

Premios Ecovino 2013. Reglamento.

Certamen Nacional de Vinos Procedentes de Agricultura Ecológica. IV Edición.

ARTICULO 1 ■ CERTAMEN La Cata-Concurso de ámbito nacional PREMIOS ECOVINO, de vinos ecológicos tiene como finalidad:

- Hacer más visibles los vinos biológicos de la región vitivinícola de La Rioja y del resto de España.
- Promocionar la elaboración de vinos procedentes de Agricultura Ecológica, manteniendo y activando la producción de vinos de gran calidad, valorando el cuidado del medio ambiente y el respeto a la naturaleza.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes, su trabajo y elaboración, promoviendo un consumo responsable y ecológico.
- Estimular la mejora de la producción enológica, para alcanzar los mayores niveles de calidad.

ARTICULO 2 ■ ÁMBITO Y CATEGORÍA DE LOS VINOS PARTICIPANTES Podrán participar vinos nacionales elaborados a partir de uvas obtenidas bajo la normativa UE 834/2007 que estén inscritos y certificados por algún organismo competente en dicha materia cuya mención figure en su etiquetado. **Los vinos deberán ser productos comerciales presentes en los canales habituales de ventas y consumo y proceder de cultivo ecológico controlado.** Los vinos deberán haber sido embotellados antes de comenzar el concurso (no en barrica). Las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por CATEGORÍA, SUBCATEGORIAS y GRUPOS. Se constituyen **cuatro categorías** diferentes: Vinos Tranquilos Blancos, Rosados y Tintos, y Vinos de Aguja y Espumosos. Cada una de estas categorías en su caso se subdividen en subcategorías y grupos según añadas, métodos de elaboración, riqueza en azúcares. Las categorías, subcategorías y grupos que se establecen son las siguientes:

Categoría 1: VINOS BLANCOS.

- Subcategorías

1.1 No fermentados ni envejecidos en madera 1.2 Fermentados o/y envejecidos en madera

- Grupos

A: Con riqueza en azúcares igual o inferior a 5 g/l. B: Con riqueza en azúcares superior a 5 g/l.

Categoría 2: VINOS ROSADOS.

- Categoría única.

Categoría 3: VINOS TINTOS.

- Subcategorías

3.1 No envejecidos en madera 3.2 Envejecidos en madera

Categoría 4: VINOS DE AGUJA y ESPUMOSOS.

- Categoría única.

Organizan

LA RIOJA
Capital

Gobierno
de La Rioja
Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

epaer

cultura
permanente

Colaboran

Asociación
de Enólogos



ARTICULO 3 ■ INSCRIPCIÓN, REMISIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS DE VINOS PARTICIPANTES

Cada entidad concursante deberá cumplimentar una Ficha de Inscripción, sin omitir ninguno de los datos que se solicitan. La falsedad de los datos proporcionados en la Ficha de Inscripción originará la descalificación inmediata de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier premio o distinción que hubiera podido obtener. Esta Ficha de Inscripción se hará llegar al Certamen por correo electrónico (promo@premiosecovino.com). **Una copia de la Ficha de Inscripción acompañará también al envío de 6 botellas de 0,75 litros** (o bien 4 botellas magnum de 1,5 litros o 9 de medio litro) de cada vino inscrito. La inscripción y envío de las muestras deberán realizarse **antes de las 12 horas del día 21 de mayo** a portes pagados a la siguiente dirección: **BODEGA INSTITUCIONAL LA GRAJERA, Avda. de Burgos, km 6; 26071, Logroño, La Rioja**. Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha señalada no serán admitidas a concurso. El remitente de las muestras no admitidas podrá solicitar la devolución a origen de las mismas, con gastos a su cargo, en el plazo máximo de 15 días tras la celebración del concurso. El Director del Concurso adoptará el sistema de control para las muestras participantes que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso. En particular verificará que todas las muestras hasta su realización, se conserven en las condiciones adecuadas.

