

PREMIOS ARRIBE 2015

REGLAMENTO

XI CONCURSO

INTERNACIONAL DE VINOS





XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

REGLAMENTO XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015 TRABANCA, 3/6 AGOSTO 2015

ARTÍCULO I.- ÁMBITO DEL CONCURSO Y ORGANIZACIÓN

El concurso tiene ámbito internacional y se encuentra oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Medio Rural y Marino, y publicado en el Boletín Oficial del Estado de 31 de diciembre de 2014.

El concurso está organizado por la Asociación Vinduero-Vindouro.

La celebración del concurso, y cata de los vinos se realizará los días 3, 4, 5 y 6 de agosto de 2015, y estará abierto a todo tipo de vinos nacionales e internacionales, embotellados y comercializados.

ARTÍCULO II.- OBJETIVOS

El concurso internacional de vinos Premios Arribe tiene como objetivos:

- Estimular la producción de vino de calidad.
- La mejora técnica y comercial de los vinos participantes.
- Aprovechar las sinergias que ayuden a la promoción de los vinos participantes en los diferentes canales a nivel nacional e internacional.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino en general, así como su consumo moderado, como factor de civilización.
- Dar a conocer a los consumidores los mejores vinos producidos en las diferentes figuras de calidad españolas y portuguesas: **Denominaciones de Origen Protegidas-DOP**-(incluidos los *vinos de pago*), **Indicaciones Geográficas Protegidas** IGP-(vinos de la tierra, *vinhos regionais*), así como **Vinos Varietales** (vinos sin DOP ó IGP con derecho a indicación de la variedad de uva de vinificación y/o añada).
- Desarrollar actividades de promoción de los vinos premiados en el concurso.



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

ARTÍCULO III.- INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción, en la que figurarán los datos de referencia del concursante y del vino participante. Tendrán que rellenarse tantas fichas de inscripción como tipos de vinos diferentes se presenten por cada bodega. La categoría del producto (tipo de vino) se realizará siguiendo la descripción del **anexo II**.

La ficha de inscripción deberá ser cumplimentada vía on line. En el **anexo I** del presente reglamento se adjuntan las instrucciones para la inscripción.

Cada bodega deberá enviar **4 botellas de 0,75 litros**, por cada tipo de vino inscrito. Excepcionalmente, y con el consentimiento de esta organización, podrían presentarse botellas en **otros formatos tales como el magnum y el 0,5 litros**. En estos casos deberán enviarse **2 botellas magnum de 1,5 litros y 6 botellas de 0,5 litros** respectivamente. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado debiendo llegar a destino con los precintos intactos.

Por favor, le rogamos que cuando envíe las muestras, ponga en el remitente del paquete el nombre de la bodega tal y como consta en la ficha de inscripción en los Premios Arribe.

La admisión de muestras para el concurso, a portes pagados, se realizará en la siguiente dirección:

Premios Arribe 2015
Restaurante La Retoñera de Arribes
(Asociación Vinduero-Vindouro)
Carretera de Villarino s/n
37173 Trabanca (Salamanca)

El plazo de recepción de las muestras se cerrará el **viernes 24 de julio de 2015 a las 19:00 horas**. Aquellas muestras que se presenten con posterioridad no tendrán derecho a participar en el presente concurso.



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

ARTÍCULO IV.- PAGO DE INSCRIPCIÓN

El pago de inscripción se realizará mediante una transferencia bancaria dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

CAJA ESPAÑA DUERO, I.B.A.N: ES31 2104 0041 3891 4955 8980

BIC: CSOES2S

Transferencia realizada desde Portugal:

CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 0001 8553 6309 0

BIC: CGDIPTPL

(Como concepto de la transferencia debe figurar “Premios Arribe 2015 y nombre del participante”)

No se reembolsará la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío.

