

Premios Ecovino 2022

Reglamento del Certamen Internacional de Vinos Ecológicos - XIII Edición

ARTICULO 1 ■ OBJETIVOS La Cata-Concurso internacional PREMIOS ECOVINO tiene como finalidad:

- Promocionar la elaboración de vinos ecológicos, manteniendo y activando la producción de vinos de gran calidad, potenciando el cuidado del medio ambiente y el respeto por la naturaleza.
- Dar a conocer la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes, promoviendo un consumo ecológico (también denominado biológico u orgánico) y responsable.
- Hacer más visibles los vinos, mostos y vinagres ecológicos de todo el mundo.
- Estimular la mejora de la producción enológica, para alcanzar los mayores niveles de calidad organoléptica, sanitaria, social y medioambiental.

ARTICULO 2 ■ ÁMBITO Y CATEGORÍAS DE LOS VINOS PARTICIPANTES Podrán participar **vinos** de todo el mundo procedentes de uva ecológica y elaborados conforme a la normativa europea sobre producción ecológica o normativa equivalente de países no comunitarios y certificados por autoridades u organismos de control reconocidos por las mencionadas normativas. No se admitirán a concurso vinos en transición a ecológico; deberán contar con la certificación definitiva. Los vinos deberán ser productos comerciales presentes en los canales habituales de ventas y consumo, estando embotellados, con su etiquetado definitivo conforme a la normativa antes referida, antes de la celebración de la cata técnica. En esta edición se admitirán también **sangrías, mostos y vinagres certificados ecológicos**, para los que se establecerá una categoría especial, dentro de una sección diferenciada. Las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por categorías, que serán las siguientes:

Categoría 1: BLANCOS SIN CONTACTO CON MADERA

(Por mínimo que sea el contacto en cualquier fase del proceso)

Categoría 2: BLANCOS EN CONTACTO CON MADERA

Categoría 3: ROSADOS

Categoría 4: TINTOS SIN CONTACTO CON MADERA

Categoría 5: TINTOS EN CONTACTO CON MADERA

(Por mínimo que sea el contacto en cualquier fase del proceso)

Categoría 6: ESPUMOSOS Y DE AGUJA

Categoría 7: DULCES Y SEMIDULCES

Categoría 8: GENEROSOS

Categoría 9: VERMÚS Y AROMATIZADOS

Categoría 10: SANGRÍAS

Categoría 11: MOSTOS

Categoría 12: VINAGRES

ARTICULO 3 ■ INSCRIPCIÓN, ENVÍO Y CONTROL DE LAS MUESTRAS Cada entidad concursante deberá cumplimentar la Ficha de Inscripción, a través del **formulario online** disponible en www.premiosecovino.com. Se enviarán 6 botellas de 0,75 litros de cada

vino inscrito y **4 en el caso de sangrías, mostos y vinagres**. Si las botellas fueran de 0,5 litros, se enviarán 8 y 4 envases, respectivamente.

Además, se remitirá **por email a promo@premiosecovino.com** una copia del certificado de conformidad en vigor (del organismo de control ecológico), así como las fichas de cata correspondientes, si las hubiere. No es necesario incluir la documentación en las cajas.

FECHAS DIFERENCIADAS

PLAZO DE INSCRIPCIÓN Y ABONO DE TASAS: del 1 de febrero al 15 de marzo.

(La inscripción deberá realizarse solo a través del formulario online en premiosecovino.com)

PLAZO DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS: entre el 1 de marzo y el 25 de marzo.

Las muestras deberán enviarse (a portes pagados) a:

PREMIOS ECOVINO

COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA.

C/ Madre de Dios, 53 (acceso al muelle de carga por Paseo del Prior)

26006 Logroño, La Rioja, España

Teléfono: +34 941 299 600

Las cajas deberán indicar en su exterior con letra bien legible el nombre, añada y la categoría del vino que contienen (solo el nombre de la sangría, mosto o del vinagre en su caso, especificando que se trata de dicho producto). Por coherencia medioambiental, se agradecen cajas de cartón reforzado y exentas de poliestirenos u otros materiales plásticos.

IMPORTANTE:

Toda la documentación (resguardo de transferencia de tasas, certificado ecológico de los vinos con mención expresa de las marcas presentadas a concurso y fichas de cata, si las hubiere) **se remitirán por correo electrónico a promo@premiosecovino.com y NO se incluirán en papel junto a las muestras.**

Las muestras remitidas con posterioridad a la fecha señalada, salvo prórroga expresa por parte de la organización, no serán admitidas a concurso. La falsedad e incluso la omisión de alguno de los datos de dicha ficha podrán originar la descalificación de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier galardón que hubiera podido obtener. El remitente de las muestras no admitidas podrá solicitar la devolución a origen de las mismas, con gastos a su cargo, en el plazo máximo de seis días tras la celebración del concurso. El Secretario General del Concurso adoptará el sistema de control para las muestras participantes que garantice su conservación en las condiciones adecuadas.

ARTICULO 4 ■ CUOTA DE INSCRIPCIÓN La cuota de inscripción es de **66,55€ (21% IVA incluido)** por cada uno de los tres primeros vinos presentados y de solo **24,20€ (IVA incluido)** para el cuarto y cada uno de los siguientes vinos presentados por la misma bodega y se hará efectiva en la cuenta de "Cultura Permanente" número **ES45 1491 0001 2120 6152 3029** (Swift code [BIC] for TRIODOS BANK: TRIOESMMXXX) **antes del 15 de marzo de 2021**. Ejemplo: 7 vinos diferentes → $66,55 \times 3 + 24,20 \times 4 = 296,45\text{€}$.

