de las siguientes vías:

* Por mail a decano@colegioenologiaclm.es

* Por correo postal a la sede del Colegio: Colegio Oficial de Enología de Castilla La Mancha.

Domicilio: Cruz de Piedra 7.- 2600.-Villarrobledo. - Albacete. O también al apartado de Correos numo. 158. de 02600.- Villarrobledo. - Albacete.

BASE 5ª. REMISIÓN DE MUESTRAS

Se enviarán tres botellas de vino de 0,75 litros, provistas de sistema de cierre completo, etiquetado y empaquetado en perfecto estado, siendo almacenado en condiciones adecuadas para su mejor conservación hasta el momento del concurso.

El periodo de recepción de solicitudes y muestras se establece del 04-04-2017 hasta las **13 horas del 24-04-2017**, no pudiendo ser admitidas ni las solicitudes de participación ni las muestras de vino que se reciban con posterioridad.

Cada Bodega Cooperativa podrá presentar un máximo de tres muestras o tipos de vino por cada categoría, pudiendo participar en todas las categorías. Las muestras deberán estar debidamente embotelladas, etiquetadas y contra etiquetadas (en los casos que proceda) siempre que correspondan a una partida de, al menos, 5.000 botellas y cumplan en todos los casos la normativa vitivinícola vigente.

En cuanto a la presentación del embotellado se presentarán dos fotografías, al menos del conjunto, para una posterior comprobación in situ del mismo.

BASE 6ª COSTE DE PARTICIPACIÓN.

Las tarifas de inscripción de los vinos participantes en los Premios "EXCELENCIA VINOS DE ALBACETE 2017" será:

Por cada botella de vino: 3 Euros.

Por la presentación del embotellado: 5 Euros.

El pago de las **Tasas** se realizará en la cuenta:

Caja Rural de CLM: ES02 3081 0607 81 2676225028

BASE 7ª DESARROLLO DEL CONCURSO Y PROCEDIMIENTO DE CATA

La Dirección Técnica del Concurso se desarrollará bajo la supervisión de los miembros designados del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha y tendrá como misión velar por el perfecto desarrollo del mismo adoptando las normas que estime oportunas para garantizar las presentes bases y en particular verificará:

- Proceso de registro, empaquetado de las botellas y asignación de códigos para el anonimato de las muestras.

- Conservación de las muestras en condiciones apropiadas.



- Las óptimas condiciones del servicio del vino, especialmente su temperatura. El vino será servido en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata. Como norma general los vinos se degustarán a las siguientes temperaturas aproximadamente:

- Vinos Blancos 10-12º C -.

-Vinos tintos (dependiendo de su clase). -

-Vinos Espumosos 8-10 º C

- Custodiar el anonimato absoluto de los vinos presentados a concurso.

- Recogida y tratamiento de las fichas de cata: La organización recogerá las fichas de cata con las evaluaciones de cada catador y se procederá a su tratamiento informático al objeto de obtener el fallo del concurso. Una vez finalizado el proceso de recogida y tratamiento de las fichas de cata, se procederá a la identificación ante notario de las muestras que obtengan las mayores puntuaciones y resulten premiadas.

- El orden de presentación de las muestras se realizará por series homogéneas sucesivas de cada categoría siguiendo el siguiente orden de blancos, rosados, tintos y tintos con madera. La organización se reserva el derecho de modificar este orden a petición del jurado de cata.

BASE 8ª JURADO

El jurado se reunirá entre los días 3 y 5 de mayo.

Se designará un Presidente del Comité de Cata que ejercerá de Coordinador Técnico para exponer el protocolo que regirá la cata y las normas a tener en cuenta, erigiéndose desde ese preciso instante como la máxima autoridad a la hora de resolver las posibles vicisitudes del acto.

El jurado estará formado por un mínimo de un comité de cata compuesto por número impar no inferior a cinco miembros seleccionados entre profesionales cualificados, tales como enólogos, sumilleres o gastrónomos, asociaciones profesionales relacionadas con el sector y prensa especializada.

Todos los miembros del jurado serán totalmente ajenos a las bodegas participantes.

