

BASES REGULADORAS DEL IX CONCURSO “VINO DE MUSEO 2025” MUSEO PROVINCIAL DEL VINO

La Diputación de Valladolid, a través de Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid, S.A. (en adelante “Valladolid Avanza”), convoca el IX CONCURSO VINO DE MUSEO 2025 con el objeto de fomentar la cultura vitivinícola de Castilla y León y conseguir el vino representativo del Museo Provincial del 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 2025”.

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 tinto; si gana un vino blanco, los accésits serán para el mejor vino rosado y el mejor vino tinto; y si gana un vino tinto, los accésits serán para el mejor vino blanco y el mejor vino rosado dentro de la clasificación.

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

- GANADOR del CONCURSO “VINO DE MUSEO 2025”, 2.500 Botellas de 75 cl.
- DOS ACCÉSIT, 600 Botellas de 75 cl. de 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 barrica de roble	8,50 €
Vinos Rosados	5,00 €
Vinos Rosados con crianza en barrica 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 barrica de roble superior a 12 meses	10,00 €
Vinos Tintos con Crianza en barrica de roble superior a 18 meses	11,00 €
Vinos Espumosos de Calidad, Vinos Dulces o Vinos Semidulces	6,00 €

Si se adquirieran 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 Valladolid Avanza.

Valladolid Avanza 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 Valladolid Avanza, indicando el nombre de la Bodega y la referencia "Concurso Vino de Museo 2025".

Se considerará muestra inscrita en el concurso, aquella que dentro del plazo de inscripción tenga todos los requisitos:

- envío de 6 botellas por muestra
- pago del derecho de participación
- presentación de la ficha de inscripción (una ficha por cada vino presentado)
- compromiso firmado de poder suministrar la cantidad de botellas correspondientes a cada premio

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 25 de abril de 2025 a las 18,00 horas.

No se admitirán solicitudes de participación que a la hora y fecha de finalización del plazo de recepción de muestras no cumplan, de forma acumulada, los cuatro requisitos indicados, no admitiéndose solicitudes de subsanación y/o complemento.

La falta de cumplimiento de los requisitos necesarios para la presentación de solicitudes de participación facultará a la organización a retener el importe de los derechos abonados, en concepto de indemnización por daños y perjuicios derivados de la gestión del concurso.

QUINTA. La dirección de envío de las 6 botellas por cada vino participante es:

Museo Provincial del Vino, Castillo de Peñañiel, CP. 47300 PEÑAÑIEL (Valladolid). Teléfono 983-88.11.99

Para recibir información:

SECRETARIA TÉCNICA E INFORMACIÓN DEL CONCURSO

Teléfonos 619 30 12 10 y 629 83 77 99 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 la NOTARIA de Peñañiel y 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 solo la SRA. NOTARIA y el director del Concurso sabrán el número correspondiente de cada muestra. Los vinos estarán en una sala que permanecerá precintada con el sello de la Notaría, hasta el inicio del Concurso. El número de cada muestra se mantendrá en secreto hasta que se desvelen 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 Peñañiel, sede del Museo Provincial del Vino. El panel de cata estará compuesto exclusivamente por Sumilleres. La cata de selección tendrá lugar el 28 de abril de 2.025 y dará comienzo a las 10:30 horas en Castillo de Peñañiel, sede del Museo Provincial del Vino de Peñañiel.

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, a la que solo tendrán 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 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 2025.

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