ARTÍCULO V.- DESIGNACIÓN Y FUNCIONES DEL PRESIDENTE DEL CONCURSO

1. La organización designa como presidente del concurso al Excmo. Sr. D. José Luis Pascual Criado, presidente de la Asociación Vinduero-Vindouro.
2. Las misiones del presidente del concurso serán garantizar el cumplimiento del presente reglamento, velar por el perfecto desarrollo de la preparación y análisis sensorial de las muestras, así como de la comunicación de los resultados. Para ello, contará con la ayuda del equipo técnico organizador del Concurso Internacional Premios Arribe 2015.
3. Son funciones del presidente del concurso, verificar el control y la presentación de las muestras, lo que obliga a:
 - Recibir las muestras y los documentos que los acompañen. En su caso, podrá rechazar las muestras que no se sujeten al presente reglamento.



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

- Registrar las muestras aceptadas, asignándoles un número de entrada con el cual participará en el concurso, así como expedir el correspondiente acuse de recibo en el que constará el número asignado y fecha y hora de recepción.
 - Ordenar las muestras de vino en las categorías indicadas a partir de los datos aportados por los depositarios de las muestras.
 - Conservar las muestras de vino en condiciones ambientales adecuadas, para que las muestras estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.
 - Mantener el absoluto anonimato de las muestras. Para ello las botellas serán presentadas de modo que se disimule la forma y se impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los cierres originales y cápsulas no serán presentados a los catadores del jurado para impedir la identificación de las muestras. Únicamente presentarán un número de identificación cuya nomenclatura será custodiada por el director de las sesiones de análisis sensorial o cata.
 - Velar por el desarrollo de la cata en condiciones de buena ergonomía y silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del jurado que influyan sobre la puntuación de cada muestra.
 - Velar por la correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras de vino.
4. Podrá rechazar las botellas de vino defectuosas, a petición de dos o más miembros del jurado o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen.
 5. El presidente del concurso podrá ordenar la repetición del examen de las muestras, cuando así lo soliciten al menos dos miembros del jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros.
 6. Ni el presidente del concurso ni los demás miembros de la organización tendrán derecho a participar en el análisis sensorial o cata de los vinos.

ARTÍCULO VI.- DESIGNACIÓN DE LOS CATADORES COMPONENTES DEL JURADO

1. El presidente del concurso decide el número de jurados, que es determinado en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos. El jurado estará compuesto por profesionales con acreditada experiencia en el análisis sensorial de vinos, nombrados por el presidente del concurso. En la medida de lo posible, el jurado estará equitativamente formado por catadores de España y Portugal y, a su vez, de distintas zonas repartidas y representativas



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

de ambos países e incorporando profesionales de otros países como ha sucedido en los últimos años, quedando a criterio del presidente, pero procurando que provenga de los nuevos mercados emergentes a nivel internacional.

2. El presidente del concurso deberá velar por el cumplimiento del presente reglamento por parte de cada miembro del jurado.
3. Los nombres de las personas miembros de los jurados serán puestos en conocimiento del público, antes del inicio del concurso.

ARTÍCULO VII.- ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA

1. El análisis sensorial de los vinos concursantes se realizará preferentemente según el orden siguiente: vinos espumosos y cavas, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos de licor (generosos secos, generosos de licor, vinos dulces naturales y otros vinos dulces).
2. Dentro de las categorías indicadas los vinos secos serán catados antes que los semi-secos y los dulces, y los vinos jóvenes antes de los envejecidos. Los vinos envejecidos en madera se agruparán a la hora de su cata según el tiempo de envejecimiento (vinos con envejecimiento en madera inferior a 6 meses, vinos con envejecimiento en madera de 6 a 14 meses, y vinos con envejecimiento en madera superior a 14 meses).
3. Antes de comenzar la cata de cada grupo de vinos de la misma categoría puede ser transmitido a todos los miembros del panel de cata las variedades, orígenes o técnicas de elaboración que concurrirán globalmente dentro de los vinos que pasarán a catarse seguidamente en los distintos lotes. Esto ha de hacerse sin especificar dicha información en muestras concretas.
4. Los lotes de cata se compondrán de la manera más homogénea posible agrupando los vinos por variedades, por orígenes o por similares técnicas de elaboración.

