



*PREMIOS COFRADÍA DEL VINO
REINO DE LA MONASTRELL*

XIV Concurso Nacional / Murcia, abril 2014

Organizado por:



Patrocinado por:



Con la colaboración de C.R.D.O.:

Jumilla / Yecla / Alicante / Bullas / Valencia

Presentación

La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell convoca los PREMIOS COFRADÍA DEL VINO REINO DE LA MONASTRELL (XIV Concurso de Calidad de vinos elaborados con uva Monastrell). Este concurso se desarrollará con asistencia de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, a través de la Estación Enológica del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario.

Concurso Oficialmente Reconocido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, al amparo del Real Decreto 1679/1999, de 29 de octubre, sobre concursos oficiales y oficialmente reconocidos de vinos, que se registró por el presente Reglamento.

Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende los vinos elaborados con uva de la variedad Monastrell en el territorio nacional.

En el concurso sólo se aceptarán los vinos en cuya elaboración la uva de la variedad Monastrell, esté presente en una proporción igual o superior al 50%.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, productoras de vinos embotellados.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN.

Artículo 2.- Categorías de vinos que pueden concurrir.

Los vinos que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo 1.

Artículo 3.- Cuota de inscripción.

La cuota de inscripción es de 100 euros, impuestos incluidos, por la primera muestra de vino y de 50 euros por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Cofradía del Vino Reino de la Monastrell
CAJAMURCIA
CCC: 0487-0015-10-2007003118

Al efectuar el ingreso o transferencia deberá consignarse como concepto: denominación del vino y nombre de la bodega o entidad que presenta el vino.

No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas muestras podrán ser devueltas a su origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de los 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio, debidamente pagados.

Artículo 4.- Solicitudes y lugar de presentación.

En la ficha de inscripción (Anexo 2), se cumplimentará obligatoriamente la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante.
- Designación exacta del producto, según la reglamentación y su añada.
- Indicación geográfica por la que protege su origen y otras menciones de calidad, de acuerdo con su etiqueta.
- Categoría del producto según la clasificación del anexo 1.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
- Cantidad de vino existente en bodega, correspondiente a la muestra.

Las fichas de inscripción, debidamente cumplimentadas, junto con el certificado de análisis y el documento de pago de los derechos de inscripción, deberán presentarse por fax o correo electrónico, antes de las 14 horas

del día 3 de abril de 2014, en la Estación Enológica del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (Consejería de Agricultura y Agua), Avda de la Asunción nº 24, 30520 Jumilla (Murcia)

Teléfono : 968 757 580 - Fax: 968 71 60 26

e-mail: josei.fernandez@carm.es

Artículo 5.- Muestras.

Las muestras de cada vino deberán presentarse en la Estación Enológica, antes de las 14 horas del día 3 de abril de 2014 y estarán constituidas por 3 botellas de 0'75 litros o mágnum de 1,5 litros. En aquellos casos en que los vinos se encuentren en botellas de menor capacidad, deberá presentarse el número suficiente para que el volumen total sea como mínimo de 2'0 litros.

Las botellas con su etiquetado de origen completo, se enviarán en un embalaje debidamente precintado, que deberá llegar a su destino con los precintos íntegros.

Junto con las muestras se adjuntará la siguiente documentación:

- Original de la ficha de inscripción según modelo del anexo 2
- Boletín de análisis del vino correspondiente a la muestra presentada, emitido por un laboratorio competente, de acuerdo con el anexo 3.

Justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

Artículo 6. - Mesa Presidencial.

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad de la Mesa Presidencial que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las muestras, así como la comunicación de los resultados.

La Mesa Presidencial estará constituida por:

- El Presidente del Concurso, designado por la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell.
- El Director del Concurso será el Ilmo. Sr. D. Adrián Martínez Cutillas.
- Desempeñará las funciones de Secretario un Notario o un Funcionario designado por la Consejería de Agricultura y Agua, de la Comunidad Autónoma de Murcia.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial; de igual forma podrá integrarse en la Mesa Presidencial un vocal en representación de las Comunidades Autónomas que presenten vinos al Concurso

Artículo 7. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. A estos fines estará auxiliado por los miembros de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell y Técnicos de la Estación Enológica de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, que prestarán toda la colaboración que el Director solicite.

El Director del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.

Artículo 8. - Desarrollo del concurso

El Director del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente reglamento. En particular:

- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato absoluto de los vinos sometidos a degustación, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del concurso.
- Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de los vinos.

- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente.
- Proponer a la Mesa Presidencial para su aprobación, los Jurados necesarios para el desarrollo de la cata, en función del número de muestras participantes en cada una de las categorías definidas en el artículo 2. Cada Jurado estará compuesto por un mínimo de cinco miembros ampliable a siete, que serán técnicos, enólogos, sumilleres, representantes de prensa especializada, etc. de reconocido prestigio en la actividad.
- Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, deberán aplicar en el desarrollo del Concurso.

