



PREMIOS

The Best People's Wine 2018

Concurso de Vinos

Con intervención del Consumidor

CONCURSOSDEVINO.COM convoca los The Best People's Wine 2018 (TBPW), Concurso de vinos donde el **consumidor** tiene opinión. Este Concurso se desarrollará con asistencia de [Alamesa, S.L. Wine & Beer Action Marketing](#), y con la colaboración de [Vinoquedadas.com](#), movimiento activista del vino.

Los TBPW 2018 tendrán lugar el 26 de Octubre, entregándose los diplomas a los finalistas en el Salón VINORO el 5 de noviembre de 2018.

La Organización persigue con estos PREMIOS The Best People's Wine 2018 los siguientes objetivos:

- Determinar el derecho que tienen los consumidores a expresar públicamente lo que les GUSTA, sin necesidad de justificar sus decisiones.
- Dar la oportunidad a los consumidores de poder valorar los vinos, según sus gustos populares.
- Dar a conocer entre los consumidores la presencia de gran diversidad de marcas y vinos excepcionales de distintas procedencias.
- Incentivar la afición y en consecuencia la pasión por los VINOS de CALIDAD.
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino, que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal.
- Realizar dos catas simultáneas entre Jurados profesionales y aficionados, con puntuaciones de ambos.
- Permitir a las bodegas ser valoradas por los compradores directamente (dejando opinar a los mismos).
- Reunir como Jurados a un grupo representativo de los consumidores, en sesión de cata oficial, para obtener la puntuación final.
- Hacer público el interés del mundo del vino por conocer los gustos de los consumidores a través de las Redes Sociales.
- Hacer patente que cada vez hay más vinos, con el propósito de llegar a la mayor cantidad de nuevos consumidores posibles. Hay vinos para todos los gustos.

REGLAMENTO DEL I CONCURSO THE BEST PEOPLE'S WINE Edición 2018

Artículo 1.- Ámbito del Concurso

CONTINENTAL

El ámbito del Concurso comprende todos los vinos o vinos con baja graduación que estén accesibles a los consumidores en el mercado europeo.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que sean productoras de vinos embotellados o bien que sean comercializadores o distribuidores.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Artículo 2.- Categorías de vinos que pueden concurrir

Los vinos que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo I.

Artículo 3.- Cuota de inscripción

Hay dos modalidades de inscripción:

1. Por BODEGA.- La cuota de inscripción es de 50 euros por bodega, pudiendo presentar hasta 5 vinos distintos.
2. Por VINO.- La cuota de inscripción es de 25 euros por vino participante.

Las inscripciones de vino procedentes del territorio español se verán incrementadas con el IVA (21 %).

La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

BANKINTER

CC: 0128 0058 42 0100041986 IBAN ES41 0128 0058 4201 0004 1986 Código BIC BKBKESMM

Al efectuar el ingreso o transferencia, deberá consignarse como concepto la denominación del vino y el nombre de la bodega o entidad que presenta el vino. No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas muestras podrán ser devueltas a su origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso. Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio, debidamente pagados.

Artículo 4.- Solicitudes y lugar de presentación

En la Ficha de Inscripción (Anexo II) se cumplimentará obligatoriamente la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante y los datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir posterior factura.
- Designación exacta del producto, según la reglamentación y su añada.
- Indicación geográfica por la que protege su origen y otras menciones de calidad, en caso de que lo indique su etiquetado.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el Anexo I.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
- Precio del vino. En este apartado se incluirá el precio al que compraría un particular en una tienda especializada en caso de estar interesado.
- Las Fichas de Inscripción debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción deberán presentarse por correo electrónico antes de las 14 horas del día 20 de octubre de 2018 (no necesario si se realiza registro online).

