

Ecovino-Preise 2019

Satzung des internationalen Preisausschreibens für ökologische Weine – 10. Ausgabe

ARTIKEL 1 ■ ZIELSETZUNGEN. Die Veranstaltung der Weinverkostung und des internationalen Preisausschreibens PREMIOS ECOVINO setzt sich folgende Absichten zum Ziel:

- Die Förderung der Produktion ökologischer Weine. Ebenso die Erhaltung und Aktivierung der Herstellung von Weinen der höchsten Qualität. Dabei soll gleichzeitig der Umweltschutz und die Achtung der natürlichen Umgebung besonders verstärkt werden.
- Die öffentliche Bekanntmachung des ausgedehnten fachlichen Könnens der teilnehmenden Weinbauunternehmen/Kellereien in den Bereichen der Winzertätigkeit und der Weinbereitung. Dabei soll ebenso der ökologische - auch als biologischer oder organischer bezeichnete - gleichwie der verantwortungsbewusste Verbrauch gefördert werden.
- Die allgemeine Bekanntmachung der ökologischen Weine aus der Weingegend La Rioja und der ganzen Welt.
- Die Förderung und Verbesserung der ökologischen Produktion, mit der Zielsetzung, das höchstmögliche Niveau an organoleptischer, sanitärer, sozialer und umweltbezogener Qualität zu erreichen.

ARTIKEL 2 ■ RAHMEN UND KATEGORIEN DER TEILNEHMENDEN WEINE. Die Teilnahme sämtlicher aus der ganzen Welt stammenden Weine ist gestattet. Die teilnehmenden Weine haben gleichzeitig von ökologischen Trauben zu stammen. Die Weinherstellung hat der europäischen Norm über ökologische Produktion oder der entsprechenden Gesetzgebung von Staaten außerhalb der Europäischen Union Folge zu leisten. Ebenso haben die teilnehmenden Weine in Besitz der von den in den genannten Normen oder Gesetzgebungen anerkannten Kontrollbehörden oder -räte ausgestellten Zertifikate zu sein. Die Teilnahme von Weinen mit einer Übergangsbezeichnung hinsichtlich ihrer ökologischen Eigenschaften ist nicht gestattet; die Zertifikation hat endgültigen Charakter zu besitzen. Die teilnehmenden Weine haben über die üblichen Verkaufs- und Konsumkanäle derzeit im kommerziellen Umlauf erhaltbare Handelsprodukte zu sein. Die Abfüllung in Flaschen hat vor der Durchführung der technischen Weinverkostung stattgefunden zu haben. Hinsichtlich der verschiedenen Veranstaltungen der Verkostungen werden die vorgeführten Weine in die entsprechenden, nachstehend vorgestellten Kategorien eingeteilt werden:

Kategorie 1: WEISSWEINE OHNE HOLZKONTAKT

Kategorie 2: WEISSWEINE MIT HOLZKONTAKT (Selbst bei geringfügigem oder Mindestkontakt bei irgendeiner der Herstellungsphasen des Weines)

Kategorie 3: ROSÉWEINE

Kategorie 4: ROTWEINE OHNE HOLZKONTAKT

Kategorie 5: ROTWEINE MIT HOLZKONTAKT (Selbst bei geringfügigem oder Mindestkontakt bei irgendeiner der Herstellungsphasen des Weines)

Kategorie 6: SCHAUMWEINE

Kategorie 7: DESSERT/SÜSSWEINE

Kategorie 8: GENEROSOS/LIKÖRWEINE/GESPRITETE WEINE

Kategorie 9: WERMUTS UND AROMATISIERTE WEINE

ARTIKEL 3 ■ ANMELDUNG, SENDUNG UND ÜBERPRÜFUNG DER WEINPROBEN.

Jeder Teilnehmer hat das über die Webseite www.premiosecovino.com online herunterladbare Anmeldeformular auszufüllen. Ebenso hat eine Kopie der durch die mit der ökologischen Aufsicht beauftragten Behörde ausgestellten und zum entsprechenden Zeitraum gültigen Zulässigkeitsbescheinigung der Sendung der 6 Flaschen mit einem