En el caso de sangrías, mostos y vinagres, la cuota será de solo 24,20€ por cada referencia en esta edición.

Todos los participantes recibirán factura justificativa de las tasas concursales.

En esta edición, la presentación de candidaturas al **Premio a la Excelencia Medioambiental** estará exenta de tasas y deberá realizarse a través de correo electrónico, presentando documentación debidamente justificada que promueva la obtención del galardón. La organización de Ecovino podrá solicitar más detalles a los proyectos candidatos, así como visitar las instalaciones para realizar las comprobaciones oportunas, si lo considerase oportuno.

ARTICULO 5 ■ ÓRGANOS DE GOBIERNO DE LA CATA-CONCURSO El Comité Organizador de los Premios Ecovino 2022 designa como

Presidente de Jurado a **D. Antonio Palacios García**; y como Secretario General del Concurso a **D. Iñigo Crespo Mangado**.

Ellos asegurarán el cumplimiento de las normas del presente Reglamento y velarán por el **riguroso anonimato de las muestras**.

ARTICULO 6 ■ JURADO El Jurado estará compuesto por catadores expertos en análisis sensorial de vinos que cumplimentarán con rigor las fichas de cata y respetarán el anonimato de las muestras. Las decisiones adoptadas por el Jurado serán inapelables.

ARTICULO 7 ■ PROCEDIMIENTO DE LA CATA Los vinos, vermús, sangrías, mostos y vinagres se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas, en función de las características declaradas en las Fichas de Inscripción. Las botellas, desprovistas de corcho y cápsula, se presentarán ante los catadores en el interior de un envoltorio opaco que disimule su forma y que impida identificar cualquier elemento de etiquetado (**cata ciega estricta**). Los vinos se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará a cada muestra.

ARTICULO 8 ■ VALORACIÓN DE LOS VINOS Y ATRIBUCIÓN DE PREMIOS Las pruebas de valoración se realizarán en el Complejo Científico-Tecnológico de la Universidad de La Rioja (CCT-UR). Los jueces de cata estarán organizados en equipos de al menos cinco catadores. Cada equipo de jueces catará un máximo de 50 vinos por día distribuidos según categorías. En primera sesión se valorarán todos los vinos presentados para otorgar las puntuaciones y designar los galardones, hasta un límite máximo del 35% de las muestras participantes, siempre que sus puntuaciones alcancen un mínimo de 88 puntos para el Ecovino de Oro y 82 puntos para el Ecovino de Plata. En caso necesario, los vinos mejor valorados de cada categoría serán catados de nuevo en segunda sesión, con el único fin de decidir los Grandes Ecovinos de Oro de cada categoría, que podrán dejarse desiertos. También podrán concederse dichas medallas en base a una puntuación determinada, siempre superior a 90 puntos.

El Jurado podrá otorgar también un premio especial al mejor clasificado “**sin sulfitos añadidos**”, con un contenido total de anhídrido sulfuroso inferior a 10 mg/l. También podrá concederse una mención especial al **diseño más ecológico**, teniendo en consideración el gramaje del vidrio de la botella, el tipo de corcho y cápsula y, en general, todo lo relativo a etiquetado, envase, embalaje y diseño de producto. Además, la organización de los Premios Ecovino podrá conceder un Premio a la “**Excelencia Medioambiental**”, que será otorgado en su caso a una persona o empresa del sector cuya candidatura sea presentada en base a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y que, a juicio de la organización de Ecovino ante las pruebas ofrecidas, amerite tal galardón.

Para la evaluación y clasificación de los vinos se utilizará la ficha oficial de cata OIV adjunta. A cada muestra catada se le asignará la puntuación promedio de las puntuaciones que le hayan otorgado cada uno de los jueces.

Para los **mostos** se establecerá un procedimiento diferenciado de cata (también ciega) y calificación, pudiendo otorgarse medallas de Gran EcoMosto de Oro, EcoMosto de Oro y EcoMosto de Plata, en función de las puntuaciones obtenidas. Asimismo, se procederá con los **vinagres** para otorgar, en su caso, las medallas de Gran EcoVinagre de Oro, EcoVinagre de Oro y EcoVinagre de Plata. De manera similar se procederá con las **sangrías**.

Los vinos galardonados podrán incluir en su etiquetado la medalla concedida en el certamen, siempre dentro de su añada correspondiente. Para ello podrán solicitar las pegatinas **antes del 27 de mayo** a la organización mediante el formulario disponible en el web oficial del certamen o bien incluirlas en el etiquetado general del vino, para lo cual deberán comunicarlo a la organización y abonar la tasa correspondiente.

ARTICULO 9 ■ ENTREGA Y PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS El palmarés se hará público en la primera semana de mayo a través del web del Certamen. Todos los vinos premiados recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido, así como los mostos y vinagres. Si las condiciones sanitarias así lo permiten, se celebrará la **gala de entrega de premios el 26 de mayo**, a las 12.30 horas, en el Aula Magna del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja; y, en junio, una **cata popular** para dar a conocer al público general los vinos, sangrías, mostos y vinagres reconocidos. Las bodegas participantes consienten a la organización que emplee sus denominaciones comerciales, así los nombres de los vinos participantes, para promover el Certamen en cuantos medios de comunicación y publicidad se consideren oportunos.

Los vinos más distinguidos en el certamen serán presentados en otros eventos que se darán a conocer a lo largo del año, en ciudades como Madrid, San Sebastián y Bilbao.