



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 el mes de Octubre/Noviembre.

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 2022 y 2021.
- 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 2022 y 2021.
- 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 2022 y 2021.
- 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 adicción 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.
- E. 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

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 93 puntos

BEST OF SPAIN GOLD menor de 93 a 89 puntos

BEST OF SPAIN SILVER menor de 89 a 85 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...