



REGLAMENTO DEL VI CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS ARRIBE 2010

ARTÍCULO I.- ORGANIZACIÓN.

El Concurso está organizado por el AYUNTAMIENTO DE TRABANCA (Salamanca) y la RUTA INTERNACIONAL DEL VINO VINDUERO-VINDOURO.

La celebración serán los días 9, 10 y 11 de agosto de 2010 y estará abierto a todo tipo de vinos nacionales e internacionales, embotellados y comercializados. Los Derechos de inscripción al Concurso están en la ficha adjunta.

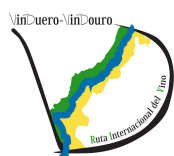
ARTÍCULO II.- INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS.

Cada participante deberá cumplimentar la correspondiente **ficha de inscripción**, en la que figurarán los datos mínimos de referencia del vino participante. Tendrán que rellenarse tantas fichas de inscripción como muestras diferentes se presenten por cada bodega. Además deberá ser cumplimentada con letras en mayúscula o letra mecanografiada. (Anexo I).

Las categorías de vinos a concurso son:

- Vinos espumosos y cavas (E)
- Vinos blancos sin crianza en madera (B)
- Vinos blancos con crianza en madera (BC)
- Vinos rosados (R)
- Vinos tintos sin crianza (T)
- Vinos tintos con crianza en madera inferior a 6 meses (T-6)
- Vinos tintos con crianza en madera de 6 meses o más (TC)
- Vinos generosos secos (GS)
- Vinos generosos dulces (GD)
- Premio Especial "Diseño e Imagen Corporativo" de la botella y etiqueta del vino. (PE)

En esta última categoría participarán todas las bodegas presentadas al Concurso. Cada bodega deberá enviar **4 botellas de 0,75 litros**. Excepcionalmente, y con el consentimiento de esta organización, pudieren presentarse botellas en otros formatos tales como el magnum y el 0,5 litros. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado debiendo llegar a destino con los precintos intactos.





La documentación de cada muestra, deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas.

La admisión de muestras para el Concurso, a portes pagados, se realizará en la siguiente dirección:

Ayuntamiento de Trabanca, Departamento de Enología

Plaza Egido s/n, 37173 TRABANCA (Salamanca).

Cerrándose el plazo de recepción de muestras el viernes día 30 de julio de 2010 a las 19:00 horas. Aquellas muestras que se presenten con posterioridad no tendrán derecho a participar en el presente Concurso.

ARTÍCULO III.- CUOTA DE INSCRIPCIÓN

La cuota de inscripción será, con carácter general, de 5 euros por cada muestra vino. Entendiéndose cada muestra como 4 botellas de un mismo tipo de vino.

El pago de las cuotas se realizará mediante una transferencia bancaria dirigida a: ASOCIACIÓN VINDUERO – VINDOURO.

Cuenta Corriente: CAJA DUERO 2104 0041 38 9149558980

(Como concepto de la transferencia debe figurar “Arribes 2010 y nombre del participante”)

No se reembolsaran la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío.

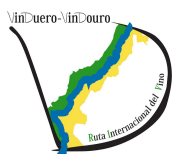
ARTÍCULO IV.- DESIGNACIÓN Y FUNCIONES DEL PRESIDENTE DEL CONCURSO.

1. La organización designa como Presidente del Concurso al Excmo. Sr. D. José Luis Pascual Criado, Presidente de la Ruta Internacional del Vino Vinduero-Vindouro.

2. Las misiones del Presidente del concurso serán garantizar el cumplimiento del presente Reglamento, velar por el perfecto desarrollo de la preparación y análisis de las muestras, así como de la comunicación de los resultados. Para ello, contará con la ayuda del equipo técnico organizador del Salón Internacional del Vino y su Cultura en Arribes del Duero.

3. Son funciones del presidente del Concurso verificar el control y la presentación de las muestras, lo que le obliga a:

- Recibir las muestras y los documentos que los acompañen. En su caso, podrá rechazar las muestras que no se sujeten al presente Reglamento.
- Registrar las muestras aceptadas, asignándoles un número de entrada con el cual participará en el Concurso, así como expedir el correspondiente acuse de recibo en el que constará el número asignado y la fecha y hora de recepción.





