
Reglamento del III Concurso Iberoamericano de Vinos Espumosos y Efervescentes

ECIBE 2019

Mérida 12 al 14 de marzo de 2019



INTRODUCCIÓN

Se convoca III Concurso Iberoamericano de Vinos Espumosos y Efervescentes, en adelante “ECIBE 2019”, organizado por Bodega Digital, SL, sociedad constituida en Madrid, con el CIF: B87529855, que tendrá lugar en Mérida (Extremadura, España) los días 12 al 14 de marzo de 2019.

Reconocido por el MAPAMA y apoyado por la FIJEV, persigue los siguientes objetivos:

- Información y divulgación de diferentes tipos y calidades de vinos espumosos.
- Su papel en la gastronomía y muy especialmente en el mundo de la tapa.
- Desestacionalización del consumo de los vinos espumosos.
- Conocimiento y dinamización del sector.
- Favorecer el acercamiento al consumidor actual.
- Captación de nuevos consumidores.
- Facilitar encuentros profesionales de todo tipo.

ECIBE 2019 se regirá por el siguiente reglamento y cumplirá las normas y disposiciones en esta materia de la OIV y la CEE

ARTICULO I. AMBITO

Podrán participar en ECIBE 2019 todos los vinos espumosos y efervescentes de todas las categorías listadas en el presente reglamento, de los siguientes países: Andorra, Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, España, México, Perú, Portugal, Uruguay y Venezuela. Además podrán participar los vinos espumosos y efervescentes de Francia como país invitado.

ARTICULO II. DESIGNACIÓN DE LOS CARGOS DEL CONCURSO

La dirección de ECIBE 2019 designará al Presidente y Director del Concurso, siendo ambos personas de reconocida experiencia en los cargos elegidos.

Ambos, el Presidente y el Director del Concurso garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán por el perfecto desarrollo de la organización del mismo, del examen organoléptico de las muestras inscritas y la comunicación de los resultados. A tal fin estarán auxiliados por el equipo necesario que garanticen un alto nivel técnico.

ARTICULO III. INSCRIPCIÓN Y REMISIÓN DE LAS MUESTRAS

Cada participante deberá cumplimentar en su totalidad la correspondiente Ficha de Inscripción, con los datos indicados a continuación:

INSCRIPCIÓN:

Identificación del concursante, titular de los derechos de comercialización y/o distribución del lote correspondiente a la muestra presentada.

País de Origen del producto donde se ha vinificado y elaborado el vino espumoso y/o efervescente.

Indicación geográfica y nivel de calidad en caso que sea así identificado en la etiqueta.

Tipología del vino según la legislación vigente en el país de producción

Año de la cosecha. En el caso de haber sido elaborado con diferentes cosechas se hará constar esta circunstancia.

Si ha sido elaborado en contacto o no con madera.

Somera descripción físico-química indicando el grado alcohólico adquirido, % vol. y el contenido en azúcares en g/l., que aparezcan en los boletines de análisis correspondiente.

Categoría del producto de acuerdo con la clasificación establecida.

Existencias en Bodega del vino correspondiente a la partida de la muestra inscrita.

Precio por botella del vino, EXWORK, expresado en Euros (€) o US Dollars (\$)

REMISIÓN:

Cada muestra deberá venir acompañada además de la correspondiente ficha de inscripción, de un boletín de análisis con menos de seis meses de antigüedad expedido por el organismo competente o el Director o Responsable Técnico de la Bodega según la legislación vigente en el país productor.

Las muestras deberán remitirse para el concurso envasado con el etiquetado y presentación comercial completa.

Todas las muestras inscritas deben provenir de un lote homogéneo de al menos 1.000 litros. En casos excepcionales podrán ser admitidos vinos con una producción superior a 100 litros, cuando la producción sea excepcionalmente baja. En este caso debe indicarse previamente.

Para cada muestra inscrita deberán enviarse un mínimo de tres botellas de 0,75 litros o su equivalente en otros formatos más pequeños. En caso de formato de mayor capacidad deberán remitirse al menos dos botellas.

Las muestras deberán enviarse incluyendo en el embalaje de las botellas copia de la documentación de la inscripción. La inscripción de la muestra deberá haberse realizado previamente mediante el formulario online disponible en la página web www.ecibe.es, o cumplimentando y enviando en formato PDF al correo concurso@ecibe.es, el modelo al efecto, disponible en la página web del concurso. Las direcciones e instrucciones de envío son las mostradas en el anexo III.

La admisión de las muestras para el Concurso se cerrará el jueves 28 de febrero del 2019. Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha perderán el derecho de participación en el Concurso, pudiendo reexpedirse a origen, a petición del remitente y con los gastos a su cargo, en los 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 ECIBE 2019, y en particular verificará:

La recepción de las muestras y los documentos que se acompañen. En su caso rechazará las muestras que no se correspondan con el presente reglamento o cuyo etiquetado no respete los sistemas de valoración y protección de calidad alimentaria establecida en la Unión Europea.

El registro de todas las muestras recibidas y aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada con el código correspondiente.

La ordenación de las muestras de vino por las categorías establecidas en el anexo I, se realizará a partir de las características declaradas en la Ficha de Inscripción pero si hubiera dudas en base a las características constatadas sensorialmente.

La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas hasta el momento de la cata.

