



REGLAMENTO BEST OF SPAIN WINE CHALLENGE

ARTÍCULO 1

Best of Spain Wine Challenge es un concurso organizado por la Unión Española de Catadores que se celebrará en Amsterdam y Dublín en los meses de Octubre y Noviembre de 2020 respectivamente.

Tiene como objetivo impulsar e incentivar el conocimiento de los vinos españoles en Países Bajos e Irlanda y contribuir a su difusión entre los consumidores.

ARTICULO 2

ÁMBITO Y CATEGORÍAS DE VINOS PARTICIPANTES

La inscripción a Best of Spain Wine Challenge - Irlanda está abierta a **todos los vinos blancos, rosados, tintos, espumosos, de aguja, generosos y dulces elaborados en España**. La definición de "vino" es la establecida en el Reglamento 1308/2013.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen para este certamen de calidad son las siguientes:

CATEGORIA I: VINOS BLANCOS TRANQUILOS.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ inferior a 0,5 bar

GRUPOS:

- A. Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/L.
- B. Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar superior a 4 g/L.

SUBGRUPOS:

- 1. Sin indicación de añada.
- 2. Añadas 2019 y 2018.
- 3. Añadas anteriores.

CATEGORIA II: VINOS ROSADOS TRANQUILOS.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ inferior a 0,5 bar

GRUPOS:

- A. Vinos rosados tranquilos con riqueza en azúcares inferior a 4 g/L.
- B. Vinos rosados tranquilos con riqueza en azúcar superior a 4 g/L.



SUBGRUPOS:

1. Sin indicación de añada.
2. Añadas 2019 y 2018.
3. Añadas anteriores.

CATEGORIA III: VINOS TINTOS TRANQUILOS.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ inferior a 0,5 bar

GRUPOS:

- A. Vinos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B. Vinos tranquilos con riqueza en azúcar superior a 4 g/l.

SUBGRUPOS:

1. Sin indicación de añada.
2. Añadas 2019 y 2018.
3. Añadas anteriores.

CATEGORIA IV: VINOS DE AGUJA.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ entre 0,5 y 2,5 bares.

GRUPOS:

- A. Vinos de aguja con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B. Vinos de aguja con riqueza en azúcar superior a 4 g/l.

SUBGRUPOS:

1. Vinos de aguja con CO₂ endógeno.
2. Vinos de aguja con CO₂ añadido.

CATEGORIA V: VINOS ESPUMOSOS.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ superior a 3 bares.

GRUPOS:

- A. Vino espumoso con riqueza en azúcares inferior a 15 g/l.
- B. Vino espumoso con riqueza en azúcares superior a 15 g/l.



SUBGRUPOS:

1. Vino espumoso elaborado según el método tradicional o método clásico con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en la botella de expedición y retirada de lías por degüelle.
2. Vino espumoso elaborado por método Granvas, Charmant o Cuve Close con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en depósitos cerrados distintos a la botella de expedición.
3. Vino espumoso elaborado por métodos distintos a los anteriores.

CATEGORIA VI: VINOS DE LICOR

Son los obtenidos a partir de diferentes categorías de productos vitivinícolas a los que se les añade en su elaboración alcoholes vínicos admitiéndose asimismo la adición de un producto edulcorante procedente de la uva. Su graduación alcohólica adquirida no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. Su graduación alcohólica total no debe ser inferior a 17,5% salvo en determinados vinos de licor secos.

GRUPOS:

- A. Vinos Generosos secos elaborados bajo velo con crianza biológica.
- B. Vinos de Licor secos distintos de los anteriores.
- C. Vinos Generosos de licor elaborados a partir de vinos generosos con más de 5 g/l de azúcar.
- D. Vinos Dulces Naturales elaborados sin enriquecimiento en azúcares a partir de mostos que contengan inicialmente más de 212 g/l de azúcares, de variedades autorizadas como la Pedro Ximénez, Moscatel, Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Malvasía y Macabeo.
- F. Vinos de Licor dulces distintos a los anteriores.

CATEGORIA VII: VINOS DE UVAS SOBREMADURAS

Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas con riqueza inicial de 255 g/l de azúcar, con grado alcohólico adquirido igual o mayor a 12% vol. y grado alcohólico total igual o mayor a 15% vol.

GRUPOS:

- A. Vinos de uvas sobremaduras.
- B. Vinos de uvas sobremaduras con botrytis.



CATEGORIA VIII: VINOS DE UVAS PASIFICADAS

Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas secadas al sol o la sombra para su deshidratación parcial, con riqueza inicial en azúcares de 272 g/l, con grado alcohólico adquirido igual o mayor a 9% vol. y grado alcohólico total igual o mayor a 16% vol.

GRUPOS:

- A. Vinos de uvas pasificadas.
- B. Vinos de uvas pasificadas y heladas.

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), o via email (info@uec.es)

Una copia de la Ficha de Inscripción acompañará también al envío de 2 botellas de cada vino inscrito que habrá de efectuarse, a portes pagados, a la dirección que designe la organización, indicando Best of Spain Wine Challenge.

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

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 CONCURSO

La Junta Directiva de la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES designará a un Presidente del Concurso, que destaque por su prestigio profesional y experiencia en la materia.

Asimismo, la Junta Directiva de la UEC, también podrá designar a un Director del Concurso, 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 residentes en Países Bajos e Irlanda respectivamente, seleccionados por la Unión Española de Catadores.

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 del 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 del Concurso.

ARTÍCULO 8

EVALUACIÓN DE LOS VINOS

Para la evaluación de los vinos presentados a este 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 Best of Spain Wine Challenge se otorgarán los siguientes premios:

BEST OF SPAIN GRAN GOLD

BEST OF SPAIN GOLD

BEST OF SPAIN SILVER

que serán atribuidas de acuerdo a las puntuaciones siguientes:

BEST OF SPAIN GRAN GOLD 100 a 92 puntos

BEST OF SPAIN GOLD menor de 92 a 88 puntos

BEST OF SPAIN SILVER menor de 88 a 84 puntos

Cuando el número de distinciones totales en una clase no cubra el porcentaje máximo previsto por la norma que rige los principales concursos internacionales, el resto del porcentaje desierto puede sumarse a la clase siguiente. El número total de distinciones otorgadas no superará el 30% del número de muestras inscritas al Concurso. A estos efectos un programa informático realizará el oportuno ajuste.

Además de estos premios, y sin que ello signifique un aumento del límite del 30%, la organización podrá otorgar unos premios especiales en base a un origen (indicación geográfica), variedad, categoría, etc...

ARTICULO 10

PUBLICIDAD DE LOS RESULTADOS

Las distinciones y medallas obtenidas podrían 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 Best of Spain Wine Challenge lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.-