ARTICULO 4 ■ CUOTA DE INSCRIPCIÓN La cuota de inscripción es **de 40€ por cada vino presentado (20€ a partir de la tercera muestra)** y se hará efectiva en la **cuenta del CPAER nº 3008 0165 79 2625682923**

ARTICULO 5 ■ PRESIDENTE Y DIRECTOR DE LA CATA-CONCURSO El comité Organizador de los Premios Ecovino 2013 designa como Presidente a **D. Antonio Palacios García** y como Director a **D. Juan Bautista Chavarri Mardones**. El Presidente delegará aquellas funciones que considere oportunas en el Director, cuya labor esencial será asegurar el cumplimiento de las normas del presente Reglamento y velar por el anonimato total de las muestras.

ARTICULO 6 ■ JURADO Las decisiones adoptadas por el Jurado son inapelables. El Jurado estará compuesto por un mínimo de tres catadores expertos en análisis sensorial de vinos con experiencia contrastada. Los miembros del Jurado estarán obligados a respetar el anonimato absoluto de las muestras y cumplimentarán correctamente las fichas de cata con las puntuaciones que estimen convenientes.

ARTICULO 7 ■ PROCEDIMIENTO DE LA CATA Los vinos se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas, en función de las características declaradas en las Fichas de Inscripción. Las botellas, desprovistas de corcho y cápsula, se presentarán ante los catadores en el interior de un envoltorio opaco que disimule su forma y que impida identificar cualquier elemento de etiquetado. Los vinos se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará a cada muestra. Las temperaturas de degustación serán las siguientes: - Vinos de aguja y espumosos: 8-10°C - Vinos tranquilos blancos y rosados: 10-12°C - Vinos tranquilos tintos (subcategoría 3.1): 14-16°C - Vinos tranquilos tintos (subcategoría 3.2): 16-18°C.

ARTICULO 8 ■ EVALUACIÓN DE LOS VINOS Las pruebas de valoración se realizarán el día **3 de junio**, a las 10 horas, en la Bodega La Grajera. Los jueces de cata estarán organizados *a priori* en cuatro equipos de cinco catadores cada uno de ellos, constituyéndose cuatro mesas de jueces diferentes. Cada equipo de jueces catará un máximo de 50 vinos por día distribuidos según categorías. Las catas estarán organizadas en dos sesiones, una primera sesión para elegir los mejores vinos de cada categoría (5 vinos por categoría) y una segunda sesión donde los vinos finalistas de cada categoría serán catados por todos los jueces para decidir los vinos premiados.



Para la evaluación y clasificación de los vinos presentados a esta Cata-Concurso se utilizará la ficha oficial de cata adjunta. A cada muestra catada se le asignará una puntuación, que represente la media de las puntuaciones que le hayan otorgado cada uno de los jurados. Esta puntuación servirá para clasificarla dentro de su categoría y hacerle, en su caso, merecedor de distinción. Los resultados del panel de cata serán inapelables.

ARTICULO 9 ■ ATRIBUCIÓN DE PREMIOS En la Cata-Concurso de vinos de la Viticultura Ecológica se otorgarán los siguientes premios dentro de cada categoría: Ecovino de Oro: 100-88 puntos. Ecovino de Plata: 87-83 puntos. Ecovino de Bronce: 82-76 puntos También se otorgará al vino que obtenga la mejor puntuación entre todos los presentados el "Gran Ecovino de Oro" Todos los vinos galardonados recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido firmado por el Presidente de la Cata-Concurso. El máximo número de premios concedidos será del 35 % de las muestras que participen en la Cata-Concurso, siempre que obtengan la puntuación exigida para cada premio.

ARTICULO 10 ■ ENTREGA Y PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS La entrega de los premios obtenidos tendrá lugar el **18 de junio de 2013** en la bodega La Grajera. Las bodegas participantes consienten a la organización que emplee sus denominaciones comerciales, así los nombres de los vinos participantes, para promover el Certamen en cuantos medios de comunicación y publicidad se consideren oportunos.

Organizan

LA RIOJA
Capital

 Gobierno
de La Rioja
Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

 **epaer**
Entidad Pública de
Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

 *cultura*
permanente

Colaboran

  