ARTICULO V. DESIGNACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LOS JURADOS

1. El Director del Concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno. El número de Jurados lo determinará tanto en función de las muestras inscritas como de sus categorías.
2. Cada Jurado estará compuesto por cinco miembros, expertos en análisis sensorial de vinos. De éstos, habrá un mínimo de tres catadores de países diferentes del organizador.
3. Los miembros de Jurado son designados a título personal, por lo cual solo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución.
4. Si los Jurados funcionaran bajo la autoridad de un Presidente de Mesa, éste será designado por el Director del Concurso, pudiendo ser miembro del Jurado y preferiblemente deberá ser un Enólogo o Técnico Superior Vitivinícola.

ARTICULO VI. FUNCIONES DEL DIRECTOR DE CONCURSO

1. Verificará la constitución de los Jurados, la organización de las sesiones de cata, tanto el orden en que serán presentados los vinos como el número de muestras que serán sometidas 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 las correctas, y que el descorche de las botellas se realice en una sala anexa. A la sala o salas de cata solo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.
3. Controlará el buen funcionamiento del procedimiento de identificación de las muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como en anonimato de los vinos participantes no premiados.

ARTICULO VII. FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL DIRECTOR DE 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 servido en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata.
 - El desarrollo en silencio, sin comentarios, gestos 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 corcho 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. El Director del Concurso reunirá previamente a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones. Prestará una atención particular al empleo adecuado de la ficha de cata y al significado de los descriptores de la misma.
2. Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
3. Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.

4. Cada vino se catará de forma individual y no comparativamente. Será presentado según el orden establecido en el 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 llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

5. Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día por las mañanas, serán tres o cuatro diarias por Jurado, con un máximo de 15 vinos por sesión. El número de muestras diarias sometidas a un Jurado no será superior a 50. Solo en casos excepcionales y con autorización de los supervisores del Concurso este número de muestras podría verse aumentado. El Director del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso adecuado.

ARTICULO IX. FICHA DE CATA

Para la evaluación de los vinos presentados al concurso, se utilizará la ficha de la OIV/UIOE para vinos espumosos y efervescentes y sus normas de aplicación. La evaluación podrá efectuarse mediante la ficha en papel o mediante la utilización de software desarrollado a tal fin cumpliendo de igual manera con las normas del presente reglamento.

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-Concurso, quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las muestras se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra. Tanto en el orden de las muestras como la temperatura de servicio se seguirán los parámetros establecidos a nivel internacional.

Si un mismo Jurado debiera evaluar en la misma sesión muestras de diversas categorías, éstas serían catadas siguiendo el orden que establezca el Presidente de la Cata-Concurso.

ARTICULO XI. TRANSCRIPCION Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS.

La Secretaría verificará que las fichas estén rellenas correctamente y tabulará todas las evaluaciones realizadas en las fichas de cata por cada uno de los miembros de los Jurados, según las normas establecidas a nivel internacional.

A cada muestra se le asignará una calificación en cifras, que es la media aritmética 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 de la Secretaría, sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados el Presidente, el Director del Concurso y en su caso un representante facultado por el MAPAMA.

ARTICULO XII. ATRIBUCIÓN DE LOS PREMIOS.

La distribución de premios otorgada por ECIBE es la siguiente.

GRAN BURBUJA DE ORO
BURBUJA DE ORO
BURBUJA DE PLATA

Que serán atribuidas de acuerdo a las puntuaciones siguientes:

GRAN BURBUJA DE ORO	95 a 100 puntos
BURBUJA DE ORO	91 a 94 puntos
BURBUJA DE PLATA	86 a 90 puntos

ARTICULO XIII. MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS.

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por ECIBE como comprobante de la misma, que consignará la identificación de la muestra de vino y de su productor y estará firmado por el Director del concurso y en su caso un representante del MAPAMA o en su caso su homólogo en la administración local.

Las bodegas embotelladoras no podrán hacer uso para el lote o partida de su vino premiado del anagrama de ECIBE, ni reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios sin autorización previa, expresada y por escrito de la organización.

ARTICULO XIV. CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO.

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en este Concurso, lleva implícito por parte del concursante la aceptación y acatamiento de las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

ANEXO I. VINOS ADMITIDOS A CONCURSO

Podrán inscribirse a concurso todos los vinos que al servirlos en copa no se presenten como vinos tranquilos y presenten espuma y o burbujas producidas por la presencia de de CO₂ endógeno o exógeno.

CATEGORIAS

Cada producto competirá en su grupo de acuerdo con las siguientes categorías:

Categoría I - Vinos Blancos de variedades no aromáticas

- **Grupo I.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo I.A.1 vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo I.A.2 vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo I.A.3 vinos espumosos que contienen de 32 g/L a 50 g/L de azúcares
 - Subgrupo I.A.4 vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares
- **Grupo II.B - Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo I.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo I.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares

Categoría II - Vinos Rosados

- **Grupo II.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo II.A.1 vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo II.A.2 vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo II.A.3 vinos espumosos que contienen de 32 g/L a 50 g/L de azúcares
 - Subgrupo II.A.4 vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares
- **Grupo II.B - Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo II.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo II.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares

Categoría III - Vinos Tintos

- **Grupo III.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
- **Grupo III.B – Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo III.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo III.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares

Categoría IV - Vinos de variedades aromáticas

- **Grupo IV.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo IV.A.1 vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo IV.A.2 vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo IV.A.3 vinos espumosos que contienen de 32 g/L a 50 g/L de azúcares
 - Subgrupo IV.A.4 vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares
- **Grupo IV.B – Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo IV.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo IV.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares