

2020
PREMIOS
VINDUERO
VINDOURO
XVI CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS
+ 4ª edición
en Femenino

REGLAMENTO

ARTÍCULO I - ORGANIZACIÓN Y ÁMBITO DEL CONCURSO

El concurso está organizado por la Asociación VinDouro-VinDouro.

NIF: G37471869
Plaza Egido, s/n
37173 Trabanca (Salamanca)

El concurso está abierto a la participación de todos los vinos de España y Portugal embotellados y etiquetados que cumplan las condiciones establecidas en las presentes bases.

La celebración del concurso y cata de los vinos se realizará los días 4, 5 y 6 de agosto de 2020.

ARTÍCULO II - OBJETIVOS

El Concurso Internacional de Vinos Premios VinDouro-VinDouro tiene como objetivos:

- Dar a conocer a los consumidores los mejores vinos producidos en las diferentes figuras de calidad españolas y portuguesas: Denominaciones de Origen Protegidas-DOP-(incluidos los vinos con D.O., D.O. Ca., Vinos de Calidad con Indicación Geográfica y Vinos de pago), Indicaciones Geográficas Protegidas IGP-(vinos de la tierra, vinhos regionais), así como Vinos Varietales (vinos sin DOP o IGP, con derecho a participar indicando variedad de uva de vinificación y añada).
- Estimular la producción de vino de calidad.
- La mejora técnica y comercial de los vinos participantes.
- Aprovechar las sinergias que ayuden a la promoción de los vinos participantes en los diferentes canales a nivel nacional e internacional.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino en general, así como su consumo moderado, como factor de civilización.
- Desarrollar actividades de promoción de los vinos premiados en el concurso.

ARTÍCULO III - INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción en www.premiosvindouro.com, en la que figurarán los datos de referencia de la bodega y de cada uno de los vinos participantes. La categoría del producto (tipo de vino) se realizará siguiendo la descripción del [Anexo II](#).

La ficha de inscripción deberá ser cumplimentada vía on line. En el [Anexo I](#) del presente reglamento se adjuntan las instrucciones para la inscripción.

Cada bodega deberá enviar 4 botellas de 0,75 litros, por cada tipo de vino inscrito. Excepcionalmente, y con el consentimiento de esta organización, podrían presentarse botellas en formato 0,5 litros, exclusivamente para los vinos generosos, y en estos casos se enviarán 6 botellas de 0,5 litros. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado, debiendo llegar a destino con los precintos intactos.

En el envío de las muestras debe figurar en el remitente del paquete el nombre de la bodega tal y como consta en la ficha de inscripción en los Premios Vinduero-Vindouro.

La admisión de muestras para el concurso, a portes pagados, se realizará en la siguiente dirección:

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2020

Restaurante La Retoñera de Arribes
Avda. Parque Natural, Nº 20
37173 Trabanca (Salamanca) España

ASOCIACIÓN VINDOURO

Edifício da Escola Primária
Largo Santo Cristo- Bemposta
200-029 Mogadouro (Portugal)

Los Premios Vinduero-Vindouro hemos establecido acuerdos de colaboración con los Consejos Reguladores de algunas Denominaciones de Origen, de modo que dichas entidades se comprometen a recoger en sus instalaciones las muestras participantes en el concurso para hacer una recogida conjunta por parte de los Premios VinDuero-VinDouro. Consúltenos la disponibilidad de su Denominación de Origen. En este caso el último día para depositar las muestras en el Consejo Regulador será el 15 de julio a las 14:00 horas.

El plazo de recepción de las muestras se cerrará el **lunes 20 de julio de 2020** a las **18:00 horas**. Aquellas muestras que se presenten con posterioridad no tendrán derecho a participar en el presente concurso.

ARTÍCULO IV - PAGO DE INSCRIPCIÓN

La cuota de inscripción será con carácter general de **50 euros** por cada muestra de vino, entendiéndose cada muestra como 4 botellas de un mismo tipo de vino (o 6 botellas si son envases de 0,5 l.).

El pago de inscripción se realizará mediante:

1) Transferencia bancaria

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

UNICAJA BANCO, I.B.A.N: ES44 2108 2241 84 0034955898

Transferencia realizada desde Portugal:

CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 00018552 830 65

2) Tarjeta bancaria

3) Pay Pal

En todos los casos como concepto debe figurar *“Premios VinDuero-VinDouro 2018”* y *“Nombre de la Bodega participante”*, tal y como figura en la ficha de inscripción.”.

