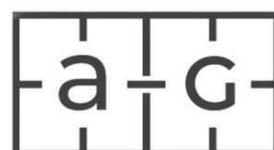


V EDICIÓN CONCURSO
“EL MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO”

REGLAMENTO



ASOCIACIÓN
SUMILLERES
PROVINCIA
ALICANTE



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

REGLAMENTO DE LA EDICIÓN 2025 DEL CONCURSO “MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO”

Alicante Gastronómica entidad dependiente de la Cámara de Comercio de Alicante, en colaboración con la Asociación de Somilleres de la Provincia de Alicante (ASPA) convoca el quinto Concurso de Vinos “El Mejor Vino del Mediterráneo”, que tendrá lugar en la Institución Ferial Alicantina IFA el domingo 5 de Octubre de 2025.

El Concurso se regirá por el siguiente Reglamento y cumplirá en su realización las normas y disposiciones que disponen los distintos organismos a nivel nacional, comunitario e internacional para concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola en esta materia.

ARTICULO I.- ÁMBITO. El Concurso está abierto exclusivamente a todos los vinos elaborados por bodegas que pertenezcan territorialmente tanto a la Comunidad Valenciana, como a las comunidades limítrofes de la Región de Murcia, Castilla La Mancha en su provincia de Albacete y cualquier otra Comunidad Autónoma o zona geográfica que determine expresamente la organización en cada edición, participando en este caso en calidad de invitadas al concurso. Las bodegas podrán estar acogidas o no a las distintas Denominaciones de Origen reconocidas en su territorio y deberán cumplir en todo caso los requisitos técnico-legales dispuestos en la vigente normativa comunitaria, estatal y territorial.

ARTICULO II.- DESIGNACION DE PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO. La organización del evento Alicante Gastronómica o persona designada por esta, junto a la Asociación de Somilleres de la Provincia de Alicante ASPA, designarán al Presidente y al Director del Concurso.

El Presidente y en su caso el Director del Concurso, garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán tanto por el correcto desarrollo de las distintas fases del concurso, como por el correcto análisis organoléptico de las muestras y de la comunicación de los resultados. A estos fines podrán estar auxiliados por el equipo técnico que determine la asociación ASPA y la organización de Alicante Gastronómica.

ARTICULO III.- INSCRIPCIÓN Y REMISIÓN DE MUESTRAS. Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción con los datos que determine la comisión organizadora, con la totalidad de los datos que en ella se requieran.

Remisión de muestras. Cada muestra deberá venir acompañada obligatoriamente de la correspondiente ficha de inscripción y voluntariamente de un boletín de análisis con menos de seis meses de antigüedad, expedido por un laboratorio competente según la legislación, o certificado por el enólogo titulado responsable de la bodega.

Las muestras deben remitirse para el concurso envasadas para la venta con el etiquetado y la presentación comercial completa.

Las muestras deben provenir de un lote homogéneo de al menos 1.000 litros. En casos excepcionales podrán ser admitidos vinos procedentes de lotes superiores a 100 litros, cuando pueda justificarse que la producción ha sido particularmente baja.

Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de **2** botellas de 0,75 litros o 2 botellas mágnam de 1,5 litros. En caso de formatos distintos a los expuestos, se consultará con el comité organizador del concurso.

La documentación expresada en este artículo deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas y remitirse a la sede de celebración del concurso: Institución Ferial Alicantina IFA, con domicilio en Carretera N-340, km 731, 03320 Elche (Alicante). Por parte del comité organizador del concurso se procederá a dar acuse de recibo de las muestras a las bodegas remitentes.

La admisión de muestras para el Concurso se cierra el día 15 de septiembre de 2.024. Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha, salvo causa justificada, perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

ARTICULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS. El Director del concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del concurso y en particular verificará:

1.- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañan. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento o cuyo etiquetado no respete los sistemas de valoración y protección de calidad alimentaria establecida en la Normativa del Consejo Regulador.

2.- En el registro de todas las muestras recibidas y aceptadas, se le asignará a cada muestra un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo.

