



REGLAMENTO DEL XV CONCURSO NACIONAL VII EDICIÓN INTERNACIONAL PREMIOS ZARCILLO 2013

ARTÍCULO I.- ORGANIZACIÓN

El concurso estará organizado por el INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) perteneciente a la Junta de Castilla y León.

El concurso está abierto a todos los vinos de los países productores del mundo. El concepto de vino tenido en cuenta será la definición adoptada por la O.I.V.

ARTÍCULO II.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

Cada participante deberá cumplimentar la correspondiente **Ficha de Inscripción**, en la que se hará constar como mínimo los datos que se indican a continuación:

- Identificación del participante.
- País del que procede y en el que ha sido vinificado y elaborado el producto.
- Categoría del producto según la clasificación del anejo A, (de la normativa de Concursos Internacionales de vino O.I.V.).
- Breve descripción físico-química indicando contenido en azúcares gr./l. y grado alcohólico adquirido % vol.
- Variedades de uva y porcentaje de las mismas.
- Año de cosecha, (el 85% al menos deberá pertenecer a la cosecha que se indica). En caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
- Existencias en bodega del vino correspondiente a la muestra inscrita.

Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de **4 botellas de 0,75 litros ó 2 botellas mágnam de 1.5 litros**. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado debiendo llegar a destino con los precintos intactos.

El sobre con la documentación de cada muestra, señalada anteriormente, deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; además, se remitirá la Ficha de Inscripción por uno de los medios posibles; web, por fax o por correo electrónico, a la Secretaría Técnica del Concurso.

La admisión de muestras para el Concurso se cierra el día 15 de mayo de 2013 a las 14 horas.



Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a su lugar de origen, con gastos a cargo del participante en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

ARTÍCULO III.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

La organización designa:

- Como Presidente del concurso a la Excm. Sra. D. Silvia Clemente Municio, Presidenta del Instituto Tecnológico Agrario y Consejera de Agricultura y Ganadería.
- La Dirección Técnica del Concurso corresponderá al Sr. D. José Antonio Fernández Escudero (Coordinador de la Estación Enológica de Castilla y León) y al Sr. D. Carlos González Huerta.

Tanto la O.I.V. como la Federación Internacional de Grandes Concursos de Vinos designarán cada uno, un experto como delegado para la supervisión del concurso.

La misión de la Dirección Técnica del Concurso es garantizar el cumplimiento del presente Reglamento y velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados. A estos fines estará auxiliado por el equipo técnico de la Estación Enológica de Castilla y León que prestará toda la colaboración que la Dirección Técnica del Concurso solicite.

ARTÍCULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

La Dirección Técnica del Concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso, y en particular verificará:

- 1.- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañen. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento.
- 2.- El registro de todas las muestras recibidas, aceptadas y no aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo en el que constará este número y la fecha de recepción.
- 3.- El empleo correcto de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas Estará facultado para eliminar las muestras cuyo etiquetado no respete tales principios. En todo 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 vinos por categorías, a las que se refiere el anejo A, de la normativa de Concurso Internacional de Vinos O.I.V., Se realizará a partir de las características declaradas o, si fuera necesario, en base a las



características constatadas. Esta clasificación inicial puede ser revisada y modificada por la Dirección Técnica del Concurso.

- 5.- Conservar las muestras en condiciones ambientales adecuadas, para que las muestras estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.

ARTÍCULO V.- DESIGNACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL JURADO

- 1- La Dirección Técnica del Concurso decide el número de Jurados, designa los miembros de cada uno y sus respectivos Presidentes. A este fin solicitará a la O.I.V. y a la Federación mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos el listado de expertos de los diferentes países. El número de Jurados se determinará en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos.
- 2- Cada Jurado estará compuesto por cinco miembros expertos en análisis sensorial. De estos habrá un mínimo de tres catadores de países diferentes al organizador y otro preferentemente de un país consumidor. En el caso que la Organización lo estime oportuno el número de miembros podrá ser ampliado hasta siete.
- 3- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo la Dirección Técnica del Concurso puede proceder a su sustitución.