- Ordenar las muestras de vinos en las categorías arriba indicadas a partir de los datos aportados por los depositarios de las muestras.
- Conservar las muestras en condiciones ambientales adecuadas, así como su presentación en copas adecuadas y bajo la vigilancia de los miembros catadores del jurado.
- Mantener el absoluto anonimato de las muestras. Para ello, las botellas serán presentadas de modo que se disimule la forma y se impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los cierres originales y cápsulas no serán presentados a los catadores del jurado para impedir la identificación de las muestras. Únicamente presentarán un número de identificación cuya nomenclatura será custodiada por el director de las sesiones de análisis sensorial.
- Velar por el desarrollo de la cata en condiciones de buena ergonomía y silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del jurado que influyan sobre la puntuación de cada muestra.
- Restringir el acceso a la zona de cata a aquellas personas ajenas al jurado catador o a la organización.
- Velar por el correcto completado de las fichas de cata para cada una de las muestras.

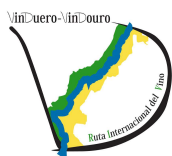
4. Podrá rechazar las botellas de vino defectuosas, a petición de dos o más miembros del jurado, o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen.

5. El Presidente del Concurso podrá ordenar la repetición del examen de las muestras, cuando así lo soliciten al menos dos miembros del Jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros.

6. Ni el Presidente del Concurso ni los demás miembros de la organización tendrán derecho a participar en el comité de análisis sensorial de los vinos.

ARTÍCULO V.- DESIGNACIÓN DE LOS COMPONENTES CATADORES DEL JURADO.

1. El Presidente del Concurso decide el número de jurados, determinado en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos. El jurado estará compuesto por profesionales con acreditada experiencia en el análisis sensorial de vinos, nombrados por el Presidente del Concurso. En la medida de lo posible, el jurado estará equitativamente formado por catadores de España y Portugal y, a su vez, de distintas zonas repartidas y representativas de ambos países.





2. El Presidente del Concurso deberá velar por el cumplimiento del presente reglamento por parte de cada miembro del jurado.
3. Los nombres de las personas integrantes del panel de cata serán puestos en conocimiento público una vez hayan finalizado las sesiones de análisis sensorial de todas las muestras participantes.

ARTÍCULO VI.- ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA.

1. El análisis de los vinos concursantes se realizará preferentemente según el orden siguiente: vinos espumosos y cavas, vinos blancos sin crianza en madera, vinos blancos con crianza en madera, vinos rosados, vinos tintos sin crianza, vinos tinto con crianza en madera inferior a 6 meses, vinos tintos con crianza en madera superior a 6 meses, generosos secos y generosos dulces.
2. Antes de comenzar el análisis de cada grupo de vinos de la misma categoría puede ser transmitido a todos los miembros del comité de cata las variedades, orígenes o técnicas de elaboración que concurrirán globalmente dentro de los vinos que pasarán a catarse seguidamente en los distintos lotes. Esto ha de hacerse sin especificar dicha información en muestras concretas.
3. Los lotes de cata se compondrán de la manera más homogénea posible agrupando los vinos por variedades, por orígenes o por similares técnicas de elaboración.
4. Dentro de las categorías indicadas, el orden se establecerá preferiblemente a partir de la añada en orden decreciente. En vinos de una misma cosecha, preferiblemente por orden creciente del tiempo de envejecimiento en madera o de menor a mayor potencia organoléptica prevista.

ARTÍCULO VII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO.

1. Las sesiones de análisis sensorial se iniciarán con anterioridad a la celebración del Salón del Vino de Arribes para que, llegado el caso, los premiados puedan mostrar su galardón en su expositor ante los visitantes.
2. Con el inicio de cada sesión y grupo de vinos se realizará una autocalibración del jurado por medio de la cata de una muestra representativa de la categoría. Se hallará la media, la mediana y la desviación típica para que los catadores que han otorgado el máximo y el mínimo cómputo expongan ante el resto del comité de cata sus razones y cada catador tienda a converger con el criterio del grupo.
3. Cada miembro del jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando objetivamente la casilla de evaluación





adecuada. El no completar todas las casillas llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

4. El Presidente del Concurso podrá reunir al jurado para una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones con el fin de reducir la dispersión de las valoraciones.
5. Todos los datos serán verificados y tratados informáticamente antes de la publicación de los resultados eliminando los valores extremos que se salgan del intervalo típico y distorsionen la media.

ARTÍCULO VIII.- FICHA DE CATA

Para la evaluación de los vinos presentados al concurso se utilizará la ficha de 100 puntos de la O.I.V. y se observarán sus normas de aplicación.

ARTÍCULO IX.- TEMPERATURA DE CATA

1. Como norma general, los vinos se conservarán previamente a las siguientes temperaturas aproximadas para su consiguiente servicio:

a. Vinos espumosos, cavas, y generosos secos	8-10 °C
b. Vinos blancos y rosados	10-12 °C
c. Vinos tintos y generosos dulces	12-14 °C
2. Los miembros del jurado deberán exigir la modificación de las condiciones de conservación de los vinos previas a su cata en el caso de que éstas no sean adecuadas para su análisis sensorial.

