

ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO

1º CONVOCATORIA DEL CONCURSO

Desde VinQualis queremos fomentar el consumo responsable y a diario de vino de calidad. Por lo que nace “BIBE (Bag in box España) el vino que te encaja”.

El consumo mundial de vino en formato BIB (Bag in Box) crece en los países en los que aumenta el consumo de vino, por su accesibilidad económica, practicidad, versatilidad, implantación en hostelería y buena imagen de calidad.

A todo esto hay que añadir, una mejora en la conservación y reducción en residuos, lo que implica sostenibilidad del producto además de un envase perfecto para el consumo que va desde una copa diaria en casa pasando para gran tirada en bares y elemento de enlace en cualquier evento informal.

Es por ello que gracias a nuestra presencia e implicación en el sector, vamos a realizar un concurso donde el protagonista sea el BIB, reconocer las características de calidad de los vinos que se están envasando en este formato y animar en este camino a futuros envasadores.

En este concurso podrán participar todas las bodegas o envasadores de España y la inscripción es gratuita.

2ª BASES PARA PARTICIPAR

Podrán concursar las bodegas y envasadoras de España, que cumplan las siguientes condiciones:

- a) Que las instalaciones de elaboración se encuentren inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias.
- b) Que la planta de embotellado se encuentre inscrita en el Registro de Embotelladores y Envasadores de Vinos.
- c) Que dispongan del correspondiente certificado emitido por el organismo de certificación autorizado autonómico o estatal que corresponda.
- d) Los vinos del concurso se ajustarán a la legislación vigente. Deberán estar envasados en BIB en cualquiera de sus formatos.
- e) Los vinos que se presenten deberán estar comercializados, por lo que dispondrán del correspondiente registro de embotellador así como de la marca registrada.
- f) Rellenar ficha de inscripción y aporte de muestra según los puntos siguientes.

3ª SISTEMA DE INSCRIPCIÓN, MUESTREO Y PLAZOS

Los concursantes deberán entregar una ficha de inscripción al personal de VinQualis o envío por email a bibe@vinqualis.com

La toma de muestras será de 2 unidades por referencia a presentar. Previo contacto con el concursante, un técnico de VinQualis u otra persona autorizada por VinQualis será la encargada de recoger las muestras, siempre de una producción comercial mayor de 500L. Si por circunstancias Vinqualis no pudiese recoger la muestra, la propia organización informará al concursante como proceder.

El plazo de recogida de muestras será hasta el 1 de marzo. Cada participante podrá presentar un máximo de 1 referencias por categoría. Si la organización lo considera oportuno, se reserva el derecho a requerir al participante documentación justificante relativa al vino inscrito.

4ª CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

Las categorías a concursar son las siguientes:

- a) Vino blanco
- b) Vino rosado
- c) Vino tinto

5ª PROCEDIMIENTO DEL CONCURSO

La Dirección Técnica del Concurso se desarrollará bajo la supervisión de los miembros designados de VinQualis y tendrá como misión velar por el perfecto desarrollo del mismo adoptando las normas que estime oportunas.

- Recepción de muestras.
- Codificación.
- Conservación hasta la cata en instalaciones manteniendo condiciones adecuadas de conservación.
- Próximamente la organización comunicará a los participantes lugar y fecha donde se realizará la cata concurso.
- El panel de cata jurado estará formado por varias partes, los propios participantes que así lo deseen limitados a un número por determinar, representantes del sector y sectores aledaños, técnicos de VinQualis y cualquier otro colaborador que la organización estime.
- Se nombrará un director de cata con amplio conocimiento en la materia, que explicará el procedimiento y será la máxima autoridad para resolver cualquier posible discrepancia que pudiera existir.
- En cuanto a la calificación, la parte organoléptica (que será totalmente anónima) supondrá un 80% en la nota final, siendo el 20% restante la imagen y presentación.
- El fallo del jurado será inapelable.
- La cata de los vinos se efectuará en las mejores condiciones de forma que no se degraden ninguna de sus características pudiéndose así valorar objetivamente.
- Al ser la primera edición, la organización se reserva el derecho a cualquier modificación en el procedimiento que así lo considerase. Siempre pensando en la mejora y beneficio de la finalidad del concurso.

6ª PREMIOS

Dentro de cada una de las categorías se asignará los tres siguientes premios:

Oro: entregado al vino de su categoría con la mejor puntuación.

Plata: entregado al vino de su categoría con la segunda mejor puntuación.

Bronce: entregado al vino de su categoría con la tercera mejor puntuación.

En caso de empate, se posicionará por delante el que mejor puntuación haya obtenido en la parte de imagen y presentación.

Cualquier otra situación quedará bajo decisión del director de cata.

Los vinos premiados podrán lucir el reconocimiento obtenido en su presentación, o cualquier canal de comunicación que así lo estimen. Este reconocimiento se expresará con el logotipo que la organización facilitará:

La organización hará por publicitar y difundir los vinos premiados por los medios accesibles ya sea por vía propia como por la de sus y por sus colaboradores.