REGLAMENTO 8ª EDICIÓN DEL CONCURSO:

TEMPRANILLOS AL MUNDO 2013.

La FEAE creó el "Primer concurso Itinerante Internacional de Vinos Tempranillos al Mundo" a fin de evidenciar la calidad enológica de la variedad Tempranillo y sus sinonimias (Aragonés, Arganda, Cencibel, Chinchillano, Escobera, Jacibera, Tempranillo de Rioja, Tinta de Toro, Tinta Roriz, Tinto fino, Tinto Madrid, Ull de Llebre, Vid de Aranda, Valdepeñas…), darla a conocer entre los consumidores y distribuidores internacionales, presentar al público extranjero las tipologías de los vinos más característicos de esta variedad y premiar el esfuerzo de las empresas vitivinícolas por la mejora cualitativa de sus productos.

Tras varios años de itinerancia, la FEAE convoca la 8ª Edición del Concurso Tempranillos al Mundo, con la celebración paralela en esta edición de un Certamen Nacional de las variedades Garnacha y Bobal con objeto de potenciar estas variedades nacionales cumpliendo los reglamentos de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE). Se celebrará en Toledo los días 24, 25 y 26 de octubre.

Los objetivos prioritarios que persigue la Federación Española de Asociaciones de Enólogos con la convocatoria de Tempranillos al Mundo 2013 son los siguientes:

- Potenciar la producción y elaboración de vinos de gran calidad basados en las variedades Tempranillo y sus sinónimas, y de las variedades invitadas Garnacha y Bobal, evidenciando el importante valor de los factores naturales, culturales y humanos conjugados con el respeto al medio ambiente.
- Dar a conocer en el comercio internacional y entre los consumidores extranjeros la riqueza vitivinícola del Tempranillo, de la Garnacha y de la Bobal y en particular de los vinos premiados, velando porque sean difundidos debidamente.
- Activar la presencia del vino español en el mundo por medio de la promoción de la variedad más reconocida en nuestro país, y dos de las variedades emergentes con un altísimo potencial y muy presentes en la comunidad anfitriona.
- Contribuir a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable de esta bebida con cualidades cardiosaludables.

Este Concurso Internacional se regirá por el siguiente Reglamento, que responde a las normas de la UIOE en esta materia.

ARTÍCULO I. ÁMBITO

Se admitirán a la 8ª Edición del Concurso Tempranillos al Mundo todos los vinos conformes con la definición del Código Internacional de la OIV presentados por empresas productoras de cualquier país elaborados con las variedades viníferas Tempranillo o cualquiera de sus sinonimias (Aragonés, Arganda, Cencibel, Chinchillano, Escobera, Jacibera, Tempranillo de Rioja, Tinta de Toro, Tinta Roriz, Tinto fino, Tinto Madrid, Ull de Llebre, Vid de Aranda,

Valdepeñas…), de forma exclusiva (monovarietal, mínimo 85%) o en combinación con otras variedades (plurivarietal, mínimo 50% de Tempranillo).

Se admitirán también, con motivo del Certamen Nacional de Garnacha y Bobal, los vinos elaborados con las variedades invitadas Garnacha y Bobal de forma exclusiva (monovarietal, mínimo 85%) o en combinación con otras variedades (plurivarietal, mínimo 50% de Garnacha o Bobal).

Pueden participar en la 8ª edición del Concurso Tempranillos al Mundo sólo los lotes de vinos que tienen una cantidad mínima de por lo menos 1.000 botellas de las capacidades indicadas en el Art. II punto 3. No son admitidos al Concurso los vinos obtenidos de uvas o mostos provenientes de países distintos de la empresa productora. Queda también excluida la participación de vinos y bebidas aromatizadas a base de vino además de cocktails de productos. Además, no son admitidos al Concurso los vinos presentados por productores individuales o asociados que hayan tenido condenas por fraudes o adulteraciones.

ARTÍCULO II. INSCRIPCIÓN Y ENVIO DE MUESTRAS

1- Cada concursante deberá cumplimentar el correspondiente Boletín de Inscripción, con la totalidad de los datos que se requieren y que se indican a continuación:
   - Identificación del concursante.
   - País de origen del que procede y en el que ha sido vinificado y elaborado el producto.
   - Mención geográfica por la que protege su origen y nivel de calidad en caso de que lo indique su etiquetado.
   - Año de cosecha. En caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
   - Si ha sido elaborado y/o envejecido en contacto con madera.
   - Porcentaje de la variedad Tempranillo, Garnacha o Bobal en el vino.
   - Categoría del producto de acuerdo con la clasificación del Anexo.
   - Existencias en bodega del vino correspondiente a la muestra inscrita.
   - Precio por botella de vino, franco bodega, expresado en euros o $ U.S.

