

BASES III CONCURSO DE VINOS ECOLÓGICOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA (PROAVA - CAECV)

En los últimos años, el sector ecológico de la Comunitat Valenciana está adquiriendo un protagonismo muy importante, hasta el punto de situarse en una de las comunidades autónomas referentes en el número de operadores y de superficie certificada.

Si hablamos del sector del vino, el viñedo para vino es el cultivo ecológico que más superficie representa en nuestra Comunitat, alcanzando prácticamente las 14.000 hectáreas, y las comarcas de la Plana de Utiel - Requena, en València y el Vinalopó Mitjà, en Alicante, las más representativas.

*Ante esta situación, **PROAVA**, una entidad sin ánimo de lucro que se dedica a fomentar la alimentación sana y equilibrada entre la población, estimulando el consumo de productos agroalimentarios de calidad de la Comunitat Valenciana, y el **Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV)**, la autoridad de control encargada de certificar los productos agroalimentarios ecológicos de origen vegetal o animal, transformados o no, en la Comunitat Valenciana y que cuenta entre sus finalidades las del control, certificación, representación y defensa de los productos ecológicos, la investigación y la promoción con respecto a los mismos, quieren poner en marcha el primer concurso de vinos ecológicos de la Comunitat Valenciana, cuyos objetivos son:*

- 1.- Estimular la producción de vinos ecológicos, valorando una actividad que enlaza el sostenimiento de las zonas rurales de la Comunitat Valenciana, con el respeto al medio ambiente.
- 2.- Recompensar la calidad de los vinos ecológicos, incentivando así el interés de los elaboradores en la mejora de sus vinos y, consecuentemente, estimular la demanda por parte de los consumidores de estos vinos.
- 3.- Favorecer el conocimiento entre los consumidores de estos vinos, destacando la calidad de los vinos premiados y consolidar la riqueza de nuestra Comunitat en la ecología.
- 4.- Contribuir a la expansión de la cultura del vino ecológico, así como al progreso de este sector, a la vez que el estímulo para alcanzar las mayores cotas de calidad.
- 5.- Fomentar el intercambio de conocimientos sensoriales entre los miembros del comité de cata.
- 6.- Reforzar el prestigio y la confianza en los concursos avalados por la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, en base al rigor con que se desarrollan y otorgan los premios tanto de la Conselleria como de PROAVA y el CAECV.

El concurso de la Comunitat Valenciana de vinos Ecológicos organizado por PROAVA y el CAECV, se registrará por el siguiente Reglamento y cumplirá en su realización con las normas y disposiciones de la OIV en esta materia.

Artículo I - Organización y ámbito del concurso.

El concurso estará organizado por la entidad PROAVA, sita en la calle Baja nº 29. C P 46003 València y por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV), ubicado en la calle Tramuntana, 16. C.P. 46240. Carlet (València).

La participación en este concurso estará abierta a todos los vinos ecológicos que se elaboren y embotellen en la Comunitat Valenciana, y que las uvas provengan también de cultivos situados en la Comunitat Valenciana. Se presentarán embotellados y etiquetados de acuerdo con la legislación vigente.

Las bodegas participantes deberán estar inscritas en aquellos registros que legalmente le sean exigibles de acuerdo con la legislación.

Artículo II - Inscripción en el concurso.

Podrán inscribirse en el concurso las bodegas elaboradoras y/o comercializadoras de vino ecológico que se elabore y embotelle en la Comunitat Valenciana y que las uvas, también procedan de cultivos situados en la Comunitat Valenciana.

Los participantes deberán, por cada muestra que participe en el concurso, remitir a la sede de PROAVA, C/ BAJA nº 29 46003 Valencia, tres botellas de 0.75L debidamente etiquetadas. Con la finalidad de garantizar la veracidad de las muestras en el proceso de participación en el concurso de todas las empresas participantes, la Organización del concurso se reserva el derecho de adquirir las muestras directamente de cualquier punto de venta existente en el mercado, hecho que notificará previamente a la bodega participante.

Las muestras irán acompañadas de la Ficha de inscripción que figura como anexo.

La admisión de muestras se cerrará 5 días antes de la fecha de comienzo del concurso.

Aquellas muestras entregadas fuera de plazo podrán ser recogidas por la bodega participante.

Artículo III - Remisión de muestras.

Cada muestra deberá venir acompañada de la correspondiente ficha de inscripción y *de un boletín de análisis con menos de seis meses de antigüedad expedido por un laboratorio competente según legislación, o certificado por el Enólogo titulado responsable de la bodega.*

Deberán presentar el correspondiente certificado del CAECV, de la Comunitat Valenciana.

Por cada vino a inscribir en el concurso se deberá enviar una muestra formada por 3 botellas de 750 mililitros envasadas para la venta con el etiquetado y la presentación comercial completa.

La documentación exigida, mencionada anteriormente, se enviará en un sobre que deberá incluirse con el mismo embalaje de la muestra completa a la dirección de PROAVA sita en la calle Baja nº 29, 46003 de Valencia, para la recepción y clasificación de muestras. Además, se remitirá al email a la dirección proava@proava.org informando del envío y con la documentación completa.