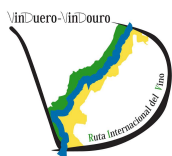
ARTÍCULO X.- DISTINCIONES Y ACREDITACIONES

Se podrán otorgar, dentro de cada una de las distintas categorías del Concurso, las siguientes distinciones que serán públicas con su respectiva puntuación:

- **ARRIBE DE ORO:** premio único, al primer vino de cada categoría con al menos 85 puntos.
- **ARRIBE DE PLATA:** A todos los vinos que hayan recibido más de 85 y menos que el primero de una categoría.

Llegado el caso puede considerarse el premio desierto.

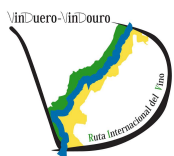
Las marcas premiadas tendrán derecho a exhibir en las botellas y en su material publicitario el logotipo del Premio Arribes recibido y su puntuación.





Las bodegas participantes se comprometen a enviar una caja de **doce muestras** a la organización (con los portes pagados) para emplearlas en la entrega de galardones y en la difusión de los premios en el caso de que resultaren galardonadas. A mayores se comprometen a enviar otros materiales complementarios que se les requiriesen para la cata, reportaje, difusión y celebración de la entrega de los premios, que se realizara en otro acto notificado con antelación para que puedan asistir todos los participantes.

Una vez se tengan los ganadores del Concurso en cada categoría, se procederá a mostrar las botellas, donde se puntuara de 1 a 100 la imagen y diseño de las botellas y etiquetas, de modo que la que tenga mayor puntuación por parte del jurado, obtendrá la mención de **Premio Especial Arribe 2010 como Diseño e Imagen Corporativa ganadora**.





ANEXO I

FICHA DE INSCRIPCIÓN se deberá enviar a:

Ayuntamiento Trabanca, Departamento de Enología.
Pl. Egido, s/n
37173 Trabanca (Salamanca).

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN

Los derechos de inscripción serán de 5 euros por cada muestra presentada. Entendiéndose cada muestra como 4 botellas de un mismo tipo de vino. El pago de los derechos se efectuará mediante una transferencia de fondos dirigida a: Asociación Vinduero-Vindouro;

CAJA DUERO 2104 0041 38 9149558980

(Como concepto de la transferencia debe figurar “Arribes 2010 y nombre del participante”)

No se reembolsaran la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío.

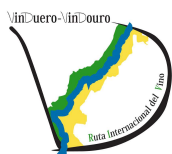
ENVIO DE MUESTRAS

Por cada muestra de vino, el participante deberá enviar 4 botellas de 0,75L. debidamente etiquetadas y precintadas. Las muestras se enviaran con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

LA FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL DÍA 30 DE JULIO DE 2010, a las 19.00 horas.

Si envía más de una muestra, se ruega rellenar un impreso por cada muestra enviada adjuntándolo en el mismo embalaje de las botellas. Se recomienda conservar una copia de los impresos que documenten la inscripción.

Para cualquier consulta o aclaración pueden llamar al 923 14 15 04, o mandar al fax 923 14 15 63, a la atención de Vanessa Almansa.





Ficha de inscripción

Nº Registro de admisión al concurso	Fecha de Recepción / /2010
Este apartado será cumplimentado por la Administración en el momento de recepción	
Nombre completo del vino/ Marca:	
Añada:	
Nombre de la empresa:	
Dirección postal de Contacto: (Calle, numero, C.P., población y provincia)	
Persona de contacto:	
Teléfono fijo:	Teléfono móvil:
Fax:	
Pagina web:	
e-mail:	
Tipo de Vino:	
Variedades utilizadas:	
¿Pertenece a D.O.? Si <input type="checkbox"/> ¿Cuál? No <input type="checkbox"/>	
Tipo de Elaboración: (tiempo en madera, técnicas vinificación...)	
Precio por botella:	Nombre y firma

Los participantes en el Concurso Premios Arribes 2010 prestan su pleno consentimiento para que la Asociación Vinuero-Vindouro trate automáticamente los datos de carácter personal que han facilitado en la ficha de inscripción al Concurso. Dichos datos se tratarán de acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de protección de datos de carácter personal y en el Real Decreto 1332/1994. Los participantes en este concurso tendrán el derecho a acceder a dichos ficheros automatizados, así como el de corregir y cancelar su contenido si este fuese erróneo, así como el de oposición.

