



Vinhoreca

PREMIOS

VINHORECA 2009

Concurso de Calidad de Vinos Elegidos por la Hostelería

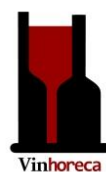
El Aula Abierta del Vino “Circulo del Vino” convoca los PREMIOS VINHORECA 2009, Concurso de Calidad de vinos elegidos por la Hostelería. Este concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, S.L. Consulting Gastro-Enológico y con el CIRCULO DEL VINO Primera Red Social del Vino en Internet.

Los PREMIOS VINHORECA 2009, tendrán lugar del 1 de septiembre al 8 de octubre, entregándose los diplomas a los finalistas el 16 de octubre de 2009

El Aula Abierta del Vino “Circulo del Vino” persigue con estos PREMIOS VINHORECA 2009 los siguientes objetivos:

- Mostrar su apoyo a los profesionales de la hostelería, que gestionan una parte importante de la oferta de vino embotellado.
- Dar a conocer en Horeca y entre los consumidores la presencia de gran diversidad de marcas y vinos excepcionales de distintas procedencias
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal
- Estimular la mejora en todas las facetas del vino
- Reunir a profesionales del servicio del vino, para hacer presente y latente su gran ayuda a este sector.
- Reunir en los jurados a sumilleres y responsables de sala de España para fomentar el contacto profesional y, en su caso proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la participación de la hostelería en todas las áreas de las empresas vitivinícolas

PATROCINADORES



COLABORADORES :



REGLAMENTO DEL II CONCURSO PREMIOS VINHORECA Edición 2009

Artículo 1.- **Ámbito del Concurso.**

El ámbito del Concurso comprende los vinos cuyo canal principal de comercialización sea el de HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías).

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

Los vinos participantes lo harán en dos secciones, no siendo excluyentes ninguna de ellas

- 1) **Barra y Menú.-** Vinos que normalmente se utilizan para servirlos como genéricos tinto, blanco o rosados en bares y menús, generalmente son vinos cuyo precio permite margen suficiente en la oferta económica de la restauración. Esta sección se crea al considerar que hay muchos vinos de muy buena calidad que podrían estar incluidos y que no se conocen. PRECIO Máximo 4 euros
- 2) **Carta de Restaurantes.-** Vinos que se tienen en cuenta para elaborar nuevas cartas de vino, generalmente vinos con D.O. y que aporten argumentos que puedan ser expuestos por los sumilleres, vinos con valor añadido.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que sean 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 116 euros (100 euros + IVA), impuestos incluidos, por la primera muestra de vino y de 58 euros (50 euros+ IVA) por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

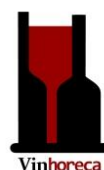
Alamesa, S.L.

BANKINTER

CC: 0128 0058 41 0500001777

Al efectuar el ingreso o transferencia deberá consignarse como concepto, la denominación del vino y el 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 30 días siguientes a la celebración del Concurso. Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio, debidamente pagados.

PATROCINADORES



COLABORADORES :



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 y los datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir posterior factura.
- Designación exacta del producto, según la reglamentación y su añada.
- Indicación geográfica por la que protege su origen y otras menciones de calidad, en caso de que lo indique su etiquetado.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el anexo 1.
- Secciones en las que desea participar
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas.
- Precio del vino. en este apartado se incluirá el precio al que compraría el restaurante en caso de estar interesado.
- Las fichas de inscripción, debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción, deberán presentarse por fax o correo electrónico, antes de las 14 horas del día 25 de septiembre de 2009, en el domicilio del concurso.

ALAMESA, S.L. Premios VINHORECA 2009

Sector Músicos 14 – 6º A

28760 Tres Cantos

Madrid

Teléfono + 34 91 293 89 30

Fax: + 34 91 293 89 32. e-mail: vinos@alamesa.es

Artículo 5.- Muestras.

Las muestras de cada vino deberán presentarse en el siguiente domicilio,

MAIL BOXES ETC (Vinhoreca)

Plaza Almagro, 1

28770 Colmenar Viejo

MADRID (tfno.: 918469037)

entre el día 10 julio y las 14 horas del día 25 de septiembre de 2009 y estarán constituidas por 3 botellas de 0'75 litros o 2 mágnum de 1,5 litros. En aquellos casos en que los vinos se encuentren en botellas de menor capacidad, deberá presentarse el número suficiente de ellas para que el volumen total sea como mínimo de 2 litros.

Las botellas con su etiquetado de origen completo, se enviaran 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
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

Artículo 6. – Comité Director.

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director 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, de acuerdo con la Norma O.I.V. para Concursos Internacionales de Vinos.