La admisión de muestras se cerrará unos días antes de la fecha de comienzo del concurso.

Aquellas muestras recibidas fuera de plazo perderán el derecho a participar en el concurso pudiendo ser reexpedidas a origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del concurso. O recogidas por la bodega participante.

Artículo IV - Categorías de vinos.

- Categoría 1. Vinos Blancos.

Son los que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO₂ inferior a 0,5 bar

1.1 Vinos Blancos de la añada 2023 y vinos de otras añadas fermentados o envejecidos en madera.

1.2 Vinos Blancos con fermentación singular (tinaja o barrica)

- Categoría 2. Vinos Rosados.

Son los que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO₂ inferior a 0,5 bar.

2.1 vinos Rosados de la añada 2023

2.2 Vinos Rosados con fermentación singular (tinaja o barrica)

- Categoría 3. Vinos Tintos Jóvenes.

Son los que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado. Alcancen una sobrepresión del CO₂ inferior a 0,5 bar

3.1 Vinos de la añada 2023

3.2 Vinos Tintos de la añada 2023 o anterior con fermentación singular (tinaja o barrica)

- Categoría 4. Vinos tintos.

4.1 Vinos Tintos sin crianza en madera

4.2 Vinos tintos con hasta 3 meses de barrica

4.3 Vinos Tintos con más de 3 meses y menos de 6 meses de barrica

4.4 Vinos Tintos Crianza

4.5 Vinos Tintos Reserva.

4.6 Vinos Tintos Gran Reserva.

Artículo V - Presidencia y dirección del concurso.

PROAVA y el CAECV designarán como presidente a una persona de reconocido prestigio en el sector vitivinícola de la Comunitat Valenciana y como director técnico al presidente de PROAVA.

El presidente y el director serán los encargados de nombrar el jurado, o jurados.

A su vez garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán por el perfecto desarrollo de la organización del concurso, del examen organoléptico de las muestras, así como de la comunicación de los resultados. Además, controlarán que la recepción de las muestras y su organización, a cargo del equipo técnico de PROAVA se realicen correctamente.

Asimismo, deberán:

- Velar porque la cata sea totalmente ciega y anónima y, en ningún momento, antes del fallo del concurso, se conozca la identidad de los vinos ganadores.
- Coordinar los trabajos de desarrollo del concurso, resolviendo cualquier duda que pueda surgir.
- Coordinar el desarrollo de la cata.
- Resolver cualquier asunto no previsto en el presente Reglamento.
- Para la realización estos fines estarán auxiliados por el equipo técnico de PROAVA y/o de las personas que consideren oportunas, las cuales no podrán tener relación, laboral ni familiar con las bodegas participantes.

Artículo VI - Control de las muestras recibidas.

El equipo técnico de PROAVA

- Verificará las muestras recibidas y las fichas de inscripción que los acompañen, rechazando las muestras que no se ajusten al presente Reglamento.
- Registrar las muestras recibidas, a cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiendo el acuse de recibo
- Ordenar las muestras recibidas por categorías, (a las que refiere el artículo IV- Categorías de vino) se realizará a partir de las características declaradas en la correspondiente ficha de inscripción.
- Cuidará que las muestras se conserven en las condiciones de temperatura adecuadas hasta la celebración de la cata.

Artículo VII - Designación del o de los jurados.

El director, junto con el presidente, decide el jurado o el número de jurados y designan los miembros de cada uno. El número de jurados lo determinarán en función de muestras inscritas, así como de sus categorías.

Cada jurado estará compuesto por un mínimo de (cinco) miembros expertos en análisis sensorial de vinos; propuesto por cada uno de los siguientes sectores y organizaciones:

- 1.- Consejos reguladores; DOP Alicante; DOP Utiel-Requena; DOP Valencia.
- 2.- La IGP Terra de Castelló.

- 3.- El CAECV.
- 4.- Representantes de la Conselleria de Agricultura, a propuesta del director General competente en materia de calidad Agroalimentaria.
- 5.- La Asociación Valenciana de Enólogos.
- 6.- Profesores de Enología de la UPV, a propuesta del Departamento de Tecnología de Alimentos.
- 7.- Prensa especializada.
- 8.- CDT València.
- 9.- ASVASU (Asociación Valenciana de sumilleres) y FASCV (Federación de Asociaciones de sumilleres de la Comunitat valenciana).
- 10.- Representantes de alguno de los Círculos de enófilos de la Comunitat Valenciana.

Artículo VIII – Funciones generales del director del concurso.

1. Verificará la constitución del/o de los jurados, la organización de la o las sesiones de cata, tanto en el orden en que serán presentados los vinos como en el número de muestras que serán sometidas al examen sensorial del o de los jurados, cumpliéndolo establecido en el presente Reglamento.
2. Adoptará los medios de control que garanticen el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del artículo noveno, que las condiciones ambientales de la sala de cata sean las correctas, y que el descorche de las botellas se realice en una sala anexa. A la sala de catas solo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el concurso y habilitados al efecto.
3. Controlará el buen funcionamiento del personal adjunto y en particular la identificación 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 vinos participantes y que no han sido premiados.

Artículo IX - Funciones específicas del director durante la realización del concurso

1. Garantizar que haya por parte de los jurados un estricto cumplimiento de las normas del presente Reglamento.
2. Velar por
 - El anonimato total de las muestras. A este fin, las botellas serán presentadas con un embalaje que no permita la identificación de la muestra
 - Las óptimas condiciones del servicio del vino, como temperatura
 - El vino será servido en presencia del jurado en copas adecuadas para su cata
 - La cata se desarrollará en silencio
 - La correcta presentación de las muestras
 - La correcta cumplimentación de las fichas de cata y posterior tabulación
3. A petición de tres o más miembros rechazar las botellas de vinos defectuosos, solicitando una nueva botella para su examen.

4. Ordenar la repetición de una muestra cuando o solicite el presidente del jurado o si se observa una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los catadores

Artículo X - Normas de funcionamiento del/o de los jurados.

1. El director del concurso se reunirá previamente con los jurados comentando o Confrontando opiniones, prestando atención al empleo adecuado de la ficha de cata y al significado de las descripciones de esta.
2. El o los jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, Cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del concurso.
3. Los miembros del o de los jurados están obligados a respetar el anonimato de las muestras.
4. Cada vino se catará de forma individual. Será presentado según el orden establecido en el artículo IV, cada miembro del jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada rellenando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma llevarán consigo la anulación de la ficha.
5. Las sesiones de cata se realizarán preferentemente por la mañana. El número de muestras diarias por jurado será de 50. El director del concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones a fin de que los jurados tengan unos descansos adecuados.

Artículo XI - Ficha de cata.

Para la evaluación de los vinos se utilizarán las fichas de la OIV y sus normas de aplicación.

Artículo XII - Orden de presentación y temperatura en la sesión de cata.

Las muestras se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas en función de las características declaradas en las fichas de inscripción. Si a juicio mayoritario de los miembros de un jurado estos consideraran que la clasificación es errónea pueden proponer al presidente de la cata quien tomara la decisión de reclasificación definitiva, que considere más adecuada para la muestra propuesta.

Las muestras serán servidas en presencia de los/as catadores/as a las temperaturas adecuadas a cada tipo de vino identificándolas con un número previamente asignado. Tanto el orden de las muestras como en las temperaturas de servicio se seguirán los parámetros establecidos en las normas de la OIV para concursos.

Vinos Blancos y Rosados entre 10 y 12°C

Vinos Tintos entre 15 y 18°C

Si un mismo jurado debiera evaluar en la misma sesión muestras de diversas categorías estas serán catadas siguiendo el orden que establezca el presidente de la cata.

Artículo XIII - Transcripción y cálculos de los resultados.

A cada muestra se le asignará una calificación en cifras, que será la media ponderada de la serie de puntuaciones totales otorgadas por cada uno de los miembros integrantes del jurado.

En caso de que se haya autorizado una segunda cata de una muestra a un jurado, sólo se tomara en cuenta las fichas de esta segunda calificación.

Además de la secretaria o secretario del concurso sólo podrán tener acceso a la tabulación el presidente, el director del concurso y en su caso un representante de la Conselleria de Agricultura de la Comunitat Valenciana.

Artículo XIV - Atribución de premios

Las distinciones otorgadas por PROAVA son:

- Diploma mención ORO
- Diploma mención PLATA
- Diploma mención BRONCE

Además de estas distinciones PROAVA otorgará la distinción especial.
GRAN PREMIO PROAVA; al vino mejor valorado del concurso

El jurado podrá otorgar menciones para aquellos vinos que, no habiendo sido premiados, considere que son merecedores de esta distinción.

El fallo del jurado será inapelable.

Artículo XV - Mención de recompensas.

PROAVA expedirá un Diploma para cada vino que haya sido galardonado en el que se consignará la identificación de la muestra y su productor estando firmado por:
La Consellera de Agricultura; El presidente de PROAVA, el presidente del CAECV y el presidente del Jurado.

Artículo XVI - Publicidad de los premios

Las bodegas que obtengan cualquiera de los premios que se otorguen podrán hacer publicidad de estos con la autorización de PROAVA, expresada por escrito y siempre que cumplan con la Legislación Vigente en lo referente al etiquetado de productos vitivinícolas.

Con la finalidad de promocionar los vinos ganadores en el concurso, cada bodega que haya obtenido premio depositará en la Sede de PROAVA una caja de 6 botellas de 0.75L de cada vino merecedor de medalla o mención. PROAVA promocionará los vinos ganadores entre las actividades que desempeña tanto en el Celler S.XIII (C/Baja, 29 Bajo, junto a la sede de PROAVA. Centro emblemático para la divulgación del vino y

de los productos de calidad de la Comunitat Valenciana) como en otros actos que pueda organizar.