No se reembolsará la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío. Las bodegas tienen derecho a desistir de participar en el concurso en el plazo de 14 días naturales desde el día siguiente a la formalización de la inscripción, sin ninguna justificación ni penalización. Para ejercer este desistimiento el usuario notificará esta decisión a la organización a

través del correo info@premiosvinduro.com en el plazo anteriormente referido. La organización confirmará su correcta recepción y procederá a la devolución del importe en un plazo de 14 días naturales a partir de la fecha en la que se informe de esta decisión, utilizando para el reembolso el mismo método utilizado en el pago. En todo caso, no incurrirá ningún gasto como consecuencia del reembolso, excepto cuando se trate de la comisión para realizar una transferencia a su favor, comisión que se descontará del importe final a devolver.

Una vez transcurrido el plazo legal de desistimiento, el usuario no podrá solicitar la cancelación de la inscripción.

ARTÍCULO V - DESIGNACIÓN Y FUNCIONES DEL PRESIDENTE DEL CONCURSO

1. La organización designa como presidente del concurso a D. José Luis Pascual Criado, presidente de la [Asociación VinDuero-VinDouro](#).
2. Las misiones del presidente del concurso serán garantizar el cumplimiento del presente reglamento, velar por el perfecto desarrollo de la preparación y análisis sensorial de las muestras, así como de la comunicación de los resultados. Para ello, contará con la ayuda del equipo técnico organizador del [Concurso Internacional Premios VinDuero-VinDouro 2020](#).
3. Son funciones del presidente del concurso, verificar el control y la presentación de las muestras, lo que obliga a:
 - Recibir las muestras y los documentos que los acompañen. En su caso, podrá rechazar las muestras que no se sujeten al presente reglamento.
 - Registrar las muestras aceptadas, asignándoles un número de entrada con el cual participará en el concurso.
 - Ordenar las muestras de vino en las categorías indicadas a partir de los datos aportados por los depositarios de las muestras.
 - Conservar las muestras de vino en condiciones ambientales adecuadas, para que los vinos estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.
 - Mantener el absoluto anonimato de las muestras. Para ello las botellas serán presentadas de modo que se disimule la forma y se impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los cierres originales y cápsulas no serán presentados a los catadores del jurado para impedir la identificación de las muestras. Únicamente presentarán un número de identificación cuya nomenclatura será custodiada por el director de las sesiones de análisis sensorial o cata.
 - Velar por el desarrollo de la cata en condiciones de buena ergonomía y silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del jurado que influyan sobre la puntuación de cada muestra.
 - Velar por la correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras de vino.
4. Podrá rechazar las botellas de vino defectuoso (cuyos defectos estén perfectamente regulados), a petición del presidente de la comisión y de dos o más miembros del jurado, solicitando una nueva botella para examen.
5. Ni el presidente del concurso ni los demás miembros de la organización tendrán derecho a participar en el análisis sensorial o cata de los vinos.

ARTÍCULO VI - DESIGNACIÓN DE LOS CATADORES COMPONENTES DEL JURADO

1. El presidente del concurso decide el número de jurados, que es determinado en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos. El jurado estará compuesto por profesionales con acreditada experiencia en el análisis sensorial de vinos, nombrados por el presidente del concurso. En la medida de lo posible, el jurado estará equitativamente formado por catadores de España y Portugal y, a su vez, de distintas zonas repartidas y representativas de ambos países e incorporando profesionales de otros países, como ha sucedido en los últimos años, quedando a criterio del presidente, pero procurando que provenga de los nuevos mercados emergentes a nivel internacional.
2. Para dar visibilidad a la importancia que las mujeres tienen y merecen tanto como profesionales del sector vitivinícola como consumidoras de vino, se celebrará también la *IV Edición del Concurso Vinduero-Vindouro en Femenino* donde las mujeres del jurado, el 50% del jurado total, otorgarán los correspondientes galardones *Enfemenino* a todos los vinos que igualen o superen los 90 puntos.
3. El presidente del concurso deberá velar por el cumplimiento del presente reglamento por parte de cada miembro del jurado.
4. Los nombres de las personas miembros de los jurados serán puestos en conocimiento del público antes del inicio del concurso.

