

ECORACIMOS 2013

XIV Concurso Internacional de Vinos Ecológicos

Plazo de inscripción hasta el **13 de septiembre**



Para más información
Tfn. 955 023 192
Fax. 955 029 490
www.ecoracimos.org
info@ecoracimos.org



ARTICULO 1 CONCURSO OFICIAL DE VINOS

Está organizado por la Diputación de Córdoba, EPEA y Ecovialla y se celebrará el 21 de septiembre en la sede de la Diputación de Córdoba.

Tiene como finalidad:

- Mantener y activar la producción de vinos de gran calidad, valorando el medio ambiente y el respeto a la naturaleza.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la riqueza vitivinícola de los países participantes, su trabajo y elaboración.
- Contribuir a la propagación de la cultura del vino por sus cualidades saludables, y su consumo responsable.
- Reunir catadores de prestigio internacional para fomentar el contacto profesional.
- Estimular la mejora de la producción enológica, para alcanzar los mayores niveles de calidad.
- Impulsar e incentivar la elaboración de vinos procedentes de Agricultura Ecológica

ARTICULO 2 ÁMBITO Y CATEGORÍA DE LOS VINOS PARTICIPANTES

En la Cata-Concurso Internacional de Vinos elaborados con uva procedente de Agricultura Ecológica podrán participar vinos de todo el mundo elaborados a partir de uvas obtenidas bajo la normativa UE 834/2007 o norma equivalente en países no comunitarios, 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 barril).

El producto "vino" deberá estar de acuerdo con la definición establecida por la Organización Internacional del Vino (O.I.V.)

Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinos elaborados en el mundo y con el fin de que los paneles de jueces expertos puedan realizar con rigor su análisis sensorial, las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por

CATEGORÍA, SUBCATEGORÍAS Y GRUPOS.

Se constituyen siete categorías diferenciadoras: Vinos tranquilos, blancos, rosados y tintos, vinos de aguja, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de lvas sobremaduras. 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 el Concurso Internacional EcoRacimos 2013 son las siguientes:

Categoría 1: VINOS BLANCOS TRANQUILOS.

Subcategorías

- 1.1 Añadas 2011-2012 no fermentados ni envejecidos en madera
- 1.2 Añadas 2011-2012 fermentados o /y envejecidos en madera
- 1.3 Añadas anteriores no fermentados ni envejecidos en madera.
- 1.4 Añadas anteriores fermentados o/y envejecidos en madera.

Grupos: En cada una de las 4 subcategorías.

- A: Con riqueza en azúcares inferior a 2 g/l.
- B: Con riqueza en azúcares: 2 a 4 g/l.
- C: Con riqueza en azúcares superior a 4 g/l.

Categoría 2: VINOS ROSADOS TRANQUILOS.

Subcategorías

- 2.1 Añadas 2011-2012 no envejecidos en madera.
- 2.2 Añadas anteriores no envejecidos en madera.
- 2.3 Añadas 2011-2012 envejecidos en madera.
- 2.4 Añadas anteriores envejecidos en madera.

Grupos: En cada una de las 4 subcategorías.

- A: Con riqueza en azúcares inferior a 2 g/l.
- B: Con riqueza en azúcares: 2 a 4 g/l.
- C: Con riqueza en azúcares superior a 4 g/l.

Categoría 3: VINOS TINTOS TRANQUILOS.

Subcategorías

- 3.1 Añadas 2011-2012 no envejecidos en madera
- 3.2 Añadas 2011-2012 envejecidos en madera
- 3.3 Añadas 2010-2009-2008
- 3.4 Añadas anteriores

Grupos: En cada una de las 4 subcategorías.

- A: Con riqueza en azúcares inferior a 2 g/l.

B: Con riqueza en azúcares: 2 a 4 g/l.

C: Con riqueza en azúcares superior a 4 g/l.

Categoría 4: VINOS DE AGUJA.

Esta categoría abarca los vinos que a una temperatura de 20° C, conservados en envases cerrados, alcancen una sobrepresión debido al anhídrido carbónico contenido de más de 1 bar y menos de 2.5 bares.

Subcategorías

- 4.1 Vinos de Aguja naturales blancos, rosados o tintos cuyo anhídrido carbónico proceda de la fermentación.
- 4.2. Vinos de Aguja gasificados blancos, rosados o tintos cuyo anhídrido carbónico ha sido adicionado total o parcialmente.

Grupos

- A: Con riqueza en azúcares igual o inferior a 4 g/l.
- B: Con en azúcares superior a 4 g/l.

Categoría 5: VINOS ESPUMOSOS.

Esta categoría abarca los vinos que a una temperatura de 20° C, conservados en envases cerrados, alcancen una sobrepresión debido al anhídrido carbónico contenido igual o superior a 3 bares.

Subcategorías

- 5-1: Vinos espumosos naturales Blancos, Rosados o Tintos elaborados según el Método Tradicional o Método Clásico con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en la botella de expedición y retirada de lías por degüelle.
- 5-2: Vinos espumosos naturales Blancos, Rosados o Tintos elaborados por Método Granvas, Charmant o Cuve Close con fermentación

destinada a hacerlos espumosos efectuada en depósitos cerrados distintos a la botella de expedición.

5-3: Vinos espumosos Blancos, Rosados o Tintos elaborados por métodos distintos de los anteriores.

Grupos: en cada una de las 3 subcategorías.

A: Vinos espumosos con contenidos en azúcares iguales o inferiores a 15 g/l (Brut nature, extra brut o brut).

B: Vinos espumosos con contenidos en azúcares superiores a los 15 g/l (Extra-seco, seco, semi-seco o dulce).

Categoría 6: VINOS DE LICOR.

