

## Premios Ecovino 2024

### Reglamento del Certamen Internacional de Vinos Ecológicos - XV Edición

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

- Promocionar la elaboración de vinos ecológicos de gran calidad y comprometidos con el cuidado del medio ambiente.
- Dar a conocer la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes, promoviendo un consumo responsable y ecológico/biológico/orgánico.
- Hacer más visibles los vinos ecológicos y sus derivados.
- Estimular la mejora de la producción ecológica, para alcanzar los mayores niveles de calidad organoléptica, sanitaria, social y medioambiental.

**ARTICULO 2 ■ ÁMBITO Y CATEGORÍAS DE LOS VINOS PARTICIPANTES** Podrán participar **vinos ecológicos** de todo el mundo elaborados conforme a la normativa europea sobre producción ecológica o normativa equivalente de países no comunitarios y certificados por organismos de control autorizados. No se admitirán a concurso vinos en transición a ecológico: deberán contar con la certificación definitiva. Los vinos deberán ser productos comerciales etiquetados conforme a la normativa ecológica. En esta edición se admitirán también referencias ecológicas de **vermús, vinos de baja graduación, sangrías, mostos, vinagres, bebidas fermentadas de frutas y destiladas**, para las que se establecerán sendas categorías, 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**

**Categoría 2: BLANCOS EN CONTACTO CON MADERA**  
(Por mínimo que sea el contacto en cualquier fase del proceso)

**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 / VINOS DE LICOR**

**Categoría 9: VERMÚS Y AROMATIZADOS**

**Categoría 10: VINOS BAJOS EN ALCOHOL**

**Categoría 11: VINOS DE FRUTAS**

**Categoría 12: SANGRÍAS**

**Categoría 13: MOSTOS**

**Categoría 14: VINAGRES**

**Categoría 15: DESTILADOS**

Dentro de cada categoría podrán establecerse las **subcategorías** que el Comité Organizador considere oportunas en función de los vinos participantes, para segmentar añadas más recientes de otras más antiguas, vinos sin sulfitos añadidos, con crianza en ánfora, etc.

**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](http://www.premiosecovino.com). **Se enviarán 6 botellas de 0,75 litros** de cada vino o producto inscrito. Si se emplea cera como sellado del tapón, la mitad de las muestras deberán ir sin cera para facilitar el anonimato en las catas ciegas. Si las botellas fueran de 0,5 litros, se enviarán 8 envases. En el caso de **destilados, se enviarán dos botellas**.

Además, se remitirá **por email a [promo@premiosecovino.com](mailto: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 3 de enero al 6 de marzo de 2024.**  
(La inscripción deberá realizarse solo a través del formulario online en [premiosecovino.com](http://premiosecovino.com))

**PLAZO DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS: del 7 de febrero al 15 de marzo de 2024.**  
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

(RECEPCIÓN DE MUESTRAS **SOLO DESDE EL 7 DE FEBRERO HASTA EL 15 DE MARZO**)

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](mailto: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 Director del Concurso adoptará el sistema de control para las muestras participantes que garantice su conservación en las condiciones adecuadas.

El plazo de presentación para el **Premio a la Excelencia Medioambiental** será hasta el **21 de febrero de 2024.**

**ARTICULO 4 ■ CUOTA DE INSCRIPCIÓN** La cuota de inscripción es de **75€ para el primer vino** inscrito (más 21% IVA), **60€ por cada uno de los tres siguientes vinos presentados** y de solo **30€ para el quinto y cada uno de los siguientes vinos presentados por la misma bodega**. La cuota 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 6 de marzo de 2024.**

**En el caso de sangrías, mostos y vinagres, la cuota será de solo 30€ (36,30€ IVA 21% incluido) por cada referencia.**

**Tasas en función del número de referencias distintas presentadas a concurso (se han mantenido invariables con respecto a la anterior edición):**

Nº	Euros	Euros IVA 21% incl.	Nº	Euros	Euros IVA 21% incl.
1	75	90,75	11	465	562,65
2	135	163,35	12	495	598,95
3	195	235,95	13	525	635,25
4	255	308,55	14	555	671,55
5	285	344,85	15	585	707,85
6	315	381,15	16	615	744,15
7	345	417,45	17	645	780,45
8	375	453,75	18	675	816,45
9	405	490,05	19	705	853,05
10	435	526,35	20	735	889,35

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, si lo considerase oportuno.

**ARTICULO 5 ■ ÓRGANOS DE GOBIERNO DE LA CATA-CONCURSO** El Comité Organizador de los Premios Ecovino 2024 designa como Presidente de Jurado a **D. Antonio Palacios García** y como Director - 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 y demás productos 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. Los jueces estarán organizados en equipos y catarán 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 de Plata. En caso necesario, los vinos mejor valorados de cada categoría serán catados de nuevo con el único fin de decidir los Grandes Ecovinos de Oro, que podrán quedar 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 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, vinos de frutas, destilados y otros productos que pudieran ser admitidos a concurso.

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 23 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 última semana de abril a través del web del Certamen. Todos los premiados recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido. Si las condiciones sanitarias así lo permiten, se celebrará la **gala de entrega de premios el 23 de mayo**, a las 12.30 horas, en el Aula Magna del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja; y una **cata popular el 14 de junio** para dar a conocer al público general los vinos premiados. Las bodegas participantes consienten a la organización que emplee sus denominaciones comerciales, así los nombres de los vinos participantes, para promover el Concurso en cuantos medios de comunicación y publicidad se consideren oportunos.

Los vinos más distinguidos en el concurso podrán ser presentados en otros eventos que se darán a conocer a lo largo del año.

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:** [https://bit.ly/EV24\\_form](https://bit.ly/EV24_form)

