



REGLAMENTO VII CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS

“Gala del Vino Ecuador” –Quito- Ecuador 27-28 de Septiembre de 2024

Artículo 1 - Objetivos

Los objetivos del Concurso:

1. Favorecer la promoción de vinos de buena calidad.
2. Estimular su consumo razonable como factor de civilización, contribuyendo a la expansión de la cultura del vino.
3. Comunicar al público y Crítica Ecuatoriana de los tipos característicos de vinos elaborados en distintos puntos del mundo.
4. Ayudar al consumidor avalando los mejores vinos de la producción mundial a través de un distintivo, siendo éste un criterio de selección y confianza entre una oferta cada vez más extensa y difícil.
5. Avalar los productos que presenten una mejor relación calidad precio en el mercado Ecuatoriano.

Artículo 2 – Productos admitidos en la competición

El concurso está abierto a todo tipo de vinos tranquilos, espumantes y de licor, estén presentes o no en el mercado ecuatoriano, con excepción de vinos de mesa sin indicación geográfica. Todos los productos deben llevar la indicación del país donde se han cosechado y vinificado las uvas. Asimismo, deberán estar contenidos en envases de un volumen máximo de DOS (02) litros.

Cada muestra estará comprendida por:

Tres ejemplares en el caso de botellas de 750 cc

Dos ejemplares en el caso de botellas de 1500 cc

Cuatro ejemplares en el caso de botellas de 500 cc

Cinco ejemplares en el caso de botellas de 375 cc

Todas las muestras deben **presentarse en botellas con el etiquetado y la presentación original de la cosecha comercializada.**

Artículo 3 – Modalidades de inscripción

El formulario de inscripción de cada muestra deberá incluir, obligatoriamente:

1. La identificación completa y exacta del participante;
2. La designación exacta del producto según la normativa del país de origen y de su cosecha

3. La categoría del producto según el anexo 1 --. Los subgrupos podrán ser distribuidos bajo la responsabilidad del CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS "Gala del Vino Ecuador"
4. La hoja del análisis expedida por un laboratorio oficial o por un laboratorio competente conforme a la normativa del país;
5. Las cepas intervinientes o el porcentaje de las mismas en el vino;
- 6- Precio al Público Retail (supermercado o vinoteca) en el mercado Ecuatoriano con IVA incluido
- 7- El sobre con la documentación de cada muestra, señalada anteriormente, deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas.

8- Admisión de muestras para el Concurso se realizará entre el 19-08-24 y el 16-09-24

Las muestras deberán remitirse a nombre de La Cofradía del Vino – VI Concurso Internacional de Vinos – Juan de Dios Martínez N36-245 y Carlos Julio Arosemena-Quito-Ecuador

Las muestras recibidas serán propiedad de los organizadores

Artículo 4 – Control de las muestras recibidas

1. El CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS "Gala del Vino-Ecuador" comprueba los vinos recibidos y los documentos oficiales que se incluyen, rectifica en su caso los errores materiales y rechaza las muestras que no respondan a las disposiciones de la presente normativa.
2. La Organización dedica especial atención al empleo correcto de las denominaciones de origen o indicaciones geográficas, las muestras cuyo etiquetado no responda a estos principios serán eliminadas.
3. Seguidamente, se procederá a la distribución de las muestras a partir de las características que incluyen las declaraciones referidas en el Artículo 3.

Artículo 5 – Clasificación de los vinos y orden de las muestras

Tras su control, sobre base de los documentos de inscripción, los certificados de los análisis y la exactitud de las inscripciones en cada categoría, las muestras son clasificadas por serie y presentadas a los jurados en orden decreciente de las cosechas, el contenido de azúcares y si fuera el caso la crianza en roble u otras maderas del producto.

Artículo 6 – Designación de los jueces

1. El CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS "Gala del Vino- Ecuador" convoca y designa a los jueces y al presidente de la comisión.
2. Cada comisión estará compuesta, por 7 jueces, no pudiendo en ningún caso ser inferior a 5. Los jueces seleccionados presentarán irrefragables cualidades para la cata.
3. Cada comisión funciona bajo la autoridad de un presidente, que estará a cargo del buen desarrollo de las degustaciones, de la calidad de los vinos servidos, del control de las fichas de degustación y de la acreditación de las mismas.

