



# Concurso Internacional de Calidad de Vinos De venta en Alta Restauración, Supermercados y Tiendas especializadas

**Concursosdevino.com** y **ALAMESA** convocan la Tercera Edición de **VINO SUPREMUM**, Concurso Internacional de Calidad de vinos con presencia en la Alta Restauración, Supermercados (secciones específicas) y Tiendas especializadas (incluidas las de Internet) con destino final de consumo en el hogar o regalo. Este Concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa Wine & Beer Action Marketing y de la web **CONCURSOSDEVINO.COM**, primera web de referencia en información de Concursos de Vino.

El Concurso **VINO SUPREMUM** tendrá lugar el 24 de Octubre en Cambridge Soho Club, Madrid.

Los organizadores persiguen con este Concurso **VINO SUPREMUM 2019** los siguientes objetivos:

- Teniendo en cuenta que más de la mitad del vino que se compra se hace por botellas, para consumo en privado, es importante valorar aspectos de calidad y de apariencia exterior y precio.
- Reconocer aquellos vinos que ofrecen particularidades muy importantes que les diferencian. Vinos que pretenden posicionarse como especiales.
- Vinos Excelentes son equivalentes a los destilados “PREMIUM”.
- Ser plataforma de lanzamiento para todos aquellos vinos que quieran hacerse presentes a los consumidores que disfrutan del vino, por todos los valores sustanciales a la distinción, éxito y moda, sin limitación geográfica.
- Incentivar la promoción de la imagen y presentación comercial de las botellas de vino.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia de nuevas marcas, nuevos envases y propuestas comerciales encaminadas a dotar de más prestigio al vino, obviando que a mayor inversión en calidad, mayor precio.
- Continuar contribuyendo a la difusión del conocimiento, disfrute y del consumo razonable del vino, que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal.
- Poner en valor y calificar la imagen y el precio de la botella, como factores determinantes en la elección y por tanto el posterior consumo del vino.
- Promover el vino internacional en los lineales, para poner a disposición de los compradores la mayor oferta posible de la bebida más vendida en el Mundo.
- Difundir entre todos los medios posibles los mejores vinos que se pueden comprar en establecimientos de alta restauración, alimentación o tiendas especializadas.

# REGLAMENTO DEL III CONCURSO INTERNACIONAL VINO SUPREMUM

## Edición 2019

### Artículo 1.- Ámbito del Concurso

El ámbito del Concurso comprende:

- Los vinos que se comercializan en establecimientos de Alta Restauración, Alimentación (secciones especializadas) y Tiendas especializadas, es decir, que se venden por botellas para su consumo en lugar distinto al de la venta.
- Vinos cuyo PVP sea igual o superior a 10 euros.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia. Se estimula la participación de Vinos de todo el Mundo, con el objetivo de hacerlos más presentes en el mercado español.

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

**El Concurso VINO SUPREMUM 2019** tiene vocación y carácter internacional, permitiendo la figura de diferentes comisarios internacionales para que puedan tener acceso a todos los datos y sistemas de organización y funcionamiento del Certamen.

### 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 por cada una de las muestras adicionales presentadas por 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 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.

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.
- Las Fichas de Inscripción debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción deberán remitirse por correo electrónico antes de las 14 horas del día 18 de Octubre de 2019, a la dirección mail [info@concursosdevino.com](mailto:info@concursosdevino.com)

En su defecto pueden enviarse físicamente a:

ALAMESA, S.L. - Concurso VINO SUPREMUM 2019  
MAIL BOXES ETC.  
Plaza de Almagro, 1  
28770 - Colmenar Viejo  
Madrid  
Teléfono + 34 91 293 89 30  
e-mail: [info@concursosdevino.com](mailto:info@concursosdevino.com)

### Artículo 5.1.- Muestras

Las muestras de cada vino deberán enviarse al domicilio del Concurso, antes de las 14 horas del día 18 de Octubre 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 (Si la inscripción se realiza EN LÍNEA no es necesario enviar este documento).
- El 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 constituida 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 destacada carrera en la elaboración, selección y oferta de vinos, pudiendo ser enólogo, sumiller, o profesor de escuelas de sumillería o formación enológica.

## Artículo 7. - Director del Concurso

El Director/a 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.

Una vez catados los vinos y puntuados en sus características organolépticas, se descubrirá el vino para puntuar su presentación y se hará público su precio, que también será puntuado.

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 secos 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 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 24 de Octubre, en Cambridge Soho Club, 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 que se les 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.

Los 10 Vinos más puntuados del concurso recibirán un bono valorado en 500 euros para participar en VINORO Otoño 2020 en el Hotel Miguel Ángel de Madrid.

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.

## **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 anuncien haber alcanzado alguna de las distinciones mencionadas.

### **Artículo 13. – Conformidad con el Reglamento**

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en este Concurso Internacional **VINO SUPREMUM 2019**, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

# ANEXO I

## CONCURSO VINO SUPREMUM 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 y Dulces
  - 5.1. Secos
  - 5.2. Dulces

### OTRAS CLASIFICACIONES

- A- Vinos entre 10 y 20 euros
- B- Vinos entre 21 y 35 euros
- C- Vinos de más de 36 euros