ARTÍCULO VI.- FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS PRESIDENTES DEL JURADO

- 1.- En lo que respecta al funcionamiento de cada Jurado, su Presidente asegurará el cumplimiento de las normas del presente Reglamento bajo las instrucciones generales del Concurso.

Por indicación expresa de la Dirección Técnica del Concurso, un Presidente podrá controlar la actividad de otros Jurados. Si fuera necesario la Dirección Técnica podrá asumir la función de Presidente de uno o más Jurados.

- 2.- Los Presidentes de cada Jurado deberán velar por:

- El correcto desarrollo de las preparaciones de las muestras.
- El anonimato absoluto 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. Los tapones originales no deben ser presentados al Jurado para evitar el riesgo de identificación de las muestras.



- Las buenas condiciones del servicio y temperatura del vino. El vino será servido en copas normalizadas y en presencia del Jurado.
 - La correcta presentación de las muestras, rectificando en su caso cualquier error en la ordenación previa, y proponiendo a la Dirección Técnica del Concurso la exclusión de las muestras que a juicio del Jurado no cumplan los requisitos del Reglamento.
 - Que la cata se desarrolle en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del Jurado.
 - La correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras.
- 3.- Podrán rechazar las botellas de vino defectuosas, a petición de dos o más miembros del Jurado, o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen, en caso que el defecto pueda ser atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del envase.
- 4.- El Presidente del Jurado podrá ordenar la repetición del examen de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo soliciten al menos dos miembros de su Jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros; así mismo podrá proponer a la Dirección Técnica del Concurso que la cata de una muestra sea repetida por otro u otros Jurados, con el fin de alcanzar resultados concordantes.

ARTÍCULO VII.- OTRAS FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

- 1.- Antes de la constitución de los Jurados, la Dirección Técnica del Concurso controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los vinos y el número de muestras sometidas a examen por cada Jurado.
- 2.- La Dirección Técnica del Concurso adoptará los medios de control adecuados que aseguren el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del artículo VI del presente Reglamento. Controlará 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 especial el tratamiento 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 participantes.



ARTÍCULO VIII.- ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA

Si en una misma sesión de cata se presentan a un Jurado diferentes tipos de vinos, la cata se realizará según el orden siguiente: vinos espumosos, vinos de aguja, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos de crianza bajo velo y vinos de licor.

En cada uno de estos grupos los vinos secos serán catados antes que los semi-secos y los dulces, los jóvenes antes que los envejecidos.

En vinos con indicación de añada, en orden decreciente respecto del año de la cosecha. En vinos de una misma cosecha, por orden creciente del tiempo de envejecimiento en madera o teniendo en cuenta la persistencia en boca de cada vino.

ARTÍCULO IX.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO

- 1.- La Dirección Técnica del Concurso podrá reunir a los jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
- 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 vino será presentado separadamente según el orden establecido en el artículo VIII del presente Reglamento. El Presidente debe comprobar, que todos los vinos han sido correctamente evaluados.
- 5.- Las sesiones de cata, que se realizarán cada día, tendrán lugar preferentemente de 9 a 14 horas, en número de tres o cuatro diarias por Jurado, con un máximo de 15 vinos por sesión. La Dirección Técnica del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente. Excepcionalmente la Dirección Técnica podrá realizar sesiones de cata en horario de 17 a 19 horas siempre que las necesidades técnicas del concurso lo requieran.

ARTÍCULO X.- FICHA DE CATA

Para la evaluación de los vinos presentados al Concurso, se utilizará la ficha de la O.I.V.-U.I.O.E. y sus normas de aplicación.

ARTÍCULO XI.- TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Como norma general los vinos se degustarán a las siguientes temperaturas aproximadamente:

- Vinos Blancos y Rosados 10-12º C
- Vinos Tintos y Vinos Dulces 15-18º C
- Vinos Espumosos y Vinos de Aguja 8-10 º C
- Vinos de licor secos 8-10 º C
- Vinos de crianza bajo velo 10-14º C
- Vinos de licor semidulces y dulces 12-14º C

ARTÍCULO XII.- TRANSCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS

Las distinciones otorgadas por la Junta de Castilla y León son:

- Gran Zarcillo de Oro.
- Zarcillo de Oro.
- Zarcillo de Plata.

