



Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos
Concejalía de Desarrollo Rural

Bases del XXVI Concurso Regional de Vinos Blancos embotellados de Los Realejos "Manuel Grillo Oliva" 2015



1 - Podrán concursar aquellas bodegas que elaboren y embotellen vinos blancos del Archipiélago Canario.

2.- Se podrán presentar todos los vinos blancos en las categorías de: Listán Blanco (100%), Blanco seco, semiseco, semidulce y dulce producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago Canario.

3- Los vinos presentados tendrán que responder a marcas comerciales presentadas en el mercado y se ajustarán a la Legislación y normativa vigentes para el sector.

La muestra presentada procederá de un lote homogéneo, cuyas existencias en bodega será como mínimo de 1.000 botellas en el momento de recoger la muestra.

4 - El periodo de recogida de muestras estará comprendido entre el 13/ 04 / 2.015 y el 04 / 05 / 2.015 debiéndose poner en contacto los interesados en participar con las oficinas del Ayuntamiento de Los Realejos, teléfono 922-338000 Ext. 229, o en el Consejo Regulador de la comarca vitivinícola a la que pertenezca la bodega.

5 - Se enviarán 4 botellas por muestra del lote designado por el bodeguero. Una de ellas se podrá destinar a la realización de análisis químico y/o microbiológico. **Se enviarán los datos de la bodega, tipo de vino, marca comercial, número de botellas de la muestra y número de lote al que pertenece.**

6 - La cata de vinos participantes será pública por el sistema denominado «cata ciega». El jurado calificador utilizará la ficha O.I.V., adaptada por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

7.- El comité de cata de la preselección, así como el de la cata final estará integrado por catadores de reconocida valía.

8 - Los vinos pasarán por un control analítico realizado por el ICIA, si así lo estima oportuno la organización del Concurso, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

Acidez volátil (gr. de ac. acético/litro) > ó igual a 0,8 g/l, con las siguientes excepciones:

- Vinos que hayan sido sometidos a un periodo de envejecimiento de dos años, como mínimo, y vinos de licor, una acidez volátil no superior a 1,2 g/l.

- Vinos dulces clásicos, una acidez volátil no superior a 2 g/l.

Sulfuroso total (mg. de SO₂/litro):

- Secos hasta 200 mg/l.

- Semisecos y semidulces hasta 250 mg/l, si poseen más de 5 g/l de azúcar residual.

Acidez total (gr. de ácido tartárico/litro) > ó igual a 4.

Contenido en azúcares residuales:

- Seco, si su contenido de azúcar residual no es superior a:

- 4 gr./l.

- 9 g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gr./l. al contenido de azúcar residual.

- Semiseco, si se supera la cifra del apartado anterior, con tope máximo de:

- 12 gr./l.

- 18 gr./l. cuando la acidez total en tartárico (gr./l.) no sea inferior en más de 10 gr./l. al contenido de azúcar residual.

- Semidulce, cuando se supera la cifra recogida en el apartado anterior con un máximo de 45 gr./l.

- Dulce, el contenido mínimo de azúcar será igual o superior a 45 gr/l.

Grado alcohólico > ó igual a 10,5 % vol.

BASES DE CATA.

El tribunal estará compuesto por un Presidente (El Sr. Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de la Villa de Los Realejos, o Concejal en quien delegue), Secretario y Director de Cata a designar por el Ayuntamiento y Vocales.

El tribunal emitirá el fallo del Concurso en base al acta que le emitirá el Secretario del Comité de cata, este fallo será único e inapelable.

Los catadores representarán a las distintas Denominaciones de Origen de Canarias.

Los vinos se dispondrán por tandas, cada tanda estará compuesta de al menos cinco catadores.

Una vez iniciada una tanda, ésta queda cerrada, prohibiéndose cualquier variación en el grupo de catadores o el cambio de los vinos previamente asignados a la misma.

La puntuación final de cada muestra se obtendrá en base a las puntuaciones emitidas por los catadores y se procederá de la siguiente manera:

1º).- Se calculará la mediana., los vinos se clasificarán en orden creciente de la mediana, es decir, tendrá mejor puntuación el vino de menor mediana.

2 º).- En caso de empate de vinos de igual mediana, se calculará la media y se clasificarán en orden creciente.

3 º).- En caso de un nuevo empate, se realizará una cata de desempate.

Las catas estarán coordinadas por el Director de cata, siendo misión de éste:

1.- Determinar los vinos y catadores por tanda, garantizando el anonimato de las muestras.

2.- Recoger las fichas firmadas por los catadores y con ella realizar un Acta de las puntuaciones.

3.- Entregar un Acta de todas las catas realizadas al Tribunal, especificando los vinos que pasan a la siguiente ronda, y en la final indicando los Premios.

Si se detectase anomalía en los análisis se descalificará el vino afectado, ocupando su puesto el siguiente calificado.

PREMIOS:

MEJOR LISTAN BLANCO (100%):

1º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 1000 etiquetas.

VINOS BLANCOS SECOS:

1º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 1000 etiquetas

2º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 500 etiquetas

3º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 500 etiquetas

VINOS BLANCOS SEMISECOS:

1º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 1000 etiquetas

2º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 500 etiquetas

VINOS BLANCOS SEMIDULCES:

1º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 1000 etiquetas

2º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 500 etiquetas

VINOS BLANCOS DULCES:

1º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 500 etiquetas

2º premio: Sarmiento de bronce, diploma y 500 etiquetas

Se declararán desiertos los premios correspondientes a vinos que en la cata final hubiesen obtenido puntuación igual o superior a 55 puntos.

Se declararán desiertos los premios en las categorías en que se presenten menos de cinco muestras.

La Comisión Organizadora o el Jurado Calificador rechazará las muestras que no cumplan con las Bases establecidas o con la normativa vigente en materia de elaboración, etiquetado o denominación de vino.

Para lo no previsto en las presentes Bases se estará a lo dispuesto por la decisión de los miembros del Jurado.

El fallo del Jurado será inapelable.

En caso de no retirar los sarmientos en el concurso, se podrán recoger, como máximo, a los 6 meses de adjudicados los premios.

Villa de Los Realejos, Marzo de 2.015.

EL CONCEJAL DELEGADO DEL ÁREA

Fdo. Domingo García Ruiz

