

## **BASES DEL IX CONCURSO OFICIAL DE VINOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA ORGANIZADO POR PROAVA 2024**

### **PRIMERA- Organización y ámbito del concurso.**

El concurso estará organizado por Promoción Agroalimentaria de Calidad de la Comunitat Valenciana (PROAVA).

La participación en este concurso está abierta a todas las bodegas cuyos vinos se elaboren y embotellen en la Comunitat Valenciana, y que las uvas provengan también de cultivos situados en la Comunitat Valenciana.

Las bodegas participantes deberán estar inscritas en aquellos registros que legalmente le sean exigibles de acuerdo con la Legislación vigente de la Comunitat Valenciana

### **SEGUNDA- Inscripción en la cata**

Podrán inscribirse en el concurso las bodegas elaboradoras y/o comercializadoras de vino 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.

### **TERCERA- Categorías de vino.**

Categoría 1: Vinos blancos.

- 1.1. Vinos blancos de la añada 2023 y vinos de otras añadas fermentados o envejecidos en madera de añada 2023 o anteriores.
- 1.2. Vinos blancos con fermentación singular (tinaja o bodega).

Categoría 2: Vinos rosados.

- 2.1. Vinos rosados de la añada 2023.
- 2.2. Vinos rosados con fermentación singular (tinaja o bodega).

Categoría 3: Vinos tintos jóvenes.

- 3.1. Vinos tintos de la añada 2023.
- 3.2. Vinos tintos de la añada 2023 o anterior con fermentación singular (tinaja o bodega)

Categoría 4: Vinos tintos

- 4.1 Vinos tintos sin crianza en madera.
- 4.2 Tintos con hasta 3 meses de bodega
- 4.3 Tintos con más de 3 meses y menos de 6 meses de bodega.
- 4.5 Tintos crianza
- 4.6 Tintos reserva
- 4.7 Gran reserva

Categoría 5:

1. Vinos dulces: aquellos vinos en los que todo el alcohol y el azúcar residuales provienen de la propia uva.
2. Vinos de licor: elaborados por adición de destilados de vino o alcohol de vino a un vino base, a un mosto en fermentación o a la mezcla de ambos.

Categoría 6: Vinos aromatizados.

Categoría 7: Vinos espumosos y Cava

1. CAVAS
  - 2.1 CAVA normal:
    - Brut Nature.
    - Extra Brut.

- Brut.
- Extra seco.
- Seco.
- Semisecos.
- Dulce.

## 2.2 CAVA RESERVA

## 2.3 CAVA GRAN RESERVA

### 2. Método tradicional

### 3. Método granvís

Mismas subcategorías que en el método tradicional

### 4. Otros:

Vinos de aguja.

Vinos gasificados.

Para que quede establecida una categoría deberá haber un mínimo de dos bodegas participantes en esa misma categoría y/o un mínimo de tres muestras de vino que opten a premio.

Para la evaluación de los vinos por parte del panel de cata se empleará la ficha de cata de la OIV y sus normas de aplicación en el caso de los vinos tranquilos y la ficha de cata del Consejo Regulador del CAVA para los vinos espumosos.

## **CUARTA- Presidencia y Dirección del Concurso**

Como presidente del concurso se designará 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 director técnico del concurso serán los encargados de nombrar el jurado.

El presidente y director del concurso garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán por perfecto desarrollo de la cata. Además, controlarán que la recepción de las muestras y su organización a cargo por los Técnicos 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.
- 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 las presentes bases.

Para la realización de sus funciones podrán auxiliarse de las personas que consideren oportuno, las cuales no podrán tener relación, laboral ni familiar con las bodegas participantes.

#### **QUINTA- Control de las muestras recibidas**

Los técnicos de PROAVA:

- Verificarán las muestras recibidas y las fichas de inscripción que los acompañen, rechazando las muestras que no se ajusten al presente reglamento.
- Registrarán las muestras recibidas, asignándole a cada una un código.
- Ordenarán las muestras de vinos por categorías de acuerdo con tercer punto de este reglamento.
- Cuidarán que las muestras se conserven en las condiciones de temperatura adecuadas hasta la celebración de la cata.

