



Y CONCURSO DE CATA DE VINO POR PAREJAS

ALMENDRO EN FLOR 2020



BASES REGULADORAS

El concurso de "V CATA DE VINOS POR PAREJAS, ALMENDRO EN FLOR 2020", organizado por el Ayuntamiento de Puntagorda, nace del esfuerzo y la inquietud de personas vinculadas al sector vinícola. En un entorno en el que existe una cultura del vino en ascenso, se considera avanzar en ella y una de las manifestaciones de esa cultura es la creación del presente concurso, que en la actualidad es una actividad novedosa donde personas que no son profesionales o técnicos del sector, pero que directamente están interesadas o vinculadas al mundo del vino, demandan el diseño de este tipo de actividades. El hecho de que la cata sea en parejas se debe a que obliga al consenso con el compañero de las sensaciones, los sabores y los olores que se perciben del producto.

PRIMERA.- Las presentes bases tienen por objetivo establecer las normas que han de regir el V CONCURSO DE CATA DE VINOS POR PAREJAS, ALMENDRO EN FLOR 2020, destinado a personas que de forma libre y voluntaria quieran tomar parte en la modalidad de parejas.

SEGUNDA.-Podrá participar cualquier persona que lo desee exceptotécnicos acreditados del sector vitivinícola (Enólogos, técnicos, catadores oficiales, sumillers...) ya que el concurso tiene la intención de dirigirse al público no profesional pero si a entusiastas y curiosos del mundo del vino.

TERCERA.- La inscripción será totalmente gratuita

CUARTA.- Las inscripciones se realizarán en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Puntagorda y también una hora antes de la realización del evento en caso de plazas disponibles, llevándose a cabo por riguroso orden de llegada, hasta que se complete el aforo, donde se realizarán las pruebas. El periodo de inscripción, para aquellas parejas que quieran formalizar su inscripción en la Agencia de Empleo Y Desarrollo Local comenzará el día 20 de Enero y finalizará el día 30 de Enero a las 14:30h. En caso de que existan plazas vacantes a partir de las 14:30h del día 30 de Enero, también podrán inscribirse en horario de 17:00 a 18:00h en la Comunidad Cuatro Caminos, llevándose a cabo con riguroso orden de llegada hasta completar el aforo, que será de un máximo de 30 parejas.

QUINTA.-El jurado de estas pruebas de cata estará compuesto por personalidades del mundo de la enología y técnicos de la Administración. La organización designará a uno de ellos para que actúe como presidente del mismo.





SEXTA.- Como se trata de un concurso de cata, el director de la misma se encargará de informar de cada prueba y de las particularidades de cada una.

OCTAVA.- Las parejas dispondrán de una mesa individual con sus correspondientes copas de cata, pan y agua.

NOVENA.-Las muestras no se podrán catar hasta que el director del concurso no lo autorice.

DECIMA.- Las pruebas tendrán una duración de 5 minutos. Una vez pasado ese tiempo el concursante no podrá tocar las copas.

DECIMOPRIMERA.-Los participantes se reflejarán en una pizarra al final de la puntuación de cada prueba.

DECIMOSEGUNDA.-Este concurso se realizará en una única fase clasificatoria, desarrollándose de la siguiente forma:

- a) Los Vinos a catar serán diversos vinos blancos, rosados, tintos y vinos dulces, licorosos, jereces, cavas...
- b) Los vinos se presentan a los participantes en copa de cata, adecuadas para los distintos vinos
- Los vinos a catar serán vinos de cualquier parte del mundo, predominando los vinos Españoles y con especial protagonismo de los vinos canarios y de la Isla de la Palma.
- d) Los vinos se servirán por el personal del evento en los asientos correspondientes a cada pareja de catadores y la sesión será dirigida por la organización.

DECIMOTERCERA.-En la fase de este concurso en caso de empate entre dos o más parejas, el jurado podrá realizar pruebas alternativas sobre la materia para deshacer el empate.

DECIMOCUARTA.- Con el fin de preservar el anonimato de las parejas participantes, estas se identificarán mediante un número que será adjudicado por la organización que velará por la total transparencia del concurso.

DECIMOQUINTA.-Los participantes podrán hablar entre ellos, pero no con otras parejas participante. No respetar este punto será motivo de descalificación.

DECIMOSEXTA.-Los concursantes deberán presentar los resultados rellenando las fichas que se les facilitará y una vez entregada no se admitirán reclamaciones sobre errores y olvidos.

DECIMOCTAVA.-A los concursantes no les será permitido el uso del teléfono móvil, agenda o cualquier elemento electrónico que permita la conexión a internet, así como el uso de libros o catálogos

DECIMONOVENA.- La dirección del concurso velará por el correcto desarrollo de las pruebas. Una vez analizadas la totalidad de las respuestas, se obtendrá la clasificación global de cada una de las parejas participantes, como resultado de sumar las





puntuaciones parciales asignadas para cada uno de los vinos en las respuestas correctas.

VIGESIMA-Las decisiones del jurado son inapelables salvo que se acrediten irregularidades en el desarrollo del concurso de acuerdo a estas bases y la inscripción en el presente.

VIGESIMO PRIMERA.- La información que se solicitará de cada uno de los vinos se realizará a través de las siguientes pruebas:

1º PRUEBA:Responder un cuestionario de 12 preguntas tipo test. Cada pregunta tendrá 4 posibles respuestas donde podrán ser correctas una o varias de ellas. Las respuestas erróneas no restarán puntuación.

Puntuación: Cada pregunta acertada será 0,5 puntos sumando un total de 6 puntos.

2º PRUEBA: Clasificar 3 vinos de mayor a menor graduación alcohólica:

1º copa x por la copa de mayor graduación

2º copa x por la copa intermedia

3º copa x por la copa de menor graduación alcohólica

Puntuación: Cada copa acertada serán 2 puntos puntuación máxima: 6 puntos.

3º PRUEBA: Clasificar 3 vinos de mayor a menos nivel de acidez.

1º copa x por la copa de mayor acidez

2º copa x por la copa intermedia

3º copa x por la copa de menor acidez

Puntuación: Cada copa acertada serán 2 puntos de un total de 6 puntos.

4º PRUEBA: Clasificar 3 vinos de mayor a menos nivel de acidez volátil, (acético, vinagre)

1º copa x por la copa de mayor acidez volátil.

2º copa x por la copa intermedia de acidez volátil.

3º copa x por la copa de menor acidez volátil.

Puntuación: Cada copa acertada serán 2 puntos de un total de 6 puntos.

<u>5º PRUEBA</u>. De la siguiente muestra de vino blanco identifica a que variedad autóctona de la isla de la palma puede pertenecer.

Listán Blanco, Albillo, Sabro Dulce, Malvasía Dulce, Malvasía seco, Gual, Vijariego, Verdello.

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto.





6º. De las siguientes muestr la D.O. La Palma. (Puede se	ras de vino blanco identifica c r una, ninguna o todas.)	cual de ellas no pertenece a
1º.		
2º.		
3º.		
Puntuación: Cada copa acer	tada serán 2 puntos de un toto	al de 6 puntos.
7º. De la siguiente muestra isla de la palma puede pert	de vino tinto identifica a que enecer.	variedad autóctona de la
Almuñeco, Listán Prieto, Ne	gramoll, Vijariego Negro, Cast	ellana, Tintilla, Baboso.
Puntuación: Copa acertada s	será de 1 punto.	
8º. De las siguientes muestr D.O. La Palma. (Puede ser u	ras de vino tinto identifica cua ina, ninguna o todas.)	al de ellas no pertenece a la
1º .		
2º.		
3º.		
Puntuación: Cada copa acer	tada 2 punto, de un total de 6	puntos.
9º PRUEBAVINOS ENVEJEO muestra.	CIDOS: De la siguiente lista clasi	fica el correspondiente a cada
Crianza	Reserva	Gran Reserva
1º copa		
2º copa		
3º copa		
Puntuación: Cada copa acer	tada 1 punto, de un total de 3	puntos.





<u>10ª PRUEBA.-</u> (Espumosos, cavas....) De la siguiente lista señala a cual puede pertenecer las siguientes muestras:

Cava, Champage, vino espumoso, Frizzante, sidra, lambrusco		
1º copa		
2º copa		
3º copa		
Puntuación: Cada copa acertada 1 punto, de un total de 3 puntos.		
11º PRUEBA Vinos Dulces.De la siguiente lista señala a cual puede pertenecer las		
siguientes muestras:		
siguientes muestras:		
siguientes muestras: Sabro, Listán dulce, Malvasía, Moscatel, semiseco, semidulce, afrutado.		
siguientes muestras: Sabro, Listán dulce, Malvasía, Moscatel, semiseco, semidulce, afrutado. 1º Copa		

Puntuación: Cada copa acertada 1 punto, de un total de 3 puntos.

<u>12º PRUEBA.-PRUEBA PARA POSIBLES DESEMPATES. Determinar con la mayor exactitud el grado alcohólico de un vino.</u>

Puntuación: 1 punto sobre acierto. Por cada décima de grado que falle perderá 0,1 décima de punto. La diferencia de error de 1 grado alcohólico la puntuación será de 0. Esta puntuación será válida tanto por exceso como por defecto.

VIGESIMO SEGUNDA.- Existirán 3 premios a las mejores parejas de catadores según puntuaciones.

Los premios serán:

- PRIMER PREMIO: Trofeo, un cheque de 60€ para cada miembro de la pareja y opción de participar en el panel de Cata del IX Concurso de Vinos "Almendro en Flor, Puntagorda 2020".
- **SEGUNDO PREMIO:** Trofeo y una cesta de productos del Mercadillo del Agricultor de Puntagorda.
- **TERCER PREMIO:** Trofeo y una Cesta de Productos del Mercadillo del Agricultor de Puntagorda.

VIGESIMO TERCERA.- La pareja ganadora en caso de optar por participar en el panel de cata del IX Concurso de Vinos Almendro en Flor 2020, podrá elegir entre entrar en dicho panel de cata y no participar con sus muestras en este concurso, o participar con sus muestras en el IX Concurso de Vinos Almendro en Flor 2020 y no formar parte del panel de catadores del mismo.





VIGESIMO CUARTA.- El fallo del jurado será inapelable

VIGESIMO QUINTA.- La participación al concurso supondrá la aceptación íntegra de las bases.

VIGESIMO SEXTA.-Para lo no previsto en las presentes bases, se estará a lo que se acuerde por unanimidad de los miembros del Jurado.