3.- La ordenación de las muestras de vinos por categorías, a las que se refiere el anexo, se realizará a partir de las características declaradas en la ficha de inscripción o, si fuera necesario, en base a las características constatadas sensorialmente.

4.- La organización garantiza la conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas hasta el momento de la cata.

ARTICULO V.- DESIGNACION DE LOS JURADOS.

1.- El Director del Concurso junto al representante designado al efecto por Alicante Gastronómica decidirán el número de jurados y la designación del número de miembros de cada uno. El número de jurados se determinará tanto en función de las muestras inscritas, como de sus categorías.

2.- El jurado estará compuesto por un mínimo de siete y un máximo de 25 miembros, expertos en análisis sensorial de vinos. Si el Director del concurso lo considerase necesario, puede delegar las funciones de presidente del jurado, en alguno de los catadores componentes del mismo.

3.- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución en caso de ausencia o desavenencia con la organización.

4.- Si los jurados actuaran bajo la autoridad de un Presidente designado por el Director del concurso, éste **NO** podrá ser miembro del jurado. Deberá encargarse del funcionamiento general del jurado según lo establecido en el artículo VIII, verificar la clave de la muestra en el momento de servirse y autenticará con su firma las fichas del jurado correctamente rellenas. Podrá permitir sin el consentimiento del Director, la cata de una segunda botella de una muestra si lo juzga útil o si un mínimo de tres miembros del jurado así lo solicitan.

ARTICULO VI.- FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO.

1.- Verificará la constitución del Jurado, la organización de las sesiones de cata, tanto en el orden en que serán presentados los vinos como el número de muestras que serán sometidos al examen sensorial de cada jurado, cumpliendo lo indicado en el presente reglamento.

2.- Adoptará los medios de control adecuados que garanticen el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del artículo VII, que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas, y que tanto el descorche de las botellas como el servicio de los vinos en copa se realice en una sala anexa fuera de la vista del jurado. A la sala o salas de cata, sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.

3.- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría y en particular la identificación de muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como **el anonimato de los vinos participantes y no premiados.**

ARTICULO VII.- FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL DIRECTOR DEL CONCURSO DURANTE SU REALIZACIÓN.

1.- Garantizar que haya por parte de todos los jurados un estricto cumplimiento de las normas establecidas por el presente Reglamento.

2.- Velar por:

- El anonimato total de las muestras. A este fin, las botellas serán presentadas con un embalaje que disimule su forma e impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los tapones originales no deben ser presentados al jurado para evitar todo riesgo de identificación de la muestra.

- Las óptimas condiciones del servicio del vino especialmente su temperatura. El vino será presentado al jurado en botella cubierta previamente y servido en copas adecuadas para su cata. En el caso que lo considere necesario, el director podrá ordenar que se pase el vino a jarras decantadoras antes de su servicio

- El desarrollo de la cata en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los miembros del jurado.

- La correcta presentación de las muestras rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa.

- La correcta cumplimentación de todas las fichas de cata y su posterior tabulación.

3.-Rechazar las botellas de vinos defectuosos, a petición de tres o más miembros del jurado o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen, en caso de que el defecto pueda ser atribuido al sistema de cierre o a otras circunstancias específicas del envase.

4.- Ordenar la repetición de la evaluación sensorial de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo solicite el Presidente de un jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros del mismo.

ARTICULO VIII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS JURADOS.

1.- Los jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.

2.- Cada miembro del jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.

3.- Cada vino se catará de forma individual y no comparativamente. Será presentado según el orden establecido en artículo X. Cada miembro del jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, rellenando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma llevarán consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

ARTICULO IX.- FICHA DE CATA.

Para la evaluación de los vinos presentados al Concurso, se utilizará la ficha de cata creada ex profeso para el presente concurso, basada en la vasta experiencia en organización y participación en concursos y certámenes vinícolas de la que gozan los miembros de la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante ASPA.

ARTICULO X.- ORDEN DE PRESENTACION Y TEMPERATURA DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA.