Son los que admiten en su elaboración adición de alcohol y/o enriquecimiento en azúcares. Su graduación alcohólica adquirida no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. Su graduación alcohólica total no debe ser inferior a 17,5% vol., salvo en determinados vinos de licor secos.

Subcategorías

6-1: Vinos Generosos Secos elaborados bajo velo con crianza biológica.

6-2: Vinos Generosos o de Licor Secos distintos de los anteriores.

6-3: Vinos Generosos de Licor elaborados a partir de vinos Generosos.

6-4: Vinos Generosos amparados por las regiones demarcadas: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.

6-5: Vinos Dulces Naturales elaborados con mostos de variedades determinadas de una riqueza inicial en azúcares igual o superior a los 212 g/l.

6-6: Vins Doux Naturels elaborados con mostos de variedades determinadas, en diferentes A.O.C., de una riqueza inicial en azúcares igual o superior a 252 g/l.

6-7: Vinos de Licor Dulces distintos a los anteriores.

Categoría 7: VINOS DE UVAS SOBREMADURAS

Procedentes de uvas cuyos altos contenidos en azúcares son consecuencia de una sobremaduración por pasificación (natural o artificial) o por el desarrollo de la "podredumbre noble".

Subcategorías

7-1: Vinos Naturalmente Dulces de uvas sobremaduras elaborados con mostos de una riqueza inicial en azúcares igual o superior a 300 g/l., sin adición de alcohol ni enriquecimiento en azúcares, con graduación alcohólica adquirida superior a 6% vol. y graduación alcohólica total igual o superior a 14% vol.

7-2: Vinos de uvas sobremaduras elaborados sin adición de alcohol ni enriquecimiento en azúcares, con graduación alcohólica superior a 15% vol. o con una graduación alcohólica adquirida superior a 12% vol. y graduación total, igual o superior a 16% vol.

7-3: Vinos elaborados con uvas sobremaduras distintos a los anteriores.

ARTICULO 3

INSCRIPCIÓN, REMISIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS DE VINOS PARTICIPANTES

Cada entidad concursante deberá cumplimentar una Ficha de Inscripción, cuyo modelo se adjunta, 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 y una copia del justificante del pago de la cuota de inscripción se harán llegar a Ecovalia por fax, preferentemente, o por correo.

Una copia de la Ficha de Inscripción acompañará también al envío de 4 botellas de cada vino inscrito.

La inscripción y envío de las muestras deberán realizarse antes del 13 de septiembre de 2013 a portes pagados, a la siguiente dirección: Diputación de Córdoba, Centro Agropecuario Provincial, Ctra. de Córdoba-Alcolea Km. 396, 14014 Córdoba (indicando: EcoRacimos 2013). 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

Se establece una cuota de inscripción de 60 € (IVA incluido), para cada muestra del concurso, aplicándose un descuento del 20% a partir de la 2ª muestra presentada y del 50% a partir de la 4ª. Esta cantidad deberá ingresarse a nombre de Ecovalia en la cuenta IBAN: ES 45 01 0109410052.

ARTICULO 5

DIRECCIÓN DE LA CATA-CONCURSO

El Comité Organizador de EcoRacimos 2013 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.

Las bodegas premiadas podrán hacer uso de la imagen de los trofeos obtenidos.

ARTICULO 6

JURADOS

El director del concurso decide la composición de los jurados. Cada jurado estará compuesto por cinco catadores por mesa de cata, expertos en análisis sensorial de vinos con experiencia contrastada. El número de miembros podrá ser ampliado hasta seis por mesa de cata.

El número de jurados se determinará en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos. Las decisiones adoptadas por los jurados son inapelables.

Los jurados estarán obligados a respetar el anonimato absoluto de las muestras y cumplimentarán correctamente las fichas de cata con las puntuaciones que estimen convenientes.

El número máximo de muestras catadas por jurado y día será de 35. El número exacto de muestras catadas dependerá del número de vinos inscritos y de las categorías de los vinos.

■ 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. Si a juicio mayoritario de los miembros de un Jurado, éstos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al Director de la Cata - Concurso, quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

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 espumosos, vinos de aguja y vinos de licor (subcategoría 6.1): 8-10° c
- Vinos tranquilos blancos y rosados: 10-12° c
- Vinos de licor, vinos de uva sobremaduras, y vinos tranquilos tintos (subcategorías 3.1 y 3.2): 14-16° c
- Vinos tranquilos tintos (subcategorías 3.3 y 3.4): 16-18° c

■ ARTICULO 8 EVALUACIÓN DE LOS VINOS QUE CONCURSAN

Las pruebas de valoración se realizarán en el mes de diciembre (fecha susceptible a cambio), con una duración de cuatro horas (aproximadamente), organizadas en dos sesiones de dos horas 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 del panel. 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:

ECORACIMO DE ORO: 100-92 puntos.

ECORACIMO DE PLATA: 91-85 puntos.

También se otorgará al vino que obtenga la mejor puntuación entre todos los presentados el "PREMIO ESPECIAL DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA". Todos los vinos galardonados recibirán el diploma acreditativo.

■ ARTICULO 10 ENTREGA Y PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS

La entrega de los premios obtenidos tendrá lugar en un acto público que se celebrará en la sede de la Diputación de Córdoba.

Las bodegas premiadas podrán hacer uso de la imagen de los trofeos obtenidos.

- *La difusión de estos premios y de los premiados se llevará a cabo a través de diferentes herramientas de comunicación, a nivel nacional como internacional, entre las que destacan la revista "Valor Ecológico", el boletín de noticias de Ecovalia, en redes sociales y página web de Ecovalia.*

ECORACIMOS 2013

☎ 955 023 192

☎ 955 029 490

🌐 www.ecoracimos.org

✉ info@ecoracimos.org