

BASES REGULADORAS DEL VIII CONCURSO “VINO de MUSEO 2023” MUSEO PROVINCIAL DEL VINO DE PEÑAFIEL

La Diputación de Valladolid a través de la Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid, S.A. (SODEVA), convoca el VIII CONCURSO VINO DEL MUSEO 2023 con el objeto de fomentar la cultura vitivinícola de Castilla y León y conseguir el vino representativo del Museo Provincial de Vino de Peñafiel.

El concurso se regirá por las siguientes bases:

Primera. - Podrán participar en este concurso todas las Bodegas que estén enclavadas en Castilla y León, siempre que estén adscritas a una de las DO, DOP o IGP de Castilla y León como las DO. Arlanza, Arribes, Bierzo, Cigales, León, Ribera del Duero, Rueda, Tierra del Zamora y Toro, y las DOP. Cebreros, Sierra de Salamanca, Valles de Benavente, Valtiendas, Vino de Pago Urueña, Vino de Pago Dehesa Peñalba, Vino de Pago Abadía de Retuerta o la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León

Las bodegas podrán presentar cualquier tipo de vino.

Segunda. - Solamente habrá un vino que se pueda proclamar Ganador del Concurso y obtener el calificativo de “VINO DE MUSEO 2023”.

Además del premio antes mencionado habrá dos accésits, que serán de los dos tipos de vinos diferentes al ganador. Si gana un rosado, los accésits serán para el mejor vino blanco y el mejor vino, si gana un blanco los accésits serán para el mejor vino rosado y el mejor vino tinto puntuados en la cata y si gana un tinto, los premios accésit serán para el mejor vino blanco y el mejor vino rosado dentro de la clasificación.

La Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid, S.A., adquirirá las siguientes cantidades de vino:

- GANADOR del CONCURSO “VINO DE MUSEO 2023”, 2.500 Botellas de 75 cl.
- DOS ACCÉSIT, 600 Botellas de 75 cl., cada uno de los tipos de vinos diferentes del ganador.

El precio de compra de cada Botella de los vinos premiados, de 75cl, será de:

TIPO DE VINO	PRECIO DE COMPRA (IVA no incluido)
Vinos Blancos	5,00 €
Vinos Blancos con crianza en bodega de roble	8,50 €
Vinos Rosados	5,00 €
Vinos Rosados con crianza en bodega de roble	6,00 €
Vinos Tintos jóvenes	5,00 €
Vinos Tintos jóvenes con crianza en roble con menos de 12 meses	6,00 €
Vinos Tintos con Crianza en bodega de roble superior a 12 meses	10,00 €
Vinos Tintos con Crianza en bodega de roble superior a 18 meses	11,00 €
Vinos Espumosos de Calidad, Vinos Dulces o Vinos Semidulces	6,00 €

Si se adquiriera botellas con formato diferente al anterior, el precio de éstas sería proporcional al número de botellas de 75 cl equivalente.

Tercera. - Las bodegas participantes tienen que enviar un compromiso firmado en el que puedan suministrar la cantidad de 2.500 Botellas del mismo vino, en el caso del Vino ganador y de 600 botellas en el caso de ser premiado con un accésit

Será por cuenta de los Ganadores de los premios del Concurso: el embotellado, el corcho, el etiquetado, tirilla identificativa de su DO o Marca de Calidad, empaquetado de las cajas de las botellas y el transporte del vino adquirido hasta el almacén designado por SODEVA.

SODEVA se hará cargo de la etiqueta conmemorativa y de su contra etiqueta.

Cuarta. - Las muestras estarán compuestas de 6 botellas de vino de 75 cl, por cada tipo de vino que se presente a concurso. Cuatro de esas botellas se utilizarán para las catas y las otras dos se reservarán para su posterior análisis y comprobación por si hubiera alguna duda o reclamación por parte de la organización.

Las bodegas podrán presentar las muestras que estimen oportunas, con el pago de los derechos de inscripción siguiente, impuestos incluidos:

Precio de 1 Muestra	65 €
Precio de 2 Muestras	60 €/muestra
Precio de 3 ó más Muestras	55 €/muestra

El pago se hará efectivo en la cuenta bancaria ES08 2103 4340 6300 3391 4169 de titularidad de SODEVA, indicando el nombre de la Bodega y la referencia "Concurso Vino de Museo 2023.

Se considerará muestra inscrita en el concurso, aquella que dentro del plazo de inscripción tenga todos los requisitos: envío de 6 botellas por muestra, el pago del derecho de participación, y presentación de la ficha de inscripción de cada presentado (una ficha por cada vino presentado).