Las muestras 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 Presidente de la cata la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las muestras se servirán a temperatura adecuada y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra. Las muestras serán servidas en el modelo de copa normalizada que determine el director del concurso. Tanto en el orden de las muestras como la temperatura de servicio, se seguirán los parámetros establecidos en la normativa nacional, comunitaria e internacional para Concursos. Si un mismo Jurado debiera evaluar en la misma sesión muestras de diversas categorías, éstas serían catadas siguiendo el orden que establezca el Director del Concurso o en su defecto, el Presidente de Cata.

ARTICULO XI.- TRANSCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS.

El presidente y en su caso el equipo técnico contemplado en el artículo II, verificará que las fichas estén cumplimentadas correctamente y tabulará todas las evaluaciones realizadas en las fichas de cata por cada uno de los miembros de los Jurados.

A cada muestra se le asignará una calificación en cifras, que es la media ponderada de la serie de puntuaciones totales otorgadas por cada uno de los miembros integrantes del jurado en donde se haya catado dicha muestra.

En caso de que la Dirección del Concurso haya autorizado una segunda cata de la muestra a un jurado, sólo se tomará en cuenta esta segunda calificación.

Además del personal del equipo técnico designado, sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados el Presidente, el Director del Concurso y el experto supervisor designado por la organización del evento Alicante Gastronómica. No obstante, el Director del concurso podrá, en aras de la transparencia y objetividad del proceso, permitir el acceso a terceras personas que no tengan ningún tipo de vinculación con las bodegas concursantes.

ARTICULO XII.- ATRIBUCION DE PREMIOS MEJOR VINO DEL MEDITERRÁNEO 2024.

CATEGORÍAS

Las distinciones otorgadas por la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante ASPA se llevarán a cabo dentro de cada una de las siguientes categorías:

Vino blanco
Vino rosado
Vino tinto
Vino espumoso
Vino dulce
Fondillón de Alicante

GALARDONES:

Por norma general, dentro de cada categoría se otorgarán los siguientes galardones:

- 1 MEDALLA DE ORO
- 1 MEDALLA DE PLATA
- 1 MEDALLA DE BRONCE

Se otorgará medalla de oro a la muestra que mayor puntuación haya obtenido dentro de su categoría, medalla de plata a la muestra que obtenga la segunda mejor puntuación y medalla de bronce a la siguiente mejor puntuación.

En el caso puntual de que algún vino obtenga una puntuación con la que, sin obtener galardón, destaque sobre los demás vinos puntuados dentro de su categoría, se podrá otorgar el galardón: MENCIÓN ESPECIAL.

En el caso de que dos o más muestras obtengan la misma puntuación merecedora de galardón, se procederá a tener en cuenta en el cálculo, los decimales hasta el tercer dígito sin redondeo. Si aún, así persistiera el empate, el Director del concurso está facultado para otorgar más de una distinción de igual entidad dentro la misma categoría.

ARTICULO XIII.- MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS.

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por la Cámara de Comercio de Alicante y la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante ASPA, que consignará la identificación comercial de la muestra de vino y de su productor.

Las bodegas embotelladoras podrán hacer uso, si así lo desean, para el lote o partida de su vino premiado, del anagrama creado expresamente para estos premios, pudiendo reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, previa autorización de la entidad organizadora.

ARTICULO XIV.- CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO.

La participación en el concurso "Mejor Vino del Mediterráneo", lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

Alicante, 1 de junio de 2025

ANEXOS

ANEXO I. CLASIFICACIÓN Y ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS DURANTE EL PROCESO DE CATA

Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinos presentados a concurso 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 CATEGORÍAS, GRUPOS y SUBGRUPOS.

Se constituyen siete categorías diferenciadoras:

- Vinos blancos tranquilos.
- Vinos rosados tranquilos.
- Vinos tintos tranquilos.
- Vinos dulces y de licor.
- Vinos espumosos.
- Fondillón de Alicante.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen para el Concurso "Premios ASPA al mejor vino de Alicante DOP" son las siguientes:

CATEGORIA I: VINOS BLANCOS TRANQUILOS. Son los que cumplan la premisa de que, conservados a una temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO₂ inferior a 0,5 bar y una riqueza en azúcar no superior a los 4g/l.

