



REGLAMENTO 10ª EDICIÓN CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S 2026

Pequeñas D.O.'s S.L. convoca la 10ª Edición del Concurso Nacional de Vinos de PEQUEÑAS D.O.'s un concurso que está abierto a 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).

Para considerar una región vinícola como Pequeña D.O. debe de cumplir 2 criterios:

- a). Criterio de Calidad, la región vinícola debe estar comprendida en alguno de los 4 primeros escalones de la Pirámide Calidad de los vinos españoles (Vinos de Pago, Doca, DO's o I.G.P.)
- b). Criterio de Cantidad, la región vinícola debe de embotellar por debajo de los 4,5 millones de botellas, según los datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de la anualidad 2013-2014, y aquellas que se hayan inscrito con posterioridad a esta fecha y que embotellen por debajo del criterio anteriormente mencionado.

El Concurso Nacional de Vinos de PEQUEÑAS D.O.'S tendrá lugar el próximo día 3 de julio de 2026 (viernes) a partir de las 9,30 horas en "ESPACIO MADRAZO" (Calle Los Madrazo, 48. Madrid 28014).

Los objetivos que se persiguen con la organización de este Concurso son:

- Potenciar el conocimiento de los vinos elaborados en las Pequeñas D.O.'s de nuestro país
- Mostrar los grandes vinos que se producen en las pequeñas regiones vinícolas españolas
- 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

Edición 2026

Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende:

- Los vinos producidos en las Pequeñas D.O.'s (ver Anexo II) 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. o bien que las botellas que se presenten al Concurso estén perfectamente identificadas como adscritas a una Pequeña D.O.
- 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

El Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s 2026 tiene una vocación y carácter estrictamente 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 99,00 € (más IVA) para la primera muestra, 90,00 € (más IVA) para la segunda muestra, y 80,00 € (más IVA) para la tercera muestra presentada, a partir de la quinta muestra presentada por una misma bodega el coste de cada una de ellas ascendería a 75,00 € (más IVA).

La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Pequeñas D.O.'s S.L.

BBVA

C/C: 0182 – 0936 – 0502 – 0167 – 5629

IBAN: ES63 – 0182 – 0936 – 0502 – 0167 – 5629

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 a la dirección:

CONCURSO DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S 2026

Atención: Maria Cabrera

Teléfono de contacto: 915313302 / 610.61.44.80

“ESPACIO MADRAZO”

Calle Los Madrazo, 28

Madrid 28014

Horario de recepción: De Lunes a Viernes MAÑANAS DE 9,00 a 15,00 HORAS

Artículo 5.- Solicitudes y lugar de presentación.

Para la inscripción ON LINE deben de hacerlo en el siguiente enlace, el sistema les enviará un e mail automáticamente confirmando su inscripción.

www.pequenasdos.com/inscripcionconcurso

En la ficha de inscripción (Anexo III), 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 26 de junio del 2026, en la dirección mail info@pequenasdos.com

Artículo 5.1.- Muestras.

Las muestras de cada vino deberán enviarse al Monasterio de Corias **antes de las 14 horas del 26 de junio de 2026, y estarán constituidas por 3 botellas de 0'75 litros.**

Muestra 1ª – presentación al concurso

Muestra 2ª – contra muestra por si hubiera algún defecto del vino en la anterior

Muestra 3ª – permanecerá en nuestros almacenes hasta 12 meses después de la celebración del concurso para cualquier verificación que se quiera hacer o bien se podrá utilizar para labores promocionales posteriores al concurso, **pasados estos 12 meses el vino no se comercializará bajo ningún concepto.**

Las contramuestras de los vinos ganadores se utilizarán en actividades promocionales, catas con periodistas especializados, artículos de prensa, catas virtuales...

Las botellas con su etiquetado original 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 (en caso de que el vino no tenga el etiquetado final con el correspondiente sello de su Pequeña D.O.)
- 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 y Director Técnico del Concurso será D. Jesús Flores Téllez (enólogo, Premio Nacional de Gastronomía y crítico de vino).
- El Director Gerente será D. José Luis Hernández, Director de Pequeñas D.O.'s S.L.

-

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 D.O's, periodistas sectoriales, representantes de cadenas de alimentación, sumilleres, distribuidores de vino, Importadores todos ellos Expertos en Análisis Sensorial de vinos.

