

## **BASES DEL III CONCURSO REGIONAL DE VINOS ECOLÓGICOS “ECOLUNA”**

### **1.- OBJETO.**

La Cata-Concurso Regional de vinos embotellados elaborados con uva procedente de agricultura ecológica está organizada por el Ayuntamiento de la Villa de Garafía, con la colaboración del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y Cabildo Insular de La Palma.

Tiene como finalidad:

- Promocionar la elaboración de vinos ecológicos, manteniendo y activando la producción de vinos de gran calidad, potenciando el cuidado del medio ambiente y el respeto por la naturaleza.

Dar a conocer la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes, promoviendo un consumo ecológico y responsable.

Hacer más visibles los vinos ecológicos de Canarias.

Contribuir a la propagación de la cultura del vino por su consumo responsable y sus cualidades saludables.

Impulsar e incentivar la elaboración de vinos procedentes de Agricultura Ecológica.

### **2.- ÁMBITO Y CATEGORÍA DE LOS VINOS PARTICIPANTES.**

Podrán inscribirse al III Concurso de Vinos Ecológicos “ECOLUNA” todas las personas físicas o jurídicas que produzcan elaboren y embotellen en el Archipiélago Canario vinos con Denominación de Origen Protegida e inscritos en el registro de operadores de producción ecológica de Canarias (ROPE). Asimismo, se podrán presentar al mismo todos los vinos producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago Canario con Denominación de Origen Protegida e inscritos en el ROPE.

No se admitirán a concurso vinos en transición a ecológico, deberán contar con la certificación definitiva.

Los vinos deberán ser productos comerciales presentes en los canales habituales de venta y consumo, estando embotellados, con su etiquetado definitivo antes del envío de la muestra.

El producto vino será el definido por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Todos los vinos jóvenes corresponderán a la cosecha 2017 o 2018, exceptuando los crianzas, reservas, teas, dulces, de licor, espumosos y malvasías dulces. Dentro del mismo tipo con la misma marca se podrán presentar diferentes vinos, siempre que el etiquetado indique diferencias en la elaboración.

No se admitirán a concurso los vinos que coincidan en tipo, añada y marca con otros premiados en ediciones anteriores. Ni un mismo vino presentado con distintas marcas comerciales.

Los tipos de vinos objeto del concurso serán:  
VINOS BLANCOS.

Vinos blancos  
Vinos blancos madera  
VINOS ROSADOS

Vino rosado  
VINOS TINTOS

Vino tinto  
Vino tinto madera  
VINIFICACIONES ESPECIALES

Vinos de tea  
Vinos naturalmente dulces

### **3.- INSCRIPCIÓN, ENVÍO Y CONTROL DE LAS MUESTRAS DE VINOS PARTICIPANTES.**

Cada entidad concursante deberá cumplimentar una Ficha de Inscripción por cada muestra que presente, cuyo modelo se adjunta, sin omitir ninguno de los datos que se solicitan. La falsedad de los datos proporcionados en la Ficha de Inscripción originará la descalificación inmediata de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier premio o distinción que pudiera obtener.

La Ficha de Inscripción se hará llegar antes del 23 de mayo a la organización del concurso a través del número de fax 922400000 o de la dirección de correo electrónico [alorenzo@garafia.org](mailto:alorenzo@garafia.org).

Las bodegas participantes deberán hacer llegar, a portes pagados, copia de la Ficha de Inscripción junto con la muestra, que se compondrá de 4 botellas de 75 cl o su equivalencia, antes del día 28 de mayo a la siguiente dirección:

*III Concurso Regional de Vinos Ecológicos “ECOLUNA”*

*Dirección: Ayuntamiento de Garafía. C/ Díaz Suárez, 1. Santo Domingo,  
CP:38787 Villa de Garafía*

*Teléfono: 922400029 Ext. 3*

Las muestras podrán enviarse de manera conjunta siempre que estén perfectamente identificadas.

El Consejo Regulador de Denominación de Origen de vinos de La Palma podrá comprobar el cumplimiento del protocolo analítico oficial que debe comprender como mínimo las siguientes determinaciones:

Grado alcohólico a 20 grados centígrados .....	vol%
Azúcares reductores .....	g/l
Acidez total .....	meq/l
Acidez volátil .....	meq/l
Dióxido de azufre (SO <sub>2</sub> ) total .....	mg/l
Dióxido de azufre (SO <sub>2</sub> ) libre .....	mg/l

**4.- ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO, COMITÉ DE EXPERTOS Y EL JURADO:**

El Jurado estará compuesto por:

Presidente, que será el Alcalde del Ilustre Ayuntamiento de La Villa de Garafía o persona en quien delegue:

Director/a del Concurso, será designado por el Comité Organizador.

Secretario/a elegido por el Comité Organizador.

Al menos un/a vocal representación del Cabildo Insular de La Palma, de los Consejos Reguladores, del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de la Laguna y/o de cada una de las asociaciones profesionales agrarias, nombrado por el Comité organizador.