Artículo 7 – Misión del presidente de la comisión

La misión del presidente de cada comisión, es garantizar el correcto desarrollo de las operaciones de examen de las muestras, así como:

1. Preservar el absoluto anonimato de los vinos;

2. Ordenar una segunda degustación de una muestra si lo juzga útil, en virtud de su potestad discrecional.

Artículo 8 – Funcionamiento general del jurado

Disciplina

El anonimato absoluto será el principio fundamental de este concurso ; en función de ello se establecen las siguientes normas:

- a. Los jueces han de permanecer en silencio, omitiendo cualquier gesto o mímica explícita sobre sus impresiones durante las degustaciones.
- b. Antes del servicio de cada muestra, las fichas distribuidas de anotación pueden ya incluir las indicaciones técnicas relativas a las muestras, con el número de juez y su firma.
- c. El personal que recoge las fichas se encarga de que estén completadas correctamente. Seguidamente, será el presidente quien procederá a firmarlas para su autenticación.
- d. Los jueces no dispondrán de copia de las fichas.
- e. Los jueces no deben conocer la identificación de un vino, su origen, ni su precio como garantía de que las notas y los premios obtenidos sean prueba de una total confidencialidad.

Funcionamiento material

Con el fin de puntualizarles su misión, los jueces serán reunidos para una o varias sesiones previas explicativas y de degustación en común, donde se compararán los resultados de cada degustador.

- a. El juez o los jueces serán acomodados en una sala aislada, tranquila, correctamente iluminada y bien aireada, cuyo acceso estará formalmente prohibido a toda persona que no sea indispensable para el desarrollo de las degustaciones. La temperatura ambiente de la sala se mantendrá entre 20 y 24°C.

Los miembros del jurado deberán además evitar el uso de perfumes susceptibles de perturbar el buen desarrollo de las sesiones.

Será obligatorio apagar los teléfonos celulares.

Está prohibido fumar.

- b. Una segunda sala contigua pero alejada de la vista de los jueces estará reservada para el descorchado y la puesta en anonimato. La prohibición de fumar se extiende a esta sala.
- c. El llenado de las copas tendrá lugar en la sala de degustación y en presencia de los jueces.
- d. En todo caso, las botellas serán colocadas previamente en un envase que disimule la forma de la botella y que garantice el anonimato de la muestra.
- e. Las copas en las que se presentan las muestras son de tipo internacional normalizado.
- f. El CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS "Gala del Vino-Ecuador" garantiza a los catadores las condiciones óptimas para cada degustación.

Presentación de los vinos

Cada vino se degustará de forma individual, y no comparativa.

Las muestras serán presentadas a las siguientes temperaturas

vinos blancos y rosados: 10/12° C

Vinos tintos: 15/18° C

Efervescentes: 8/10° C

Vinos naturalmente dulces, vinos de hielo, vinos de licor y mistelas : 10/14°C

Artículo 9 – Función de los jueces

Tras el análisis sensorial de la muestra, cada juez marcará en cada línea de la ficha, la casilla correspondiente a la apreciación del carácter dado.

En lo que concierne a la ficha OIV utilizada en este concurso, cada casilla corresponderá a una cantidad de puntos, indicados en la ficha, que permitirán al degustador situar su nota.

El degustador anotará las observaciones eventuales en el espacio reservado para ello, firmará la ficha y la entregará.

Cuando un vino o una bebida espirituosa de origen vitivinícola sea calificado por al menos dos miembros de un jurado como « eliminado » por defecto mayor, no podrá en ningún caso obtener una recompensa en dicho jurado.

Cada muestra recibirá una nota que será el promedio de las notas resultantes del cálculo de la apreciación de cada uno de los integrantes del jurado. Se procederá a eliminar las notas que difieran en al menos siete puntos del promedio.

Si el Presidente de un Jurado lo considerara necesario, podrá solicitar a la dirección del concurso una segunda degustación de la muestra por otro Jurado. En el caso de que la dirección del concurso dé su acuerdo a esta solicitud, solamente se tomará en cuenta la nota del segundo Jurado.

Artículo 10 – Función del Responsable Técnico

Bajo el control del “Responsable Técnico”, la organización tendrá como misión velar por el correcto desarrollo de las operaciones de recepción, preparación y examen de las muestras y de comunicación de los resultados.

En particular:

- Velará por el secreto concerniente al anonimato absoluto de las muestras sometidas a los degustadores, así como por el secreto de los resultados hasta la clausura del concurso. Nacional.
- Antes del inicio de la degustación, controlará su organización, de la cual es responsable, verificando especialmente el orden en el cual serán presentadas las muestras.
- Velará por la correcta presentación de las muestras, rectificando eventualmente un ordenamiento manifiestamente erróneo, excluyendo una muestra que no responda a las cláusulas del reglamento, o remitiéndola a una degustación posterior cuando corresponda.

