



## Concurso de Calidad de Vinos en formato MAGNUM

ALAMESA y CONCURSOSDEVINO.COM convocan los PREMIOS INTERNACIONALES MAGNUM 2019, Concurso Internacional de Calidad de vinos en formato Magnum. Este concurso se desarrollará con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), y con la asistencia de Alamesa, S.L. Wine & Beer Action Marketing.

El Concurso de Vinos PREMIOS MAGNUM 2019 tendrá lugar el 29 de Noviembre de 2019.

Se persiguen con estos PREMIOS INTERNACIONALES MAGNUM 2019 los siguientes objetivos:

- Promover el consumo mundial del vino en grupo y de forma responsable a través de un formato que mejora sensiblemente la calidad del vino.
- Poner en valor un formato que proporciona múltiples ventajas al vino y su disfrute.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia de este formato, que existe en 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.
- Favorecer el mercado del vino con el desarrollo de una campaña de comunicación a favor del formato Magnum.
- Mantener el compromiso de CONCURSOSDEVINO de contribuir al conocimiento y disfrute de los vinos por parte de los aficionados.
- Reunir a bodegueros y aficionados del vino, para hacer presente y latente su gran ayuda a este sector.
- Reunir a catadores de prestigio y aficionados de todo el Mundo 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 presencia del formato Magnum en todas las áreas de la distribución.

# REGLAMENTO DEL XI CONCURSO PREMIOS MAGNUM Edición 2019

## Artículo 1.- Ámbito del Concurso

El ámbito del Concurso comprende los vinos que se comercializan en formato MAGNUM.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

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 Internacionales Magnum 2019** tienen carácter internacional, 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 115 euros por la primera muestra de vino, y de 85 euros por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. Los vinos españoles serán incrementados con el IVA vigente (21 %). La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

Bankia

CCC: 2038 2457 31 6000582080 IBAN: ES35 2038 2457 3160 0058 2080

COD BIC SWIFT: 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.

Concursosdevino.com 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 que lo indique su etiquetado.
- 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 22 de Noviembre de 2019, en el centro de administración de muestras:

Premios MAGNUM 2019 - MAIL BOXES ETC

Plaza de Almagro, 1

28770 Colmenar Viejo

Madrid

Teléfono + 34 91 846 90 37

Teléfono + 34 91 293 89 30

e-mail: [info@concursosdevino.com](mailto: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 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 y 50 euros en el resto de la Unión Europea.**

## Artículo 6.- Muestras

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 22 de Noviembre de 2019, y estarán constituidas **por 2 botellas de 1'5 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.
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

## Artículo 7. – 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, de acuerdo con este Reglamento.

El Comité Director estará constituido por:

- El Presidente del Concurso será el Director del Círculo del Vino y Secretario General de la AEPEV, D. Ernesto Gallud.
- **La Directora del Concurso será D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Isabel Mijares**, enólogo, especialista en análisis sensorial, miembro de número de la Real Academia de Gastronomía y jurado frecuente en concursos internacionales de vinos.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) estará representada a través de un Comisario Internacional.

## Artículo 8. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados.

El Director del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.

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 9. - 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 Periodistas 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 10. - 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.- 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 secos a los cuales puede agregarse una serie de 10 muestras de otras categorías.

## **Artículo 11. - 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, y envejecidos: 14 – 16° C
- Vinos de licor: 14 – 16° C

## **Artículo 12. - 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 29 de Noviembre de 2019, en Madrid.

Al inicio de las sesiones de cata de las categorías de vino (con más de 20 muestras), se celebrará una puesta en boca (cata comentada) como forma de calibración de criterios a juzgar.

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 82 – 84 puntos
- Bronce 80 – 81 puntos

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 30 % del total de muestras presentadas al Concurso, ni tampoco se superará el 30 % 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.

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, comercialización y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.

Las contramuestras de los vinos participantes serán ofrecidas en una cata-degustación popular a celebrar el 29 de Noviembre de 2019.

**ALAMESA divulgará los vinos premiados.**

**Los vinos ganadores de premio dispondrán de un espacio publicitario en [WWW.CONCURSOSDEVINO.COM](http://WWW.CONCURSOSDEVINO.COM) sin ningún coste.**

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

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

# ANEXO I

## PREMIOS INTERNACIONALES MAGNUM 2019

### CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Blancos
  - 1.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (I-A)<sup>1</sup>
  - 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 a 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)

---

<sup>1</sup> Código OIV según la norma 332A-2009 para los concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola.