Premios Internacionales ENO-T 2020 Wine&Tourism AEPEV-AEE



I Concurso Internacional de Calidad de Vinos relacionados con actividades enoturísticas

La web especializada **CONCURSOSDEVINO.COM** y la Consultora **Alamesa**, convocan la primera edición de los **Premios Internacionales ENO-T Wine&Tourism**, Concurso Internacional de Calidad de <u>vinos</u> relacionados con actividades <u>enoturísticas</u>, bajo el auspicio y reconocimiento de **AEPEV** (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino) y **AEE** (Asociación Española de Enoturismo).

Los PREMIOS INTERNACIONALES AEPEV-AEE 'ENO-T Wine&Tourism' tendrán lugar el 11 de junio de 2020, en Madrid.

Objetivos:

- Promover y estimular el consumo del ENOTURISMO de calidad.
- Valorar el esfuerzo de las empresas que promueven el enoturismo.
- Ayudar a la promoción de las zonas rurales en contra de la despoblación.
- Dar a conocer la excelente calidad de los vinos elaborados por bodegas comprometidas con el enoturismo.
- Difundir el concepto del ENOTURISMO como razón motivadora de la promoción del sector.
- Promover criterios de calidad que puedan ser expuestos y lucidos por los ganadores.
- Promocionar el vino y su enoturismo en muestras internacionales.
- Incentivar el enoturismo en todo el mundo.
- Hacer más presente si cabe el enoturismo en las redes sociales.
- Comunicar en diferentes medios los vinos y bodegas protagonistas de ENO-T Wine&Tourism 2020.









Página 1

REGLAMENTO DEL I CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS AEPEV-AEE 'ENO-T Wine&Tourism' Edición 2020

Artículo 1.- Ámbito del Concurso

Podrán tomar parte en los Premios Internacionales AEPEV-AEE 'ENO-T Wine& Tourism' 2020:

- Vinos elaborados por bodegas que cuenten con acciones programadas de Enoturismo.
- Vinos que tengan una relación directa con las actividades turísticas de la bodega o de cualquier empresa u organización relacionada con el turismo.
- Vinos elaborados por bodegas comprometidas con la gastronomía en sus propuestas turísticas.

Las bodegas deberán enviar junto a la Ficha de Inscripción, certificado o declaración jurada que justifique el cumplimiento de alguno de estos requisitos.

Se estimula la participación de Vinos de todo el mundo, con el objetivo de hacerlos más presentes en el mercado turístico internacional, a través de distintas acciones promocionales previstas.

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

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 2.- INTERNACIONAL

Los **Premios AEPEV-AEE 'ENO-T Wine&Tourism' 2020** tienen carácter **internacional**, por lo que la Organización cursará invitación a productores vinícolas de todo el mundo, permitiendo la figura de diferentes comisarios, para que puedan tener acceso a todos los datos y sistemas de organización y funcionamiento de los Premios.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

CLÁUSULA EXCEPCIONAL POR EL ESTADO DE ALARMA

Debido a la situación de confinamiento, las fechas indicadas en este Reglamento son sólo orientativas, procediendo a asignar las definitivas una vez cese el Estado de Alarma en España.

Las fechas definitivas de la cata final serán transcurridos como mínimo 30 días después del cese del Estado de Alarma en España.

PRE-REGISTRO

Se establece la forma de Pre-registro (bonificado).

Los vinos que consideren participar, pueden registrarse provisionalmente desde el 20 de marzo 2020.

El registro provisional no implica obligación contractual, sólo una reserva de su plaza para cuando se produzca la normalización. En ese momento se avisará a los pre-registrados para que envíen las









muestras y realicen el pago de la inscripción, y por su condición de pre-registrados recibirán factura con una bonificación del 20 % del precio oficial del registro.

POR FAVOR, RECUERDE QUE LAS FECHAS PROPUESTAS EN EL REGLAMENTO NO PUEDEN SER EFECTIVAS SI NO HAN TRANSCURRIDO 30 DÍAS DEL FIN DEL ESTADO DE ALARMA EN ESPAÑA

Artículo 3.- Categorías de vinos

Todos los vinos presentados concurrirán en una sola cata, con los mismos criterios generales y en las categorías que se muestran indicadas en el ANEXO I.

Artículo 4.- Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es de 120 € para el primer y segundo vino presentado, y de 100 € para el tercer vino y sucesivos presentados por la misma bodega.

Las bodegas participantes que cuenten con domicilio fiscal en España deberán añadir a la cuota de inscripción el correspondiente IVA del 21 %.

La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L. Bankinter

CCC: 0128 0058 42 0100041986

IBAN ES41 0128 0058 4201 0004 1986 - COD. BIC SWIFT: BKBKESMM

Al efectuar el ingreso o transferencia, deberá consignarse como concepto la denominación del vino y/o 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.

La Organización se reserva el derecho de aceptar la participación de vinos pertenecientes a bodegas que tengan saldos pendientes con Alamesa, S.L.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio debidamente pagados.

Artículo 5.- Solicitudes y lugar de presentación

En la inscripción Online o 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.
- Contenido en azúcares (g/l).









Las Fichas de Inscripción debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción deberán presentarse por correo ordinario o electrónico, antes de las 14 horas del día 8 de Junio de 2020, en el domicilio del Concurso.

Premios ENO-T

MAIL BOXES ETC Plaza de Almagro, 1 28770 Colmenar Viejo, Madrid Teléfono + 34 91 293 89 30

E-mail: info@concursosdevino.com

Artículo 5.1.- Muestras

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 8 de Junio de 2020, y estarán constituidas **por 4 botellas de 0'75 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. En caso de inscripciones Online no será necesario.
- Certificado o declaración jurada que justifique el cumplimiento de alguno de los requisitos de relación de la bodega con actividades enoturísticas. Indicando Nombre y descripción de la actividad de Enoturismo.
- Justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción. En caso de pagos Online no será necesario.

