



ORGANIZA:



COLABORAN:



## Premios Ecovino 2018

### Reglamento del Certamen Internacional de Vinos Ecológicos - IX 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 ecológicos de La Rioja y del 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. 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**

**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). Además, una copia del certificado de conformidad en vigor (del organismo de control ecológico) acompañará al envío de **6 botellas de 0,75 litros** (o bien 9 de medio litro) de cada vino inscrito, así como las fichas de cata correspondientes. La inscripción online y el envío (a portes pagados) de las muestras deberán realizarse **entre los días 3 y 18 de abril de 2018 a: PREMIOS ECOVINO – COMPLEJO CIENTÍFICO-TÉCNICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA. C./ Madre de Dios, 53; 26006 Logroño, La Rioja, España** (Teléfono +34 941 299 600). Las cajas deberán indicar en su exterior con letra bien legible el nombre,

# Premios ECO VINO



ORGANIZA:



COLABORAN:



**añada y la categoría del vino que contienen.** 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 **60,50€ (IVA incluido) por cada uno de los tres primeros vinos presentados (gratuita para el cuarto y siguientes vinos presentados por la misma bodega)** y se hará efectiva en la **cuenta número ES49 1491 0001 2110 3509 9512 entre el 3 y el 18 de abril de 2018.** La organización podrá establecer algún período de presentación con cuota reducida para vinos extranjeros, con el fin de favorecer la promoción internacional de los vinos participantes.

**ARTICULO 5 ■ ÓRGANOS DE GOBIERNO DE LA CATA-CONCURSO** El Comité Organizador de los Premios Ecovino 2018 designa como Presidente de Jurado a **D. Antonio Palacios García** y como Secretario General del Certamen a **D. Íñigo 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 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 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.

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. Por último, también podrá concederse una mención especial al **diseño más ecológico**, teniendo en

# Premios ECO VINO



ORGANIZA:



COLABORAN:



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.

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.

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 24 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 el **10 de mayo a través del web del Certamen y la entrega de los premios obtenidos tendrá lugar el 22 de junio de 2017**. Todos los vinos premiados recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido. **Las bodegas participantes garantizan su presencia en la gala de entrega de premios** y 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.

Además, podrá celebrarse una **cata popular el 22 de junio** para que la ciudadanía pueda degustar, entre otros, los Grandes Ecovinos de Oro, que, en su caso, podrán ser adquiridos por la organización del Certamen a las bodegas correspondientes con un descuento mínimo del 25% sobre el precio de distribución, a lo cual las bodegas participantes acceden de antemano desde el momento de su participación en la presente Cata-Concurso.