ARTÍCULO VII - ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA

1. El análisis sensorial de los vinos concursantes se realizará preferentemente según el orden siguiente: vinos espumosos y cavas, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos de licor (generosos secos, generosos de licor, vinos dulces naturales y otros vinos dulces) y vermouths, sorteándose al comienzo de la primera jornada la categoría de inicio.
2. Dentro de las categorías indicadas los vinos secos serán catados antes que los semi-secos y los dulces, y los vinos jóvenes antes de los envejecidos. Los vinos envejecidos en madera se agruparán a la hora de su cata según el tiempo de envejecimiento (vinos con envejecimiento en madera hasta 6 meses, vinos con envejecimiento en madera de 6 a 14 meses, y vinos con envejecimiento en madera superior a 14 meses).
3. Antes de comenzar la cata de cada grupo de vinos de la misma categoría podrán transmitirse a todos los miembros del panel de cata las variedades de los vinos que pasarán a catarse seguidamente en los distintos lotes. Esto ha de hacerse sin especificar dicha información en las muestras concretas.
4. Los lotes de cata se compondrán de la manera más homogénea posible, agrupando los vinos por variedades, por orígenes o por similares técnicas de elaboración.

ARTÍCULO VIII - NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO

1. Al inicio de cada sesión y grupo de vinos se realizará una autocalibración del jurado por medio de la cata de una muestra representativa de la categoría. Se hallará la media, la mediana y la desviación típica para que los catadores que han otorgado el máximo y el mínimo cómputo expongan ante el resto del panel de cata sus razones y cada catador tienda a converger con el criterio del grupo.
2. Cada miembro del jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando objetivamente la casilla de evaluación adecuada.

3. El presidente de la Comisión, podrá reunir al jurado para una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones con el fin de reducir la dispersión de las valoraciones u otros problemas detectados.

4. Todos los datos serán verificados y tratados informáticamente antes de la publicación de los resultados, eliminando los valores extremos que se salgan del intervalo típico y distorsionen la media.

ARTÍCULO IX - FICHA DE CATA

Para la evaluación de los vinos presentados al concurso se utilizará la ficha de 100 puntos de la Organización Internacional del Vino (OIV) y se observarán sus normas de aplicación. **Anexo III.**

ARTÍCULO X - TEMPERATURA DE CATA

1. Como norma general, los vinos se conservarán previamente a las siguientes temperaturas aproximadas para su servicio:

- Vinos blancos y rosados: 10-12°C.
- Vinos tintos: 15-18°C.
- Vinos espumosos: 8-10°C.
- Vinos generosos secos de crianza bajo velo: 7-9°C.
- Vinos generosos secos, generosos de licor y dulces naturales: 12-14°C.
- Vinos generosos y otros vinos dulces: 6-18°C, en función de su complejidad.
- Vermuts: Blancos 6-8°C y Rojos 8-10°C

2. Los miembros del jurado deberán exigir la modificación de las condiciones de conservación de los vinos previas a su cata en el caso de que éstas no sean adecuadas para su análisis sensorial.

ARTÍCULO XI - DISTINCIONES Y ACREDITACIONES

1. El número de distinciones atribuidas cumple con lo previsto en los términos de la legislación en vigor para concursos internacionales, es decir, no superará el 30% del número de muestras inscritas al concurso.

2. Se podrán otorgar, dentro de cada una de las distintas categorías del concurso, las siguientes distinciones que serán públicas con su respectiva puntuación:

- **GRAN ARRIBE DE ORO:** Premio único entre todos los vinos del concurso, al vino que mayor puntuación haya obtenido de todas las categorías y siempre que esté por encima de 94 puntos.
- **GRAN ARRIBE DE ORO EN FEMENINO:** Premio único entre todos los vinos del concurso, al vino que mayor puntuación haya obtenido en las votaciones de las mujeres del jurado siempre que esté por encima de 94 puntos.
- **ARRIBE DE ORO:** A todos los vinos de cada categoría con al menos 90 puntos.
- **ARRIBE DE ORO EN FEMENINO:** A todos los vinos que hayan obtenido 90 o más puntos teniendo en cuenta únicamente las votaciones de la mujeres del comité de cata.
- **ARRIBE DE PLATA:** A todos los vinos de cada categoría que superen el corte establecido por la obligación de no superar el 30% de vinos premiados y siempre que hayan recibido más de 85 puntos y menos de 90 puntos.