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 D. Ernesto Gallud, Director Gerente de la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino).
- El Director del Concurso será un profesional de la enología de reconocido prestigio que variará cada año.

Artículo 7. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento.

Tendrá como objetivos principales:

- -Velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados.
- -Seleccionar y designar, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.
- 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 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).
- Comprobar, junto a un Comisario de la AEE, el cumplimiento de pertenecer a alguna acción u organismo de enoturismo.









Artículo 8. - Desarrollo del Concurso

Relativo al Director 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 las de:

- 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.
- 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.

Relativo a los miembros del Jurado

- Los Jurados estarán formados por Enólogos, Sumilleres, Distribuidores, Importadores, Comerciales y Comerciantes de Vino y por autoridades de AEE, todos ellos Expertos en Análisis Sensorial de vinos.
- Las catas del Concurso se celebrarán en Madrid.
- Los miembros del Jurado serán designados "intuitu personae" y podrán ser remplazados solamente por la autoridad que los designó.
- La Organización tomará especial cuidado de no incluir ningún jurado que tenga relación profesional con alguno de los vinos presentados al certamen.

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

La cata de los vinos será pública y se realizará por el sistema de cata ciega, empleando para su valoración los modelos de fichas de análisis sensorial para vinos tranquilos y para vinos espumosos.

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.
- 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.- En las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente por la mañana, cada miembro del Jurado no podrá en ningún caso degustar más de 45 muestras por día, sin perjuicio de la eventual repetición de una degustación solicitada por el presidente del jurado, a razón de tres series de 15 muestras de vinos secos o de dos series de 15 muestras de vinos dulces, a los cuales puede agregarse una serie de 10 muestras de otras categorías.

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. Variedades de vino Espumosos
- 2. Variedades de vino Blancos
- 3. Variedades de vino Rosados
- 4. Variedades de vino Tintos
- 5. Variedades de vino Especiales

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: $8-10^{\circ}$ C

Vinos blancos: 8 – 10° C
Vinos rosados: 10 – 12° C
Vinos tintos: 14 – 16° C

Vinos Especiales Secos: 8 – 10° C
 Vinos Especiales Dulces: 14 – 16° C

Artículo 11. – Formato de las catas y Asignación de premios

Las catas serán anónimas, y todas las muestras estarán ocultas y sin posibilidad de identificación. Las sesiones de cata se celebrarán el día 11 de Junio en Madrid.

El Jurado 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

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 40 % del total de muestras presentadas al Concurso, ni tampoco se superará este 40 % en cada una de las categorías del Concurso.

A los vinos a los que se 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, consistirán en un diploma.

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Concurso, ni del distintivo del Premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa de Alamesa, S.L.

La Organización de los Premios dispondrá de identificativos de los premios para su uso por los vinos ganadores en sus botellas (estos adhesivos serán facturados según volúmenes necesarios, según tarifa publicada con antelación a la entrega de premios).

Las distinciones otorgadas únicamente podrán ser usadas en el etiquetado de la partida o lote de vino premiado, y sólo cuando pueda acreditarse su concesión mediante certificado que la Organización emitirá tras su concesión.

En cumplimiento de las normas aplicables en Concursos de Vino, la Organización del Concurso comunicará a la Administración competente la concesión de los premios, a fin de que pudiera ser controlado el embotellado y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.









Los vinos (contra-muestras) no utilizados en las sesiones de cata serán ofrecidos en una cata-degustación popular.

ALAMESA divulgará los vinos premiados en distintos certámenes internacionales y en medios de comunicación general y especializados.

Artículo 12.- Premio ENOTURISMO

- 12.1 Categoría: Premio a la mejor propuesta enoturístico-gastronómica.
- 12.2 Criterios de valoración:
- Dar a conocer la Cultura del Vino a través de la armonización de los recursos que ofrece el destino.
- Inclusión de oferta gastronómica Km. 0.
- Facilitar la interrelación a los participantes en la actividad.
- 12.3 Jurado: Miembros de los Comités de Honor, Ejecutivo, de Embajadores y de Expertos de AEE, y un miembro del Comité de Enoturismo de AEPEV.
- 12.4 Director: D. José Antonio Vidal, Fundador-Presidente CEO de AEE.

Artículo 13.- Publicidad

Las comunicaciones referidas a los resultados del Concurso que sean realizadas por las bodegas ganadoras deberán ser fieles a la verdad, y no podrán hacer alusión a resultados no oficiales.

Las bodegas que deseen colocar en las botellas de los vinos ganadores las etiquetas que certifican la obtención de una distinción, podrán adquirirlas a tal fin en la Organización, quedando terminantemente prohibido colocar etiquetas no oficiales que enuncien haber alcanzado alguna de las distinciones mencionadas.

Artículo 14. – Conformidad con el Reglamento

La Ficha de Inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos Premios Internacionales AEPEV-AEE 'ENO-T Wine&Tourism' 2020, lleva implícita por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.









ANEXO I PREMIOS INTERNACIONALES AEPEV-AEE 'ENO-T Wine&Tourism' 2020

CATEGORÍAS DEL CONCURSO DE VINOS

- 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 sin madera
 - 4.2. Con madera hasta 12 meses
 - 4.3. Con madera más de 12 meses
- 5. Vinos Generosos
 - 5.1. Secos
 - 5.2. Dulces
- 6. Otras Bebidas con base VINO