2- En la documentación de cada muestra deberá incluirse también un boletín de análisis, con las siguientes determinaciones:
   - Anhídrido sulfuroso libre (mg/l).
   - Anhídrido sulfuroso total (mg/l).
   - Azúcares reductores (g/l).
   - Acidez volátil (g/l).
   - Graduación alcohólica a 20ºC.
   - Presión (para vinos espumosos)

- pH
- Acidez total (g/l), expresada en ácido tartárico o ácido sulfúrico.

3- Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 4 botellas de 0,75 litros o 2 mágnum de 1,5 litros. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo.
4- El sobre con la documentación de cada muestra deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; además, se remitirá por email tempranillos2013@federacionenologos.es, la documentación requerida en el boletín de inscripción.
5- La admisión de muestras para el concurso se cierra el día 15 de Octubre de 2013. Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el concurso, pudiendo ser reexpedidas a origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del concurso.

ARTÍCULO III. DIRECTOR DEL CONCURSO.

La FEAE designa como Director del concurso a D. Santiago Jordi Martín, Presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos.

El Director del concurso garantiza el cumplimiento del presente reglamento y velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, así como por la comunicación de los resultados. A estos fines estará auxiliado por los directivos y equipo técnico de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, que presentarán toda la colaboración que el director solicite.

ARTÍCULO IV. CONTROL DE MUESTRAS.

El director adoptará un sistema de control de las muestras recibidas que estime conveniente para el buen desarrollo del concurso, y en particular se comprobará:

1- La correcta recepción de las muestras y de su documentación. Podrá rechazar las muestras que no respeten el reglamento.
2- El registro de todas las muestras recibidas y aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo.
3- El empleo correcto de las menciones geográficas, de acuerdo con los principios de la OIV, estando facultado para eliminar las muestras cuyo etiquetado no respete tales principios. En cualquier caso, la responsabilidad de los abusos en el etiquetado incumbe al elaborador o embotellador, según la legislación del país de origen.
4- La ordenación de las muestras de vino por categorías, Anexo, se realizará a partir de las características declaradas en las fichas de inscripción o constatadas por examen organoléptico, en su caso.
5- La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas.

ARTÍCULO V. LOS JURADOS.

1. El director del Concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno y sus presidentes respectivos. A este fin, solicitará a la UIOE los listados de expertos de los diferentes países. Los presidentes de cada Jurado deben ser enólogos, en cumplimiento de la normativa de la UIOE. La mitad del Jurado deberá estar compuesta por Enólogos. El número de Jurados se determinará en función de las muestras inscritas.
2. Cada Jurado estará compuesto por al menos cinco miembros, expertos en análisis sensorial, con un mínimo de tres catadores de países diferentes a España, entre ellos un experto elegido del listado de la UIOE y otro preferentemente del país donde se celebre el Concurso.
3. En cumplimiento de las normas de la UIOE, el comité técnico que asista al Director del jurado debe estar compuesto por enólogos.
4. Para el certamen nacional de Garnacha y Bobal, no aplica la limitación en cuanto a la nacionalidad de los miembros del Jurado.
5. Los miembros del Jurado son designados a título personal y sólo el propio Director del Concurso podrá proceder a su sustitución.

ARTÍCULO VI. FUNCIONES DE LOS PRESIDENTES DE LOS JURADOS.

1- Garantizarán el cumplimiento de las normas del presente Reglamento durante todo el desarrollo del Concurso.

2- En especial velarán por:

- Preservar el anonimato total de las muestras a lo largo de todo el proceso. A este fin, las botellas serán presentadas con un embalaje que disimulen su forma e impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los tapones originales no serán presentados al Jurado para evitar cualquier riesgo de identificación de la muestra.
- Disponer las óptimas condiciones del servicio del vino. El vino será servido en presencia del Jurado, en copas normalizadas y a su adecuada temperatura.
- Que la cata se desarrolle en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del Jurado.
- La correcta cumplimentación de las fichas de cata.

3- Podrán rechazar las botellas de vinos defectuosos, a petición de tres o más miembros del Jurado o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen, en caso de que el defecto pueda ser atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del envase.

