



## **REGLAMENTO 6ª EDICIÓN CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S – VERALLIA 2022**

Pequeñas D.O.'s S.L. convoca la 6ª Edición del Concurso Nacional de Vinos de PEQUEÑAS D.O.'s – VERALLIA 2022 un concurso que está abierto a Vinos de Pago, D.O.Ca, D.O.'s y Vinos de Calidad, es decir todos aquellos vinos pertenecientes a una pequeña región productora considerada como una D.O.P. (Denominación de Origen Protegida).

El Concurso Nacional de Vinos de PEQUEÑAS D.O.'S tendrá lugar el próximo día 1 de julio de 2022 (viernes) en el Aula Española del Vino (C/ Simancas, 5 de Madrid)

Los objetivos que se persiguen con la organización de este Concurso son:

- Mostrar los grandes vinos que se producen en las pequeñas regiones vinícolas españolas
- Reconocer el trabajo de las pequeñas regiones vinícolas españolas y su labor en el sector
- Aunar esfuerzos de las Pequeñas D.O.'s para conseguir promocionar sus vinos
- Llamar la atención de los medios de comunicación sectoriales sobre las distintas pequeñas regiones que producen grandes vinos en todo el territorio español
- Crear sinergias entre las Pequeñas D.O.'s y llevar a cabo acciones conjuntas entre ellas
- Cobijar bajo una misma imagen de marca tanto a las Bodegas como a los Consejos Reguladores, aunando fuerzas y consiguiendo mayores objetivos
- Dar a conocer diferentes variedades de uvas autóctonas que por su falta promoción pueden llegar a desaparecer
- Promocionar los vinos locales como una forma de impulsar su consumo, frente a otras bebidas que no crean sentimiento de apego a la tierra
- Fomentar el desarrollo de las pequeñas regiones vinícolas y perpetuar su tradición, así como conseguir un mayor reconocimiento dentro del mercado
- Despertar el interés de los habitantes de cada zona productora, haciéndoles partícipes y embajadores de los productos de su tierra



## **Edición 2022**

### **Artículo 1.- Ámbito del Concurso.**

El ámbito del Concurso comprende:

- Los vinos producidos en las Pequeñas D.O.'s (ver Anexo II) y adscritos a alguna de las cuatro categorías más altas de la pirámide de calidad de los vinos españoles, esto es: Vinos de Pago, D.O. Calificada, D.O.'s y Vinos de Calidad.
- Las bodegas deberán enviar, junto con la ficha de inscripción, el certificado de pertenencia a alguna de las D.O.P. o bien que las botellas que se presenten al Concurso estén perfectamente identificadas como adscritas a una Pequeña D.O.

Se delimita geográficamente la participación al territorio nacional.

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**

El Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s 2022 tiene una vocación y carácter nacional, permitiendo la figura de diferentes comisarios nacionales 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 alguna de las categorías indicadas en el Anexo I.



#### **Artículo 4.- Cuota de inscripción.**

La cuota de inscripción es de 99,00 € (más IVA) para la primera muestra, 90,00 € (más IVA) para la segunda muestra, y 80,00 € (más IVA) para la tercera muestra presentada, a partir de la quinta muestra presentada por una misma bodega el coste de cada una de ellas ascendería a 75,00 € (más IVA). La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Pequeñas D.O.'s S.L.

Bankinter

C/C: 0128/3581/89/0100034393

IBAN ES44 -0128 - 3581 - 8901 - 0003 - 4393

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 a la dirección:

### **CONCURSO PEQUEÑAS D.O.'S 2022**

BLUE SPACE (Módulo 224)

Paseo de Pontones 23

Madrid 28005

Horario de recepción: De Lunes a Viernes de 10,00 a 15,00 (mañanas) y 16,00 a 19,00 (tardes)

Teléfono de recepción de mercancía: **634.837.806 (directo)**



#### **Artículo 5.- Solicitudes y lugar de presentación.**

Para la inscripción ON LINE deben de hacerlo en el siguiente enlace, el sistema les enviará un e mail automáticamente confirmando su inscripción.

[www.pequenasdos.com/inscripcionconcurso](http://www.pequenasdos.com/inscripcionconcurso)

En la ficha de inscripción (Anexo III), 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 la 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.
- Denominación de Origen Protegida.
- 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 24 de junio de 2022, en la dirección mail [info@pequenasdos.com](mailto:info@pequenasdos.com)

En su defecto pueden enviarlo físicamente a:

Pequeñas D.O.'s S.L.

