

BASES
XXVI Edición PREMIOS ENVERO
DE VINOS CON D.O.P. RIBERA DEL DUERO

A.- EL CONCURSO

1. La Organización del Concurso correrá a cargo del Ilmo. Ayuntamiento de Aranda de Duero.
2. El Concurso se celebrará el día **24 de mayo de 2025** a las **11:30 horas en el Recinto Ferial de Aranda de Duero** o, en caso de fuerza mayor, en el lugar que se designe con la antelación suficiente para comunicar a los participantes.
3. Podrán participar **todos los elaboradores y embotelladores de vinos que dispongan de Certificado de conformidad de producto, en vigor y emitido por la Denominación de Origen Ribera del Duero.**
4. La inscripción será gratuita.
5. Todas las muestras presentadas deberán estar debidamente vestidas en la fecha de recepción de las botellas presentando siempre la contra etiqueta del Consejo Regulador y responder a una marca comercial inscrita en la Base de Datos del citado ente.
6. **No hay límite en cuanto al número de marcas o categorías de vino** en las que quiera participar cada elaborador.
7. La Organización nombrará una Dirección Técnica del certamen y una Presidencia del Concurso.
8. Se establecen las siguientes categorías:
 - A. Vinos rosados/claretes jóvenes, sin ningún tipo de envejecimiento ni fermentación en bodega. Cualquier añada.
 - B. Vinos rosados/claretes que tienen algún tipo de envejecimiento:
 - en madera, bien sea por haber fermentado en barricas o,
 - por haber llevado a cabo un proceso de crianza posterior. Cualquier cosecha.
 - C. Vinos tintos jóvenes sin ningún tipo de envejecimiento. Únicamente añada 2024.

D. Vinos tintos jóvenes roble (con envejecimiento y/o fermentación en bodega por un tiempo superior a tres meses). Cualquier añada

E. Vinos tintos con contra etiqueta de crianza, Cualquier añada

F. Vinos tintos con contra etiqueta de reserva o de gran reserva. Cualquier añada.

G. Vinos blancos jóvenes, sin ningún tipo de envejecimiento ni fermentación en bodega. Cualquier añada

H. Vinos blancos que tienen algún tipo de envejecimiento:

- en madera, bien sea por haber fermentado en bodegas o,
- por haber llevado a cabo un proceso de crianza posterior.
- Cualquier cosecha

9. La inscripción de menos de cinco muestras en una categoría de vino dará lugar a la eliminación del Concurso de dicha categoría, si bien se podrá realizar una mención especial si el jurado lo considerase oportuno. Para las categorías de rosado y blanco, dado que se han diferenciado con o sin envejecimiento, si no se llegase al mínimo de muestras de cinco por categoría, la Organización podrá unificar nuevamente en una única categoría las muestras presentadas.

10. La Organización se reserva el derecho de retirar del Concurso las muestras de vinos que no concuerden con las especificadas en la hoja de inscripción o que incurran en alguna irregularidad.

11. Las bodegas interesadas en participar en el Concurso deberán completar **la ficha de inscripción en la página web del Ayuntamiento de Aranda de Duero y remitir las muestras a la Concejalía de Promoción, Turismo e Innovación (Plaza del Trigo, 10, 2º, 09400 Aranda de Duero, Burgos) en los días y horario establecido al efecto. La Organización facilitará la recogida de las muestras en bodega si se solicita previamente en la inscripción.**

12. El **plazo de recepción de solicitudes finalizará a las 14:00 h. del 12 de mayo de 2025.** En la solicitud de participación se indicará a qué categoría se corresponde cada una de las muestras presentadas.

13. La fecha de recepción de las muestras finalizará a las 14:00 h. 16 de mayo de 2025 y, por cada muestra participante, **deberán entregarse seis botellas** que serán debidamente almacenadas para su idónea conservación.

14. Se concederá un premio ENVERO al vino más puntuado de cada categoría. Al elaborador responsable se le entregará el correspondiente trofeo o placa.

15. Queda garantizado el anonimato de cada una de las muestras presentadas por la modalidad de Cata Ciega. Una vez finalizado el Concurso, y solo si las bodegas participantes hubieran dado su consentimiento, la Organización podrá difundir los nombres de los de los vinos que se hayan catado y de los elaboradores participantes.

16. El proceso de celebración del Concurso se desarrollará conforme al siguiente plan:

- Proceso de embolsado de las botellas y asignación de códigos para garantizar el anonimato de las muestras que será verificado ante notario o fedatario público.
- Recepción y registro de los catadores convocados como presidentes de mesa.
- Reunión explicativa con los presidentes de mesa.
- Recepción, registro y colocación en mesas de los catadores.
- El Concurso finalizará con el anuncio de los vinos ganadores conforme al fallo del jurado y en presencia de los fedatarios públicos y el Dirección de la Cata.

B.- EL JURADO

17. La Organización **conformará un jurado mixto y multitudinario** que estará integrado por los catadores y presidentes de mesa que previamente se hayan inscrito en la hoja de inscripción inserta en la web <http://premiosenvero.arandadeduero.es/> y cuyo número no sobrepasará los 1.040 miembros.

