



Ilustre Ayuntamiento de
Santa Úrsula

BASES DEL CONCURSO DE VINOS JÓVENES SANTA ÚRSULA 2019 IV CONCURSO DE VINOS BLANCOS XVI CONCURSO DE VINOS TINTOS

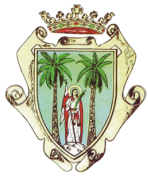
1. Se podrán presentar todos los vinos producidos y elaborados en Santa Úrsula, cuyos viñedos se encuentren en el término municipal.
2. La inscripción será gratuita.
3. Las bodegas deberán tener Registro de Embotellado (RE) y el Registro de Industrias Agrarias (RIA) presentar una solicitud de inscripción, correctamente cumplimentada y firmada, con los datos de la bodega y el representante del mismo.
4. El periodo de presentación de solicitudes estará comprendido entre el 23 de enero y el 18 de febrero de 2019, debiendo el interesado contactar con el Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula de 07.00 h a 14.30 h. en la oficina del agricultor calle Plaza de Santa Úrsula nº2 o mediante teléfono en 922 30 16 40 ext. 2202 ó por correo electrónico agricultura@aytosantaursula.com.
5. Sólo se admitirá una muestra por tipo vino, por bodega y/o cosechero participante.
6. El concurso consta de dos fases: análisis de parámetros químicos (laboratorio) y análisis organoléptico (Cata).

RECOGIDA DE MUESTRAS

7. Las muestras de vino serán recogidas por los técnicos del Ayuntamiento en la propia bodega, a partir del 11 de febrero. Se llenarán y taponarán 3 botellas de 0,75 l por muestra (1 para análisis, 1 para precata y 1 para la cata final), que serán debidamente identificadas con el nombre del cosechero participante y código de participación, en presencia del mismo o de quien delegue para tal fin.
8. La muestra presentada procederá de un lote homogéneo, cuyas existencias en la bodega será de como mínimo 300 litros en el caso de vino tinto y 200 litros en vino blanco, tanto en depósito de acero como madera.

ANÁLISIS Y CATA DE LOS VINOS

9. Los vinos presentados deberán ajustarse a la legislación y normativas vigentes por el sector. Y deberán cumplir unos mínimos parámetros analíticos:
 - Acidez volátil (g/l. de ac. acético) menor o igual a 0,8.
 - Sulfuroso total (mg/l. de SO_2) menor o igual a 200.
 - Acidez total (g. de ac. tartárico por litro) mayor o igual a 4.
 - Alcohol:
 - Blancos; > o igual 11 % Vol.
 - Tintos; > o igual 12 % Vol.
10. Las muestras serán analizadas en el Laboratorio municipal, los vinos presentados no seleccionados serán informados con el fin de corregir las posibles deficiencias detectadas, se guardará absoluto anonimato del resultado de dichos análisis.
11. Las sesiones de cata se celebrarán en el espacio Cultural La Casona de San Luis, Carretera Provincial, 80 A, en horario de 16.00 a 19.00 horas del día 22 de febrero de 2019.
12. La cata de los vinos participantes será pública y se realizará por el sistema denominado "cata ciega" utilizando para ello la ficha de la Oficina Internacional del Vino (O. I. V.) adaptada por el I. N. D. O.



Ilustre Ayuntamiento de
Santa Úrsula

13. El Comité de cata estará formado por un mínimo de 18 catadores y un director de cata, todos ellos de reconocido prestigio y valía nombrados por la Organización.
14. El jurado estará compuesto por:
 - Presidente: El alcalde del Ayuntamiento de Santa Úrsula o persona en quien delegue.
 - Secretario: Un representante del Cabildo Insular de Tenerife.
 - Primer Vocal: Un representante del C.R.D.O. Tacoronte-Acentejo.
 - Segundo Vocal: Un representante de los consumidores o de los medios de comunicación.
15. El/La secretario/a del jurado elaborará un listado con los nombres de los vinos y el código asignado que se entregará en sobre cerrado al presidente de la cata. Este listado es secreto, y no podrán hacerse copias, ni ser conocido por los catadores, los concursantes o cualquier persona ajena al jurado hasta la lectura del acta y la entrega de premios.
16. El proceso de selección de los vinos se realizara dividiendo en 3 grupos los catadores, para realizar la cata por tandas. Una vez finalizada esta primera cata serán seleccionado 4 vinos por grupo y 12 en total que pasaran a la cata final, de la cual saldrán seleccionado los 3 premiados por categoría.
17. Para la obtención de la puntuación final de cada muestra se seguirán los siguientes criterios; primero se calculará la mediana de las puntuaciones emitidas por los catadores; en segundo lugar la media; y en tercer lugar la moda. Las muestras se clasificarán en orden creciente según la mediana obtenida, en caso de empate se utilizarán los otros criterios, primero la media y luego la moda, también ordenados de forma creciente para su desempate.
18. El Jurado, previo informe del comité de cata, podrá cambiar o descalificar una muestra si ésta no corresponde a la categoría a la que se presentó.
19. Categoría y premios:

Se asignaran los siguientes premios en cada categoría:

1º premio: Diploma, trofeo acreditativo y un cheque por valor de 200€ a canjear por material vitivinícola en un comercio colaborador.

2º premio: Diploma, trofeo acreditativo y un cheque por valor de 150€ a canjear por material vitivinícola en un comercio colaborador.

3º premio: Diploma, trofeo acreditativo y un cheque por valor de 100 € a canjear por material vitivinícola en un comercio colaborador.

Desde el 4º al 10º premio, recibirán todos un Diploma de finalista. Mientras el resto de los participantes recibirán un diploma de participación.

Por otro lado, como complemento a los premios ya mencionados anteriormente, el Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula se compromete a la adquisición de los vinos premiados de cada categoría, para la realización de los distintos eventos (entrega de premios y diplomas, castañada, promoción de vinos del municipio y otros eventos similares) que conlleven vinos locales (aproximadamente 350 litros al año). Según disponibilidad y por orden de calificación.

Los premios serán canjeables durante los tres meses consecutivos al concurso.
20. Para lo no previsto en las presentes bases, el jurado aplicará lo que decida la mayoría de sus miembros. Cualquier duda respecto al desarrollo del concurso, será resuelta por los miembros del jurado y deberá ser acatada por los concursantes.
21. La participación al concurso supondrá la aceptación íntegra de las bases.
22. El fallo del jurado será inapelable.