El número máximo de vinos que se aceptarán para la participación en el Concurso es de 301, cuando se haya cubierto el cupo de muestras, se cerrará la inscripción, aunque no haya terminado el plazo. El plazo para recibir muestras se cerrará el 20 de abril de 2023 a las 18,00 horas.

Quinta. - La dirección de envío de las 6 botellas, por cada vino participante es: Museo Provincial del Vino, Castillo de Peñafiel, CP. 47300 PEÑAFIEL (Valladolid). Teléfono 983 881 199

Para recibir información:
SECRETARIA TÉCNICA E INFORMACIÓN DEL CONCURSO
Teléfonos 619 301 210 y 629 837 799 info@vinodemuseo.com

Las bases del Concurso y la ficha de inscripción de los vinos estarán publicadas en la web: www.vinodemuseo.com.

El envío de las muestras será por cuenta de la Bodega participante. Cada muestra tendrá que venir acompañada de la Ficha de inscripción, así como del justificante de pago realizado.

Sexta. - Las muestras y los documentos que los acompañen se registrarán con un número por orden riguroso de recepción en el Museo Provincial del Vino, para su control.

Finalizado el plazo de inscripción, serán custodiadas por el equipo Técnico del Concurso, en un lugar donde las condiciones de conservación sean las idóneas. Cada muestra será numerada de acuerdo con la tipología de vino y sólo el director del Concurso sabrá el número correspondiente de cada muestra. Los vinos estarán

en una sala que permanecerá precintada, hasta el inicio del Concurso. El número de cada muestra se mantendrá en secreto hasta que se desvele los vinos premiados.

La Dirección del Concurso y el Dirección Técnica de la Cata, serán asumidas por miembros de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León, la cual designará los catadores, así como el panel de cata de dicho concurso.

El número de jurados se determinará en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos. La ficha de cata será la ficha oficial de la OIV-UIOE. La puntuación será la media aritmética de las puntuaciones de los catadores. Pasarán a la Final los vinos que obtengan las 10 mejores puntuaciones y se declarará vino ganador del Concurso el que consiga la mejor puntuación en la Final. En caso de empate se podrán hacer diferentes sesiones para realizar una correcta valoración de los vinos presentados a concurso.

La cata del concurso se realizará en el Castillo de Peñafiel, sede del Museo Provincial del Vino de Peñafiel. El panel de cata estará compuesto exclusivamente por Sumilleres. La cata de selección tendrá lugar el 24 de abril de 2023 y dará comienzo a las 10:30 horas en Castillo de Peñafiel, sede del Museo Provincial del Vino de Peñafiel.

El director del Concurso controlará el buen funcionamiento de la secretaría, y en especial del tratamiento de muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes.

Las funciones del director técnico de la Cata son:

- Controlar, junto con el director del Concurso, la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los vinos y el número de muestras sometidas a examen por cada jurado.
- El correcto desarrollo de las preparaciones de las muestras.
- El anonimato absoluto de las muestras. A este fin las botellas serán presentadas con un embalaje que disimule su forma e impida la identificación de cualquier dato del etiquetado.
- Los tapones originales no serán presentados al Jurado para evitar el riesgo de identificación de las muestras.
- Las buenas condiciones del servicio y temperatura del vino.
- La correcta presentación de las muestras, rectificando en su caso cualquier error en la ordenación previa.
- Controlar que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas, y que el descorche de las botellas se realice en una sala anexa a la sala de cata, que solo tendrá acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.

En lo que respecta al funcionamiento de cada Jurado, su presidente asegurará el cumplimiento de las normas del presente reglamento bajo las instrucciones generales del concurso. Por indicación expresa del director técnico de la Cata, un presidente podrá controlar la actividad de otros Jurados. Si fuera necesario el director técnico de la Cata podrá asumir las funciones de presidente de uno o más jurados.

Los presidentes de los jurados tendrán las siguientes funciones:

- Que la cata se desarrolle en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del Jurado.
- La correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras.

- Podrá rechazar las botellas de vino defectuosas, a petición propia o de dos o más miembros del jurado, solicitando una nueva botella para examen, en caso de que el defecto pueda ser atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del vino.
- El presidente del jurado podrá proponer al director técnico de la Cata que la cata de una muestra sea repetida por otro u otros Jurados, con el fin de alcanzar resultados concordantes.

Séptima. - La Organización del Concurso podrá retrasar la fecha de la cata a lo largo de todo el año 2023.

Octava. - La participación en el Concurso implica a las Bodegas Concurstantes la aceptación de las bases, siendo el resultado final de la cata inapelable.