18. Los catadores estarán distribuidos en un máximo de 104 mesas de cata, cada una de las cuales estará conformada por 10 catadores. **Cada 20 catadores habrá un presidente encargado de velar por el correcto desarrollo del proceso** de las dos mesas a las que haya sido asignado.

19. En caso de presentarse un menor número de catadores la Organización podrá hacer una nueva distribución en función a las muestras presentadas.

C.- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN DE LOS CATADORES

20. Todos los catadores de los Premios Envero (salvo los que actúen como presidentes de mesa) deberán presentarse en la recepción del Recinto Ferial (o en el lugar establecido previamente por la Organización) entre las 10:30 y 11:15 h. del 25 de mayo de 2025.

21. La Organización se reserva el derecho de cubrir con personal de reserva los puestos de aquellos catadores que no se hubieran presentado en el lugar y horario establecido.

22. Cada catador ocupará el puesto de cata que haya elegido en el proceso de inscripción previo. Asimismo, para garantizar la agilidad del proceso de colocación de mesas los catadores deberán ocupar su lugar con anterioridad al inicio del Concurso. En ningún caso el catador podrá incorporarse a la cata una vez iniciada esta.

23. Durante el proceso de cata deberán seguirse en todo momento las instrucciones de la Dirección de la cata, así como las recomendaciones del presidente de mesa.

24. En caso de que un catador observase una anomalía en un vino se lo hará constar al presidente de mesa, quién a su vez informará a la Presidencia del concurso de la anomalía detectada y si éste lo considerara oportuno se sustituirá por una nueva botella. Si el defecto persistiera, la Dirección de la Cata y ante notario o fedatario público podrá descalificar la muestra manifestando en acta y por escrito el motivo.

25. Cada catador cumplimentará la ficha de cata correspondiente a las referencias que ha catado y la entregará a su correspondiente presidente de mesa.

26. El almacén del Concurso está reservado exclusivamente al personal de la Organización, motivo por el cual no estará permitido bajo ningún concepto el acceso al mismo por parte de los catadores/as.

27. Los Premios Envero se plantean como un evento eno-cultural, pero al mismo tiempo riguroso, por lo que se exigirá que los participantes se atengan a las condiciones de participación y colaboración con la Organización en el correcto desarrollo del mismo.

D.- ACTO DE LA CATA

28. La Organización proporcionará copas de cristal para el desarrollo de la cata. Dichas copas sustituyen al clásico “catavino” con el que tradicionalmente se ha venido desarrollando los Premios Envero. Esta copa es la denominada **“Cepa 36 cl”**, la cual **ofrece mejores condiciones de cata al respetar las características organolépticas** de los vinos, permitiendo una liberación de aromas más pausada y franca.

29. La Organización iniciará el Concurso con la cata de un vino “tachuela” o putting in mouth (puesta en boca) fuera de Concurso. Este paso es muy importante de cara al correcto desarrollo del Concurso y tiene un doble objetivo:

- servir de estímulo sensorial para la boca del catador
- corregir las iniciales y lógicas diferencias de puntuación existentes en cada uno de los comités de cata.

Una vez realizada la cata de este vino “tachuela”, la Presidencia del Concurso revelará, fase por fase, su propia puntuación al citado vino, ofreciendo una breve explicación técnica a todos los catadores de los motivos que expliquen dicha puntuación. De esta manera, se podrá explicar a todos aquellos que se hayan desviado en exceso de la media, la importancia de corregir sus puntuaciones a la hora de desarrollar el Concurso oficial.

30. Cada mesa catará y valorará un máximo de 12 muestras de vino, pudiendo ser de dos o más categorías diferentes. Cada muestra de vino será catada, al menos, por 20 catadores, al objeto de lo cual las mesas de cata estarán organizadas en 26 comités de cata de 40 catadores. Cada catador dispondrá de fichas de cata para las puntuaciones y evaluaciones. La cata será ciega.

31. Cada ficha de cata constará de: comité de cata, localizador, código QR, número de referencia de la muestra y la firma del catador.

32. Se evaluará cada vino conforme a los siguientes descriptores:

- la fase visual de 1 a 15 puntos,
- la fase olfativa, de 1 a 30 puntos,
- la fase gustativa, de 1 a 40 puntos y
- la armonía, de 1 a 15 puntos.

La puntuación obtenida de cada referencia será el resultado del sumatorio de las cuatro fases, siendo el mínimo 4 y el máximo 100.

33. Los catadores realizarán la votación por cada tanda, con su QR correspondiente, no obstante, la Organización recogerá las fichas de cata con las puntuaciones de cada catador para proceder a la verificación de las votaciones online y su tratamiento informático al objeto de obtener los tres finalistas de cada categoría.