Las catas del concurso se celebrarán en **la mañana del viernes 3 de julio a partir de las 9,30 en el Espacio Madrazo (C/ Los Madrazo, 28. Madrid 28014).**

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 directa 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 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 dos series que se catarán a lo largo de la mañana.

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. Generosos
6. Otros vinos (siempre amparados bajo alguna Pequeña D.O.)

En cada categoría, los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces, y los jóvenes antes que los de mayor crianza.

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 celebrarán el día 3 de julio en “Espacio Madrazo” (C/ Los Madrazo, 28. Madrid 28014)

El Jurado concederá en cada categoría de vino los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes y se concederán Medallas entre un 30 y un 35% de los vinos presentados:

- **Gran Oro 94,00 – 100 puntos**

- **Oro 89,00 – 93,99 puntos**

- **Plata 84,00- 88,99 puntos**

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 35 % del total de muestras presentadas al concurso, ni tampoco se superará este 35 % en cada una de las categorías del concurso.

Las distinciones, en cada una de las categorías, consistirán en un diploma, que será enviado a la dirección que figure en la Ficha de Inscripción.

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 Pequeñas D.O.'s 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.

PEQUEÑAS D.O.'S S.L. divulgará los vinos premiados entre los medios de comunicación sectoriales y generalistas.

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 2025, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

Artículo 14. – Incentivos a los vinos ganadores

Como novedades este año se ofrecen a los vinos ganadores de la 10ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s los siguientes atractivos:

- a). Todas las **bodegas participantes recibirán el “feed back” que de sus vinos hayan hecho los jurados de manera totalmente anónima**, de esta forma las bodegas conocerán de primera mano las opiniones de los expertos sobre sus vinos presentados, lo que les será muy útil para conocer la opinión de profesionales sobre sus vinos
- b). Se organizarán catas con los vinos ganadores, por una parte en la **UEC** (Unión Española de Catadores) y por otra en **ASUMAD** (Asociación de Sumillieres de Madrid) (a concretar disponibilidad de fechas con ambas asociaciones)
- c). Todos los vinos de las bodegas ganadoras de algún reconocimiento **participarán en las Redes Sociales de Pequeñas D.O.'s**, con menciones, catas, publicaciones...en los meses posteriores al Concurso.
- d). Las bodegas ganadoras de algún **reconocimiento participarán en las acciones promocionales que se organicen desde Pequeñas D.O.'s para promocionar los vinos en puntos de venta en vinotecas de Madrid** y otras zonas. Los vinos ganadores de la pasada edición ya se han dado de alta en distintas vinotecas de Madrid gracias a las acciones llevadas a cabo desde Pequeñas D.O.'s
- e). La edición de la **Guía Intervino 2027 publicará de manera gratuita la ficha de todos los vinos que hayan obtenido el reconocimiento GRAN ORO** en el Concurso. La edición 2025 de la Guía Intervino, tras 16 ediciones publicadas, será la segunda edición que se publique en 4 idiomas (español, inglés, alemán y chino), el premio está valorado en 650,00 €

ANEXO I

CATEGORIAS PEQUEÑAS DO'S 2026

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Espumosos
- 2.1 Vinos Blancos sin crianza
- 2.2 Vinos Blancos con crianza
3. Vinos Rosados
- 4.1 Vinos Tintos jóvenes
- 4.2 Vinos Tintos con menos de 12 meses de crianza
- 4.3 Vinos Tintos con 12 o más meses de crianza
- 5.1. Vinos Generosos Secos
- 5.2. Vinos Generosos Dulces
6. Otros vinos (Sin alcohol, vermouths, elaboraciones especiales...)

ANEXO II

Pequeñas D.O.'s (D.O.P. 's) susceptibles de cumplir los requisitos para poder participar en nuestro Concurso:

