



REGLAMENTO DEL CONCURSO INTERNACIONAL ALBARIÑOS AL MUNDO

La Unión Española de Catadores (UEC) convoca el *Concurso Internacional Albariños al Mundo* con el fin de reconocer la calidad de las elaboraciones vitivinícolas a partir de la variedad Albariño y sus sinonimias (Abelleiro, Alvarinho, Alvarinho Galego, Alvariño y Azal Blanco).

La UEC convoca el *Concurso Internacional Albariños al Mundo* que se registró por el Real Decreto 1679/1999, de 29 de octubre, el cual establece las normas básicas reguladoras para los concursos de vinos, cumpliendo asimismo la normativa vigente que establece la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) para este tipo de certámenes. La primera edición del Concurso Internacional Albariños al Mundo tendrá lugar en fecha por determinar durante el mes de Noviembre de 2012.

El *Concurso Internacional Albariños al Mundo* admitirá la inscripción de todos aquellos vinos, aguardientes y bebidas espirituosas obtenidas con aguardientes elaborados a partir de una proporción significativa de la variedad Albariño y sus sinonimias.

Los objetivos prioritarios que persigue la Unión Española de Catadores con la convocatoria del *Concurso Internacional Albariños al Mundo* son los siguientes:

- Estimular la producción de vinos y bebidas espirituosas con alcohol de origen vitivinícola de gran calidad basados en la variedad Albariño y sus sinonimias, valorando una actividad que enlaza el sostenimiento de numerosas zonas rurales con el respeto al medio ambiente.
- Favorecer su conocimiento entre los consumidores tanto a nivel nacional como internacional destacando especialmente a las muestras premiadas y consolidando a la vez la fama y riqueza vitivinícola de la variedad Albariño y sus sinonimias.
- Contribuir a la expansión de la cultura vitivinícola y al progreso del sector productor estimulándole para que alcancen mayores cotas de calidad. Promover el consumo razonable y sus propiedades cardiosaludables.



- Fomentar el intercambio de conocimientos en análisis sensorial de vinos y aguardientes entre el grupo de expertos catadores internacionales convocados como jurados.

El *Concurso Internacional Albariños al Mundo* se regirá por el siguiente Reglamento:

ARTICULO I.- AMBITO.

Albariños al Mundo está abierto a todos los vinos, aguardientes u otras bebidas espirituosas obtenidas con aguardientes de los países productores del mundo que cuenten para la elaboración con un mínimo del 50% de la variedad Albariño o sus sinonimias en el caso de los vinos y una proporción significativa en el caso de los aguardientes y otras bebidas espirituosas. A este fin la definición de vino, aguardiente y otras bebidas espirituosas serán las establecidas respectivamente por el Reglamento CE 479/2008 y el Reglamento CE 110/2008.

ARTICULO II.- DESIGNACION DE PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO.

La UEC designará al Presidente y Director del Concurso.

El Presidente y el Director del Concurso garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán tanto por el perfecto desarrollo de la organización del concurso, del examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. A estos fines estarán auxiliados por el equipo técnico de la Unión Española de Catadores.

ARTÍCULO III - INSCRIPCIÓN Y REMISIÓN DE MUESTRAS

Cada entidad concursante deberá cumplimentar una *Ficha de Inscripción* sin omitir ninguno de los datos que se solicitan. La falsedad de los datos proporcionados en la Ficha de Inscripción originará la descalificación inmediata de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier premio o distinción que hubiera podido obtener.



Esta *Ficha de Inscripción* y una copia del justificante del pago de la cuota de inscripción se harán llegar a la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES por fax (Tfno.: +34 914 291 238) o email (info@uec.es), preferentemente, o por correo ordinario (C/ Lope de Vega 27-28014 Madrid (España)).

- Cada muestra deberá venir acompañada de la correspondiente Ficha de Inscripción. Las muestras deben remitirse para el concurso envasadas para la venta con el etiquetado y la presentación comercial completa.
- Las muestras deben provenir de un lote homogéneo de al menos 1.000 litros. En casos excepcionales podrán ser admitidas muestras con una producción superior a 100 litros, cuando la misma sea particularmente baja.
- Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 3 botellas de 0,75 litros o 2 mágnum de 1,5 litros.
- Por cada aguardiente o bebida espirituosa inscrita se deberá enviar un mínimo de 2 botellas independientemente de su volumen.

El sobre con la documentación de cada muestra deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; además, se remitirá por fax (Tel.: +34 914 291 238) a la sede de la Unión Española de Catadores la documentación requerida en la *Ficha de Inscripción*.

Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha acordada como límite 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.

ARTICULO IV - CUOTA DE INSCRIPCIÓN

El pago de las cuotas de inscripción se hará mediante transferencia bancaria, a nombre de la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES, a la cuenta corriente número: 2100 2254 10 0200151989.



La UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES emitirá una factura-recibo a cada entidad participante.

ARTICULO V.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS.

El Director del concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del *Concurso Internacional Albariños al Mundo*, y en particular verificará:

- 1.- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañan. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento o cuyo etiquetado no respete los sistemas de valoración y protección de calidad alimentaria establecidos en la Unión Europea.
- 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.- La ordenación de las muestras por categorías, a las que se refiere el anexo, se realizará a partir de las características declaradas en la Ficha de Inscripción o, si fuera necesario, en base a las características constatadas sensorialmente.
- 4.- La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas hasta el momento de la cata.

ARTICULO VI.- DESIGNACION DE LOS JURADOS.

- 1.- El Director del Concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno. El número de Jurados lo determinará tanto en función de las muestras inscritas como de sus categorías.
- 2.- Cada Jurado estará compuesto por un mínimo de cinco miembros, expertos en análisis sensorial de vinos aguardientes u otras bebidas espirituosas obtenidas con aguardientes. De éstos, habrá un mínimo de tres catadores de países diferentes del organizador. El número de miembros podrá ser ampliado hasta siete. Si el Director del concurso lo considerase necesario, puede delegar



las funciones de presidente del jurado, en alguno de los catadores componentes del mismo.

3.- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución.

4.- Los jurados funcionarán bajo la autoridad de un Presidente designado por el Director del concurso. Deberá encargarse del funcionamiento general del jurado según lo establecido en el artículo VIII, verificar la clave de la muestra en el momento de servirse y autenticar con su firma las fichas del jurado correctamente rellenas. Podrá permitir con el consentimiento del Director, la cata de una segunda botella de una muestra si lo juzga útil o tres miembros del jurado lo solicitan.

ARTICULO VII.- FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO.

1.- Verificará la constitución de los Jurados, la organización de las sesiones de cata, tanto el orden en que serán presentados las muestras como el número de muestras que serán sometidas al examen sensorial de cada jurado cumpliendo lo indicado en el presente reglamento.

2.- Adoptará los medios de control adecuados que garanticen el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del artículo VII, 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 al efecto.

3.- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría y en particular la identificación de muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los muestras participantes y no premiados.

ARTICULO VIII.- FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL DIRECTOR DEL CONCURSO DURANTE SU REALIZACIÓN.

1.- Garantizar que haya por parte de todos los jurados un estricto cumplimiento de las normas establecidas por el presente Reglamento.



2.- Velar por:

- El anonimato total de las muestras. A este fin, las botellas serán presentadas con un embalaje que disimule su forma e impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. En el caso que lo considere necesario podrán pasarse a jarras decantadoras para su servicio a los jurados. Los tapones originales no deben ser presentados al Jurado para evitar todo riesgo de identificación de la muestra.
- Las óptimas condiciones del servicio, especialmente su temperatura. Las muestras serán servidas en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata.
- El desarrollo en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los miembros del Jurado.
- La correcta presentación de las muestras rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa.
- La correcta cumplimentación de todas las fichas de cata y su posterior tabulación.

3.-Rechazar las botellas defectuosas, 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.- Ordenar la repetición de la evaluación sensorial de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo solicite el Presidente de un Jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros del mismo.

ARTICULO IX.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS JURADOS.

1.- El Director del Concurso reunirá previamente a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando



opiniones. Prestará una atención particular al empleo adecuado de las fichas de cata y al significado de los descriptores.

2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.

3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.

4.- Cada muestra se catará individual y no comparativamente. Serán presentadas según el orden establecido en artículo XI. Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, rellenando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma llevarán consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

5.- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día por las mañanas, serán de tres o cuatro (vinos) y cinco (aguardientes u otras bebidas espirituosas obtenidas con aguardientes) diarias por Jurado, con un máximo de 15 vinos y 6 aguardientes por sesión. El número de muestras diarias sometidas a un Jurado no será superior a 50 en el caso de los vinos y 30 en el caso de los aguardientes. Solo en casos excepcionales y con autorización de los supervisores del concurso este número de muestras podría verse aumentado. El Director del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso adecuado.

ARTICULO X.- FICHAS DE CATA.

Para la evaluación de los vinos presentados al Concurso, se utilizarán las fichas de cata editadas por la OIV y sus normas de aplicación.

ARTICULO XI.- ORDEN DE PRESENTACION Y TEMPERATURA DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA.

Las muestras se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas, en función de las características declaradas en las Fichas de Inscripción. Si a juicio mayoritario de los miembros de un Jurado, éstos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al Presidente de la Cata-Concurso,



quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las muestras se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra.

Si un mismo Jurado debiera evaluar en la misma sesión muestras de diversas categorías, éstas serían catadas siguiendo el orden que establezca el Presidente de la Cata-Concurso.

ARTICULO XII.- TRANSCRIPCION Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS.

La Secretaría verificará que las fichas estén rellenas correctamente y tabulará todas las evaluaciones realizadas en las fichas de cata por cada uno de los miembros de los Jurados, según las normas de la OIV.

A cada muestra se le asignará una calificación en cifras, que será la media ponderada de la serie de puntuaciones totales otorgadas por cada uno de los miembros integrantes del jurado en donde se haya catado dicha muestra. En caso de que la Dirección del concurso haya autorizado una segunda cata de la muestra a un jurado, sólo se tomará en cuenta esta segunda calificación.

ARTICULO XIII.- ATRIBUCION DE PREMIOS.

Las distinciones otorgadas por la UEC son:

- GRAN MEDALLA DE ORO
- MEDALLA DE ORO
- MEDALLA DE PLATA

que serán atribuidas de acuerdo a las puntuaciones siguientes:

GRAN MEDALLA DE ORO 100 a 93 puntos
MEDALLA DE ORO menor de 93 a 88 puntos
MEDALLA DE PLATA menor de 88 a 84 puntos



Cuando el número de distinciones totales en una clase no cubra el porcentaje máximo previsto por la norma OIV, el resto del porcentaje desierto puede sumarse a la clase siguiente. El número total de distinciones otorgadas no debe superar el 30% del número de muestras inscritas al Concurso. A estos efectos un programa informático realizará el oportuno ajuste.

Además de estos premios, y sin que ello signifique un aumento del límite del 30% autorizado por la OIV, la organización estará cualificada para otorgar unos premios especiales en base a su origen (país), categoría, etc...

ARTICULO XIV.- MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS.

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por la UEC como comprobante de la misma, que consignará la identificación de la muestra y de su productor y estará firmado por el Director y Presidente del concurso.

Las bodegas embotelladoras no podrán hacer uso para el lote o partida de su muestra premiada del anagrama de la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES ni del CONCURSO INTERNACIONAL ALBARIÑOS AL MUNDO, ni reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios sin autorización previa, expresada y por escrito de esta asociación.

ARTICULO XV.- CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO.

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en esta Cata-Concurso Internacional Albariños al Mundo, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.



ANEXO

CLASIFICACIÓN Y ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS

Se constituyen tres categorías diferenciadoras:

- Vinos blancos tranquilos elaborados sin contacto con madera,
- Vinos blancos tranquilos elaborados en contacto con madera,
- Aguardientes de origen vitivinícola.

Cada una de estas categorías en su caso se subdividirá en grupos y subgrupos según características de los vinos, como su riqueza en azúcares, añada o método de elaboración.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen para el *Concurso Internacional Albariños al Mundo* son las siguientes:

CATEGORIA I: VINOS BLANCOS TRANQUILOS ELABORADOS SIN CONTACTO CON MADERA.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ inferior a 0,5 bar. **Su proceso productivo no incluirá su contacto con madera ni durante la fermentación ni en su posterior crianza.**

GRUPOS:

- 1- Vinos elaborados con un porcentaje igual o superior al 85% de uva Albariño.
- 2- Vinos elaborados con un porcentaje entre el 50% y 85% de uva Albariño.

SUBGRUPOS:

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2011 y 2010.
- 3: Añadas anteriores.



CATEGORIA II: VINOS BLANCOS TRANQUILOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA.

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO₂ inferior a 0,5 bar. **Su proceso productivo incluirá su contacto con madera (barrica de roble o alternativos) durante la fermentación y/o su posterior crianza.**

GRUPOS:

- 1- Vinos elaborados con un porcentaje igual o superior al 85% de uva Albariño.
- 2- Vinos elaborados con un porcentaje entre el 50% y 85% de uva Albariño.

SUBGRUPOS:

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2011 y 2010.
- 3: Añadas anteriores.

CATEGORÍA III: AGUARDIENTES Y OTRAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA

Son los que cumplan las definiciones recogidas en el Anexo II del Reglamento CE 110/2008 referente a bebidas espirituosas.

GRUPOS:

- 1- Aguardientes y otras bebidas espirituosas elaborados con un porcentaje del 100% de orujo de uva Albariño.
- 2- Aguardientes y otras bebidas espirituosas elaborados con un porcentaje significativo de orujo de uva Albariño.

SUBGRUPOS:

- 1: Aguardientes de Orujo de Uva u Orujo.



- 2: Aguardientes de Orujo de Uva u Orujo envejecido.
- 3: Aguardientes y Licores en los cuales el aguardiente de orujo sea al menos el 50% del total del alcohol absoluto.
- 4: Otras Bebidas Espirituosas elaboradas de alcoholes con origen la uva Albariño.