

Prix Ecovino 2019

Règlement du Concours International de Vins Écologiques – X^{ème} Edition

ARTICLE 1 ■ OBJECTIFS. Le concours international de dégustation PRIX ECOVINO a pour objectifs de:

- Promouvoir l'élaboration de vins écologiques, en soutenant et en activant la production de vins de grande qualité, en renforçant la protection de l'environnement et en contribuant au respect de la nature.
- Faire connaître la richesse vitivinicole des caves participantes, en faisant la promotion d'une consommation écologique (également dénommée biologique ou organique) et responsable.
- Donner plus de visibilité aux vins écologiques de La Rioja et du monde entier.
- Stimuler l'amélioration de la production œnologique pour de meilleurs niveaux de qualité organoleptique, sanitaire, sociale et environnementale.

ARTICLE 2 ■ DOMAINE ET CATÉGORIES DES VINS PARTICIPANTS. Peuvent participer au concours des vins du monde entier issus de raisins écologiques, élaborés conformément à la réglementation européenne sur la production écologique ou la réglementation équivalente de pays extra-communautaires et certifiés par des autorités ou organismes de contrôle reconnus par lesdites réglementations. Ne sont pas admis à concourir les vins en transition (vers des vins écologiques). Ils doivent posséder la certification définitive. Les vins doivent être des produits commerciaux présents dans les circuits de vente et de consommation habituels, et mis en bouteille avant la dégustation technique. Les séances de dégustation sont organisées avec des échantillons préalablement classés par catégorie, comme suit:

Catégorie 1: BLANCS SANS CONTACT AVEC LE BOIS

Catégorie 2: BLANCS EN CONTACT AVEC LE BOIS (contact aussi minime soit-il et quelque soit l'étape du processus)

Catégorie 3: ROSÉS

Catégorie 4: ROUGES SANS CONTACT AVEC LE BOIS

Catégorie 5: ROUGES EN CONTACT AVEC LE BOIS (contact aussi minime soit-il et quelque soit l'étape du processus)

Catégorie 6: MOUSSEUX

Catégorie 7: DOUX

Catégorie 8: MUTÉS

Catégorie 9: VERMOUTH & AROMATISÉS

ARTICLE 3 ■ INSCRIPTION, ENVOI ET CONTRÔLE DES ÉCHANTILLONS. Chaque participant doit remplir un **formulaire d'inscription** disponible sur le [site officiel](http://www.premiosecovino.com) du concours (www.premiosecovino.com). Si possible, notes de dégustation et certificat de conformité (biologique) seront également jointe à l'envoi de **6 bouteilles de 0,75 litre** (ou bien 9 bouteilles d'un demi-litre) pour chaque vin inscrit. L'inscription et l'envoi (port payé) des échantillons doivent être effectués **avant le 10 Avril**, auprès de: **PREMIOS ECOVINO – COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA. Madre de Dios, 53; Logroño, La Rioja, Espagne** (Tel. +34 941 299 600 & +34 609 521 991). **Sur les colis, en lettre bien lisible, devront être indiqués : le nom du vin, l'année et la catégorie du vin contenu.** Les échantillons remis après la date indiquée ne seront pas admis au concours. Toute

fausse déclaration ou omission de données dans cette fiche conduira à la disqualification de l'échantillon correspondant et à l'annulation de toute récompense qu'il aurait pu obtenir. L'expéditeur des échantillons non admis est en droit de solliciter leur restitution (les frais correspondants étant à sa charge) dans le délai maximum de six jours à compter de la tenue du concours. Le Secrétaire-Général du Concours mettra en place, pour les échantillons participants, le système de contrôle qui garantira leur préservation dans les conditions adéquates.

ARTICLE 4 ■ MONTANT DE L'INSCRIPTION Le montant de l'inscription est de **60,50€ (TVA incluse)** pour chacun des trois premiers vins présentés (**gratuit** pour les quatrième et suivants vins présentés) et doit être payé par virement sur le compte "**Cultura Permanente**" **ES45 1491 0001 2120 6152 3029** (Swift code [BIC] pour TRIODOS BANK: TRIOESMMXXX) **avant le 10 Avril**.

