



XVIIº CONCURSO INSULAR DE CATA DE VINOS ARTESANALES

BASES:

Primera.- Se podrán presentar a concurso, los vinos producidos y elaborados en la isla de Lanzarote, que no hayan sido embotellados; y pertenezcan a la vendimia de 2016.

Segunda.- Queda excluida la participación, de los vinos con Denominación de Origen; así como aquellos amparados por Registro Sanitario y/o Embotellador.

Tercera.- Sólo se admitirá una inscripción por bodega; pudiendo la misma, presentar un sólo vino en cada categoría.

Cuarta.- Existen cinco categorías:

- 1º.- VINO BLANCO.
- 2º.- VINO ROSADO.
- 3º.- VINO ROSADO TRADICIONAL.
- 4º.- VINO TINTO.
- 5º.- VINO DULCE.

Quinta.- El periodo de inscripción será, desde el 13 de febrero hasta el 23 de febrero de 2017, ambos inclusive; en el Laboratorio Enológico de La Granja Agrícola y Experimental del Cabildo, o por teléfono en el: 928 83 65 90 , Ext.28 .

Sexta.- Una vez finalizado el periodo de inscripción, podrá resultar anulada la categoría en la que el número total de vinos inscritos en la misma, sea inferior a cinco.

Séptima.- Las muestras de vino se recogerán en la propia bodega por personal designado por la Organización del Concurso, y en horario convenido.

Para ello, el bodeguero deberá facilitar botellas de tipo *bordolesa* de $\frac{3}{4}$ litros de capacidad, que puedan ser debidamente taponadas. Como excepción, la muestra destinada al análisis químico podrá presentarse en botella de $\frac{1}{2}$ litro.

Octava.- Se recogerán dos muestras, por cada categoría de vino en la que concursa. Una de las muestras, se destinará a la realización de un análisis químico, y la otra muestra, irá destinada a concursar en la cata.

Novena.- La Organización, rechazará las muestras de vino, que no cumplan con las bases establecidas.

Décima.- Se desarrollaran varias catas preliminares por municipios, en función del número de vinos inscritos en cada uno. En los casos, en que el número de vinos inscritos sea inferior a 10 se optará por la unión de municipios para la cata preliminar.



Área de Agricultura y Ganadería

Décimo-primera.- Aquellos participantes, cuyos vinos resulten clasificados en las catas preliminares y que hayan resultado vencedores en más de tres ocasiones en los últimos cinco años, pasarán a recibir una distinción de reconocimiento y dejarán paso al siguiente vino calificado para la clasificación.

Décimo-segunda.- En las catas preliminares (examen organoléptico), se examinarán las muestras que previamente hayan superado los requisitos analíticos especificados en el **anexo I**.

Décimo-tercera.- El tribunal estará formado por un Comité de Cata y un Comité de Calificación.

Décimo-cuarta.- Los catadores seleccionados para tal fin, deben poder demostrar su experiencia como catador/a o enólogo/a.

Décimo-quinta.- La cata de los vinos será pública. Se realizará por el método denominado “*cata ciega*”, y se utilizará la ficha de cata de la Oficina Internacional del Vino (OIV).

Décimo-sexta.- Para obtener la puntuación de cada vino, se calculará la *mediana* a las puntuaciones otorgadas por cada catador.

En el caso de un empate, éste se resolverá con el cálculo de la *media* de las puntuaciones; y si aún así persistiese el empate, se pasará a resolver el mismo en función del valor más bajo en los siguientes parámetros analíticos:

- **1ª** : Valor de la acidez volátil (g/l) del vino.
- **2ª** : Valor del anhídrido sulfuroso total (mg/l) del vino.

Décimo-séptima.- Pasarán a la cata final, los dos vinos mejor clasificados en cada categoría en las catas preliminares, y como excepción cuando se de un empate en la última posición pasarán ambos. En cualquier caso, siempre y cuando la puntuación lograda no sea superior a 62 puntos, que lo dejaría automáticamente descalificado.

Décimo-octava.- A los vinos que en la cata final obtengan la mejor calificación, se le concederán tres premios por categoría.

Décimo-novena.- Se declararán desiertos, los premios en los que en la cata final obtengan una puntuación superior a 62 puntos.

Veinteava.- El fallo del tribunal será inapelable.

Arrecife, a 13 de febrero de 2017

DIRECTORA-TÉCNICO DEL LABORATORIO

Carmen Cristina Bermúdez Perera