Las muestras se remitirán dentro del mismo plazo al domicilio del Concurso:

MAIL BOXES ETC
Premios TBPW 2018
Plaza de Almagro, 1
28770 Colmenar Viejo
Madrid
Teléfono + 34 91 846 90 37
Teléfono Dirección Concurso: 91 293 89 30
e-mail: info@concursosdevino.com

Se ha establecido un procedimiento logístico para facilitar la participación de bodegas europeas. Todas las bodegas que quieran participar en TBPW 2018 podrán encargar al Concurso la recogida de sus muestras en su bodega, encargándose la logística de hacerlas llegar a la sede del Concurso en España.

Este servicio tiene un coste por Vino participante de 25 euros en territorio español y 50 euros en el resto de Europa.

Artículo 5.- Muestras

Las muestras deberán enviarse al domicilio del Concurso antes de las 14 horas del día 20 de octubre de 2018, y estará constituida **por 4 botellas de 0'75 litros, ó 6 botellas en caso de ser de 0'50 litros**. Las botellas con su etiquetado de origen completo se enviarán en un embalaje debidamente precintado, que deberá llegar a su destino con los precintos íntegros.

Junto con las muestras se adjuntará la siguiente documentación:

- Original de la Ficha de Inscripción según modelo del Anexo II (no necesario si se realiza registro online).
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

Artículo 6. – Comité Director

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director, que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las muestras, así como la comunicación de los resultados.

El Comité Director estará constituido por:

- El Presidente del Concurso será el Director del Aula Abierta del Vino “Círculo del Vino”.

– El Director del Concurso será un ENOLOGO o SUMILLER en representación del sector, y un consumidor seleccionado entre los seguidores de las distintas webs colaboradoras del Concurso.

Artículo 7. - Director del Concurso

El director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados.

El Director del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes. En TBPW los Jurados serán de dos tipos, EXPERTOS y de CONSUMIDORES, seleccionados a través de diferentes medios interactivos y que reúnan unas cualidades mínimas que también valorará el Director técnico del Concurso y el Observatorio Español del Mercado del Vino, con el fin de que represente socio-demográficamente al sector.

Artículo 8. - Desarrollo del Concurso

El Director del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente Reglamento. En particular:

- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato absoluto de los vinos sometidos a degustación, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del Concurso.

– **Los Jurados estarán formados por:**

Expertos: Técnicos enólogos, Sumilleres, Periodistas especializados.

Consumidores: Miembros seleccionados por los criterios OEMV, entre los seguidores de las redes sociales y portales colaboradores del Concurso, que hayan enviado un cuestionario calificador.

– Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de los vinos.

– Verificar el cumplimiento de la normativa vigente, en particular la correspondiente a v.c.p.r.d. o indicaciones geográficas.

– Proponer a la Mesa Presidencial para su aprobación los Jurados necesarios para el desarrollo de la cata, en función del número de muestras participantes en cada una de las categorías definidas en el Artículo 2.

Cada Jurado Profesional estará compuesto por un mínimo de tres miembros, que serán Enólogos, sumilleres, profesionales de Sala, Directores de Hotel o Restaurante y representantes de prensa especializada, etc. de reconocido prestigio en la actividad.

Cada Jurado de Consumidores estará compuesto por un mínimo de tres miembros, que habrán sido previamente evaluados y seleccionados.

– Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.

– Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, debieran aplicar en el desarrollo del Concurso.

En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como la mediana de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.

La cata de expertos se realizará en ficha oficial utilizada en otros Concursos de Alamesa.

La cata principal la realizarán Jurados aficionados, será pública y se realizará por el sistema de cata ciega.

Se valorará como Excelente, Muy Bueno, Bueno, Correcto o Regular los siguientes 5 apartados:

Color
Aroma
Gusto
Presentación / botella
Relación Calidad / Precio

En la cata de aficionados, una vez realizada la cata ciega se descubrirá el vino y se nombrará su importe, para que los Jurados establezcan su puntuación en los apartados Relación Calidad / Precio y Relación Calidad / Presentación.

Sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados los miembros de la Mesa Presidencial.

Únicamente se dará a conocer el nombre de los ganadores.

