

I CONCURSO DE VINOS DEL BIERZO “PREMIOS VINZO 2020”

-BASES-

1-.FINALIDAD:

- Promocionar los vinos elaborados en el Bierzo amparados en la Denominación de Origen “Vinos del Bierzo”.
- Poner en valor la gran calidad de nuestros vinos y los diferentes métodos de elaboración, así como la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes.
- Promover el consumo responsable de los vinos de producción local y sus cualidades.

2-.ORGANIZACIÓN:

- El concurso esta organizado por el AYUNTAMIENTO DE CAMPONARAYA (LEON), con el patrocinio de Unicaja y Gadis, la colaboración del Consejo Comarcal del Bierzo, Diputación de León, la gestión y coordinación correrá a cargo de la empresa Eventos Veinti4.
- Las sesiones de catas se celebrarán en el CIVI de Camponaraya los días 26 y 27 de marzo.
- El concurso está abierto a todos los vinos acogidos a la D.O. Bierzo, dentro de las categorías que se indican en el apartado 4º.

3-.PRESENTACIÓN/INSCRIPCIÓN:

- Para participar en el concurso, previamente deberá cumplimentar la correspondiente “HOJA DE INSCRIPCIÓN” y remitirla a la organización del concurso por los cauces que se indican en dicha hoja (ANEXO 1) que podrán descargar en la página www.premiosvinzo.es o solicitar en el tf. 987175424 (se rellenará una hoja de inscripción por bodega)
- Por cada vino que se presente a concurso, según se indica en la HOJA DE INSCRIPCIÓN se deberá enviar un mínimo de 4 botellas de 75 cl o 2 botellas magnum 1,5 l, debidamente etiquetadas y precintadas.
- A cada vino/muestra se le adjuntará la “FICHA DE MUESTRA” (ANEXO 2) que deberá incluir la Identificación del participante, fecha de inscripción, categoría del producto, breve descripción técnica, variedad, año de la cosecha y existencias del producto correspondiente a la muestra.

- Las muestras se presentarán en la sede del CIVI los días 19, 20 y 23 de marzo de 10:00a 14:00 horas.
- La inscripción tendrá un precio de 20 € para cada una de las 2 primeras muestras presentadas, 10 € para la tercera y cuarta y sin coste a partir de la 4ª muestra, siempre que pertenezcan al mismo CIF.

4/-CATEGORÍAS:

TINTOS JOVENES sin madera Añadas 2018 Y 2019

TINTOS JOVENES Envejecido en madera Añadas 2018 y 2019

TINTOS Envejecidos en madera añadas anteriores a 2018

BLANCOS Añada 2019

BLANCOS Añadas 2018 o anteriores

ROSADOS

VINZO EXCELENCIA

(vino de mayor puntuación en todas las categorías)

5-.EQUIPO PREMIOS VINZO

- La dirección del concurso correrá a cargo de Dª Yoana Marián Franco Rodríguez (Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Camponaraya).
- Como presidente del jurado D. Pablo Martín. Presidente Asociación Española de Sumilleres.
- La dirección Técnica del Concurso correrá a cargo de D. Rubén García Franco, la misión de la dirección técnica es velar por el cumplimiento de las presentes BASES, recepción y examen organoléptico de las diferentes muestras recibidas y comunicación de los resultados.
- La organización, comunicación, planificación y producción la coordinará D. Antonio Reguera Bazán responsable de Eventos Veinti4, empresa gestora.

6-.RECEPCIÓN Y CONTROL DE MUESTRAS:

- Las muestras serán recibidas y registradas por la Dirección Técnica y la entidad Gestora.
- Se verificará que todas las muestras cumplan con la normativa aplicada tanto en lo referente a documentación como en lo referente a características, embotellado, presentación. Etc.
- La dirección técnica velará por la ordenación y clasificado de las muestras según las características declaradas y comprobadas.
- Se conservarán las muestras en condiciones ambientales adecuadas para que se encuentren en estado óptimo durante la cata.

