

XXIII CONCURSO DE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN “LA PALMA”, “SAN ANTONIO DEL MONTE”

BASES:

1. La Cata-Concurso Insular de Vinos tiene como finalidad:

- Promocionar los vinos que se elaboran en la isla al amparo de La Denominación de Origen de Vinos La Palma, manteniendo y activando la producción de uva de nuestros viñedos con variedades ancestrales de las llamadas “Autóctonas”, para transformarlos en vinos de gran calidad.
- Potenciar la diferenciación frente a otras elaboraciones, el cuidado del medio ambiente y el respeto por la naturaleza.
- Dar a conocer la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes.
- Promover el consumo responsable de vinos de producción local así como sus cualidades.
- Hacer más visibles los vinos acogidos a La D.O. Vinos La Palma.

2. Se podrán presentar al XXIII Concurso de Vinos con Denominación de Origen La Palma, "San Antonio del Monte", exclusivamente, vinos con Denominación de Origen “La Palma”.

3. Los vinos presentados tendrán que responder a marcas comerciales presentes en el mercado y se ajustarán a la legislación y normativa vigente para el sector. Dentro de una modalidad, con la misma marca se podrán presentar diferentes vinos, siempre que el etiquetado indique diferencias en la elaboración.

Todos los vinos jóvenes corresponderán a la cosecha 2022 o 2023, exceptuando, los crianzas, reservas, teas y naturalmente 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.

La muestra presentada procederá de un lote homogéneo, cuyas existencias en bodega serán las siguientes:

- a) Para todas las categorías, salvo las vinificaciones especiales, al menos 667 botellas de 750 cc (500 litros) en el momento de ser recogidas, o su equivalente en otros formatos.
- b) Para la categoría de vinificaciones especiales serán al menos 300 botellas de 750 cc (225 litros), en el momento de ser recogidas, o su equivalente en otros formatos.



4. Las bodegas que deseen participar en el XXIII Concurso de Vinos con Denominación de Origen La Palma, "San Antonio del Monte" deben hacer llegar a la Organización la solicitud de inscripción en el modelo adjunto.

5. El personal encargado por la Comisión organizadora acompañado por un/a personal del Consejo Regulador será el encargado de coordinar y recoger las muestras directamente de las bodegas o de recibir las muestras enviadas a las instalaciones del Ayuntamiento.

6. Se recogerán o enviarán 4 botellas por muestra. Se levantará acta de la recogida, tomando los datos de la bodega, tipo de vino, marca comercial, número de botellas de la muestra y número de lote al que pertenecen. Una de las botellas podrá ser analizada para comprobar que cumple la normativa en cuanto a las siguientes determinaciones:

- a) Grado alcohólico a 20 grados centígrados.....vol%
- a) Azúcares reductores.....g/l
- b) Acidez total.....meq/l
- c) Acidez volátil.....meq/l
- d) Dióxido de azufre (SO₂) total.....mg/l
- e) Dióxido de azufre (SO₂) libre.....mg/l

7. Los interesados en participar, deberán hacer llegar la ficha de inscripción adjunta o ponerse en contacto con la Organización del concurso en el teléfono: 922 400 029 ext. 3 o en el e-mail: auxaedl@garafia.org o con el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de vinos "LA PALMA" en el teléfono: 922 444 404 o e-mail: vinoslapalma@vinoslapalma.com antes del día 03 de junio.

Las muestras se podrán entregar en las instalaciones del Ayuntamiento de la Villa de Garafía, a portes pagados, junto con copia de la ficha de inscripción, antes del día 07 de junio a la siguiente dirección:

XXIII Concurso de Vinos con Denominación de Origen "La Palma", "San Antonio del Monte"
Dirección: Ayuntamiento de Garafía. C/ Díaz Suárez, 1. Santo Domingo,
CP:38787 Villa de Garafía

En el caso de que la organización decida recoger las muestras directamente en las bodegas, la recogida se hará los días 6 y 7 de junio del presente año.

8. La cata se celebrará el 14 de junio de 2024 en el municipio de la Villa de Garafía.

9. La cata de los vinos participantes será privada y se realizará por el sistema denominado "cata ciega". 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 catadores, en caso de empate se valorará la media.



10. El Comité organizador estará compuesto por El Ayuntamiento de La Villa de Garafía, El Cabildo Insular de La Palma y El Consejo Regulador Denominación de Origen Vinos de La Palma.

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

12. Los vinos concursantes recibirán una cuantía económica por participación según categoría:

- Blancos y rosados: 5€ por botella
- Tintos: 6€ por botella
- Blancos y tintos madera: 7€ por botella
- Tea y naturalmente dulce: 8€ por botella

13. El jurado estará compuesto por:

- El Alcalde del Ilustre Ayuntamiento de La Villa de Garafía o persona en quien delegue, que actuará como presidente.
- Un/a secretario/a elegido por la entidad organizadora del concurso.
- Y al menos un/a vocal que represente al Cabildo Insular de La Palma, un/a vocal representante del Consejo Regulador Denominación de Origen Vinos de La Palma, un/a vocal que represente la Cátedra de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna, el ICCA y un/a vocal que represente a cada una de las asociaciones profesionales agrarias.

14. Se respetará la confidencialidad de aquellas bodegas que participando en el concurso no hayan marcado la casilla de participación en la categoría de imagen.

