



Concurso de Calidad de Vinos con intervención de mujer

Alamesa, Wine & Beer Action Marketing convoca los **PREMIOS VINO y MUJER 2019**, Concurso de Calidad de vinos con intervención de mujer. Este Concurso se desarrollará con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), y con la asistencia de la AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino).

Los PREMIOS VINO y MUJER 2019 tendrán lugar la primera semana de Mayo de 2019.

ALAMESA persigue con estos PREMIOS VINO y MUJER los siguientes objetivos:

- Otorgar la importancia que merecen las Mujeres profesionales del Vino y las consumidoras de todo el Mundo para evitar discriminación o desigualdades, entendiendo que el vino y su nobleza están por encima de múltiples prejuicios.
- Mostrar su apoyo a todas las mujeres que desarrollan su actividad en este mercado, de importancia mundial.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia femenina que existe tras muchas marcas.
- 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.
- Estimular la mejora en todas las facetas del vino.
- Reunir a mujeres profesionales del vino, para hacer presente y latente su gran ayuda a este sector.
- Reunir a catadoras de prestigio y aficionadas de España para fomentar el contacto profesional, y en su caso proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la participación de la mujer en todas las áreas de las empresas vitivinícolas.

REGLAMENTO DEL XII CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS VINO y MUJER Edición 2019

Artículo 1.– Ámbito del Concurso

Se tendrán en cuenta un ámbito General y una disposición especial para el PREMIO ESPECIAL a Vinos de Mujer.

No se limita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

El ámbito General del Concurso comprende los vinos que se comercializan embotellados y amparados por organismos reconocidos por los países donde se hayan producido.

El ámbito ESPECIAL reconoce a los vinos en cuya elaboración o comercialización haya intervenido la mujer al menos en igualdad con el hombre.

La paridad de género se tendrá en cuenta para puestos de importancia o influencia, y se requerirá en alguno de los apartados siguientes:

- 1) Administración de la empresa
- 2) Dirección Producción (Enología)
- 3) Dirección Financiera, Comercial o Marketing

Para participar en el Premios Especial, junto a la Ficha de Inscripción habrá de adjuntarse Certificado o Declaración Jurada de las mujeres que otorgan la condición de candidato a participar en el Concurso.

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.– Internacional

Los Premios VINO y MUJER 2019 tienen carácter internacional, para el reconocimiento internacional de los valores perseguidos por el certamen, permitiendo la figura de diferentes comisarios internacionales 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

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

Artículo 4.– Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es de 121 euros, impuestos incluidos, por la primera muestra de vino, y de 84,70 euros, impuestos incluidos, por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.
Domicilio: Sector Descubridores, 15
28760 - Tres Cantos
Madrid, España

Cuenta en Bankia
CCC: 2038 2457 31 6000582080
IBAN ES35 2038 2457 3160 0058 2080
BIC Code: CAHMESMMXXX

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.

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 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
- País de Origen
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el Anexo I
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas
- Contenido en azúcares (g/l)
- Las Fichas de Inscripción debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción deberán presentarse por fax o correo electrónico antes de las 14 horas del día 1 de Mayo de 2019, en el domicilio del Concurso.

ALAMESA - Premios VINO y MUJER 2019
MAIL BOXES ETC.
Plaza de Almagro, nº 1
28770 - Colmenar Viejo, Madrid
Teléfono: + 34 91 293 89 30
E-mail: vinoymujer@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 Vino y Mujer 2019 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 1 de Mayo 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 II
- Certificado o Declaración jurada de cumplir el requisito de participación de la mujer (sólo en caso de concurrir al ámbito ESPECIAL)
- Justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción

En caso de haberse inscrito y pagado a través del formulario ONLINE, sólo habrá que adjuntar a las muestras el Certificado o Declaración Jurada si es 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 constituida por:

- El Presidente del Concurso será D. Ernesto Gallud, Director General de la AEPEV
- La Directora del Concurso será **D^a. Julia del Castillo**, Enóloga y Profesora de la Escuela de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid

La OIV podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial.

Artículo 7.– Directora del Concurso

La Directora 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 de la OIV, en particular la correspondiente a Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Artículo 8.– Desarrollo del Concurso

Relativo a la Directora del Concurso

La Directora 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 mujeres.** Todos los miembros del Jurado dispondrán de alta capacidad técnica, serán Expertas en Análisis Sensorial de Vinos, Enólogas, Sumilleres o Periodistas. Las personas que demuestran una Alta Calificación en el campo del Vino también podrán ser incorporadas al Jurado por la Organización o a decisión de su Directora
- 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. El Organizador deberá asegurarse de que ninguna persona que tenga una relación comercial con la muestra presentada pueda ser miembro del Jurado
- 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

- La Directora del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones
- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso
- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso
- 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.
- Durante 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. Espumosos
2. Blancos
3. Rosados
4. Tintos
5. Vinos 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: 15 – 18 °C
- Vinos Especiales Secos: 8 – 10 °C
- Vinos Especiales Dulces: 10 – 14 °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 la primera semana de Mayo en MADRID.

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

- GRAN DIAMANTE al menos 92 puntos, equivalente a GRAN ORO
- DIAMANTE al menos 85 puntos, equivalente a ORO
- RUBÍ al menos 82 puntos, equivalente a PLATA
- ESMERALDA al menos 80 puntos, equivalente a BRONCE

Los Vinos elaborados por mujer no serán discriminados en su cata, realizándose ésta en la secuencia y orden general.

Una vez evaluados y puntuados, se creará un medallero especial y diferenciado en el que se incluirá a LOS MEJORES VINOS DEL MUNDO ELABORADOS POR MUJER.

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.

Las distinciones, en cada una de las categorías, consistirán en un diploma.

La Organización entregará 10 bonos de 500 euros a los 10 vinos más votados para invertir en el Salón VINORO 2019, y asignará otros 5.000 euros para la promoción de los vinos ganadores en presentaciones a realizar en Terceros Países.

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.

Toda la información relativa al Concurso se hará pública en la web www.concursosdevino.com

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.

La Organización del Concurso está alcanzando acuerdos con importantes cadenas de distribución para que se hagan eco del Concurso, y más concretamente para que realicen ofertas en sus centros con los VINOS GANADORES.

Artículo 13.– Conformidad con el Reglamento

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos Premios VINO y MUJER 2019, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

ANEXO I

PREMIOS VINO y MUJER 2019

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Blancos
 - 1.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (I-A)¹
 - 1.2. Vinos de aguja (I-B)
 - 1.3. Vinos espumosos (I-C)
2. Vinos Rosados
 - 2.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (II-A)
 - 2.2. Vinos de aguja (II-B)
 - 2.3. Vinos espumosos (II-C)
3. Vinos Tintos
 - 3.1. Vinos tranquilos jóvenes (III-A)
 - 3.2. Vinos con crianza en barrica (III-A)
 - 3.3. Vinos de aguja (III-B)
 - 3.4. Vinos espumosos (III-C)
4. Vinos Variedades Aromáticas
 - 4.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (IV-A)
 - 4.2. Vinos de aguja (IV-B)
 - 4.3. Vinos espumosos (IV-C)
5. Vinos Generosos (Bajo velo)
 - 5.1. Vinos con hasta 4 g/l de azúcares (V-A)
 - 5.2. Vinos con entre 4,1 y 20 g/l de azúcares (V-B)
 - 5.3. Vinos con más de 20 g/l de azúcares (V-C)
6. Vinos Naturalmente Dulces (VI)
7. Vinos de Licor (VII)

¹ Código OIV según la norma 332A-2009 para los Concursos Internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola.