



## BASES REGULADORAS

El concurso **VIII CONCURSO DE CATA DE VINOS POR PAREJAS, ALMENDRO EN FLOR 2023** 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 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 **VIII CONCURSO DE CATA DE VINOS POR PAREJAS, ALMENDRO EN FLOR 2023**, 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 excepto técnicos acreditados del sector vitivinícola (Enólogos, técnicos, catadores oficiales, sumilleres...) ya que el concurso tiene la intención de dirigirse al público no profesional pero sí a entusiastas y curiosos del mundo del vino.

**TERCERA.-** La inscripción será totalmente gratuita

**CUARTA.-** Las inscripciones se realizarán en el Departamento de Cultura 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 comenzará el día 23 de Enero y finalizará el día 1 de Febrero a las 14:30h. En caso de que existan plazas vacantes a partir del día 2 de Febrero, también podrán inscribirse en horario de 17:00 a 18:00h en la carpa anexa al Mercadillo del Agricultor, llevándose a cabo con riguroso orden de llegada hasta completar el aforo, que será de un máximo de 20 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





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

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

**NOVENA.-** Las pruebas tendrán una duración de 5 minutos. Una vez pasado esetiempo el concursante no podrá tocar las copas.

**DÉCIMA.-** 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.
- c) 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 Islade 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.

**DÉCIMO PRIMERA.-** 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.

**DÉCIMO SEGUNDA.-** 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.

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

**DÉCIMO CUARTA.-** 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.

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

**DÉCIMO SEXTA.-** 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.

**DÉCIMO SÉPTIMA.-** 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.

**DÉCIMO OCTAVA.-** La información que se solicitará de cada uno de los vinos se realizará a través de las siguientes pruebas:

**1º PRUEBA: Cata de olor de especias:** De las siguientes muestras, nombra por su olor a qué tipo de especias pertenece:

MUESTRA NÚMERO 1

Puntuación: Muestra acertada 0,50 punto.

MUESTRA NÚMERO 2

Puntuación: Muestra acertada 0,50 punto.

MUESTRA NÚMERO 3

Puntuación: Muestra acertada 0,50 punto.

**2º PRUEBA: Cervezas:** De las siguientes muestras de cervezas enumera a que tipo pertenecen:

1ª Muestra

2ª Muestra

3ª Muestra

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto Total de muestra acertadas 3 puntos.

**3º PRUEBA: Vinos Blancos:** De las siguientes muestras de vinos blancos, marca con un circulo en las casillas SI o No las que pueden pertenecer a la D.O Vinos de la Palma.

MUESTRA N°1:	SI	NO
MUESTRA N°2:	SI	NO
MUESTRA N°3:	SI	NO
MUESTRA N°4:	SI	NO
MUESTRA N°5:	SI	NO





Puntuación: Copa acertada será de 1 punto Total de muestra acertadas 5 puntos

**4º PRUEBA: VINOS BLANCOS:** De la siguiente muestra de vino blanco identifica a que variedad de la isla de la palma puede pertenecer. Listán Blanco, Bujariego, Sabro, Malvasía, Verdello, Gual, Albillo y Marmajuelo.

**1ª Muestra**

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto.

**5º PRUEBA: VINOS ROSADOS:** De las siguientes muestras de vinos rosados, nombra con SI o NO, cual puede pertenecer a la D.O. Isla de la Palma. (Nota: Pueden ser todos, algunos o ninguno).

MUESTRA Nº1:	SI	NO
MUESTRA Nº2:	SI	NO
MUESTRA Nº3:	SI	NO

Puntuación: Cada copa acertada serán 1 Total de muestra acertadas 3 puntos.

**6º. PRUEBA: VINOS TINTOS:** De las siguientes muestras de vinos tintos, marca con un circulo en las casillas SI o No las que pueden pertenecer a la D.O Vinos de la Palma.

MUESTRA Nº1:	SI	NO
MUESTRA Nº2:	SI	NO
MUESTRA Nº3:	SI	NO
MUESTRA Nº4:	SI	NO
MUESTRA Nº5:	SI	NO

Puntuación: Cada copa acertada serán 1 Total de muestra acertadas 5 puntos.

**7º PRUEBA: VINOS TINTOS:** De la siguiente muestra de vino tinto identifica a que variedad de la isla de la palma puede pertenecer. Vijariego, Negramoll, Almuñeco, Prieto, Castellana, Baboso y Tintilla.

**1ª Muestra**

Puntuación: Copa acertada será de punto.

Total de muestra acertadas 1 puntos.





**8º.PRUEBA: DENOMINACIONES DE ORIGEN:** De las siguientes muestras de vinos, nombra a que denominación de origen española pertenecen.

Las denominaciones de Origen son:(Rioja, Rivera del Duero, Terra Alta y Toro).

1ª Muestra

2ª Muestra

3ª Muestra

4ª Muestra

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto. Total de muestra acertadas 4 puntos

Total de muestra acertadas 4 puntos.

**9º PRUEBA: VINOS ENVEJECIDOS:** De la siguiente lista clasifica el correspondiente a cada muestra:

Crianza  
Reserva  
Gran  
Reserva. 1ª

Muestra 2ª

Muestra 3ª

Muestra  
Puntuación: Copa acertada será de punto.

Total de muestra acertadas 3 puntos.

**10º PRUEBA: VINOS DE TEA:** Nombra a que bodega pertenece la siguiente muestra. Vitega, Veganorte, El Nispero y Viñarda.

1ª Muestra

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto.

**11º PRUEBA: Vinos dulces:** Nombra a que variedad de uva pertenece la siguiente muestra de vino dulce. Puede ser: (Pedro Ximenez, Malvasía, Sabro, Moscatel, Listán Blanco, Monastrel o Verdejo)

1ª Muestra

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto.





**PRUEBA DE DESEMPATE: Grado Alcohólico: De la siguiente muestra intenta acertar el grado alcohólico que pueda tener. (Valor entre 11º y 16º)**

**1ª Muestra**

Puntuación: Copa acertada será de 1 punto.

**DÉCIMO NOVENA.--** Existirán 3 premios a las mejores parejas de catadores según puntuaciones.

Los premios serán:

- **PRIMER PREMIO:** Trofeo, Bono de 60€ para canjear en un restaurante del municipio y una cesta de productos locales para cada participante.
- **SEGUNDO PREMIO:** Trofeo, Bono de 40€ para canjear en un restaurante del municipio y una cesta de productos locales para cada participante.
- **TERCER PREMIO:** Trofeo y una cesta de productos locales para cada participante.

**VIGÉSIMA.** El fallo del jurado será inapelable

**VIGÉSIMO PRIMERA.-** La participación al concurso supondrá la aceptación íntegra de las bases.

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