GRUPOS:

- A: Vinos blancos tranquilos jóvenes.
- B: Vinos blancos tranquilos con fermentación y/o crianza en barrica.

CATEGORIA II: VINOS ROSADOS TRANQUILOS. Son los que cumplan la premisa de que, conservados a una temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO₂ inferior a 0,5 bar y una riqueza en azúcar no superior a los 4g/l.

GRUPOS:

- A: Vinos rosados tranquilos jóvenes.
- B: Vinos rosados tranquilos con fermentación y/o crianza en barrica.

CATEGORIA III: VINOS TINTOS TRANQUILOS. Son los que cumplan la premisa de que, conservados a una temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO₂ inferior a 0,5 bar. y una riqueza en azúcar no superior a los 4g/l.

GRUPOS:

- A: Vinos tintos tranquilos jóvenes.
- B: Vinos tintos tranquilos con fermentación y/o crianza en barrica.

SUBGRUPOS:

- B1: Tinto Roble: Crianza en barrica igual o inferior a 6 meses.
- B2: Tinto Crianza: Crianza en barrica superior a 6 meses e inferior a 12 meses.
- B3: Tinto Reserva: Crianza en barrica igual o superior a 12 meses.

CATEGORIA IV: VINOS DULCES Y DE LICOR. Son los obtenidos a partir de diferentes categorías de productos vitivinícolas, con adición o no en su elaboración de alcoholes vínicos, admitiéndose asimismo la adicción de un producto edulcorante procedente de la uva. Su graduación alcohólica total no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol.

GRUPOS:

-A: Vinos Dulces Naturales elaborados sin enriquecimiento en azúcares a partir de mostos que contengan inicialmente más de 212 g/l de azúcares, de variedades autorizadas.

-B: Vinos Dulces Naturales elaborados sin enriquecimiento en azúcares a partir de mostos que contengan inicialmente más de 212 g/l de azúcares, elaborados exclusivamente con la variedad Moscatel.

-C: Mistelas y Vinos de Licor dulces distintos a los anteriores.

CATEGORIA V: VINOS ESPUMOSOS. Son los que cumplan la premisa de que, conservados a una temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión de CO2 mínima de 3 Bares, independientemente del nivel de azúcar expresado en g/l. que contengan.

GRUPOS:

-A: Vinos espumosos: Blancos y rosados con un grado alcohólico total mínimo de 9.5% y adquirido mínimo de 6%.

-B: Vinos espumosos aromáticos de calidad: Blancos con un grado alcohólico total mínimo de 7% y adquirido mínimo de 4.5%.

CATEGORIA VI: FONDILLÓN DE ALICANTE. Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas de la variedad Monastrell y en cuya elaboración y crianza se sigue el proceso y los parámetros establecidos expresamente por la DOP Vinos de Alicante para otorgarle la certificación de Fondillón de Alicante.

RESUMEN

1A-BLANCOS JÓVENES

1B- BLANCOS CON FERMENTACIÓN Y/O CRIANZA EN BARRICA

2A- ROSADOS JÓVENES

2B- ROSADOS CON FERMENTACIÓN Y/O CRIANZA EN BARRICA

3A- TINTOS JÓVENES

3B B1- TINTOS ROBLES (IGUAL Ó INFERIOR A 6 MESES)

3B B2- TINTOS CRIANZA (ENTRE 6 Y 12 MESES)

3B B3- TINTOS RESERVA (SUPERIOR A 12 MESES)

4A- VINOS DULCES NATURALES

4B- VINOS DULCES NATURALES DE MOSCATEL

4C- MISTELAS Y OTROS DULCES

5A- ESPUMOSOS BLANCOS Y ROSADOS MÍN. 9,5° ALC.

5B- ESPUMOSOS BLANCOS MÍN. 7° ALC.

6- FONDILLÓN DE ALICANTE