ARTÍCULO VIII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO

1. Al inicio de cada sesión y grupo de vinos se realizará una autocalibración del jurado por medio de la cata de una muestra representativa de la categoría. Se hallará la media, la mediana y la desviación típica para que los catadores que han otorgado el máximo y el mínimo cómputo expongan ante el resto del panel de cata sus razones y cada catador tienda a converger con el criterio del grupo.



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

2. Cada miembro del jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando objetivamente la casilla de evaluación adecuada. El no completar todas las casillas llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
3. El presidente del concurso podrá reunir al jurado para una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones con el fin de reducir la dispersión de las valoraciones.
4. Todos los datos serán verificados y tratados informáticamente antes de la publicación de los resultados, eliminando los valores extremos que se salgan del intervalo típico y distorsionen la media.

ARTÍCULO IX.- FICHA DE CATA

Para la evaluación de los vinos presentados al concurso se utilizará la ficha de 100 puntos de la Organización Internacional del Vino (OIV) y se observarán sus normas de aplicación.

ARTÍCULO X.- TEMPERATURA DE CATA

1. Como norma general, los vinos se conservarán previamente a las siguientes temperaturas aproximadas para su servicio:
 - Vinos blancos y rosados: 10-12°C.
 - Vinos tintos: 15-18 °C.
 - Vinos espumosos: 8-10°C.
 - Vinos generosos secos de crianza bajo velo: 7-9°C.
 - Vinos generosos secos, generosos de licor y dulces naturales: 12-14°C.
 - Vinhos generosos y otros vinos dulces: 6-18°C, en función de su complejidad.
2. Los miembros del jurado deberán exigir la modificación de las condiciones de conservación de los vinos previas a su cata en el caso de que éstas no sean adecuadas para su análisis sensorial.



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

ARTÍCULO XI.- DISTINCIONES Y ACREDITACIONES

1. El número de distinciones atribuidas cumple con lo previsto en los términos de la legislación en vigor para concursos internacionales.
2. Se podrán otorgar, dentro de cada una de las distintas categorías del concurso, las siguientes distinciones que serán públicas con su respectiva puntuación:

- **GRAN ARRIBE DE ORO:** Premio único entre todos los vinos del concurso, al vino que mayor puntuación haya obtenido de todas las categorías y siempre que esté por encima de 94 puntos.
- **ARRIBE DE ORO:** A todos los vinos de cada categoría con al menos 90 puntos.
- **ARRIBE DE PLATA:** A todos los vinos de cada categoría que hayan recibido más de 85 puntos y menos de 90 puntos.
- **PREMIO ESPECIAL ARRIBE 2015 COMO DISEÑO E IMAGEN CORPORATIVA:** En esta última categoría participarán todos los vinos presentados al concurso mediante la valoración de la botella y etiqueta. Se procederá de la siguiente forma:

Una vez se tengan las valoraciones otorgadas por los catadores en cada categoría, se procederá a mostrar las botellas, donde se puntuará de 1 a 100 la imagen y diseño de las botellas y etiquetas, de modo que la que tenga mayor puntuación por parte del jurado de cata, obtendrá la mención de **PREMIO ESPECIAL ARRIBE 2015 COMO MEJOR DISEÑO E IMAGEN CORPORATIVA 2015**. Llegado el caso puede considerarse el premio desierto.

Las marcas premiadas tendrán derecho a exhibir en las botellas y en su material publicitario el logotipo Premio Arribe recibido.

Las bodegas con vinos premiados se comprometen a enviar una caja de 6 muestras del vino premiado a la organización, Asociación Vinduero-Vindouro, (con los portes pagados), para emplearlas en la entrega de galardones y en la difusión de los premios, teniendo en cuenta que al menos en varias ciudades de España y Portugal se realizan distintos actos promocionales de todos los vinos premiados, así como actos en medios de comunicación. A mayores se comprometen a enviar material publicitario que se considere oportuno para la cata, reportaje, difusión y celebración de la entrega de los premios, que se realizará en otro acto notificado con antelación para que puedan asistir todos los participantes.

3. Los vinos premiados serán conocidos el 24 de agosto de 2015.
4. La gala de entrega de Premios Arribe 2015, será el 8 de noviembre de 2015 en Trabanca- Salamanca.