- **PREMIO ESPECIAL ARRIBE 2020 COMO DISEÑO E IMAGEN CORPORATIVA:** En esta última categoría participarán todos los vinos presentados al concurso. Para otorgar este premio se valorará el diseño de la botella y etiqueta de la siguiente forma: Una vez finalizadas las valoraciones de los catadores, se mostrarán todas las botellas participantes, para puntuar la imagen y diseño de las botellas y sus etiquetas.
- **ARRIBE DE PLATINO:** A la Mejor Denominación de Origen / Indicación Geográfica Protegida de cada categoría, para aquellas que obtengan la media de puntos más alta resultante de la suma de la totalidad de puntos de los vinos de la DO presentados al concurso en esa categoría.
- **GRAN ARRIBE DE PLATINO:** A aquella Denominación de Origen / Indicación Geográfica Protegida que más Arribes de Platino obtenga en la edición, y únicamente en el caso de que alguna D.O. o IGP obtenga el Galardón en al menos en 3 categorías diferentes en el mismo año.

Las bodegas con vinos premiados se comprometen a enviar una caja de 6 muestras del vino premiado a la organización, [Asociación Vinduero-Vindouro](#) con los portes pagados, para emplearlas en la entrega de galardones y en la difusión de los premios, teniendo en cuenta que al menos en varias ciudades de España y Portugal se realizan distintos actos promocionales de todos los vinos premiados, así como actos en medios de comunicación. A mayores se comprometen a enviar material publicitario que se considere oportuno para la cata, reportaje, difusión y celebración de la entrega de los premios, que se realizará en otro acto notificado con antelación para que puedan asistir todos los participantes.

3. Los vinos premiados serán conocidos el 20 de agosto de 2020.

4. La Gala de entrega de Premios Vinduero-Vindouro 2020 se celebrará durante el mes de noviembre en un lugar, a determinar, de España o Portugal.

ANEXO I CÓMO INSCRIBIRSE (RESUMEN)

INSCRIPCIÓN

Entrar en <http://inscripciones.premiosvinduero.com>

Realizar el registro e introducir los datos de la bodega y de cada uno de los vinos participantes.

Debe adjuntar :

Ficha técnica de la cata del vino.

Imagen de la etiqueta del vino o de la botella vestida con la etiqueta.

PRECIO Y MODO DE PAGO

Los derechos de inscripción serán de 50 € por cada muestra presentada.

El pago de inscripción se realizará mediante

Transferencia bancaria a la ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

UNICAJA BANCO, I.B.A.N: ES44 2108 2241 84 0034955898

Transferencia realizada desde Portugal:

CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 00018552 830 65

Tarjeta bancaria

PayPal

Como concepto de la transferencia debe figurar *“Premios Vinduero-Vindouro 2020 y Nombre de la Bodega participante”*

Una vez realizado el pago, enviar justificante a info@premiosvinduero.com

ENVÍO DE LAS BOTELLAS DE VINO

Por cada muestra de vino, el participante debe enviar 4 botellas de 0,75 litros (ó 6 botellas de 0,50 litros) debidamente etiquetadas y precintadas a:

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2019

Restaurante La Retoñera de Arribes

Avda. Parque Natural, Nº 20

37173 Trabanca (Salamanca) España

ASSOCIAÇÃO VINDOURO

Edifício da Escola Primária

Largo Santo Cristo-Bemposta

5200-029 Mogadouro (Portugal)

Le rogamos que, al enviar las muestras, ponga en el remitente del paquete el nombre de la bodega tal y como consta en la ficha de inscripción en los Premios Vinduero-Vindouro.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

LA FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL LUNES 20 DE JULIO DE 2020, a las 18.00 horas.

CONSULTAS SOBRE LA INSCRIPCIÓN Y MUESTRAS

Para cualquier consulta o aclaración:

ESPAÑA

Mª Carmen Pacho Paulo

Email: info@premiosvinduero.com

Teléfono: (+34) 923 141 409

PORTUGAL

Célia Quintas

Email: celia.quintas@premiosvinduero.com

Tel. (+351) 936 600 374

ANEXO II CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS POR CATEGORÍAS

Las categorías que se establecen para los vinos a concurso son las siguientes:

Categoría I: VINOS ESPUMOSOS, CAVA

Categoría II: VINOS BLANCOS SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA

Categoría III: VINOS BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA

En esta categoría están incluidos los vinos blancos fermentados y envejecidos en barrica.

Categoría IV: VINOS ROSADOS

Dentro de esta categoría se incluyen los rosados de la cosecha actual, así como rosados de añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas y rosados fermentados o envejecidos en barrica.