Cada miembro del jurado cata cada vino individualmente y de manera no comparativa, rellena la hoja de cata sensorial que incluye los criterios siguientes: vista, olfato, gusto y armonía general del producto. Evaluará como estime conveniente y firmará en el lugar correspondiente. Si la ficha de cata no estuviera firmada e identificada correctamente se procederá a su anulación a todos los efectos.

Para la evaluación de los vinos, se aplicará rigurosamente los reglamentos establecidos y siempre se utilizarán las hojas de cata, de acuerdo con el modelo de la Oficina Internacional del Vino (O.I.V.) (Anexo II)

BASE 9ª PREMIOS

Se concederán los siguientes premios por categoría: Premio Excelencia Vinos de Albacete 2017 en cada una de las categorías. Cada distinción irá acompañada del diploma expedido por la organización como comprobante del mismo que determinará la identificación de la muestra de vino y de su productor y Trofeo conmemorativo.



Si en alguna de las categorías ninguna de las muestras presentadas alcanzase la puntuación mínima de 85 puntos, los premios de dicha categoría quedarían desiertos.

El fallo del jurado será inapelable y se emitirá una vez deliberado y sean verificadas las puntuaciones obtenidas.

PREMIO DISTINCIÓN EXCELENCIA ALBACETE

- ✓ Trofeo “Distinción Excelencia Albacete”
- ✓ Diploma acreditativo.
- ✓ Trofeo conmemorativo
- ✓ Distintivo del Galardón para uso comercial

BASE 10ª DIVULGACIÓN

La entrega de los premios se realizará en acto público, que tendrá lugar el 19 de Mayo 2017 en el Salón de Actos del Centro Cultural la Asunción de Albacete. Al cual asistirán autoridades y personalidades de la Provincia y de la Región.

La organización se encargará de otorgar a los galardonados unas plataformas de promoción además de establecer otras acciones de difusión del premio y de los premiados en todos los medios de comunicación locales y regionales a los que se tenga alcance técnica y presupuestariamente.

Los vinos premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado de la partida y en su publicidad.



SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE DE LA BODEGA

FECHA INSCRIPCIÓN

Haga clic aquí

ENOLOGO

CIF

PERSONA DE CONTACTO

TELÉFONO

DIRECCION POSTAL

MOVIL

POBLACIÓN

CÓDIGO POSTAL

CORREO ELECTRONICO

MUESTRAS INSCRITAS

Nº MUESTRA

NOMBRE DEL VINO / MARCA

COMPOSICION VARIETAL (%)

PRODUCCIÓN ANUAL (nº de botellas)

INDICACION DE ORIGEN

NUEVA MARCA

Si No

AÑO DE PRODUCCION

CATEGORIA A LA QUE SE PRESENTA

Elija un elemento.



MUESTRAS INSCRITAS

Nº MUESTRA

NOMBRE DEL VINO / MARCA

COMPOSICION VARIETAL (%)

PRODUCCIÓN ANUAL (nº de botellas)

INDICACION DE ORIGEN

NUEVA MARCA

Si No

AÑO DE PRODUCCION

CATEGORIA A LA QUE SE PRESENTA

Elija un elemento.

MUESTRAS INSCRITAS

Nº MUESTRA

NOMBRE DEL VINO / MARCA

COMPOSICION VARIETAL (%)

PRODUCCIÓN ANUAL (nº de botellas)

INDICACION DE ORIGEN

NUEVA MARCA

Si No

AÑO DE PRODUCCION

CATEGORIA A LA QUE SE PRESENTA

Elija un elemento.



UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

--	--



Jurado		Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº		
			+		←			
			Excelente		Insuficiente			
Vista	Limpidez		<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspecto aparte de la limpiez		<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Olfato	Franqueza		<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensidad positiva		<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Calidad		<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Gusto	Franqueza		<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensidad positiva		<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Persistencia armoniosa		<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Calidad		<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	
Armonía - Juicio global			<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	
TOTAL								
Eliminado por defecto mayor								

Firma del Presidente del Jurado

Firma del miembro del jurado