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 9. - Funcionamiento de los Jurados

- 1.- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones. En función del número de muestras se podrán convocar sesiones en diferentes provincias.
- 2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 4.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- 5.- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día de 9 a 14 horas por la mañana y de 16 a 19 horas en horario de tarde, serán como máximo tres o cuatro diarias por Jurado, con un máximo de 20 vinos por sesión. El número de muestras diarias sometidas a un Jurado no será superior a 45. El Director del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente.
- 6.- Las fichas incluirán una valoración sobre la relación calidad/precio/presentación, para ello tras la cata y valoración a ciegas del vino, se descubrirá la botella y se nombrará el precio que se indica en la ficha de inscripción, puntuando de 1 a 10 cada Jurado.

Artículo 10. - Orden de presentación y temperatura de las muestras

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

1. Espumosos
2. Blancos
3. Rosados
4. Tintos
5. Generosos

En cada categoría, los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces, y los jóvenes antes que los viejos.

La cata de los vinos se realizará a las temperaturas siguientes:

- Vinos de espumosos: 6 – 10° C
- Vinos blancos: 6 – 10° C
- Vinos rosados: 8– 12° C
- Vinos tintos, y envejecidos: 14 – 18° C
- Vinos de licor: 14 – 18° C

Artículo 11. - Asignación de premios

El procedimiento de concesión de los premios se adaptará al reglamento definido por organismos internacionales. Las sesiones de cata se celebrarán el día 26 de octubre de 2018 en Madrid, en la Escuela Española de Cata.

El Jurado de EXPERTOS concederá en cada CATEGORÍA de vino los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes:

- Gran Oro 92 - 100 puntos
- Oro 85 - 91 puntos
- Plata 80 - 84 puntos

Jurado de CONSUMIDORES

Además del medallero oficial, se realizarán unas clasificaciones por cada uno de los parámetros de la votación, así pues se elegirán 3 vinos como los mejores de cada una de las características votadas.

Vinos cuyo:

COLOR ME GUSTA
AROMA ME GUSTA
SABOR ME GUSTA
PRESENTACIÓN ME GUSTA
PRECIO ME GUSTA

Estos premios se incluirán en todas las comunicaciones.

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 40 % del total de muestras presentadas al Concurso.

A los vinos que se les conceda “Oro” y que obtengan una calificación igual o superior a 92 puntos, se les calificará con la distinción “Gran Oro”.

Las distinciones, en cada una de las categorías y secciones consistirán en un diploma. Los merecedores de distinción podrán incluir en sus botellas la distinción del premio en forma de etiquetas adhesivas, que la Organización pondrá a su disposición previo pago de su precio de producción.

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Aula Abierta del Vino, ni del Circulo del Vino, ni del distintivo del Premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa del Aula Abierta del Vino “Circulo del Vino”.

Las muestras no utilizadas por los Jurados serán sometidos a una cata popular durante una fiesta VINOQUEDADA que se celebrará el 27 de Octubre.

Los premios se entregarán el 5 de Noviembre en una Cena Fiesta en el Hotel Miguel Ángel de Madrid, con presencia de medios.

ALAMESA divulgará los vinos premiados, y los ganadores de medalla podrán formar parte de una oferta comercial a través de medios interactivos (internet), revistas y Bases de colectivos interesadas.

Artículo 12. – Conformidad con el Reglamento

La Ficha de Inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos premios TBPW 2018, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

ANEXO I

The Best People's Wine 2018

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Espumosos
2. Vinos Blancos
 - 2.1. Blancos sin madera
 - 2.2. Blancos con madera
3. Vinos Rosados
4. Vinos Tintos
 - 4.1. Jóvenes y Maceración Carbónica
 - 4.2. Con madera hasta 15 meses
 - 4.3. Con madera más de 15 meses
5. Vinos Generosos y Dulces
 - 5.1. Generosos
 - 5.2. Dulces
6. Vinos con Graduación alcohólica menor de 11 %

CLASIFICACIONES A COMUNICAR

COLOR ME GUSTA

AROMA ME GUSTA

SABOR ME GUSTA

PRESENTACIÓN ME GUSTA

PRECIO ME GUSTA