34. Una vez finalizado el proceso de recogida y tratamiento de las fichas de cata, se procederá a la identificación ante notario o fedatario público habilitado de los tres finalistas por categoría, que serán catados por una mesa de expertos formada por la Presidenta del Concurso, la Dirección Técnico de la cata, Presidente/a de los sumilleres de Castilla y León, periodista especialista en vinos y Presidente/a sumilleres Aranda de Duero y la Ribera, quienes determinarán mediante cata ciega, los ganadores de cada una de las categorías, si el día de la cata no pudieran alguno de los integrantes, se sustituirá por una persona que determine

35. Las fichas de cata rotas, deterioradas o ilegibles podrán ser retiradas de la calificación, previa notificación de la Dirección de la cata al notario o fedatario público.

36. La presencia del notario o fedatario público dará fe de la correcta aplicación de las bases de este Concurso.

37. El fallo del jurado será inapelable y las puntuaciones obtenidas serán verificadas ante notario o fedatario público.

38. La entrega de premios se realizará en acto público en la fecha que estipule el Ilmo. Ayuntamiento de Aranda de Duero.

E.- FUNCIONES DE LA PRESIDENCIA DEL CONCURSO

39. Garantizar el cumplimiento del presente reglamento velando por el perfecto desarrollo de la preparación y análisis sensorial de las muestras.

40. Realizar de forma técnica y breve la cata del vino “tachuela” o “puesta en boca”, ante todos los catadores explicando los motivos que justifiquen su puntuación.

41. Encargarse de probar cada una de las muestras de vino, previo a su servicio a los catadores, para garantizar que se encuentran en correcto estado organoléptico antes de proceder a la cata del mismo. En caso de detectar que

alguna muestra de vino está en mal estado, lo pondrá en conocimiento del Dirección de la cata consensuando con éste la manera de proceder.

42. Formar parte de la mesa de expertos que dilucidarán el ganador final de cada categoría.

43. Realizar la comunicación de los resultados.

E.- FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN TÉCNICO DE CATA

44. Velar por el cumplimiento de las Bases del Concurso, revisar las muestras inscritas y entregadas, explicar a los presidentes de mesa su labor, dilucidar las irregularidades observadas durante la cata de vinos, atender posibles reclamaciones y velar, en definitiva, por el buen orden del certamen.

45. **Levantar acta si se produce alguna anomalía durante la preparación, embolsado y cata de los vinos presentados para su traslado a la Organización y correspondiente notificación al notario o fedatario público si repercute en el resultado final del Concurso.**

F.- FUNCIONES DE LA MESA DE EXPERTOS

46. Realizar de forma anónima y consensuada entre todos sus integrantes, **la cata final de cada categoría de vinos que se presente al Concurso. A dicha cata accederán tres vinos finalistas por cada categoría.**

G.- FUNCIONES DEL COORDINADOR TÉCNICO DE LA ORGANIZACIÓN.

47. Coordinar las distintas labores preparatorias para la celebración del Concurso: inscripciones, recogida de muestras, selección de presidentes..., constatando que se cumplen adecuadamente los criterios y fechas establecidos.

48. Coordinar los trabajos de todas las personas implicadas en la actividad, especialmente durante la cata: regidor, presentador, seguridad, camareros, medios de comunicación etc.

49. Informar a la Dirección Técnico de la Cata de cualquier duda o irregularidad que se produzca durante el proceso para su subsanación o denuncia.

50. Servir de nexo de comunicación entre el Ayuntamiento de Aranda de Duero, como entidad organizadora, y las personas, entidades y empresas que, de una u otra manera, intervienen en la actividad.

H.- FUNCIONES DE LOS PRESIDENTES DE MESA

51. La función principal del presidente de mesa es la de velar por el correcto funcionamiento del Concurso en la mesa que le haya sido asignada, por lo que deberá hacer constar por escrito a la Dirección de cata cualquier irregularidad observada.

52. Se realizará un taller de cata en la Sede del Consejo Regulador el 23 de mayo por la tarde, horario por determinar, impartido por la Presidencia del Concurso y la Dirección Técnico de la cata.

53. Los catadores/as designados/as como presidentes de mesa deberán presentarse en el Recinto Ferial de Aranda de Duero a las 9:30 h. del 25 de mayo de 2025 y dirigirse a la recepción habilitada para la acreditación de presidentes, donde recibirán indicaciones oportunas para desarrollar adecuadamente su función.

I.- OTROS GALARDONES.

54. La Organización de los Premios ENVERO se reserva el derecho de entregar uno o varios galardones de honor. Categoría especial que podrá recaer en una persona física o jurídica que se haya caracterizado por el trabajo, la dedicación o la promoción de los vinos o del enoturismo en la Ribera de Duero a lo largo de toda su vida. El procedimiento de la elección de estas menciones especiales correrá a cargo de la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Aranda de Duero.

J.- DESIGNACION DE LA PRESIDENCIA Y DIRECCIÓN DE LA CATA

55. La **PRESIDENCIA** del concurso recaerá en la persona de **Dña. Almudena Alberca Martín** y la **DIRECCIÓN TÉCNICA** de la cata en la persona de **D. Alejandro González Jiménez**