El Jurado contará con el asesoramiento técnico de un comité de expertos, de un mínimo de 7 catadores, pudiendo ser ampliable.

El Jurado podrá constituirse y actuar válidamente cuando se encuentren presentes al menos tres de sus miembros, precisándose, en todo caso, la asistencia del Presidente y Secretario/a o quienes les sustituyan. Sus acuerdos se adoptarán por mayoría, siendo dirimente, en caso de empate, el voto del Presidente.

Los/as catadores/as seleccionados por el Comité Organizador serán expertos/as con formación de catador/a, técnicos/as y especialistas en vino.

El Comité organizador estará compuesto por los representantes del Ayuntamiento de La Villa de Garafía.

El/la Secretario/a del Concurso adoptará el sistema de control para las muestras participantes que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso. En particular verificará que todas las muestras se conserven en las condiciones más adecuadas.

El/la Directora/a del Concurso garantizará el desarrollo del Concurso según las normas establecidas en las presentes Bases, vigilará el desarrollo de la Cata y la veracidad de los resultados.

#### **5.- SESIONES DE CATA:**

La cata de vino será el día 13 de junio de 2019 en el municipio de la Villa de Garafía a partir de **las 16:30 horas**, en las instalaciones para ello habilitadas por el Ayuntamiento de la Villa de Garafía.

La secretaría del jurado elaborará unos listados con los nombres de los vinos y los códigos asignados, que se entregarán en sobre cerrado a la persona que ocupe la presidencia de las catas. Estos listados son secretos y no podrán hacerse copias, ni ser conocidos por el jurado, los catadores o los concursantes.

La cata de los vinos participantes será pública y se realizará por el sistema denominado de "cata ciega". Las botellas, desprovistas de corcho y cápsula, se presentarán ante los catadores en el interior de un embalaje opaco que disimule su forma y que impida identificar cualquier elemento de etiquetado.

Los vinos se servirán en presencia de los/as catadores/as, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará a cada muestra.

#### **6.- EVALUACIÓN DE LOS VINOS QUE CONCURSAN:**

El comité de expertos utilizará la ficha acordada por el jurado. Para la obtención de la puntuación final de cada muestra, se calculará la mediana de las puntuaciones emitidas por los/as catadores/as, en caso de empate se valorará la media.

Los vinos se catarán por categorías y los premios serán entregados por medallas según puntuación.

Los resultados del panel serán inapelables.

#### **7.- ATRIBUCIÓN DE PREMIOS:**

A la vista del número de muestras que concurran a concurso, así como de las puntuaciones obtenidas por los vinos, el jurado seleccionará los vinos que optan a premio

y en ningún caso el número de distinciones será superior al 37,50% de vinos admitidos a concurso.

Las **distinciones especiales** serán:

Una Distinción Especial del Jurado “**Mejor vino Ecológico de Canarias 2019**”, entre los seleccionados para premios que hayan obtenido la máxima puntuación y siempre que ésta sea superior a 92 puntos sobre 100.

Una Distinción Especial del Jurado “**Mejor vino Ecológico de La Palma**”, al vino que haya obtenido la máxima puntuación entre los que hayan obtenido al menos el 75% de los puntos estipulados en la ficha de cata y con D. O. La Palma.

De entre todas las muestras admitidas a concurso, el Jurado concederá un premio a la “**Mejor imagen y presentación**”, se valorarán todos los elementos que constituyen el etiquetado, incluido el diseño de la propia botella.

Los premios serán:

Para la obtención de las distintas medallas será necesario la obtención de al menos las siguientes puntuaciones.

- a) **ECOLUNA GRAN ORO** con diploma acreditativo: a los vinos que hayan obtenido una puntuación superior a 90 puntos. Se establece un número máximo de medallas otorgadas que no podrán superar al 20% de los vinos premiados.
- b) **ECOLUNA ORO** con diploma acreditativo: a los vinos mejor puntuados siempre que superen los 83 puntos, estableciéndose a su vez el máximo de medallas, que no podrá superar al 35% de los vinos premiados.
- c) **ECOLUNA PLATA** con diploma acreditativo: a los vinos mejor puntuado siempre que supere los 76 puntos, estableciéndose a su vez el máximo de medallas, que no podrá superar al 45% de los vinos premiados.

Todos los vinos galardonados recibirán diploma acreditativo además de 300 etiquetas autoadhesivas ECOLUNA 2019.

## **8.- ENTREGA DE LOS PREMIOS:**

La entrega de premios obtenidos tendrá lugar el 15 de junio en San Antonio del Monte, en acto público.

## **9.- OTROS:**

Para lo no previsto en las presentes bases, el Jurado calificador se ajustará a lo dispuesto en las normas internas del concurso y a lo que dispongan por unanimidad los miembros de la Organización.

En La Villa de Garafía, a 20 de marzo de 2019.

**EL CONCEJAL DE DESARROLLO LOCAL, EMPLEO, AGRICULTURA Y  
GANADERÍA,**

Fdo.: D. Borja Rodríguez Pérez

**(Firmado electrónicamente)**