15. Si se detectase anomalía en el proceso se descalificará el vino afectado, ocupando su puesto el siguiente clasificado.

15.1. CATEGORÍAS

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**

15.1. PREMIOS

A la vista del número de muestras que concurren a concurso, así como de las puntuaciones obtenidas por los vinos, el jurado seleccionará los vinos que optan al premio y en ningún caso el número de distinciones será superior al 37,50% de vinos admitidos a concurso.

- Gran Medalla de Oro** con diploma acreditativo: a los vinos que hayan obtenido una puntuación superior a 80 puntos. Se establece un número máximo de medallas otorgadas que no podrán superar al 20% de los vinos premiados.
- Medalla de Oro** con diploma acreditativo: a los vinos mejor puntuados siempre que superen los 77 puntos, estableciéndose a su vez el máximo de medallas, que no podrá superar al 35% de los vinos premiados.
- Medalla de Plata** con diploma acreditativo: a los vinos mejor puntuados siempre que supere los 70 puntos, estableciéndose a su vez el máximo de medallas, que no podrá superar al 45% de los vinos premiados.

- El Jurado concederá una Distinción Especial denominada “**PREMIO MARGARITA CASTRO**” al vino que haya obtenido la mejor puntuación del certamen y una Distinción Especial denominada “**PREMIO A LA MEJOR IMAGEN Y PRESENTACIÓN**”, en el que se valorará todos los elementos que constituyen el etiquetado, incluido diseño de la propia botella.

- Todos los vinos galardonados recibirán diploma acreditativo y trofeo además de una etiqueta para los establecimientos en los que se comercialice el vino donde se mencione el reconocimiento obtenido.

- Se hará cuña publicitaria con los vinos ganadores en diferentes radios insulares.

16. La Organización o Jurado Calificador previa ratificación del secretario del concurso que se constituya al efecto, rechazará las muestras que no cumplan con las bases establecidas o con la normativa vigente en materia de elaboración, etiquetado o denominación de vino quien lo comunicará de forma inmediata al/ la bodeguero/a y al Consejo Regulador.

17. 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.

18. El fallo del jurado será inapelable.

NORMAS INTERNAS DEL XXIII CONCURSO DE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA PALMA, "SAN ANTONIO DEL MONTE"

1. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS

1.1. Las muestras se guardarán en el local que habilite para ello la Organización. Serán agrupadas por tipos de vino a su llegada al local de depósito. A este recinto sólo podrá acceder el personal de recogida y el personal de la Organización para supervisar la buena clasificación de los vinos.

1.1. De resultar descalificado algún vino por no ajustarse a las Bases del concurso, el/la Secretario/a del jurado comunicará de forma inmediata vía e-mail firmado electrónicamente, tal circunstancia y causa al/la bodeguero/a y al Consejo Regulador.

1.2. Queda especialmente prohibida la entrada a concursantes y catadores/as. Pudiendo dar fe de la clasificación y en el proceso de anonimato el/la Secretario/a.

1.3. Una vez clasificados los vinos, las botellas serán desprovistas de sus cápsulas y se taparán y se les asignará un número de orden:

Blancos	001-100
Blancos madera	101-200
Rosados	201-300
Tintos	301-400
Tintos madera	401-500
Teas	501-600
Naturalmente dulces	601-700

Las botellas numeradas se colocarán en bolsas cubre-botellas con la misma numeración.

1.4. Se confeccionará un listado con los nombres de los vinos y su numeración que se entregará, por parte del/la Secretario/a, en sobre cerrado al Presidente del Jurado. Este listado es secreto, y no podrán hacerse copias ni ser conocido por el jurado, los/as catadores/as o los concursantes.

2. CATA



2.1. Las catas se realizarán en la fecha y horarios previstos, a fin de facilitar el acceso del público interesado. No se podrán realizar cambios de última hora aunque el ritmo de cata sea más rápido de lo previsto. Tanto el Jurado como los/as catadores/as deben ser puntuales para cumplir los horarios programados.

2.2. Los/as catadores/as seleccionados por la Organización serán expertos/as con formación de catador/a, técnicos/as y especialistas en vino.

2.3. Los paneles de catadores/as estarán formados por un grupo mínimo de siete, pudiendo ser ampliable.

2.4. Los/as catadores/as estarán aislados entre sí. El Jurado cuidará especialmente este aislamiento evitando comentarios sobre los vinos entre los/as catadores.

2.5. Los/as catadores/as no podrán recibir ninguna información adicional, como origen, añada, técnica de producción, etc., sobre los vinos que están catando.

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

2.7. La clasificación de los vinos se realizará eligiendo la mediana entre las puntuaciones otorgadas por los/as catadores/as, de menor a mayor. En caso de empate se elegirá el vino que mayor media tenga.

2.8. A solicitud de los participantes, y de forma confidencial, se enviará un escrito donde se les informará sobre la puntuación obtenida por sus vinos.

2.9. El personal encargado del servicio del vino estará a las órdenes del Jurado y debe seguir estrictamente las directrices recibidas para garantizar la seriedad del concurso.

En la Villa de Garafía, a 08 de mayo 2024

EL ALCALDE-PRESIDENTE

DON JOSÉ ÁNGEL SÁNCHEZ RODRÍGUEZ