Calle Modesto Lafuente, 41 – 1º C

Madrid 28003

Teléfono + 34 649.98.38.43 e-mail: [info@pequenasdos.com](mailto:info@pequenasdos.com)



### **Artículo 5.1.- Muestras.**

Las muestras de cada vino deberán enviarse al almacén del Concurso (BLUE SPACE Modulo 224 – Pº Pontones, 23 – Madrid 28005), **antes de las 14 horas del 24 de junio de 2022, y estarán constituidas por 3 botellas de 0’75 litros.**

Muestra 1ª – presentación al concurso

Muestra 2ª – contra muestra por si hubiera algún defecto del vino en la anterior

Muestra 3ª – permanecerá en nuestros almacenes hasta 12 meses después de la celebración del concurso para cualquier verificación que se quiera hacer o bien se podrá utilizar para labores promocionales posteriores al concurso, **pasados estos 12 meses el vino no se comercializará bajo ningún concepto.**

Las contramuestras de los vinos ganadores se utilizarán en actividades promocionales, catas con periodistas especializados, artículos de prensa, catas virtuales...

Las botellas con su etiquetado original 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. En caso de inscripción Online, no es necesario enviar ficha.
- 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 constituido por:

- El Presidente y Director Técnico del Concurso será D. Jesús Flores Téllez (enólogo, Premio Nacional de Gastronomía y crítico de vino).
- El Director Gerente será D. José Luis Hernández, Director de Pequeñas D.O.'s S.L.



## **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 mismo, 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, directores técnicos de los Consejos Reguladores de Pequeñas D.O's, periodistas sectoriales, representantes de cadenas de alimentación, sumilleres, distribuidores de vino, Importadores todos ellos Expertos en Análisis Sensorial de vinos.



Las catas del concurso se celebrarán en Aula Española del Vino de Madrid, el **día 1 de julio de 2022, a partir de las 9,30 horas.**

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 directa 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.- 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 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. Generosos

En cada categoría, los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces, y los jóvenes antes que los de mayor crianza.

La cata de los vinos se realizará a las temperaturas siguientes:

Vinos de espumosos: 8 – 10° C

Vinos blancos: 8 – 10º C

Vinos rosados: 10 – 12° C

Vinos tintos: 14 – 16° C

Vinos Especiales Secos: 8 – 10° C

Vinos Especiales Dulces: 14 – 16º 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 1 de julio en el Aula Española del Vino de 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 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 Pequeñas D.O.'s 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.

PEQUEÑAS D.O.'S S.L. divulgará los vinos premiados entre los medios de comunicación sectoriales y generalistas.

#### **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 estos premios PEQUEÑAS DO'S 2022, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.



#### **Artículo 14. – Incentivos a los vinos ganadores**

Como novedades este año se ofrecen a los vinos ganadores de la 6ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s los siguientes atractivos:

- a). La bodega cuyo vino resulte ganador (en valoración absoluta) del Concurso dispondrá de la posibilidad de poder presentar sus vinos a un grupo de distribuidores / importadores chinos a través de video presentación.
- b). La edición de la Guía Intervino 2023 publicará de manera gratuita la ficha de todos los vinos que hayan obtenido el reconocimiento GRAN ORO (vinos por encima de 92 puntos) en el Concurso. La edición 2022 de la Guía Intervino, tras 15 ediciones publicadas, será la segunda edición que se publique en 5 idiomas (español, inglés, alemán, ruso y chino), el premio esta valorado en 650,00 €
- c). La bodega ganadora en valor absoluto de esta edición del Concurso recibirá de manera gratuita una licencia anual de EXPERIENCE PRO de UPWINE una plataforma de catas interactivas virtuales que permite llevar a cabo catas de una manera sencilla y divertida tanto para profesionales como para el consumidor final, el premio estaría valorado en (99 € \* 12) en 1.188 €.
- d). A los vinos que participen en esta 6ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s se les ofrecerá la posibilidad de participar en las presentaciones que se lleven a cabo a profesionales del sector (asociaciones de sumilleres, vinotecas, hostelería...) y consumidores finales, teniendo prioridad en la participación aquellas bodegas que reciban algún reconocimiento.
- e). A todos los vinos ganadores de algún reconocimiento en la presente edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s se les ofrecerá participar en la Cata de Vinos de Pequeñas D.O.'s que se celebrará para los socios del Casino de Madrid (C/ Alcalá, 15), podrán participar hasta un máximo de siete vinos premiados, debido a la situación actual las fechas de las catas pueden verse alteradas.
- f). Las bodegas que resulten ganadoras de algún reconocimiento en la 6ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s tendrán preferencia para la participación en acciones, catas y proyectos llevados a cabo desde Pequeñas D.O.'s.