- Una vez clasificadas las muestras, serán desprovistas de sus cápsulas, se tapanán y se les asignará un número referencia. Las botellas numeradas se colocarán en cubre-botellas con la misma numeración.
- Se confeccionará un listado con las muestras participantes y los números asignados que se entregará en sobre cerrado al Notario encargado de levantar el acta final.

7-.DESIGNACIÓN DEL JURADO y CATA.

- La dirección del concurso (presidente del jurado, Dirección Técnica, Organizadores y Presidente del concurso) decidirán el número de jurados y sus integrantes, en función del numero de muestras y categorías inscritas.
- Cada Jurado estará compuesto por 5 o 7 miembros expertos en análisis sensorial, incluyendo enólogos, sumilleres y prensa especializada. Todos ellos sin vinculación alguna con las bodegas participantes en el concurso.
- Los miembros del jurado serán designados por la dirección del Concurso, de manera personal, permaneciendo en el anonimato hasta el día de las catas.
- El presidente del Jurado deberá velar por el correcto desarrollo de la preparación de muestras, las buenas condiciones de servicio y temperatura de los vinos, el anonimato absoluto de las muestras, poniendo especial cuidado en el camuflado completo tanto de forma de la botella, corcho o cualquier detalle que pueda ser una referencia. La correcta cumplimentación de las fichas de cata por parte de los miembros del jurado.
- El presidente del jurado podrá ordenar la repetición o rechazo de botellas defectuosas a petición de 2 o mas miembros del jurado o ante grandes discrepancias entre miembros del mismo.
- La sala de recepción y descorchado de las muestras será una sala aneja a la de cata, a la que sólo tendrá acceso la dirección técnica y el personal que ellos designen.

8-.ORDEN DE LAS CATAS

- El jueves 26 de marzo se catarán ROSADOS Y BLANCOS, se comenzará con los rosados y se finalizará con los blancos.
- El viernes 27 de marzo se catarán los TINTOS.
- El orden de las catas será inverso a la antigüedad de los diferentes vinos (se comenzará con los mas jóvenes y se finalizará con los mas viejos)

9-.PREMOS Y FALLO

- Una vez cerrada la recepción de muestras y establecido el nº de ellas presentadas a concurso y finalizada la cata, se asignarán las puntuaciones obtenidas y se seleccionarán los vinos premiados en cada categoría de acuerdo a la siguiente tabla:

- **Vinzo de Oro 2020** para vinos con puntuación igual o superior a los 94 puntos, recibirán diploma y placa conmemorativa, este premio se otorgará a un máximo del 5% de los vinos presentados.
 - **Vinzo de Plata 2020** para vinos con puntuación entre 86 y 93 puntos. Recibirán diploma y placa conmemorativa, este premio se otorgará a un máximo del 10% de los vinos presentados.
 - **Vinzo de Bronce 2020** para vinos con puntuación entre 80 y 85 puntos. Recibirán diploma y placa conmemorativa, este premio se otorgará a un máximo del 15% de los vinos presentados.
 - **Vinzo Excelencia 2020**, premio que se entregará al vino con mayor puntuación de todos los presentados. Recibirá Diploma y placa conmemorativa.
-
- El recuento de puntos se realizará el día 27 a la finalización de las catas, estando presente un notario de Ponferrada que levantará acta con los vinos premiados.
 - La entrega de premios se realizará el viernes día 27 de marzo a partir de las 20:00 horas en el Recinto Ferial de Camponaraya, cada participante recibirá una invitación para asistir al acto.

10-. DISPOSICIONES FINALES

- Para lo no previsto en las presentes bases el jurado calificador se ajustará a las normas internas del concurso que serán consensuadas por unanimidad por todos los miembros de la organización.
- El fallo será inapelable.
- La organización descalificará las muestras que no cumplan con las bases establecidas o la normativa vigente en materia de elaboración, etiquetado o denominación del vino.

En Camponaraya a 20 de febrero de 2020.