Inhalt von 0,75 Litern – alternativ auch 9 Flaschen mit einem Inhalt von einem halben Liter – für jeden angemeldeten Wein beigelegt zu werden. Auch sind die entsprechenden und gegebenenfalls vorhandenen Verkostungskarteien hinzuzufügen. Die Anmeldung und der frachtfreie Versand der Weinmuster hat **vor dem 10. April an: PREMIOS ECOVINO – COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA. C/ Madre de Dios, 53; 26006** Logroño, La Rioja, España, stattzufinden. (Telefon +34 941 299 600 & +34 609 521 991). Die Kisten müssen auf der Außenseite in lesbaren Buchstaben den Namen, den Jahrgang und die Kategorie des darin enthaltenen Weins angeben. Nach Ablauf des genannten Stichdatums zugesendete Weinmuster werden vom Preisausschreiben abgewiesen. Eventuell vorkommende Fälschungen oder vorsätzliche Auslassungen von einem Teil oder der Gesamtheit der für das jeweilige Weinmuster erforderlichen Auskünfte des entsprechenden Formulars führen zur Disqualifikation des jeweiligen Weinmusters und zur Ungültigkeit einer eventuell zugeordneten Auszeichnung. Dem Absender der nicht angenommenen Weinmuster steht das Recht zu, die Rückerstattung besagter Weinproben innerhalb der sechs auf die Abhaltung des Preisausschreibens folgenden Tage anzufordern. Dabei hat der Absender für die dabei entstehenden Versandkosten aufzukommen. Der Generalsekretär des Wettbewerbs beschließt das Kontrollsystem für die teilnehmenden Proben, das deren Erhaltung unter geeigneten Bedingungen gewährleistet.

ARTIKEL 4 ■ ANMELDUNGSGEBÜHR Die Anmeldegebühr beträgt **60,50 € (inklusive Mehrwertsteuer*)** für jeden der ersten drei vorgestellten Weine (kostenlos für die vierte und die folgenden Weine des selben Weinguts vorgelegt) und hat auf das Bankkonto des **"Cultura Permanente" nº ES45 1491 0001 2120 6152 3029** (Swift code [BIC] TRIODOS BANK: TRIOESMMXXX) **vor dem 10. April** dieses Jahres einzugehen. Die Organisation kann eine Vorstellungsfrist mit reduzierter Gebühr für ausländische Weine schaffen, um die internationale Förderung der teilnehmenden Weine zu fördern.

* Weingüter mit Sitz außerhalb der EU oder in der übrigen EU (sofern sie über die entsprechende Steuernummer-MwSt. (Spanien: NIF-IVA) verfügen) zahlen für jeden der ersten drei Weine 50 € (ohne Mehrwertsteuer). Beispiele: Ein spanisches Weingut, das 5 verschiedene Weine für den Wettbewerb einreicht, zahlt insgesamt 181,50 €, da nur die ersten drei berechnet werden. Ein chilenisches Weingut, das 2 Weine für den Wettbewerb einreicht, zahlt insgesamt 100€.

ARTIKEL 5 ■ LEITUNGSORGANE DES VERKOSTUNGSWETTBEWERBS. Der Veranstaltungsausschuss des Preisausschreibens Premios Ecovino 2019 ernennt **Herrn Antonio Palacios García** zum Vorsitzenden und **Herrn Íñigo Crespo Mangado** zum Generalsekretär des Wettbewerbs. Ihre Hauptaufgabe ist es, die Einhaltung der in der vorliegenden Satzung vorgesehenen Bestimmungen, ebenso wie die **strengste Anonymität** der Weinmuster, zu gewährleisten.

ARTIKEL 6 ■ JURY. Die Jury hat aus in der sensorischen Analyse sachverständigen und durch nachgewiesene fachliche Erfahrung ausgezeichneten Weinprüfern zu bestehen. Die von der Jury ausgegangenen Entscheidungen sind unwiderrufbar.

ARTIKEL 7 ■ DURCHFÜHRUNG DER WEINVERKOSTUNG. Die Weine werden auf Grund der in dem jeweiligen Anmeldeformular angegebenen Daten den verschiedenen Kategorien zugeordnet. Die Flaschen werden ohne Korken und Kapsel den Weinprüfern in einer lichtundurchlässigen Verpackung vorgestellt. Diese Verpackung hat zur Aufgabe, zu verhindern, dass irgendein Bestandteil der Etikettierung als wiedererkennbar erscheint (**strikte Blindverkostung**). Die Weine werden in Anwesenheit der Weinprüfer, bei angemessener Temperatur, eingeschenkt und werden mittels einer jeweils jedem einzelnen Weinmuster zugewiesenen Nummer gekennzeichnet.

ARTIKEL 8 ■ BEWERTUNG DER WEINE UND ZUORDNUNG DER AUSZEICHNUNGEN.