En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que coincidirá con la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.

La cata de los vinos será pública y se realizará por el sistema de cata ciega, empleando para su valoración modelos de fichas de análisis sensorial para vinos tranquilos y para vinos de aguja y espumosos.

Sólo podrán tener acceso a los resultados de la cata, así como a la tabulación de los mismos, los miembros de la Mesa Presidencial.

Únicamente se dará a conocer el nombre de los ganadores.

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 9. - Funcionamiento de los Jurados

- 1.- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
- 2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 4.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma, llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- 5.- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente de 9 a 14 horas, serán tres o cuatro por Jurado, con un máximo de 15 vinos por sesión. El número de muestras diarias sometidas a un Jurado no será superior a 45. El Director del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente.

Artículo 10. - Orden de presentación y temperatura de las muestras.

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

- 1.- Rosados espumosos
- 2.- Rosados tranquilos
- 3.- Tintos espumosos
- 4.- Tintos tranquilos
- 5.- Vinos de licor
- 6.- Vinos de uvas sobremaduras
- 7.- Vinos con envejecimiento oxidativo.

En cada categoría, los vinos secos se degustaran antes que los vinos dulces y los jóvenes antes que los viejos.

La cata de los vinos se realizará a las temperaturas siguientes:

- Vinos de aguja y espumosos: 8 – 10° C
- Vinos rosados: 10 – 12° C
- Vinos tintos, y envejecidos: 14 – 16° C
- Vinos de licor: 14 – 16° C

Artículo 11. - Asignación de premios

El procedimiento de concesión de los premios se adaptará a este reglamento.

Las sesiones de cata se celebrarán el día 5 de abril de 2014

El Jurado concederá en cada categoría de vino, los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes:

- Medalla de oro 90 - 100 puntos
- Medalla de plata 83 - 89 puntos

El número total de medallas concedidas no puede sobrepasar el 25 % del total de muestras presentadas en cada categoría. En cualquier caso siempre se podrá conceder un premio en cada categoría a la que se presenten muestras, aunque esto represente superar el porcentaje indicado.

A los vinos que se les conceda “Medalla de oro” y que obtengan una calificación igual o superior a 96 puntos, se les calificará con la distinción: “Gran Medalla de oro”.

Los premios, en cada una de las categorías, consistirán en un trofeo conmemorativo y un diploma, conforme al artículo 49 de los Estatutos de la Cofradía.

Las bodegas premiadas podrán hacer uso del anagrama de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, del distintivo del Premio concedido, reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, con la autorización previa de esta Cofradía, de acuerdo con el artículo 7 del Real Decreto 1679/1999, de 29 de octubre, sobre concursos oficiales y oficialmente reconocidos.

La Cofradía divulgará los vinos premiados y adquirirá entre ellos, los que serán consumidos en sus actos oficiales a lo largo del año.

La entrega de premios se realizará en un acto solemne organizado por la Cofradía, al que se convocará a autoridades, bodegas participantes, cofrades, medios de comunicación y especialistas del sector.

ANEXO 1 / PREMIOS COFRADÍA DEL VINO REINO DE LA MONASTRELL / XII Concurso Nacional

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos rosados tranquilos⁽¹⁾
2. Vinos tintos tranquilos, añadas 2012 y 2013, elaborados sin contacto con madera⁽¹⁾
3. Vinos tintos tranquilos, añadas 2012 y 2013, elaborados en contacto con madera⁽¹⁾
4. Vinos tintos tranquilos, añadas anteriores a 2012⁽¹⁾
5. Vinos de aguja: Se establecen dos subcategorías:
 - a) Con anhídrido carbónico procedente de la fermentación
 - b) Con anhídrido carbónico adicionado total o parcialmente.
6. Vinos espumosos: Se establecen dos subcategorías:
 - a) Vinos que han realizado la segunda fermentación en la botella de expedición (Método tradicional o clásico).
 - b) Vinos que han realizado la segunda fermentación en depósito cerrado distinto a la botella de expedición (Método Granvás o Método Cuve Close).
7. Vinos de licor:

Con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 15 % vol. ni superior al 22% vol., y un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 17'5% vol.
8. Vinos con envejecimiento oxidativo superior a treinta y seis meses.

Comprende el vino viejo, rancio o añejo y otras denominaciones específicas, sometidos a un proceso de envejecimiento con un carácter marcadamente oxidativo.
9. Vinos de uvas sobremaduras:

Con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12% vol. Elaborados con uvas de alto contenido en azúcares, como resultado de una sobremaduración por pasificación (natural o artificial) o por el desarrollo de la “podredumbre noble.

(1) Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C