

# REGLAMENTO DEL CONCURSO INTERNATIONAL AWARDS “VIRTUS”

## 7ª EDICIÓN INTERNACIONAL AWARDS “VIRTUS” 2.025

### 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 XVIII 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 **5, 6 y 7 de abril de 2025**.

El concurso está abierto a vinos, espirituosos y aceites de oliva virgen extra A.O.V.E de los países productores de todo el mundo.

El concepto de vino tenido en cuenta será la definición adoptada por la O.I.V., solo podrán encuadrarse en:

- Vinos con Denominación de Origen (DO) o Indicación Geográfica (IG).
- En su caso, a los vinos que no están certificados, pero que cumplen las condiciones para utilizar la indicación de año y/o variedad (según lo identificado en la normativa de la UE y, en Portugal, en la ordenanza nº 199/2010, de 14 de abril);
- En su caso, para vinos fuera de UE que se encuadren en estas categorías (nº 1 del artículo 22 de la Ordenanza nº 26/2017) de Portugal.

### 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. La identificación completa y exacta del participante que tiene derecho a comercializar o distribuir el lote correspondiente a las muestras.
2. País del que procede y en el que ha sido elaborado el producto.
3. Producto destilado; variedades de aceitunas y porcentaje de estas.
4. Para los vinos, nombre exacto del producto, de acuerdo con la normativa del país de origen (si aplica, año de cosecha y/o variedad); El color del vino; si es posible, la cosecha e indicación de edad; y si tuvo contacto con la madera.
5. Existencias en bodega de los vinos, espirituosos y A.O.V.E. correspondiente a la muestra inscrita. Los vinos deberán estar destinados a la venta y proceder de un único lote homogéneo de al menos 1.000 litros. Excepcionalmente, se podrá permitir un volumen reducido de al menos 100 litros, previa justificación de una producción especialmente baja”

Por cada marca inscrita se deberá enviar un mínimo de 3 botellas. La admisión de muestras para el Concurso cierra **el día 28 de marzo** a las 15.00 horas.

En caso de ser aceptados en el concurso vinos que cumplen con las condiciones para utilizar la indicación de año y/o variedad de uva, se deberá entregar el respectivo documento que acredite la Aprobación LAC (Lote Año Variedad), extraído del Sistema de Información de la Viña y el Vino – SIVV (para año/variedad de vinos producidos en Portugal), o documento equivalente que acredite el país de origen, si no se trata de vino nacional portugués.

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**

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 **CEO** del concurso **Señor Don TOMAS DE SOTO RIOJA** reconocido Técnico español, con una dilatada experiencia en organización y participación en Concursos Internacionales de Catas Ciegas.

Como **VICEPRESIDENTE** del concurso, al **Señor Don JULIO GALLO FAVOUT** reconocido enólogo italiano, con una amplia experiencia en participación en Concursos de Catadores Internacionales y asesor de numerosas bodegas.

La **DIRECCION TECNICA** del concurso en las categorías de vinos y espirituosos corresponderá, al **Señor Don LUIS MORGADO LEAO** reconocido enólogo portugués, con una amplia experiencia en participación en Concursos de Catadores Internacionales y asesor de numerosas bodegas de Portugal. La **DIRECCION TECNICA** del concurso en la categoría de AOVE corresponderá, a la **Señora Doña ANA ROSADO** reconocida técnica de AOVES, con una amplia experiencia en participación en Concursos de Catadores Internacionales y asesora de numerosas almazaras de Portugal.

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 VIZCAY GIANECHINI**, 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. Orden siguiente: vinos espumosos, vinos de aguja, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos de crianza bajo velo y vinos de licor.
2. Si en una misma sesión de cata se presentan a un Jurado diferentes tipos de vinos, la cata se realizará según el En cada uno de estos grupos los vinos secos serán catados antes que los vinos 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 ordenarán 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.- FICHAS 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**

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.- PREMIOS VII EDICION INTERNATIONAL AWARDS "VIRTUS" 2025**

Las distinciones otorgadas por la Organizadora **EDHSL**, en forma de **MEDALLAS** serán:

- 1. GREAT GOLD "VIRTUS" 2025**
- 2. GOLD "VIRTUS " 2025**
- 3. SILVER "VIRTUS " 2025**

El número de medallas otorgadas estará estrictamente limitado al número/volumen declarado disponible al momento de inscribirse al concurso de vinos o bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

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.