## ANEXO I

### PREMIOS PEQUEÑAS DO'S 2022

#### CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Espumosos
  - 2.1 Vinos Blancos sin crianza
  - 2.2 Vinos Blancos con crianza
3. Vinos Rosados
  - 4.1 Vinos Tintos jóvenes
  - 4.2 Vinos Tintos con menos de 12 meses de crianza
  - 4.3 Vinos Tintos con 12 y más meses de crianza
- 5.1. Vinos Generosos Secos
- 5.2. Vinos Generosos Dulces



## ANEXO II

Pequeñas D.O.'s (D.O.P.'s) reconocidas como tales por el MAGRAMA:

D.O.'s	Nombre_do	Tipo DOP	Comunidad
1.	Granada	D.O.	Andalucía
2.	Lebrija	V.C.	Andalucía
3.	Málaga	D.O.	Andalucía
4.	Sierras de Málaga	D.O.	Andalucía
5.	Pago de Aylés	V.P.	Aragón
6.	Cangas de Narcea	V.C.	Asturias
7.	Campo de la Guardia	V.P.	Castilla La Mancha
8.	Casa del Blanco	V.P.	Castilla La Mancha
9.	Dominio de Valdepusa	V.P.	Castilla La Mancha
10.	Finca Elez	V.P.	Castilla La Mancha
11.	Manchuela	D.O.	Castilla La Mancha
12.	Méntrida	D.O.	Castilla La Mancha
13.	Mondéjar	D.O.	Castilla La Mancha
14.	Pago de Calzadilla	V.P.	Castilla La Mancha
15.	Pago de Florentino	V.P.	Castilla La Mancha
16.	Pago de Guijoso	V.P.	Castilla La Mancha
17.	Pago Dehesa del Carrizal	V.P.	Castilla La Mancha
18.	Pago La Jaraba	V.P.	Castilla La Mancha



D.O.'s	nombre_do	Tipo DOP	Comunidad
19.	Pago Los Cerrillos	V.P.	Castilla La Mancha
20.	Pago Vallegarcía	V.P.	Castilla La Mancha
21.	Ribera del Júcar	D.O.	Castilla La Mancha
22.	Uclés	D.O.	Castilla La Mancha
23.	Arlanza	D.O.	Castilla León
24.	Arribes	D.O.	Castilla León
25.	Cebreros	D.O.	Castilla León
26.	Sierra de Salamanca	V.C.	Castilla León
27.	Tierra de León	D.O.	Castilla León
28.	Tierra del Vino de Zamora	D.O.	Castilla León
29.	Valles del Benavente	V.C.	Castilla León
30.	Valtiendas	V.C.	Castilla León
31.	Alella	D.O.	Cataluña
32.	Conca del Barberá	D.O.	Cataluña
33.	Pla de Bages	D.O.	Cataluña
34.	Priorat	D.O. Ca	Cataluña
35.	Tarragona	D.O.	Cataluña
36.	Terra Alta	D.O.	Cataluña
37.	Vinos de Madrid	D.O.	Comunidad de Madrid
38.	El Terrerazo	V.P.	Comunidad de Valencia



D.O.'s	nombre_do	Tipo DOP	Comunidad
39.	Los Balagüeses	V.P.	Comunidad de Valencia
40.	Ribera del Guadiana	D.O.	Extremadura
41.	Monterrei	D.O.	Galicia
42.	Ribeira Sacra	D.O.	Galicia
43.	Valdeorras	D.O.	Galicia
44.	Binissalem	D.O.	Islas Baleares
45.	Pla i Llevant Mallorca	D.O.	Islas Baleares
46.	Abona	D.O.	Islas Canarias
47.	El Hierro	D.O.	Islas Canarias
48.	Gran Canaria	V.C.	Islas Canarias
49.	Islas Canarias	D.O.	Islas Canarias
50.	La Gomera	D.O.	Islas Canarias
51.	La Palma	D.O.	Islas Canarias
52.	Lanzarote	D.O.	Islas Canarias
53.	Tacoronte Acentejo	D.O.	Islas Canarias
54.	Valle de la Orotava	D.O.	Islas Canarias
55.	Valle del Güimar	D.O.	Islas Canarias
56.	Ycoden Daute Ysora	D.O.	Islas Canarias
57.	Bullas	D.O.	Murcia
58.	Pago de Arinzano	V.P.	Navarra
59.	Pago de Otazu	V.P.	Navarra
60.	Pago Prado de Irache	V.P.	Navarra



D.O.'s	nombre_do	Tipo DOP	Comunidad
61.	Txacolí de Alava	D.O.	País Vasco
62.	Txacolí de Bizkaia	D.O.	País Vasco
63.	Txacolí de Guetaria	D.O.	País Vasco

Otras D.O.P.'s que se han calificado como tales en los últimos meses y que podrían participar en el Concurso:

- Chozas Carrascal
- Pago de Bolandín
- Vera de Estenas
- Pago del Vicario

**(\*) Terminología empleada para las D.O.'s:**

V.P. : Vino de Pago

D.O.Ca: Denominación de Origen Calificada

D.O. : Denominación de Origen

V.C. : Vino de Calidad