4- Comprobarán la correcta presentación de las muestras, rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa.
5- Podrán decidir la repetición del examen de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo soliciten al menos tres miembros de un Jurado o cuando observen una gran discrepancia entre puntuaciones asignadas por los miembros del mismo.

ARTÍCULO VII. FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO.

1- Antes de la constitución de los Jurados, el Director controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los vinos y el número de muestras sometido a examen de cada Jurado, según lo indicado en los Artículos VIII y IX.
2- Adoptará los medios de control adecuados que garanticen 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 o salas de cata sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas a tal efecto.
3- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría y en particular la identificación de muestras, para evitar toda posibilidad de error, así como el desarrollo correcto de la distribución de fichas, su recogida y posterior tratamiento, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes no premiados.

ARTÍCULO VIII. NORMAS DE 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 y confrontando opiniones.
2- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
3- Todos los miembros del Jurado deberán respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
4- Cada vino será presentado según el orden establecido en el artículo IX. Los miembros del Jurado cumplimentarán las fichas de cata relativas a la muestra presentada, marcando con un aspa la casilla de evaluación que estimen conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma conllevará la anulación de la ficha a todos los efectos.
5- Las sesiones de cata, que se realizarán cada unos de los días de 9 a 14 horas, serán tres o cuatro diarias por Jurado, con un máximo de 15 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.

ARTÍCULO IX. ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA.

Las muestras serán clasificadas por categorías, según lo previsto en el Anexo, preparándose en el orden que se considere más adecuado en función de sus características. Si en una misma sesión de cata se presentaran al Jurado vinos de distintas categorías, la cata se realizará según el orden siguiente:

Vinos espumosos, vinos de aguja, vinos tranquilos blancos, vinos tranquilos rosados, vinos tranquilos tintos y vinos de licor.

En cada uno de estos grupos los vinos secos serán catados en función de su acidez, los jóvenes antes que los de envejecimiento y siempre en orden creciente respecto a su graduación alcohólica y contenido en azúcar residual.

En vinos con indicación de añada, se catarán en orden decreciente respecto del año de la cosecha. En vinos de una misma cosecha, por orden creciente del tiempo de permanencia en contacto con madera.

ARTÍCULO X. TEMPERATURA DE CATA.

Como norma general los vinos se catarán a las temperaturas indicadas a continuación:

- Vinos espumosos, vinos de aguja y vinos de licor secos 8-10ºC.
- Vinos tranquilos blancos 10-12ºC.
- Vinos tranquilos rosados 10-12ºC.
- Vinos de licor dulces y vinos tranquilos tintos sin envejecimiento en madera 14-16ºC.
- Vinos tranquilos tintos con envejecimiento en contacto con madera 16-18ºC.

ARTÍCULO XI. FICHA DE CATA.

Los vinos presentados al Concurso serán evaluados con la ficha OIV/UIOE de análisis sensorial de vinos en concursos internacionales.

ARTÍCULO XII. TRATAMIENTO DE DATOS Y CÁLCULO DE RESULTADOS.

La Secretaría introducirá los datos correspondientes a las apreciaciones cualitativas de las fichas de cata de cada uno de los miembros del Jurado, en el programa informático de gestión del Concurso. Cada muestra recibirá una calificación, resultado de la media de la suma de puntuaciones concedidas por los miembros del Jurado.

Además de la Secretaría, sólo podrán tener acceso al tratamiento de datos el Presidente, el Director del Concurso, el representante de la UIOE y un representante facultado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

ARTÍCULO XIII. ATRIBUCIÓN DE PREMIOS.

Las distinciones otorgadas por la FEAE son:

- GRAN TEMPRANILLO DE ORO
- TEMPRANILLO DE ORO
- TEMPRANILLO DE PLATA

Que serán atribuidas conforme a las siguientes puntuaciones:

- 100 a 96 puntos: GRAN TEMPRANILLO DE ORO
- 95 a 88 puntos: TEMPRANILLO DE ORO
- 87 a 83 puntos: TEMPRANILLO DE PLATA

El número total de distinciones otorgadas no superará el 30% del número de muestras inscritas al Concurso, y el 30% de muestras inscritas en el certamen.

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por la FEAE como comprobante de la misma, que incluirá la identificación de la muestra de vino y de su productor.

Se podrá retirar la distinción a un vino cuyo etiquetado no sea conforme a las disposiciones legales del país de origen, o que haga uso indebido de una Denominación de Origen, de un VCPRD o de una indicación geográfica, a propuesta documentada de la autoridad competente del Concurso.

