



**PREMIOS
BACO**

ARTÍCULO 1

CONCURSO OFICIALMENTE RECONOCIDO

La Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, Premios Baco, es un concurso

organizado por la Unión Española de Catadores y su trigésimo octava edición se celebrará en Madrid en el mes de junio de 2024.

Tiene como objetivo impulsar e incentivar las elaboraciones del vino joven de calidad en todas las regiones vitivinícolas españolas y contribuir a su difusión entre los consumidores.

ARTICULO 2

ÁMBITO Y CATEGORÍAS DE VINOS PARTICIPANTES

La Cata-Concurso de Vinos Jóvenes está abierta a **todos los vinos blancos, rosados, tintos, espumosos, de aguja y dulces elaborados de la vendimia 2023 y que se comercialicen como vinos jóvenes**. La definición de “vino” es la establecida en el Reglamento 1308/2013.

A los efectos de esta Cata-Concurso se establecen las siguientes categorías de vinos participantes:

- 1.1. Vinos blancos de variedades no aromáticas.
- 1.2. Vinos blancos de variedades aromáticas autóctonas.
- 1.3. Vinos blancos de variedades aromáticas foráneas.
- 2.1. Vinos rosados ELABORADOS O NO EN CONTACTO CON MADERA.
- 3.1. Vinos tintos.
- 3.2. Vinos tintos de la variedad tempranillo y sus sinonimias.
- 4.1. Vinos blancos DE CUALQUIER VARIEDAD elaborados en contacto con madera.
- 4.2. Vinos tintos DE CUALQUIER VARIEDAD elaborados en contacto con madera.
- 5.1. Vinos BLANCOS, ROSADOS O TINTOS semidulces y dulces.
- 6.1. VINOS BLANCOS, ROSADOS O TINTOS DE AGUJA O ESPUMOSOS.



PREMIOS BACO

A efectos de este concurso, la UEC considerará:

- a. vinos blancos de variedades no aromáticas (categoría 1.1) a los elaborados con al menos un 75% de las siguientes variedades: Hondarrabi Zuri, Malvar, Airén, Cayetana blanca, Macabeo, Viura, Listan Blanco, Xarello, Pansa Blanca o Godello.
- b. vinos blancos de variedades aromáticas autóctonas (categoría 1.2.) a los elaborados con al menos un 50% de Albariño, Malvasía Canaria, Loureiro, Treixadura y Verdejo o con una proporción significativa de Moscateles.
- c. vinos blancos de variedades aromáticas foráneas (categoría 1.3.) a los elaborados con al menos un 50% de Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling, Viognier y Sauvignon Blanc.
- d. vinos tintos de la variedad Tempranillo (categoría 3.2.) a los elaborados con al menos un 85% de esa variedad o sus sinonimias: Cencibel, Tinto Fino, Tinto de Madrid, Tinto del País, Ull de Llebre, etc...
- e. vinos semidulces o dulces aquellos vinos blancos, rosados o tintos que contengan como mínimo 12 g/l. de azúcar residual.
- f. vinos de aguja, aquellos obtenidos a partir de vino, de vino nuevo aún en fermentación, de mosto de uva o de mosto de uva parcialmente fermentado a condición de que esos productos tengan un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9 % vol.; con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 % vol.; que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares; y que se presente en recipientes de 60 litros o menos.; y vinos espumosos, aquellos que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO2 superior a 3 bares.

La inscripción a los Premios Baco cosecha 2023 estará abierta en exclusiva a los vinos elaborados en la cosecha 2023.

ARTÍCULO 3

INSCRIPCIÓN Y REMISIÓN DE MUESTRAS

Cada entidad concursante deberá cumplimentar una Ficha de Inscripción, sin omitir ninguno de los datos que se solicitan en la misma. La falsedad de los datos proporcionados en la Ficha de Inscripción originará la descalificación

inmediata de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier premio o distinción que hubiera podido obtener.

Esta Ficha de Inscripción y una copia del justificante del pago de la cuota de inscripción se harán llegar a la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES por fax (Tfno.: 91 4291238), preferentemente, o por correo ordinario (C/ Lope de Vega 27-28014 Madrid).



PREMIOS BACO

Una copia de la Ficha de Inscripción acompañará también al envío de 4 botellas de cada vino inscrito que habrá de efectuarse, a portes pagados, al almacén que designe la organización, indicando **37º Cata Concurso de Vinos Jóvenes (UEC)**.

Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha señalada no serán admitidas a concurso; 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 15 días tras la celebración del concurso.

ARTICULO 4

CUOTA DE INSCRIPCIÓN

La cuota de inscripción será de 140 € (IVA INCLUIDO) por la primera muestra presentada.

El pago de las cuotas de inscripción se hará mediante transferencia bancaria, a nombre de la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES, a la cuenta corriente número: ES78 2100 2254 10 0200151989.

La UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES emitirá una factura-recibo a cada entidad participante.

ARTICULO 5

PRESIDENTE DE LA CATA-CONCURSO

La Junta Directiva de la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES designará a un Presidente de la Cata-Concurso, entre los miembros de la asociación, que destaque por su prestigio profesional y experiencia en la materia.

Asimismo, la Junta Directiva de la UEC, también podrá designar a un Director de la Cata-Concurso entre los miembros de la asociación, en quien delegará aquellas funciones que considere oportunas.

ARTICULO 6

JURADOS

Los jurados estarán compuestos por un mínimo de 5 catadores, todos ellos expertos en análisis sensorial, seleccionados entre los miembros asociados de la Unión Española de Catadores.



**PREMIOS
BACO**

El número y composición de los Jurados lo establecerá libremente el Presidente de la Cata-Concurso, en función del número de muestras presentadas al mismo. Las decisiones adoptadas por los Jurados son inapelables.

ARTÍCULO 7

PROCEDIMIENTO DE CATA

Los vinos se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas, en función de las características declaradas en las Fichas de Inscripción. Si a juicio mayoritario de los miembros de un Jurado, éstos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al Presidente de la Cata-Concurso, quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las botellas, desprovistas del corcho y de la cápsula, se presentarán ante los catadores en el interior de un embalaje opaco que disimule su forma y que impida identificar cualquier elemento de su etiquetado.

Los vinos se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra.

Si un mismo Jurado debiera evaluar en la misma sesión vinos de diversas categorías, éstos serían catados siguiendo el orden que establezca el Presidente de la Cata-Concurso.

ARTÍCULO 8

EVALUACIÓN DE LOS VINOS

Para la evaluación de los vinos presentados a esta Cata-Concurso se utilizará la ficha de cata oficial aprobada por la OIV y que rige los principales certámenes internacionales vinícolas, así como sus normas de aplicación.

ARTÍCULO 9

ATRIBUCIÓN DE PREMIOS.

En la Cata-Concurso de Vinos Jóvenes se otorgarán los siguientes premios:

- GRAN BACO DE ORO
- BACO DE ORO
- BACO DE PLATA



PREMIOS BACO

que serán atribuidas de acuerdo a las puntuaciones siguientes:

GRAN BACO DE ORO 100 a 93 puntos

BACO DE ORO menor de 93 a 89 puntos

BACO DE PLATA menor de 89 a 85 puntos

Además de estos premios, la organización podrá otorgar unos premios especiales en base a un origen (indicación geográfica), variedad, categoría, etc...

Finalmente, se otorgará un **Gran Baco de Oro Premio Luis Hidalgo**, al vino que obtenga la mejor puntuación entre todos los vinos concursantes. Este premio especial no será acumulable con ningún otro.

Todos los vinos premiados recibirán un diploma acreditativo del premio obtenido que consigne la identificación exacta de la muestra de vino y su productor o distribuidor comercial.

ARTICULO 10

PUBLICIDAD DE LOS RESULTADOS

Las distinciones y medallas obtenidas podrán utilizarse para el etiquetado del lote o partida del vino premiado, si su nivel de protección lo permite, según lo establece la Resolución de 21 de marzo de 2017, de la Dirección General de la Industria Alimentaria sobre Concursos Oficialmente Reconocidos.

La entidad concursante solo podrá hacer uso del anagrama de la UEC y/o la imagen del trofeo obtenido en etiquetas, folletos u otros soportes publicitarios, cuando cuenten con la autorización previa expresada y por escrito de la UEC.

El uso inadecuado o fraudulento, de dicho anagrama o de la imagen del trofeo obtenido, en el etiquetado, por parte del productor será denunciado por la UEC a los organismos competentes reservándose ejercer las acciones legales pertinentes.

ARTICULO 11

CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO.

La Ficha de Inscripción firmada y sellada necesaria para participar en la XXXVIII Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Cosecha 2023, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.