

REGLAMENTO DEL I CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS "VIRTUS"

1ª EDICIÓN INTERNACIONAL, LISBOA 2.019

ARTÍCULO I.- ORGANIZACIÓN

El concurso estará organizado por **EXCELENCIAS DE HUELVA, S.L.** de ahora en adelante **EDHSL** Organizadora de Eventos y con más de XV años de experiencia en la organización y celebración de concursos internacionales de catas organolépticas.

Las sesiones de catas se celebrarán en la ciudad de **Lisboa** los días **23, 24 y 25 de Marzo de 2019**.

El concurso está abierto a todos los vinos, espirituosos y aceites de oliva virgen extra A.O.V.E 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 alojada en la WEB Oficial del Concurso, en la que se hará constar como mínimo los datos que se indican a continuación:

1. Identificación del participante.
2. País del que procede y en el que ha sido elaborado el producto.
3. Categoría del producto según la clasificación de la normativa de Concursos Internacionales de vino O.I.V.
4. Variedades de uva; producto destilado; aceitunas, y porcentaje de l@s mismas.
5. Para la muestras de vinos, año de cosecha, y en caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
6. Existencias en bodega del vino, espirituosos y A.O.V.E. correspondiente a la muestra inscrita.
7. Por cada marca inscrita se deberá enviar un mínimo de 3 botellas.
8. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado debiendo llegar a destino con los precintos intactos.
9. La admisión de muestras para el Concurso se cierra **cinco días antes de la fecha de comienzo del concurso** a las 24 horas.
10. 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, si así lo solicita.

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

La organización designa:

Como **PRESIDENTE** del concurso al Excelentísimo **Señor Don ANTONIO VENTURA** reconocido enólogo **Portugués**, con una amplia experiencia en participación en Concursos de Catadores Internacionales

Como **VICEPRESIDENTE** del concurso, al **Señor Don LUIS FILIPE MORGADO LEAO** reconocido enólogo **Portugués**, con una amplia experiencia en participación en Concursos de Catadores Internacionales y asesor de

numerosas bodegas portuguesas.

La **DIRECCION TECNICA** del concurso corresponderá, al **Señor Don JULIO MARIO ROQUE GALLO FAVOUT** reconocido enólogo **Italiano**, con una amplia experiencia en participación en Concursos de Catadores Internacionales.

La misión del 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.

La DIRECCION TECNICA, dispondrá para estos fines de una **SECRETARIA TECNICA**, que corresponderá a la Señora Doña **ADELA ANTOLINA VISCAY GIANIECHINI**, reconocida catadora **Uruguaya** que ha participado en numerosos concursos de cata internacionales.

ARTÍCULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

La Dirección Técnica 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 D.O.P./I.G.P. y otras indicaciones de procedencia, de acuerdo con los principios de la O.I.V. 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. 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 propia Dirección Técnica del Concurso puede proceder a su sustitución.

ARTÍCULO VI.- FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS PRESIDENTES DEL JURADO

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, un Presidente podrá controlar la actividad de otros Jurados. Si fuera necesario la Dirección Técnica podrá

asumir las funciones de Presidente de uno o más Jurados.

Los Presidentes de cada Jurado deberán velar por:

1. El correcto desarrollo de las preparaciones de las muestras.
2. 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.
3. Las buenas condiciones del servicio y temperatura del vino. El vino será servido en copas normalizadas y en presencia del Jurado.
4. La correcta presentación de las muestras, rectificando en su caso cualquier error en la ordenación previa, y proponiendo a la Dirección Técnica la exclusión de las muestras que a juicio del Jurado no cumplan los requisitos del Reglamento.
5. Que la cata se desarrolle en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del Jurado.
6. La correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras.
7. 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.
8. 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 que la cata de una muestra sea repetida por otro u otros Jurados, con el fin de alcanzar resultados concordantes.

ARTÍCULO VII.- FUNCIONES DE LA SECRETARIA TÉCNICA

1. Antes de la constitución de los Jurados, la Secretaria Técnica 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 Secretaria Técnica 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.
3. 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.
4. A la sala o salas de cata sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.
5. Controlará 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

1. 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.
2. 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 y siempre en orden creciente respecto a su graduación alcohólica.
3. En vinos con indicación de añada, en orden decreciente respecto del año de la cosecha.
4. 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.

5. En los aceites, se procederá a ordenar por grado de acidez en orden decreciente.
6. Los espirituosos se ordenaran por categorías, en función del producto con contenidos en azúcares del que proceda, de menor a mayor porcentaje alcohólico en la muestra; primero los que no tengan envejecimiento en madera; en caso de envejecimiento del más joven al de más año de crianza en madera.

ARTÍCULO IX.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO

1. La Dirección Técnica 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 muestra será presentada separadamente según el orden establecido en el artículo VIII del presente Reglamento. El Presidente debe comprobar, que todas las muestras han sido correctamente evaluadas.
5. Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día de 9 a 14 horas, serán dos o tres diarias por Jurado, con un máximo de 20 muestras por sesión.
6. El número de muestras diarias sometidas a un Jurado no será superior a 40.
7. La Dirección Técnica del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente.

ARTÍCULO X.- FICHA DE CATA

Para la evaluación de las muestras presentadas al Concurso, se utilizará la ficha de cata de la O.I.V. y sus normas de aplicación; la ficha normalizada por la Asociación de Productores de Aceite de Oliva Virgen y sus normas de aplicación.

ARTÍCULO XI.- TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Como norma general las muestras se degustarán a las siguientes temperaturas aproximadamente:

1. Vinos Blancos y Rosados, 10-12 °C
2. Vinos Tintos y Vinos Dulces, 15-18 °C
3. Vinos Espumosos y Vinos de Aguja, 8-10 °C
4. Vinos de licor secos, 8-10 °C
5. Vinos de crianza bajo velo 10-14 °C
6. Vinos de licor semidulces y dulces 12-14 °C
7. Espirituosos, 15-18 °C
8. A.O.V.E., 15-18 °C

ARTÍCULO XII.- INTERNATIONAL AWARDS "VIRTUS"

Las distinciones otorgadas por la Organizadora EDHSL son:

GREAT GOLDEN “VIRTUS”

GOLDEN “VIRTUS “

SILVER “VIRTUS “

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

1. 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.
2. Cada distinción, irá acompañada de un diploma acreditativo expedido por **EDHSL**, como comprobante de las mismas que consignará la identificación de la muestra y de su productor.
3. Se podrá retirar la distinción a una muestra cuyo etiquetado no sea conforme a las disposiciones legales del país de origen, o que haga uso indebido de una indicación geográfica (D.O.P., I.G.P. o equivalentes) a propuesta documentada del Director del Concurso o de la autoridad competente del país.