En virtud del reconocimiento oficial del Concurso por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Orden APA/4244/2005. Está permitido el uso de la imagen de las medallas, en el etiquetado del vino premiado. No obstante, el productor deberá solicitar autorización a la FEAE que dispondrá las distintas modalidades de utilización.

ANEXO

CATEGORÍA DE VINOS.

Las categorías que se incluyen a continuación tienen por objeto ordenar los vinos que serán catados durante las sesiones oficiales de cata, en función de una similitud de tipos y características sensoriales.

GRUPO 0: VINOS BLANCOS

0.1. Vinos blancos monovarietales (mínimo 85% de Tempranillo).
Categoría 0.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 0.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.
0.2. Vinos blancos plurivarietales (mínimo 50% de Tempranillo).
Categoría 0.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 0.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

GRUPO 1: VINOS ROSADOS

1.1 Vinos rosados monovarietales (mínimo 85% de Tempranillo).
Categoría 1.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 1.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.
1.2 Vinos rosados plurivarietales (mínimo 50% de Tempranillo).
Categoría 1.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 1.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.
1.3 Otros vinos rosados (mono o plurivarietales – mínimo 50% de Tempranillo).
Categoría 1.3.A. Vinos de aguja.
Categoría 1.3.B Vinos espumosos.

GRUPO 2: VINOS TINTOS

2.1. Vinos tintos monovarietales (mínimo 85% de Tempranillo). Categoría 0.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.1.1 Añadas 2012-2011.

Categoría 2.1.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 2.1.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.1.2 Añadas anteriores.

Categoría 2.1.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 2.1.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.2. Vinos tintos plurivarietales (mínimo 50% de Tempranillo).

2.2.1 Añadas 2012-2011

Categoría 2.2.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.

Categoría 2.2.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.2.2 Añadas anteriores.

Categoría 2.2.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 2.2.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.3 Otros vinos tintos (mono o plurivarietales – mínimo 50% de Tempranillo).

Categoría 2.3.A. Vinos de aguja.
Categoría 2.3.B. Vinos espumosos.

GRUPO 3: VINOS DE LICOR

Categoría 3.A. Vinos monovarietales.

Categoría 3.B. Vinos plurivarietales (mínimo 50% de Tempranillo).

ANEXO II. PREMIOS VARIEDADES INVITADAS.

Las categorías que se incluyen a continuación tienen por objeto ordenar los vinos que serán catados durante las sesiones oficiales de cata, en función de una similitud de tipos y características sensoriales.

Las variedades invitadas son: la variedad Garnacha Tinta y blanca y la variedad Bobal.

GRUPO 0: VINOS BLANCOS

0.3. Vinos blancos monovarietales (mínimo 85% de Garnacha).
Categoría 0.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 0.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.
0.4. Vinos blancos plurivarietales (mínimo 50% de Garnacha).
Categoría 0.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 0.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

GRUPO 1: VINOS ROSADOS

1.4 Vinos rosados monovarietales (mínimo 85% de Garnacha o Bobal).
Categoría 1.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 1.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.
1.5 Vinos rosados plurivarietales (mínimo 50% de Garnacha o Bobal).
Categoría 1.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 1.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.
1.6 Otros vinos rosados (mono o plurivarietales – mínimo 50% de Garnacha o Bobal).
Categoría 1.3.A. Vinos de aguja.
Categoría 1.3.B Vinos espumosos.

GRUPO 2: VINOS TINTOS

2.1. Vinos tintos monovarietales (mínimo 85% de Garnacha o Bobal).

Categoría 0.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.1.1 Añadas 2012-2011.

Categoría 2.1.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 2.1.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.1.2 Añadas anteriores.

Categoría 2.1.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 2.1.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.2. Vinos tintos plurivarietales (mínimo 50% de Garnacha o Bobal).

2.2.1 Añadas 2012-2011

Categoría 2.2.1.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.
Categoría 2.2.1.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.2.2 Añadas anteriores.

Categoría 2.2.2.A. Sin elaboración o envejecimiento en/con madera.

Categoría 2.2.2.B. Con elaboración o envejecimiento en/con madera.

2.3 Otros vinos tintos (mono o plurivarietales – mínimo 50% de Garnacha o Bobal).

Categoría 2.3.A. Vinos de aguja.
Categoría 2.3.B. Vinos espumosos.

GRUPO 3: VINOS DE LICOR

Categoría 3.A. Vinos monovarietales.

Categoría 3.B. Vinos plurivarietales (mínimo 50% de Garnacha o Bobal).