Que serán atribuidas de acuerdo con el siguiente cuadro de puntuaciones:

DISTINCIONES	PORCENTAJE MÁXIMO DE PREMIOS	LÍMITES DE PUNTUACIÓN EXIGIDA
GRAN ZARCILLO DE ORO	5%	100 a 96
ZARCILLO DE ORO	12%	95 a 88
ZARCILLO DE PLATA	13%	87 a 83

Cuando el número de distinciones de una clase no cubra el porcentaje máximo, el resto del porcentaje puede sumarse a la clase siguiente. El número total de distinciones no debe superar el 30 % del número de muestras inscritas al Concurso. A estos efectos un programa informático realizará el oportuno cálculo. Cada distinción irá acompañada del diploma expedido por la Junta de Castilla y León como comprobante de las mismas que consignará 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 o de una indicación geográfica a propuesta documentada de la Dirección Técnica del Concurso o de la autoridad competente del país.

ANEJO A

ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS POR CATEGORÍAS

Entre los vinos “Stricto Sensu”, los blancos, rosados y tintos, no procedentes de variedades aromáticas, constituyen categorías diferentes. También se diferencian por categorías los vinos de aguja, los vinos espumosos y los vinos de licor. Así mismo, se considerará como categoría separada de los vinos de variedades aromáticas, ya sean blancos, rosados, tintos o espumosos.

Cada una de estas categorías se subdivide en grupos y subgrupos, según que los vinos estén protegidos por denominación de origen, incluyendo a estos efectos las denominaciones de origen o por indicaciones geográficas, así como por la antigüedad de la cosecha, el envejecimiento en madera, método de elaboración u otros caracteres específicos.

Respecto de los vinos espumosos, vinos de aguja, y vinos de licor, se adoptan las definiciones de la reglamentación de la Unión Europea, que se recogen cuando es pertinente al final de cada categoría.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen son los siguientes:

CATEGORÍA I: VINOS BLANCOS

1.1.- Vinos con denominación de origen o indicación geográfica.

- 1.1.1. Blancos de las añadas 2011 – 2012
- 1.1.2. Blancos de las añadas anteriores o mezcla de diferentes añadas.
- 1.1.3. Fermentados o envejecidos en madera.

1.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 1.2.1. a 1.2.3.

En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

CATEGORIA II: VINOS ROSADOS

2.1.- Vinos denominación de origen o indicación geográfica.

- 2.1.1. Rosados de las añadas 2011 – 2012
- 2.1.2. Añadas anteriores o mezcla de diferentes añadas.

2.1.3. Rosados fermentados o envejecidos en madera.

2.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 2.2.1. a 2.2.3.

En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

CATEGORIA III: VINOS TINTOS.

3.1.- Vinos con denominación de origen o indicación geográfica.

- 3.1.1. Tintos de las añadas 2011 - 2012
- 3.1.2. Tintos de las añadas 2010, 2009 o 2008.
- 3.1.3. Tintos de las añadas anteriores.
- 3.1.4. Tintos mezcla de diferentes añadas.

3.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 3.2.1. a 3.2.4.

En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

CATEGORIA IV: VINOS DE AGUJA.

4.1.- Vinos con denominación de origen o indicación geográfica.

- 4.1.1. Blancos.
- 4.1.2. Rosados.
- 4.1.3. Tintos.

4.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 4.2.1. a 4.2.3.

En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.



Los vinos de aguja tiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente, con sobrepresión comprendida entre 1 y 2,5 bar, con graduación alcohólica total no inferior a 9º vol.

CATEGORIA V: VINOS ESPUMOSOS, CAVA, CHAMPAGNE.

5.1.- Método tradicional, champanoise y similares).