D.O.'s	Nombre_DOP	Tipo DOP	Comunidad
1.	Granada	D.O.	Andalucía
2.	Lebrija	V.C.	Andalucía
3.	Málaga	D.O.	Andalucía
4.	Sierras de Málaga	D.O.	Andalucía
5.	Pago de Aylés	V.P.	Aragón
6.	Cangas	V.C.	Asturias
7.	Campo de la Guardia	V.P.	Castilla La Mancha
8.	Casa del Blanco	V.P.	Castilla La Mancha
9.	Dominio de Valdepusa	V.P.	Castilla La Mancha
10.	Finca Elez	V.P.	Castilla La Mancha
11.	Manchuela	D.O.	Castilla La Mancha
12.	Méntrida	D.O.	Castilla La Mancha
13.	Mondéjar	D.O.	Castilla La Mancha
14.	Pago de Calzadilla	V.P.	Castilla La Mancha
15.	Pago de Florentino	V.P.	Castilla La Mancha
16.	Pago de Guijoso	V.P.	Castilla La Mancha
17.	Pago Dehesa del Carrizal	V.P.	Castilla La Mancha
18.	Pago La Jaraba	V.P.	Castilla La Mancha

D.O.'s	nombre_do	Tipo DOP	Comunidad
19.	Pago Los Cerrillos	V.P.	Castilla La Mancha
20.	Pago Vallegarcía	V.P.	Castilla La Mancha
21.	Pago del Vicario	V.P.	Castilla La Mancha
22.	Ribera del Júcar	D.O.	Castilla La Mancha
23.	Uclés	D.O.	Castilla La Mancha
24.	Pago Río Negro	V.P.	Castilla La Mancha
25.	Arlanza	D.O.	Castilla León
26.	Arribes	D.O.	Castilla León
27.	Cebreros	D.O.	Castilla León
28.	Sierra de Salamanca	V.C.	Castilla León
29.	D.O. León	D.O.	Castilla León
30.	Tierra del Vino de Zamora	D.O.	Castilla León
31.	Valles del Benavente	V.C.	Castilla León
32.	Valtiendas	V.C.	Castilla León
33.	Heredad de Urueña	V.P.	Castilla León
34.	Abadía Retuerta	V.P.	Castilla León
35.	Dehesa Peñalba	V.P.	Castilla León
36.	Alella	D.O.	Cataluña
37.	Conca del Barberá	D.O.	Cataluña
38.	Pla de Bages	D.O.	Cataluña
39.	Priorat	D.O. Ca	Cataluña
40.	Tarragona	D.O.	Cataluña

D.O.'s	nombre_do	Tipo DOP	Comunidad
41.	Terra Alta	D.O.	Cataluña
42.	Vinos de Madrid	D.O.	Comunidad de Madrid
43.	Chozas Carrascal	V.P.	Comunidad de Valencia
44.	El Terrerazo	V.P.	Comunidad de Valencia
45.	Los Balagüeses	V.P.	Comunidad de Valencia
46.	Vera de Estenas	V.P.	Comunidad de Valencia
47.	Ribera del Guadiana	D.O.	Extremadura
48.	Monterrei	D.O.	Galicia
49.	Ribeira Sacra	D.O.	Galicia
50.	Valdeorras	D.O.	Galicia
51.	Binissalem	D.O.	Islas Baleares
52.	Pla i Llevant Mallorca	D.O.	Islas Baleares
53.	Abona	D.O.	Islas Canarias
54.	El Hierro	D.O.	Islas Canarias
55.	Gran Canaria	V.C.	Islas Canarias
56.	Islas Canarias	D.O.	Islas Canarias
57.	La Gomera	D.O.	Islas Canarias
58.	La Palma	D.O.	Islas Canarias
59.	Lanzarote	D.O.	Islas Canarias
60.	Tacoronte Acentejo	D.O.	Islas Canarias
61.	Valle de la Orotava	D.O.	Islas Canarias
62.	Valle del Güimar	D.O.	Islas Canarias
63.	Ycoden Daute Ysora	D.O.	Islas Canarias
64.	Bullas	D.O.	Murcia
65.	Pago Bolandín	V.P.	Navarra
66.	Pago de Arinzano	V.P.	Navarra

D.O.'s	Nombre	Tipo D.O.	CC.AA.
67.	Pago de Otazu	V.P.	Navarra
68.	Pago Prado de irache	V.P.	Navarra
69.	Txacolí de Alava	D.O.	País Vasco
70.	Txacolí de Bizkaia	D.O.	País Vasco
71.	Txacolí de Guetaria	D.O.	País Vasco

(*) Terminología empleada para las D.O.'s:

V.P.: Vino de Pago

D.O. Ca: Denominación de Origen Calificada

D.O.: Denominación de Origen

V.C.: Vino de Calidad