



XI CONCURSO “LOS VINOS DEL MUSEO”.

ORGANIZACIÓN

El concurso estará organizado por el Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo, colaborando en el mismo el Ayuntamiento de Almendralejo y siendo patrocinado por Caja Rural de Almendralejo.

El objeto de este concurso es la selección de los vinos que se utilizarán durante el 2020 como “Vino del Museo”, para la tienda y en los eventos propios de sus actividades.

INSCRIPCIÓN

- ❖ En este concurso podrán inscribirse todos los vinos tranquilos y cavas producidos y embotellados en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- ❖ La inscripción en el concurso es gratuita.
- ❖ Los vinos pueden inscribirse en las categorías de:
 1. Vino blanco
 2. Vino rosado
 3. Vino tinto jóvenes sin madera
 4. Vino tinto con envejecimiento en roble
 5. Cavas en dos subcategorías:
 - Cava de menos de 12g/l de azúcar.
 - Cava con más de 12 g/l de azúcar

Museo de las Ciencias del Vino.
C/ Ciudad de Rubí s/n
06200-Almendralejo.
mrmuseo@gmail.com
924667852

ENVÍO DE MUESTRAS

❖ Cada participante deberá cumplimentar la correspondiente *Ficha de Inscripción*, en la que se hará constar como mínimo los datos que se indican a continuación:

- Identificación del participante.
- Categoría del vino en que se inscribe
- Variedades de uva y porcentaje de las mismas
- Año de cosecha
- Tiempo de crianza en madera y en botella.
- Breve descripción físico-química indicando contenido en azúcares gr./l. y grado alcohólico adquirido % vol., acidez total y acidez volátil.

En un sobre aparte se indicará las existencias en bodega del vino correspondiente a la muestra inscrita, indicando que cantidad del mismo vino presentado al concurso está a disposición del Museo así como **precio sin iva por botella** del vino puesto en el Museo, embotellado con etiquetas del mismo, facilitadas por la organización. Tendrán que tener en cuenta que cualquier tramitación referida a este vino tendrá que realizarla la bodega.

- ❖ Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 6 *botellas de 0,75 litros*. Las botellas serán remitidas debidamente identificada, en un embalaje precintado debiendo llegar al destino con los precintos intactos.
- ❖ El sobre con la documentación de cada muestra, señalada anteriormente, deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas.
- ❖ Se remitirá la Ficha de Inscripción y las muestras, a la organización del Concurso en el Museo de las Ciencias del Vino en C/ Ciudad de Rubí s/n de Almendralejo.
- ❖ La admisión de muestras para el Concurso se cierra el día 10 de marzo a las 14 h.

Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser recogidas por los participantes en el plazo de 10 días siguientes a la fecha máxima de recepción de muestras del Concurso.

Museo de las Ciencias del Vino.
C/ Ciudad de Rubí s/n
06200-Almendralejo.
museum@gmail.com
924667852

DESIGNACIÓN DEL JURADO CONCURSO

El jurado estará compuesto por catadores representantes de instituciones relacionadas con la Enología:

- ❖ Asociación Extremeña de Enólogos
- ❖ Asociación de sommelier y bartender de Extremadura
- ❖ Centro Universitario Santa Ana.
- ❖ Cofradía del Vino Ribera de Guadiana.
- ❖ Denominación de Origen Ribera del Guadiana.
- ❖ Estación Enológica
- ❖ Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)
- ❖ Mujeres Amantes del Vino de Extremadura.
- ❖ Universidad de Extremadura.
- ❖ Museo de las Ciencias del Vino con voz pero sin voto.

El fallo del jurado será inapelable.

CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

La organización del concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso y en particular verificará:

- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañen.
- El registro de todas las muestras recibidas, aceptadas y no aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo en el que constará este número y la fecha de recepción.
- La ordenación de las muestras de vinos por categorías
- La elaboración de un listado de registro de números de entradas correspondiente a las muestras recibidas
- Garantizar el anonimato de las muestras
- Conservar las muestras en condiciones ambientales adecuadas, para que las muestras estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.

Museo de las Ciencias del Vino.
C/ Ciudad de Rubí s/n
06200-Almendralejo.
museum@gmail.com
924667852

DESARROLLO DEL CONCURSO.

La organización del concurso velará por el buen desarrollo del mismo solventando cualquier actuación no recogida en estas bases así como las posibles diferencias de interpretación de las mismas. Entre sus funciones están:

- Determinar si se establece precata en función de las muestras recibidas
- El correcto desarrollo de las preparaciones de las muestras.
- Desarrollo de las catas del concurso por el sistema de cata a ciegas garantizando el anonimato absoluto de las muestras.
- La correcta presentación de las muestras, el correcto servicio de los vinos y su temperatura adecuada para la cata.

PREMIOS

1. Vino blanco.
2. Vino rosado.
3. Vino tinto joven sin madera
4. Vino tinto con envejecimiento en roble
5. Cava:
 - Cava de menos de 12g/l de azúcar.
 - Cava con más de 12 g/l de azúcar.

El vino ganador de cada categoría formará parte de “Los Vino del Museo” para 2020, además se les entregará un trofeo representativo y diploma. Los ganadores podrán realizar una presentación de su vino en el Museo de las Ciencias del Vino.

Puede quedarse desierta cualquier categoría de este concurso.