5.1.1. Brut Nature (con contenido en azúcares inferior a 3 g/l)

5.1.1.1. Con denominación de origen o indicación geográfica.

5.1.1.2. Otros.

5.1.2. Brut (con contenido en azúcares inferior a 15 g/l)

5.1.2.1. Con denominación de origen o indicación geográfica.

5.1.2.2. Otros.

5.1.3. Secos (con contenido en azúcares inferior a 35 g/l)

5.1.3.1 Con denominación de origen o indicación geográfica.

5.1.3.2. Otros.

5.1.4. Otros (con contenido en azúcares superior a 35 g/l)

5.1.4.1. Con denominación de origen o indicación geográfica.

5.1.4.2. Otros.

5.2.- Método granvás o “Cuve Close”

Se incluyen los mismos subgrupos que en el método tradicional, con un criterio análogo de numeración.

5.3.- Otros métodos.

Se incluyen los mismos subgrupos que en los casos anteriores, con un criterio análogo de numeración.

CATEGORÍA VI: VINOS DE LICOR.

6.1.- Con crianza biológica.

6.1.1. Vinos generosos secos.

6.1.2. Vinos generosos de licor.

6.1.3. Con crianza biológica sin Denominación de Origen.

6.2.- Vinos dulces naturales.

6.2.1. Vinos dulces naturales.

6.2.2. Vins doux naturels.

6.3.- Vinhos generosos.

6.4.- Otros vinos de licor.

6.4.1. Vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica obtenidos a partir de mostos sin fermentación.

6.4.2. Otros vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica.

6.4.3. Otros vinos de licor.

Los vinos de licor son elaborados por adición de destilados de vino o alcohol de vino a un vino base, a un mosto en fermentación o a la mezcla de ambos. En el caso de algunos vinos con denominación de origen o indicación geográfica, a un mosto o a la mezcla de mosto con vino; además, en determinados casos por adición de algún producto edulcorante que provenga de la uva (mosto concentrado, etc.).

La graduación alcohólica adquirida será mínima 15 % vol. Y como máximo 22 % vol. La graduación alcohólica total, es decir adquirida más potencial, no debe ser inferior a 17,5 % vol, con excepción de los vinos generosos secos en los que el límite inferior es 15 % vol.

Las menciones *vino generoso* y *vino generoso de licor* son términos tradicionales, en el sentido que establece la normativa de la U.E., exclusivos de ciertas denominaciones de origen protegidas (D.O.P.) de España.

La mención *vinho generoso* es un término tradicional, según la normativa comunitaria, exclusiva de vinos portugueses de las D.O.P.: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.

La menciones *vino dulce natural*, *vinho doce natural*, *vino dolce naturales* y *vin doux naturel* son términos tradicionales aplicables a determinadas D.O.P. de España, Portugal, Italia y Francia., respectivamente.

La elaboración y características de los vinos que empleen estas menciones deberán ajustarse a lo establecido para cada caso en el Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión.

CATEGORÍA VII: OTROS VINOS DULCES

7.1.- Vinos de uva sobremadura, con grado alcohólico adquirido igual o superior a 12 % vol y con un grado alcohólico volumétrico total, es decir el adquirido más el potencial, no inferior a 15% vol., sin adición de alcohol ni enriquecimiento.

7.2.- Otros vinos naturalmente dulces, con grado alcohólico adquirido igual o superior a 6 % vol. y grado alcohólico total no inferior a 14 % vol. sin adición de alcohol ni enriquecimiento.

CATEGORÍA VIII: VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS

8.1.- Vinos con denominación de origen o indicación geográfica.

- 8.1.1. Blancos.
- 8.1.2. Rosados.
- 8.1.3. Tintos.
- 8.1.4. Vinos espumosos y de aguja.

8.2.- Vinos sin denominación de origen o indicación geográfica.

Incluye subgrupos análogos numerados de 8.2.1. a 8.2.4.

Se consideran en esta categoría VIII los vinos de variedades como la Moscatel, Gewürztraminer, algunos Malvasías, algunos Sauvignon, Scheurebe... Los vinos espumosos de tipo aromático se incluirán en el apartado 8.1.4. ó 8.2.4., según corresponda.