- Controlará la apertura de las muestras en la sala anexa, la temperatura de las mismas, su identidad y su anonimato frente a los miembros del jurado y supervisará la diligencia del servicio.
- Controlará el funcionamiento de la secretaría encargada del análisis e interpretación de los resultados: distribución y recolección de las fichas, verificación de la conformidad de la identificación de la muestra, cálculos, anuncio de los resultados.
- Ordenará una segunda degustación de una muestra, en particular cuando:
 - el presidente de la comisión lo requiera,
 - la mayoría de los degustadores lo solicite,
 - existan grandes diferencias entre las notaciones de los diferentes degustadores,
 - y cada vez que lo juzgue útil, en virtud de su poder discrecional.

Artículo 11 – Concesión de los premios

1. La Gran Medalla de Oro, la Medalla de Oro y la Medalla de Plata.

Las muestras que hayan obtenido en la degustación una cantidad determinada de puntos, se clasificarán según los niveles de recompensas siguientes:

- **gran oro – al menos 92 puntos**
- **oro- al menos 85 puntos**
- **plata – al menos 82 puntos**

-Diplomas de honor a la mejor relación calidad-precio en el mercado ecuatoriano

La suma de todas las medallas atribuidas a las muestras que hayan obtenido los mejores resultados, no sobrepasará el 25% del total de las muestras presentadas al concurso.

En función del límite del 25 % de recompensas estipulado, la dirección del Concurso podrá elevar el puntaje mínimo requerido para cada recompensa, pero nunca bajarlo de los parámetros mencionados.

Para la obtención del índice calidad-precio, se dividirá el cuadrado del puntaje obtenido en el concurso por el precio al público del vino con iva incluido en el mercado retail ecuatoriano

Así mismo para la obtención del Diploma de honor a la mejor relación calidad-precio los vinos deberán obtener al menos 82 puntos.

Artículo 12 – Calificación de los premios

Las distinciones de los productos premiados se materializan de la siguiente manera:

1. La Gran Medalla de Oro, la medalla de Oro y la Medalla de Plata

a. Los participantes que hayan obtenido una o más medallas, serán informados por correo electrónico a la dirección denunciada en la ficha de inscripción.
Cada medalla premio será materializada por la obtención de:

Una medalla oficial y de un diploma en el cual se especifica la naturaleza de la distinción, la designación exacta del producto que ha obtenido la medalla, el volumen declarado y también la identidad del productor o del negociante en cuestión, de acuerdo con los datos suministrados en el formulario de inscripción.

b. El productor o negociante que desee reproducir el logo del VII Concurso internacional De Vinos "Gala del Vino Ecuador" deberá solicitarlo a la Cofradía del Vino. El logo no podrá en ningún caso ser modificado; en particular en lo que se refiere a sus proporciones y color.

c. La premiación se realizará el 2 de octubre de 2024, durante la IX Gala del Vino

Artículo 13 – Reglas generales

Todo signatario del formulario de inscripción recibirá por correo los resultados de los productos que hubiese presentado al concurso.

Los resultados del concurso serán definitivos y sin contestación. Las indicaciones mencionadas sobre la ficha de inscripción comprometen la responsabilidad del firmante.

La organización del concurso podrá comprobar su veracidad por cualquier medio legal.

Anexo I

Categoría 1: Vinos Blancos Tranquilos

- 1.1 Vinos Blancos de las añadas 2022 en adelante
- 1.2 Vinos Blancos de añadas anteriores o mezcla de añadas
- 1.3 Vinos Blancos Fermentados o envejecidos en Madera

Categoría 2: Vinos Rosados Tranquilos

- 2.1 Rosados de añadas 2022 en adelante
- 2.2 Rosados de añadas anteriores o mezcla

Categoría 3: Vinos Tintos Tranquilos

- 3.1 Tintos de añadas 2022 en adelante
- 3.2 Tintos de añadas 2019-2020-2021
- 3.3 Tintos de añadas anteriores
- 3.4 Tintos mezcla de diferentes añadas

Categoría 4: Vinos efervescentes

- 4.1 Vinos de aguja con una presión mínima de 0.5 a 2.5 bars a 20° c.
- 4.2 Vinos espumantes naturales con una presión mínima de 2,5 bars a 20° c.

Categoría 5

- 5.1 Vinos bajo velo (jerez fino, manzanilla, etc)
- 5.2 Vinos naturalmente dulces, vinos de hielo, vinos de licor y mistelas
- 5.3 Vinos Blancos con maceración (naranja/o –ámbar-brisados)

En todos los casos se configurarán subgrupos en función del tenor azucarino y la presión en gas carbónico, conforme a lo establecido en la Norma de Concursos Internacionales de Vinos de la OIV Edición 2022