Categoría V: VINOS TINTOS SIN ENVEJECIMIENTO

Categoría VI: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA INFERIOR A 6 MESES

Categoría VII: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA DE 6 A 14 MESES

Categoría VIII: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA SUPERIOR A 14 MESES

Categoría IX: VINOS DE LICOR Y DULCES

Dentro de esta categoría están se incluyen los siguientes vinos:

- Vinos generosos secos.
- Vinos generosos de licor.
- Vinhos generosos. La mención *vinho generoso* es un término tradicional, según la normativa comunitaria, exclusiva de vinos portugueses de las DOP Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.
- Vinos dulces naturales / *vinho doce natural*. Las menciones vino dulce natural, y *vinho doce natural*, son términos tradicionales aplicables a determinadas DOP de España y Portugal.
- Otros vinos dulces: vinos de uva pasificada, y vinos de uva sobremadura o naturalmente dulces.

Categoría X: VINOS DE AUTOR (independientemente del tipo de vino y envejecimiento)

Categoría XI: VERMUTS

ANEXO III-A
FICHA DE CATA VINOS ESPUMOSOS

Ficha de Cata / Ficha de Prova / Tasting Evaluation Sheet
Vinos Espumosos y Cavas / Vinhos Espumantes / Sparkling Wines

Nombre del Catador / Nome do Proveedor / Name of Jury

Nº de Muestra
Amostra
Sample

Puntuación Total
Pontuação Total
Total Score

Categoría del Vino Categoria Category		Excelente/ Excellent (+)	→				Insuficiente/ Unsatisfactory (-)	Observaciones Observações Remarks
VISTA APPEARANCE	Limpidez / Limpidity	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1		
	Color / Aspecto Color / Appearance	☐ 10	☐ 8	☐ 6	☐ 4	☐ 2		
	Efervescencia / Efervescência / Effervescence	☐ 10	☐ 8	☐ 6	☐ 4	☐ 2		
OLFATO NOSE	Franqueza / Genuineness	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3		
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3		
	Calidad / Qualidade / Quality	☐ 14	☐ 12	☐ 10	☐ 8	☐ 6		
GUSTO GOSTO/TASTE	Franqueza / Genuineness	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3		
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3		
	Persistencia Armoniosa / Persistência / Persistence	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3		
	Calidad / Qualidade / Quality	☐ 14	☐ 12	☐ 10	☐ 8	☐ 6		
ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT		☐ 12	☐ 11	☐ 10	☐ 9	☐ 8		

TOTAL

Firma / Assinatura / Signature

Catador Provedor Jury	Presidente del Jurado Presidente do Júri President of the Jury	Presidente del Concurso Presidente do Concurso President of Wine Contest
-----------------------------	--	--

ANEXO III-B
FICHA DE CATA VINOS TRANQUILOS

Ficha de Cata / Ficha de Prova / Tasting Evaluation Sheet
Vinos Tranquilos / Vinhos Tranquilos / Still Wines

Nombre del Catador / Nome do Proveedor / Name of Jury

Nº de Muestra
Amostra
Sample

Puntuación Total
Pontuação Total
Total Score

Categoría del Vino Categoria Category		Excelente / Excellent (+) → Insuficiente/ Unsatisfactory (-)					Observaciones Obsevações Remarks
VISTA APPEARANCE	Limpidez / Limpidity	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	Color / Aspecto Color / Appearance	☐ 10	☐ 8	☐ 6	☐ 4	☐ 2	
OLFATO NOSE	Franqueza / Genuineness	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	☐ 8	☐ 7	☐ 6	☐ 4	☐ 2	
	Calidad / Qualidade / Quality	☐ 16	☐ 14	☐ 12	☐ 10	☐ 8	
GUSTO GUSTO/TASTE	Franqueza / Genuineness	☐ 6	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	☐ 8	☐ 7	☐ 6	☐ 4	☐ 2	
	Persistencia Armoniosa / Persistência / Persistence	☐ 8	☐ 7	☐ 6	☐ 5	☐ 4	
	Calidad / Qualidade / Quality	☐ 22	☐ 19	☐ 16	☐ 13	☐ 10	
ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT		☐ 11	☐ 10	☐ 9	☐ 8	☐ 7	

TOTAL

Firma / Assinatura / Signature

Catador Provedor Jury	Presidente del Jurado Presidente do Júri President of the Jury	Presidente del Concurso Presidente do Concurso President of Wine Contest
-----------------------------	--	--