El Comité Director estará constituido por:

- El Presidente del Concurso, será el Director del Aula Abierta del Vino “Circulo del Vino”.

PATROCINADORES



COLABORADORES :



– El Director del Concurso será D. Benjamín Gayoso, Sumiller Jefe de Lusso Hoteles y colaborador de diferentes revistas del sector.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial; asimismo 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.

El Director del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes. En VINHORECA, los jurados al menos una mesa serán elegidos entre los voluntarios profesionales de la hostelería que lo soliciten y que reúnan unas cualidades mínimas que valorará el Director del Concurso.

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.

– Los Jurados estarán formados por Sumilleres y profesionales de Sala

- 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, en particular la correspondiente a v.c.p.r.d. o indicaciones geográficas.
- 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 tres miembros, que serán, sumilleres, profesionales de Sala, Directores de Hotel o Restaurante y 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, debieran aplicar en el desarrollo del Concurso.

En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como 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 los modelos de fichas de análisis sensorial de la O.I.V y U.I.OE. para vinos tranquilos y para vinos de aguja y espumosos.

Una vez realizada la cata ciega se descubrirá el vino y se nombrará su importe, para que los jurados establezcan su puntuación en los apartados Relación Calidad Precio y Relación Calidad Presentación Precio.

Sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados los miembros de la Mesa Presidencial.

Únicamente se dará a conocer el nombre de los ganadores.

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.



PATROCINADORES



COLABORADORES :

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. En función del número de muestras se podrán convocar sesiones en diferentes provincias.
- 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 cada día de 17 a 21 horas por la tarde y de 11 a 14 horas en horario de mañana., serán como máximo tres o cuatro diarias por Jurado, con un máximo de 20 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.
- 6.- Las fichas incluirán una valoración sobre la relación calidad/precio/presentación, para ello tras la cata y valoración a ciegas del vino, se descubrirá la botella y se nombrará el precio que se indica en la ficha de inscripción, puntuando de 1 a 10 cada jurado.

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. Espumosos
2. Blancos
3. Rosados
4. Tintos
5. Generosos

En cada categoría los vinos secos se degustan 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 espumosos: 6 – 10° C
- Vinos blancos: 6 – 10° C
- Vinos rosados: 8– 12° C
- Vinos tintos, y envejecidos: 14 – 18° C
- Vinos de licor: 14 – 18° C

PATROCINADORES



COLABORADORES :



Artículo 11. - Asignación de premios

El procedimiento de concesión de los premios se adaptará al reglamento definido por la O.I.V. en la LV Asamblea.

Las sesiones de cata se celebrarán entre el día 25 de septiembre y 2 de octubre de 2009, en Madrid (El Hotel Infantas) o en el lugar que la organización decida.

El Jurado concederá en dos SECCIONES y en cada CATEGORÍA de vino, los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes:

- Oro 88 - 100 puntos
- Plata 83 - 87 puntos
- Bronce 76 - 82 puntos

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 40 % del total de muestras presentadas al concurso.

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

Las distinciones, en cada una de las categorías y secciones, consistirán en un diploma, los merecedores de distinción podrán incluir en sus botellas la distinción del premio en forma de etiquetas adhesivas, que la organización pondrá a su disposición previo pago de su precio de producción.

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Aula Abierta del Vino, ni del Circulo del Vino, ni del distintivo del Premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa del Aula Abierta del Vino “Circulo del Vino”

Los 15 vinos mejor puntuados serán sometidos a una cata popular durante el desarrollo de una VINOQUEDADA, dentro del programa del Aula Abierta del Vino, denominada “Abiertos al conocimiento del Vino” a celebrar en MADRID

Los asistentes a la citada actividad valorarán los vinos en papeleta de puntuación, eligiendo el mejor vino de la Barra o de la Mesa, para cada una de las secciones.

ALAMESA divulgará los vinos premiados y los ganadores de medalla, podrán formar parte de una oferta comercial a través de medios interactivos (internet), revistas y Bases de colectivos interesadas.

Artículo 12. – Conformidad con el Reglamento

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos premios VINHORECA 2009, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.

PATROCINADORES



COLABORADORES :



ANEXO 1

PREMIOS VINHORECA 2009

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Espumosos
2. Vinos Blancos
 - 2.1. Blancos sin madera
 - 2.2. Blancos con madera
3. Vinos Rosados
4. Vinos Tintos
 - 4.1. Jóvenes y Maceración Carbónica
 - 4.2. Con madera hasta 15 meses
 - 4.3. Con madera más de 15 meses
5. Vinos Generosos y Dulces
 - 5.1. Generosos
 - 5.2. Dulces

SECCIONES DEL CONCURSO

- 1) Barra y Menú
- 2) Carta de Restaurantes

PATROCINADORES



COLABORADORES :