Die Wertungsprüfungen werden im wissenschaftlich-technischen Komplex der Universität La Rioja (CCT-UR) durchgeführt. Die Prüfer der Weinverkostung werden jeweils zu fünft den verschiedenen Verkostungsgruppen zugewiesen. Jede Prüfergruppe hat ein Höchstmaß von 50 jeweils nach den Kategorien aufgeteilten Weinen pro Tag zu verkosten. In der ersten Sitzung werden sämtliche vorgestellten Weine zwecks der Erteilung der Bewertungspunkte und der Zuordnung der Auszeichnungen bis zu einer Höchstgrenze von 35% der teilnehmenden Weinmuster bewertet, solange die erhaltenen Wertungspunkte einen Mindestwert von 88 Punkten für den goldenen Ecovino und 82 Punkten für den silbernen Ecovino erreicht haben. In der zweiten Sitzung werden notfalls die besten Weine jeder Kategorie erneut verkostet. Einzige Absicht dabei ist es die Entscheidung in Bezug auf die goldenen Ecovinos zu treffen und somit nur eine Sonderauszeichnung für jede Kategorie zu erteilen. Es besteht die Möglichkeit, dass die Jury beschließt, die Vergabe dieser Sonderauszeichnung auszusetzen.

Die Jury kann auch einen Sonderpreis für die am besten eingestuften **"ohne Zusatz von Sulfiten"** mit einem Gesamtschwefeldioxidgehalt von weniger als 10 mg/l vergeben. Schließlich kann auch das **ökologischste Design** besonders hervorgehoben werden, wobei das Gewicht des Glases in der Flasche, die Art des Korkens und der Kapsel und im Allgemeinen alles, was mit der Etikettierung, der Verpackung und dem Produktdesign zusammenhängt, berücksichtigt werden.

Zur Bewertung und Einordnung der Weine hat das beigelegte offizielle Profilbeschreibungsformular benutzt zu werden. Jeder verkosteten Weinprobe wird der Durchschnitt der von den einzelnen Prüfern vergebenen Punktbewertungen zugeordnet.

Die preisgekrönten Weine können die Medaille, die im Wettbewerb verliehen wird, immer innerhalb des entsprechenden Jahrgangs in ihre Etikettierung aufnehmen. Zu diesem Zweck können sie die Aufkleber **vor dem 23. Mai** bei der Organisation anfordern, indem sie das auf der offiziellen Website des Wettbewerbs verfügbare Formular verwenden oder sie in die allgemeine Etikettierung des Weins aufnehmen, wofür sie die Organisation informieren und die entsprechende Gebühr entrichten müssen.

ARTIKEL 9 ■ AUSGABE UND VERÖFFENTLICHUNG DER PREISE. Die Preise werden am **10. Mai auf der Website des Wettbewerbs veröffentlicht, und die Verleihung der erhaltenen Preise findet am 7. Juni in Riojaforum (Logroño) statt.** Sämtliche mit einem Preis ausgezeichneten Weine erhalten die entsprechende Preisurkunde. Die teilnehmenden Weinbauunternehmen/Kellereien gewährleisten ihre Anwesenheit bei der stattfindenden Gala der Preisverleihung. Ebenso ermächtigen sie die Veranstalter dazu, sowohl ihre Markennamen als auch die Namen der teilnehmenden Weine zur Bekanntmachung der Weinverkostung und des Preisausschreibens mittels der vom Veranstalter als angebracht angesehenen Medien und Werbung zu benutzen.

Ebenso behält sich der Veranstalter das Recht vor eine öffentliche, volkstümliche Weinverkostung durchzuführen. Die Absicht dabei besteht darin, der Bevölkerung die Möglichkeit zu geben unter anderem die grossen, goldenen Ecovinos zu kosten. In diesem Fall würde der Veranstalter dazu ermächtigt sein die mit dem Preis ausgezeichneten Weine käuflich und mit einer Ermässigung von 25% gegenüber dem Vertriebspreis zu erstehen. Die teilnehmenden Weinbauunternehmen/Kellereien erteilen hierzu ab dem Augenblick ihrer Teilnahme an der Weinverkostung und dem Preisausschreiben im Voraus ihre Zustimmung.

Darüber hinaus findet **am Nachmittag des 7. Juni eine öffentliche Verkostung** statt, bei der die Öffentlichkeit unter anderem die Grandes Ecovinos de Oro verkosten kann, die gegebenenfalls von den Organisatoren des Wettbewerbs bei den entsprechenden Weingütern mit einem Mindestrabatt von 25 % auf den Verkaufspreis erworben werden können, zu dem die teilnehmenden Weingüter ab dem Zeitpunkt ihrer Teilnahme an diesem Verkostungswettbewerb zustimmen. Die besten Weine des Wettbewerbs werden bei weiteren Veranstaltungen vorgestellt, die das ganze Jahr über anlässlich des zehnjährigen Bestehens der Ecovino-Preise angekündigt werden.