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

ANEXO I- RESUMEN DE CÓMO INSCRIBIRSE

1. COMPLETE LA FICHA DE INSCRIPCIÓN

Rellene on line la ficha de inscripción con los datos de la bodega y de los vinos inscritos en Premios Arribe 2015, en la página www.premiosvinduero.com, adjuntado la siguiente documentación:

- **Copia de justificante de pago de inscripción.**
- **Ficha técnica de la cata del vino.**
- **Imagen de la etiqueta del vino o de la botella vestida con la etiqueta.**

2. ENVÍO DE LAS MUESTRAS DE VINO

Por cada muestra de vino, el participante debe enviar 4 botellas de 0,75 litros debidamente etiquetadas y precintadas a:

Premios Arribe 2015
Restaurante La Retoñera de Arribes
(Asociación Vinduero-Vindouro)
Carretera de Villarino s/n.
37173 Trabanca (Salamanca)
España

Le rogamos que cuando nos envíe las muestras, ponga en el remitente del paquete el nombre de la bodega tal y como consta en la ficha de inscripción en los Premios Arribe.

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

LA FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL DÍA 24 DE JULIO DE 2015, a las 19.00 horas.

3. COSTES DE INSCRIPCIÓN

Los derechos de inscripción serán de **20 €** por cada muestra presentada, entendiéndose cada **muestra como 4 botellas de un mismo tipo de vino** (dependiendo del formato presentado 0,5-0,75-1,5 l.).



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

4. PAGO DE INSCRIPCIÓN

El pago de inscripción se realizará mediante una transferencia bancaria dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

CAJA ESPAÑA DUERO, I.B.A.N: ES31 2104 0041 3891 4955 8980

BIC: CSSOES2S

Transferencia realizada desde Portugal:

CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 0001 8553 6309 0

BIC: CGDIPTPL

(Como concepto de la transferencia debe figurar "Premios Arribe 2015 y nombre del participante")

No se reembolsará la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío.

5. CONSULTAS SOBRE LA INSCRIPCIÓN Y MUESTRAS

Para cualquier consulta o aclaración:

M^a Carmen Pacho Paulo/ Amelia García Leyte (Coordinadoras Premios Arribe)

Email: info@premiosvinduero.com

Teléfono: (+34) 923 141 4 09 ext. 22 / Fax: (+34) 923 090 433



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS PREMIOS ARRIBE 2015

ANEXO II- CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS POR CATEGORÍAS

Las categorías que se establecen para los vinos a concurso son las siguientes:

CATEGORÍA I: VINOS ESPUMOSOS, CAVA

CATEGORÍA II: VINOS BLANCOS SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA

CATEGORÍA III: VINOS BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA

- En esta categoría están incluidos los vinos blancos fermentados y envejecidos en bodega.

CATEGORÍA IV: VINOS ROSADOS

- Dentro de esta categoría se incluyen los rosados de la cosecha actual, así como rosados de añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas y rosados fermentados o envejecidos en bodega.

CATEGORÍA V: VINOS TINTOS SIN ENVEJECIMIENTO

CATEGORÍA VI: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA INFERIOR A 6 MESES

CATEGORÍA VII: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA DE 6 A 14 MESES

CATEGORÍA VIII: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA SUPERIOR A 14 MESES

CATEGORÍA IX: VINOS DE LICOR, GENEROSOS Y DULCES

- Dentro de esta categoría están se incluyen los siguientes vinos:
 - ✓ **Vinos generosos secos.**
 - ✓ **Vinos generosos de licor.**
 - ✓ **Vinhos generosos.** La mención *vinho generoso* es un término tradicional, según la



XI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS

PREMIOS ARRIBE 2015

normativa comunitaria, exclusiva de vinos portugueses de las DOP Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos

- ✓ **Vinos dulces naturales / vinho doce natural.** Las menciones ***vino dulce natural***, y ***vinho doce natural***, son términos tradicionales aplicables a determinadas DOP de España y Portugal.
- ✓ Otros vinos dulces: ***vinos de uva pasificada***, y ***vinos de uva sobremadura o naturalmente dulces***.