

Premios MONO VINO 2019



Concurso Nacional de Calidad de Vinos Elaborados mayoritariamente con una variedad de uva

El Aula Abierta del Vino convoca la sexta edición de los PREMIOS MONO VINO, Concurso Nacional de Calidad de vinos elaborados con una sola variedad de uva. Este Concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, Wine & Beer Action Marketing y el reconocimiento de la AEPEV y el CIRCULO DEL VINO, Red Social del Vino en Internet.

Los PREMIOS MONO VINO tendrán lugar el 25 de Enero de 2019 en Madrid.

El Aula Abierta del Vino persigue con estos PREMIOS MONO VINO los siguientes objetivos:

- Poner en valor la pluralidad frutícola del viñedo español.
- Presentar al mundo la riqueza de los vinos monovarietales de España, para un mayor reconocimiento.
- Presentar al mercado vinos que resaltan el carácter individual de cada viñedo y ayudan a conocer mejor sabores y características del vino producido.
- Mostrar su apoyo a todas las iniciativas para el desarrollo del mercado del vino.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia de vinos realizados con una sola variedad de uva.
- 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
- Reunir a expertos catadores de nuevos establecimientos, distribuidores, importadores, exportadores o prescriptores que atienden a públicos que se incorporan al consumo del vino.
- Crear un Ranking de los mejores MONOVARIETALES de España, para difundir esta información en todo el Mundo a través de cuantos medios de comunicación estén a nuestro alcance.
- Publicar los resultados de las catas en la página www.sinmalauva.es, Guía de Vinos de España, a editar en otoño de 2019.
- Estimular la participación de nuevas generaciones en todas las áreas de las empresas vitivinícolas.
- Promover el vino entre nuevos segmentos de mercado que están abiertos a nuevos productos.
- Difundir entre todos los medios posibles la aparición de vinos alternativos y dirigidos a fomentar la afición por la viticultura y el disfrute del VINO.

REGLAMENTO DEL VI CONCURSO NACIONAL PREMIOS MONO VINO Edición 2019

Artículo 1.- Ámbito del Concurso

El ámbito del Concurso comprende:

- los vinos elaborados principalmente con una variedad de uvas y normalmente llamados MONOVARIETALES y pertenecientes a una Denominación de Origen Protegida, a una indicación geográfica o que estén certificados como “Vino Varietal”.
- *Las bodegas deberán enviar junto a la Ficha de Inscripción, certificado o declaración jurada de que los vinos están elaborados con una variedad de uva.*

La participación está restringida a vinos que indiquen su variedad en el etiquetado, y según la normativa vigente, vinos pertenecientes a una Denominación de Origen Protegida, a una indicación geográfica o que estén certificados como “Vino Varietal”.

Se estimula la participación de Vinos de toda España, con el objetivo de hacerlos más presentes en el mercado español y también en el MUNDO, 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.

CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 2.- NACIONAL

Los Premios MONO VINO 2019 tienen carácter nacional, por lo que la Organización cursará invitación a productores vinícolas de toda España, 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

Artículo 3.- Categorías de vinos que pueden concurrir

Todos los vinos presentados concurrirán en una sola cata, con los mismos criterios generales y que se muestran indicadas en el ANEXO 1.

Artículo 4.- Cuota de inscripción

Puede elegir cualquiera de las formulas siguientes:

INDIVIDUAL: La cuota de inscripción es de 85 € + IVA por vino presentado (102,85 €).

DOBLE: La cuota de inscripción es de 120 € + IVA, incluye dos vinos de la misma bodega (145,20 €).

FORMULA DESCUENTO: Por Bodega presentada. La cuota es de 160 € + IVA (193,60 €), permite hasta 5 vinos de la misma bodega.

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 Ficha de Inscripción (Anexo 2) 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 1.
- Variedades de uva y porcentaje.
- 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 18 de Enero de 2019, en el domicilio del Concurso.

Premios Mono Vino

MAIL BOXES ETC

Plaza de Almagro, 1

28770 Colmenar Viejo, Madrid

Teléfono + 34 91 293 89 30

Fax: + 34 91 293 89 32. e-mail: info@concursosdevino.com

Se ha establecido un procedimiento logístico para facilitar la participación de bodegas de todo el mundo. Todas las bodegas que quieran participar en Magnum 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 España península, 35 euros en España islas, 50 euros en el resto de Europa y 150 euros en el resto del mundo.**

Artículo 5.1.- Muestras

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 18 de Enero de 2019, y estarán constituidas **por 3 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 2. En caso de inscripciones online no será necesario.
- Certificado o declaración jurada de la variedad con la que están elaborados los vinos que se presentan.
- 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 D. Ernesto Gallud, Secretario General 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).

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 y Distribuidores de vino, Importadores, Comerciales y Comerciantes de Vino, 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.- Las sesiones de cata serán por varietales
- 3.- Los jurados serán informados de qué variedad catarán en cada sesión, con el fin de que puedan valorar lo más característico de cada variedad.
- 4.- Los jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 5.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 6.- 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.
- 7.- 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

Los mismos varietales serán catados por los mismos jurados según distribución del Director del Concurso. La presentación de las muestras a los jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

1. Variedades de predominancia en vino Espumosos
2. Variedades de predominancia en vino Blancos
3. Variedades de predominancia en vino Rosados
4. Variedades de predominancia en vino Tintos

5. Variedades de predominancia en 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° 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 25 de Enero 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 30 % del total de muestras presentadas al Concurso, ni tampoco se superará este 30 % 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”.

Si se presentan 10 o más muestras del mismo varietal, se podrán crear una categoría de premio específico de dicha variedad, o bien de su zona de producción.

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 el 25 ó 26 de Enero de 2019.

El Concurso tiene una asignación económica en premios valorada en 5.000 euros

LOS DIEZ VINOS CON MEJOR PUNTUACIÓN DEL CONCURSO RECIBIRÁN UN BONO DE 500 EUROS (válido para participar en el Salón VINORO de primavera en España o en China).

ALAMESA divulgará los vinos premiados.

Los vinos ganadores de medallas podrán incluirse en la colección de vinos ganadores de medallas que se presentan en primavera a las Asociaciones de Comerciantes y Distribuidores de Vino del Sur de CHINA.

Los ganadores solo deberán hacer llegar la mercancía hasta Asia.

Artículo 12.- 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 la etiqueta que certifica 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 13. – Conformidad con el Reglamento

La Ficha de Inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos Premios MONOVINO 2019, lleva implícita por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

ANEXO 1

PREMIOS MONO VINO 2019

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 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