

# Premios Ecovino 2012. Reglamento.

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

**ARTICULO 1 ■ CERTAMEN** La Cata-Concurso de ámbito nacional PREMIOS ECOVINO, de vinos elaborados con uva procedente de Agricultura Ecológica 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 poder ser comprados y proceder de cultivo ecológico controlado.** Los vinos deberán haber sido embotellados antes de comenzar el concurso (no en bodega). 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 para la edición 2012 de los Premios Ecovino 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.

### **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 a la *Asoc. Cultura Permanente* por correo electrónico ([info@culturapermanente.org](mailto:info@culturapermanente.org)).

**Una copia de la Ficha de Inscripción acompañará también al envío de 4 botellas de 0,75 litros** (o bien 3 botellas mágnam de 1,5 litros o 6 de medio litro) de cada vino inscrito. La inscripción y envío de las muestras deberán realizarse **antes del día 5 de abril** a portes pagados a la siguiente dirección: ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO, C/ Bretón de los Herreros, 4; 26200, Haro, 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 consiste en un **donativo de 40€ por cada vino presentado (máximo de 120€ a partir de 3 vinos)** a favor de la *Asoc. Cultura Permanente*, para ayudar a sufragar los costes del Certamen. Si el ingreso se realiza antes del 21 de marzo, 30€ por vino con un máximo de 90€ para tres o más vinos.

**ARTICULO 5 ■ PRESIDENTE Y DIRECTOR DE LA CATA-CONCURSO** El comité Organizador de los Premios Ecovino 2012 designará a un Presidente entre los miembros de dicho Comité. El Presidente del Concurso designará a un Director de la Cata-Concurso que destaque por su prestigio profesional y experiencia en la materia y en quien delegará aquellas funciones que considere oportunas. El Director no formará parte del equipo de catadores participantes. Su función será asegurar el cumplimiento de las normas del presente Reglamento, deberá 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 **19 de abril**, a las 10 horas, en la sala de cata del CIVLR (Haro), con una duración aproximada de tres horas organizadas en dos sesiones de hora y media cada una de ellas. 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 sábado 19 de mayo de 2012. El lugar previsto a tal efecto es el Paseo de El Espolón, donde tendrá lugar, con carácter previo a la entrega de premios, la **Cata Popular que concederá el Premio Popular o Premio Especial del Público**. 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.