

PREMIOS VINAVIN INTERNACIONALES 2019

IV CATA-CONCURSO INTERNACIONAL DE VINAGRES

Galardón Especial Diputación de Córdoba



ARTICULO 1

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINAGRES:

La Cata-Concurso Internacional de vinagres Premios Vinavin 2019 de vinagres de calidad elaborados bajo normativa alimentaria vigente en el país origen.

Está organizado por la Diputación de Córdoba y la Asociación amigos amantes del vino y el vinagre (Vinavin), y se celebrará el 15 de Diciembre de 2019 en la sede de la Diputación de Córdoba.

Tiene como finalidad

- Apoyar e Impulsar al sector del vinagre.
- Mantener y activar la producción de vinagre de gran calidad.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la riqueza de vinagres de calidad de los países participantes, su trabajo y elaboración.
- Contribuir a la propagación de la cultura del vinagre por sus cualidades saludables y enriquecedoras.
- Reunir catadores de prestigio internacional para fomentar el contacto profesional.
- Estimular la mejora de la producción enológica, para alcanzar los mayores niveles de calidad.
- Impulsar e incentivar el conocimiento sobre el sector del vinagre

ARTICULO 2

ÁMBITO Y CATEGORÍA DE LOS VINAGRES PARTICIPANTES:

En la Cata-Concurso Internacional de vinagres participaran todo aquel vinagre amparado por la normativa alimentaria correspondiente al país de origen.

El producto “vinagre” es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas

PREMIOS VINA VIN INTERNACIONALES 2019

IV CATA-CONCURSO INTERNACIONAL DE VINAGRES

Galardón Especial Diputación de Córdoba



Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinagres elaborados en el mundo y con el fin de que los paneles de jueces expertos puedan realizar con rigor su análisis sensorial, las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por **CATEGORÍA, SUBCATEGORIAS y GRUPOS**.

Se constituyen seis categorías diferenciadoras según criterio de la materia prima de la cual procedan: Vinagre elaborado a partir de vino. Vinagre elaborado a partir de sidra. Vinagre elaborado a partir de frutas. Vinagre elaborado a partir de cereales. Vinagre elaborado a partir de aguardiente y una sexta categoría donde entran otros vinagres elaborados a partir de otra materia prima de origen agrario diferente a las anteriores. Cada categoría en su caso se subdivide en función de su crianza en contacto con madera y grupos según riqueza en azúcares.

Las categorías, subcategorías y grupos que se establecen para el Concurso Internacional de vinagres Premios Vinavin 2019 son las siguientes:

CATEGORIA 1 . Vinagre elaborado a partir de: VINO

- SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA
 - CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 MESES
 - CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 2 AÑOS
 - CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 AÑOS
 - CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 10AÑOS
-
- SECO < 5 G/L
 - SEMIDULCE ENTRE 5 G/L Y 60 G/L
 - DULCE >60 G/L

CATEGORIA 2. Vinagre elaborado a partir de: SIDRA

- SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 MESES
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 2 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 10 AÑOS

- SECO < 5 G/L
- SEMIDULCE ENTRE 5 G/L Y 60 G/L
- DULCE >60 G/L

CATEGORIA 3. Vinagre elaborado a partir de: ZUMOS DE FRUTA

- SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 MESES
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 2 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 10 AÑOS

- SECO < 5 G/L
- SEMIDULCE ENTRE 5 G/L Y 60 G/L
- DULCE >60 G/L

CATEGORIA 4. Vinagre elaborado a partir de: AGUARDIENTES

- SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 MESES
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 2 AÑOS

- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 10AÑOS

- SECO < 5 G/L
- SEMIDULCE ENTRE 5 G/L Y 60 G/L
- DULCE >60 G/L

CATEGORIA 5. Vinagre elaborado a partir de: CEREALES

- SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 MESES
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 2 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 10AÑOS

- SECO < 5 G/L
- SEMIDULCE ENTRE 5 G/L Y 60 G/L
- DULCE >60 G/L

CATEGORIA 6. Vinagre elaborado a partir de: OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

- SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 MESES
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 2 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 6 AÑOS
- CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA MINIMO 10AÑOS

- SECO < 5 G/L
- SEMIDULCE ENTRE 5 G/L Y 60 G/L
- DULCE >60 G/L

En el documento de inscripción también se solicitara información sobre el método de acetificación realizado como información adicional.

ARTICULO 3

INSCRIPCIÓN, REMISIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS DE VINAGRES PARTICIPANTES

Cada entidad concursante deberá cumplimentar una Ficha de Inscripción, cuyo modelo se adjunta, sin omitir ninguno de los datos que se solicitan. La falsedad de los datos proporcionados en la Ficha de Inscripción originará la descalificación inmediata de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier premio o distinción que hubiera podido obtener.

Esta Ficha de Inscripción y una copia del justificante del pago de la cuota de inscripción se harán llegar a la Asociación Vinavin por correo electrónico a la dirección asociacion@vinavin.es , preferentemente, o por correo postal a la dirección indicada más abajo.

Una copia de la Ficha de Inscripción acompañará también al envío de 4 botellas de 250 ml (1 litro en total para otros formatos) de cada vinagre inscrito.

La inscripción y envío de las muestras deberán recibirse antes del **7 de Diciembre de 2018** a portes pagados, a la siguiente dirección:

ASOCIACION VINA VIN

IV Cata-Concurso de Vinagres: Premios Vinavin Internacionales 2019

Avda. Manolete 20, local 10

CP 14005

Horario de entrega: Lunes a Viernes 10-14h y 18-20.30

Teléfono de Contacto +34957782335

Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha señalada no serán admitidas a concurso. El remitente de las muestras no admitidas podrá solicitar la devolución a origen de las mismas, con gastos a su cargo, en el plazo máximo de 15 días tras la celebración del concurso.

La dirección del Concurso adoptará el sistema de control para las muestras participantes que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso. En particular verificará que todas las muestras hasta su realización, se conserven en las condiciones adecuadas.

PREMIOS VINA VIN INTERNACIONALES 2019

IV CATA-CONCURSO INTERNACIONAL DE VINAGRES

Galardón Especial Diputación de Córdoba



Diputación
de Córdoba



ARTICULO 4

CUOTA DE INSCRIPCIÓN

La cuota de inscripción será, con carácter general de 60 € IVA no incluido (72,6€ IVA Incluido) por cada muestra, aplicándose un descuento del 20% a partir de la 2ª muestra presentada y del 50% a partir de la 4ª.

El pago de las cuotas de inscripción se hará mediante transferencia bancaria antes de la fecha límite de inscripción, a nombre de la:

Asociación VINA VIN

Cuenta Corriente Número: ES03/3183/1400/5900/0127/7850 ENTIDAD: ARQUIA .Caja de Arquitectos

La Asociación VINA VIN emitirá una factura-recibo a cada entidad participante.

Se mandaran por adelantado las fichas de inscripción y justificante de pago al mail: asociacion@vinavin.es

ARTICULO 5

LA DIRECCION DE LA CATA-CONCURSO

El Comité Organizador de Premios Vinavin Internacionales 2018 designará a la persona que asumirá la Dirección de la Cata-Concurso, que deberá destacar por su prestigio profesional y experiencia en la materia y en quien delegará aquellas funciones que considere oportunas.

La dirección del concurso no formará parte del equipo de catadores participantes. Su función será asegurar el cumplimiento de las normas del presente Reglamento, y deberá velar por el anonimato total de las muestras

ARTICULO 6

JURADOS

La dirección del concurso composición de los jurados participantes. Cada jurado estará compuesto por cinco catadores por mesa de cata, expertos en análisis sensorial de vinagres con experiencia contrastada. El número de miembros podrá ser ampliado hasta seis por mesa de cata.

El número de jurados se determinará en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinagres. Las decisiones adoptadas por los jurados son inapelables.

El jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras y cumplimentarán correctamente las fichas de cata con las puntuaciones que estimen convenientes.

El número máximo de muestras catadas por jurado y día será de 35. El número exacto de muestras catadas dependerá del número de vinagres inscritos y de las categorías de los vinagres.

ARTICULO 7

PROCEDIMIENTO DE LA CATA

Los vinagres 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, éstos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al Director de la Cata - Concurso —quien tomará la decisión definitiva— la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las botellas, desprovistas de tapón y cápsula, se presentarán ante los catadores en el interior de un envoltorio opaco que disimule su forma y que impida identificar cualquier elemento de etiquetado.

Los vinagres se servirán en presencia de los catadores, a temperatura y tiempos adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará a cada muestra.

Las temperaturas de cata serán controladas, situándose entre los 16 a 18 ° C

ARTICULO 8

EVALUACIÓN DE LOS VINAGRES QUE CONCURSAN

Las pruebas de valoración se realizarán en el mes de Diciembre (fecha susceptible de cambio), con una duración de cuatro horas (aproximadamente, en función del número de muestras participantes)

Para la evaluación y clasificación de los vinagres presentados a esta Cata-Concurso se utilizará la ficha aprobada por el panel de catadores de la cata adjunta.

A cada muestra catada se le asignará una puntuación, que represente la media aritmética de las puntuaciones que le hayan otorgado cada uno de los jurados del panel. Esta puntuación



servirá para clasificarla dentro de su categoría y hacerle, en su caso, merecedor de distinción. Los resultados del panel de cata serán inapelables.

ARTICULO 9

ATRIBUCIÓN DE PREMIOS

En la Cata-Concurso Premios Vinavin Internacionales 2019 se otorgarán los siguientes premios dentro de cada categoría:

VINA VIN DE ORO: 100-90 puntos

VINA VIN DE PLATA: 89-80 puntos

Se otorgará a él o los vinagres que obtenga la mejor puntuación entre todos los presentados el **“PREMIO ESPECIAL DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA”**.

Todos los vinagres galardonados recibirán el diploma acreditativo.

ARTICULO 10

ENTREGA Y PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS

La entrega de los premios obtenidos tendrá lugar en un acto público que se celebrará en la sede de la Diputación de Córdoba.

ARTICULO 11

INCENTIVOS PARA PARTICIPAR EN PREMIOS INTERNACIONALES VINA VIN 2017

Los vinagres galardonados podrán disfrutar de las siguientes ventajas:

-Los vinagres participantes formaran parte de la Guía de Vinagre Vinavin Internacionales 2018

-Compromiso con RESTAURANTES NACIONALES: Exposición y consumo de Vinagres premiados (tiempos establecidos)

-Aparición en exposiciones de muestras y ferias concertadas (en la web: www.vinavin.es se anuncian el calendario de exposiciones de los galardonados en estos eventos)

-Aparición de galardonados en artículos de REVISTAS DE GASTRONOMIA

-Difusión en la Web: www.vinavin.es y redes sociales.

