



## **2ª Edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas DO's**

Alamesa y Pequeñas DO's convocan la Segunda Edición de los PREMIOS Pequeñas DO's, concurso nacional de Premios de las Pequeñas D.O.'s españolas, que incluyen Vinos de Pago, D.O.Ca, D.O.'s y Vinos de Calidad, es decir todos aquellos vinos pertenecientes a una pequeña región productora considerada como una D.O.P. (Denominación de Origen Protegida). Este concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, S.L. Consulting Gastro-Enológico y Pequeñas DO's.

Los PREMIOS PEQUEÑAS DO's tendrán lugar el 16 de febrero de 2018.

Alamesa y Pequeñas DO's persiguen con los PREMIOS Pequeñas DO's los siguientes objetivos:

- Llamar la atención de los grandes vinos que se producen en regiones vinícolas más pequeñas.
- Reconocer el trabajo de las pequeñas regiones vinícolas españolas y su labor en el sector.
- Aunar esfuerzos de las Pequeñas D.O.'s para conseguir promocionar sus vinos.
- Llamar la atención de los medios de comunicación sectoriales sobre las distintas pequeñas regiones que producen grandes vinos en todo el territorio español.
- Crear sinergias entre las Pequeñas D.O.'s y llevar a cabo acciones conjuntas entre ellas.
- Cobijar bajo una misma imagen de marca tanto a las Bodegas como a los Consejos Reguladores, aunando fuerzas y consiguiendo mayores objetivos.
- Dar a conocer diferentes variedades de uvas autóctonas que por su falta promoción pueden llegar a desaparecer.
- Promocionar los vinos locales como una forma de impulsar su consumo, frente a otras bebidas que no crean sentimiento de apego a la tierra.
- Fomentar el desarrollo de las pequeñas regiones vinícolas y perpetuar su tradición, así como conseguir un mayor reconocimiento dentro del mercado.
- Despertar el interés de los habitantes de cada zona productora, haciéndoles partícipes y embajadores de los productos de su tierra.



## REGLAMENTO DEL II CONCURSO NACIONAL

### PREMIOS PEQUEÑAS DO'S

#### Edición 2018

#### Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende:

- Los vinos producidos en las Pequeñas D.O.'s y adscritos a alguna de las cuatro categorías más altas de la pirámide de calidad de los vinos españoles, esto es: Vinos de Pago, D.O. Calificada, D.O.'s y Vinos de Calidad.
- Las bodegas deberán enviar, junto con la ficha de inscripción, el certificado de pertenencia a alguna de las D.O.P.

Se delimita geográficamente la participación al territorio nacional.

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

Los Premios PEQUEÑAS DO'S 2018 tienen vocación y carácter nacional, permitiendo la figura de diferentes comisarios nacionales 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 alguna de las categorías indicadas en el Anexo I.

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

La cuota de inscripción es de 75,00 € (más IVA) para la primera muestra, 50,00 € (más IVA) para la segunda muestra, y 25,00 € (más IVA) para las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

Bankinter

C/C: 0128 0058 42 0100041986

IBAN ES41 0128 0058 4201 0004 1986 COD BIC SWIFT: BKBKESMM

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 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 la 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.
- Denominación de Origen Protegida.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el Anexo I.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
- 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 9 de febrero de 2018, en la dirección mail [info@concursosdevino.es](mailto:info@concursosdevino.es)

En su defecto pueden enviarlo físicamente a:

ALAMESA, S.L. - Premios Pequeñas DO's

MAIL BOXES

Plaza de Almagro, nº 1

28770 Colmenar Viejo

Madrid

Teléfono + 34 91 293 89 30 e-mail: [info@concursosdevino.es](mailto:info@concursosdevino.es)

#### **Artículo 5.1.- Muestras.**

Las muestras de cada vino deberán enviarse al domicilio del concurso, antes de las 14 horas del día 9 de febrero de 2018, y estarán constituidas 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.

Junto con las muestras se adjuntará la siguiente documentación:

- Original de la ficha de inscripción según modelo del Anexo II. En caso de inscripción Online, no es necesario enviar ficha.



- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

#### **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 constituido por:

- El Presidente del Concurso será D. Ernesto Gallud, Director Gerente de la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino).
- El director del concurso será D. Ernesto Gallud, Director Gerente de la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino).

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 mismo, 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, Directores Técnicos de los Consejos Reguladores de Pequeñas DO's, 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 la Escuela Española de Cata de 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.



## **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. 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 de más edad.

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

Vinos de espumosos: 8 – 10° C

Vinos blancos: 8 – 10º C

Vinos rosados: 10 – 12° C

Vinos tintos: 14 – 16° C

Vinos Especiales Secos: 8 – 10° C

Vinos Especiales Dulces: 14 – 16º 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 celebrarán el día 16 de febrero en la Escuela Española de Cata de 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 30 % del total de muestras presentadas al concurso, ni tampoco se superará este 30 % 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 2018.



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.

ALAMESA y PEQUEÑAS D.O.'S divulgarán los vinos premiados.

### **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 PEQUEÑAS DO'S 2018, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.



# ANEXO I

PREMIOS PEQUEÑAS DO'S 2018

CATEGORÍAS DEL CONCURSO 1.

Vinos Espumosos

2.1 Vinos Blancos sin madera

2.2 Vinos Blancos con madera

3. Vinos Rosados

4.1 Vinos Tintos jóvenes

4.2 Vinos Tintos con menos de 12 meses de crianza

4.3 Vinos Tintos con más de 12 meses de crianza

5.1. Vinos Generosos Secos

5.2. Vinos Generosos Dulces