#### **SEXTA- Designación del Jurado**

El jurado estará formado por un mínimo de diez miembros, seleccionados por el presidente y director de entre los propuestos por cada uno de los siguientes sectores y organizaciones:

1. Consejos reguladores DOP's: DOP Alicante, DOP Utiel-Requena y DOP Valencia, Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) Castelló.
2. La Asociación Valenciana de Enólogos (AVE)
3. Asociación de Elaboradores de CAVA de Requena.
4. Centres de Turisme (CdT) de la Comunitat Valenciana.
5. Escritores y periodistas especializados en vino.
6. Profesionales de sumillería y responsables de comercios especializados en vino.
7. Representantes de la Conselleria de Agricultura a propuesta del director general competente en materia de Desarrollo Rural y/o Calidad Agroalimentaria.

8. Profesores de Enología de la UPV (Universidad Politécnica de Valencia) a propuesta del Departamento de Tecnología de Alimentos y/u otras Universidades de la Comunitat Valenciana que impartan formación reglada en enología.
9. Sumilleres de la Comunitat Valenciana designados por FASCV (Federación de Asociación de sumilleres de la Comunitat Valenciana) o cualquier otra asociación legalmente reconocida.
10. Representantes de Círculos de Enófilos de la Comunitat Valenciana.

### **SEPTIMA Proceso de la cata**

#### Temperatura de cata

Los vinos se degustarán a las siguientes temperaturas:

- Vinos Blancos y Rosados: entre 10 y 12°C
- Vinos Tintos: entre 15 y 18°C
- Vinos de Licor, vinos dulces y espumosos: 8-10°C
- Vinos espumosos: 6-8°C

#### Fechas de realización de la cata

Los días 12,13 y 14 de marzo se realizará la cata de la totalidad de las Categorías. El fallo del jurado se publicará en abril de 2024 y se convocará a las bodegas premiadas para el acto oficial de entrega de premios que tendrá lugar el 04 de abril de 2024 en la 34 Mostra PROAVA (del 4 al 8 de abril de 2024), en el Jardín del Turia de Valencia.

#### Orden de presentación de las muestras

1º Vinos blancos

2º Vinos rosados

3º Vinos tintos jóvenes

4º Vinos tintos

Se catarán primero los jóvenes seguidos de los de menor a mayor tiempo de permanencia en barrica

5º Vinos dulces

6º Vinos de licor

7º Vinos aromatizados (Orden de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda)

## 8º Vinos Espumosos y Cavas.

En cada uno de los grupos serán catados primero los secos, después semi-secos y dulces. Se catarán antes los jóvenes que los envejecidos y siempre en orden creciente respecto a su graduación alcohólica.

Los vinos con indicación de la añada en orden decreciente de año de cosecha. Los vinos de una misma cosecha por orden creciente de envejecimiento en madera.

### Cata preliminar

Se realizará una cata preliminar de todos los vinos en las categorías mencionadas en estas bases. Pasarán a la cata final los diez vinos mejor valorados en cada una de las categorías. La Dirección del concurso se reserva el derecho de aumentar o disminuir el número de muestras que pasan a la final atendiendo a criterios técnicos.

Durante las sesiones de cata quedará prohibido el uso de teléfonos móviles.

Los miembros del jurado deberán conocer estas normas y acatarlas en su totalidad.

### Cata final

Se catarán los vinos mejor valorados en la cata preliminar, seleccionados previamente en la fase preliminar.

Cada catador no podrá conocer la puntuación que otro miembro conceda a cada vino hasta que no se sepa la media de puntuación otorgada al vino.

## **OCTAVA Premios para conceder**

Los premios para cada una de las categorías serán:

- 1 Diploma mención: Medalla de Oro
- 2 Diploma mención: Medalla de Plata
- 3 Diploma mención: Medalla de Bronce

Se otorgará, además, el Gran Premio PROAVA del VIII Concurso Oficial de Vinos de la Comunitat Valenciana 2024 para el vino mejor valorado en todas las categorías.

El jurado podrá otorgar menciones de honor para aquellos vinos que no hayan sido premiados.

El fallo del jurado será inapelable.

Se valorará por parte de la organización del concurso, y en base al presupuesto de 2024 (pendiente de aprobar por la Junta Directiva de PROAVA) la posibilidad de

otorgar una dotación económica a las bodegas premiadas.

### **NOVENA- Publicidad de los premios**

Las bodegas que obtengan cualquiera de los premios que se otorguen podrán hacer publicidad de estos, cumpliendo, en su caso, 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.