ARTICLE 5 ■ ORGANISMES GOUVERNEMENTAUX DU CONCOURS. Le Comité d'Organisation des Prix Ecovino 2018 a nommé **M. Antonio Palacios García** et **M. Íñigo Crespo Mangado** respectivement Président du Jury et Secrétaire-Général du Concours. Ils assurent que le présent règlement soit respecté et de veillent au **strict anonymat des échantillons**.

ARTICLE 6 ■ JURY. Le jury est composé de dégustateurs experts en analyse sensorielle des vins, forts d'une expérience éprouvée. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury sont tenus de respecter l'anonymat des échantillons et doivent compléter les fiches de dégustation avec la plus grande rigueur.

ARTICLE 7 ■ PROCÉDURE DE DÉGUSTATION. Les vins sont classés dans les différentes catégories établies, en fonction des caractéristiques déclarées dans les fiches d'inscription. Les bouteilles, dépourvues de bouchon et capsule, sont présentées aux dégustateurs à l'intérieur d'un emballage opaque dissimulant sa forme et empêchant d'identifier tout élément d'étiquetage (**dégustation à l'aveugle**). Les vins sont servis en présence des dégustateurs, à la température adéquate, et sont identifiés par un numéro attribué à chaque échantillon.

ARTICLE 8 ■ ÉVALUATION DES VINS ET ATTRIBUTION DES PRIX. Les épreuves d'évaluation auront lieu chez em Centre Scientifique-Technologique de l'Université de La Rioja. Les juges sont organisés en équipes de cinq dégustateurs. Chaque équipe de juges déguste au maximum 50 vins par jour, répartis selon les catégories. Les dégustations sont organisées en deux séances, sauf si le nombre d'échantillons présentés fait qu'il est nécessaire de tenir une séance supplémentaire. Lors de la **première séance**, tous les vins présentés sont évalués pour décerner les points correspondants et attribuer les récompenses, jusqu'à une limite maximum de 35% des échantillons participants, pourvu que leur notation atteigne au minimum 88 points pour l'Ecovino d'Or et 82 points pour l'Ecovino d'Argent. Lors de la **deuxième séance**, les vins les mieux évalués de chaque catégorie feront l'objet d'une nouvelle dégustation, si nécessaire, afin de désigner les Grands Ecovinos d'Or, avec au maximum un grand prix pour chaque catégorie. Si la qualité n'est pas au rendez-vous, les juges peuvent ne pas décerner de prix pour telle ou telle catégorie.

Le Juge pourra accorder un prix spécial au meilleur vin «**sans sulfates ajoutés**», avec un contenu total de anhydirde sulfureux inférieur à 10 mg/l. Une mention spéciale pourra aussi être accordée au «**design plus écologique**», considérant le grammage du verre de la bouteille, la type de liège et de la capsule, et en général, tout ce qui est relatif à l'étiquetage, l'emballage et le design du produit.

La fiche officielle de dégustation ci-jointe sera utilisée pour l'évaluation et la classification des vins. Chaque échantillon dégusté se verra attribuer la moyenne des points accordés par chacun des juges.

Les vins primés peuvent inclure dans leur étiquetage la médaille décernée au concours, toujours dans leur millésime correspondant. Pour cela, **ils pourront demander les médailles adhésives avant le 23 mai** à l'organisation via le formulaire disponible sur le site officiel, ou les inclure dans l'étiquetage général du vin, pour lequel ils doivent informer l'organisation et payer les frais correspondants.

ARTICLE 9 ■ REMISE DES PRIX ET PUBLICITÉ. La liste des gagnants sera annoncé le 10 Mai par le site Web du concours et la cérémonie de remise des prix aura lieu le 7 Juin. Tous les vins primés se verront décerner le diplôme correspondant au prix obtenu, signé par le Président du Concours de Dégustation. Les caves participantes consentent à ce que l'organisateur utilise leur dénomination commerciale, ainsi que les noms des vins participants, afin de faire la promotion du Concours dans les médias et les publicités qu'il juge opportuns. En outre, une **dégustation populaire** pourra avoir lieu afin que les citoyens puissent déguster, entre autres, les Grands Ecovinos d'Or qui, le cas échéant, seront achetés par l'organisateur du Concours aux caves correspondantes, avec une remise de 25% sur le prix de distribution, ce à quoi les caves participantes donnent préalablement leur accord dès lors qu'elles participent au présent concours de dégustation.