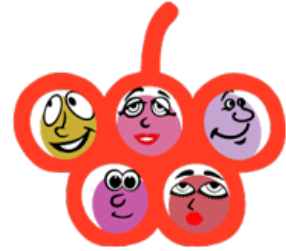




#EsAlcázar  
**1000  
NO SE  
equivocan**  
23 de marzo 2019



## **Bases del X Concurso Regional de Vinos de la Tierra del Quijote** Alcázar de San Juan, 23 de marzo 2019

1. El Concurso Regional de Vinos de la Tierra del Quijote tiene como finalidad promocionar la cultura del vino, desde el reconocimiento popular del buen producto, prestigiando y promocionando tanto el producto seleccionado como el territorio.
2. La organización del Concurso correrá a cargo del Excmo. Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
3. El Concurso se celebrará el 23 de marzo de 2019, en sábado por la mañana a partir de las 12.00 horas en el Pabellón Díaz-Miguel de Alcázar de San Juan.
4. Podrán participar las bodegas de de Castilla-La Mancha, que producen y embotellan vino de calidad acogido a cualquier Denominación de Origen de Castilla-La Mancha, Vinos de Pago o Vinos de la Tierra de Castilla.
5. Los vinos participantes deberán ser presentados embotellados y etiquetados conforme a la legislación vigente.
6. Los vinos que se presenten deberán estar comercializados, por lo que dispondrán del correspondiente registro del embotellador, así como la marca registrada.
7. Se han establecido 5 categorías de vinos a los que se pueden concursar:
  - Blancos
  - Rosados
  - Tintos jóvenes sin barrica cosechas 2017 y 2018
  - Tintos con barrica cosechas 2016, 2017 y 2018
  - Tintos envejecidos en barrica cosechas anteriores a 2016
8. Las bodegas interesadas en participar en el Concurso deberán completar la ficha de inscripción que le facilitará la organización, remitirla y enviar las muestras según las bases 11 y 12.
9. Cada bodega podrá inscribir como máximo una muestra por cada categoría de vinos.





#EsAlcázar  
**1000  
NO SE  
equivocan**  
23 de marzo 2019

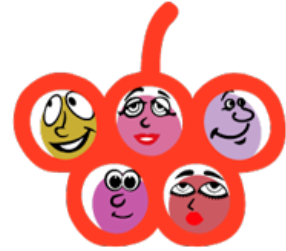


10. El tope de muestras en total que podrán concursar por cada categoría de vino se cifra en 50, por lo que en caso de mayor concurrencia, se seleccionarán los vinos por orden de inscripción.
11. El plazo límite para la recepción de solicitudes de participación será el día 9 de marzo a las 15:00 horas (por correo postal al Centro de Empresas o correo electrónico [concursodevinos@aytoalcazar.es](mailto:concursodevinos@aytoalcazar.es)). En la solicitud de participación se indicará en qué grupo se incluye cada una de las muestras enviadas.
12. El vino concursante (una caja de seis botellas por cada muestra de vino que participe) será entregado antes de las 15:00 horas del día 15 de marzo, en el Centro de Empresas del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan (Polígono Industrial Emilio Castro, Avda. de la Tecnología, 25), en horario de 8.00 a 15.00 horas. Las muestras de vino serán almacenados en condiciones adecuadas para su mejor conservación hasta el momento del concurso.
13. Todas las botellas estarán etiquetadas y provistas de sistema de cierre completo. La organización se encargará de empacar con anterioridad a la celebración del Concurso todas las botellas, al objeto de garantizar el anonimato de las muestras y el sistema de cata a ciegas. El proceso de empacado y asignación de códigos será verificado ante Notario.
14. Se concederán tres premios por cada tipo de vino: Quijote de Oro, Quijote de Plata y Quijote de Bronce.
15. La organización conformará un Jurado Mixto y Multitudinario que estará integrado por un total de 1.000 personas que participarán como catadores en el Concurso, según perfiles:
  - Amantes del Vino: personas que no son profesionales del sector pero que sienten pasión por el vino y poseen espíritu crítico y nociones básicas de degustación y cata.
  - Profesionales: sumilleres, restauradores, responsables de tiendas especializadas, distribuidores del vino, profesionales del vino, enólogos, técnicos y periodistas especializados, entre otros.
16. Ningún miembro del Jurado podrá presentar un vino propio o en el que esté directamente implicado.





#EsAlcázar  
**1000  
NO SE  
equivocan**  
23 de marzo 2019



17. Los catadores estarán distribuidos en 100 mesas de cata cada una de las cuales estará conformada por 10 catadores, uno de los cuales actuará como Presidente de Mesa encargado de velar por el correcto desarrollo del protocolo de cata y del concurso en la mesa. Los Presidentes de Mesa serán previamente seleccionados por la Organización.
18. El proceso de celebración del Concurso se desarrollará conforme al siguiente guión:
- Proceso de empaqueo de las botellas y asignación de códigos para el anonimato de las muestras que será verificado ante Notario.
  - Recepción y registro de los catadores convocados como Presidentes de Mesa.
  - Recepción, registro y colocación en mesas de los catadores.
  - Acto de Cata Concurso: Cada mesa catará y valorará 10 muestras de vino. Cada muestra de vino será catada al menos por 40 catadores, al objeto de lo cual las 100 mesas de cata estarán organizadas en 25 Comités de Cata (4 mesas por Comité) que catarán y evaluarán 10 vinos distintos a los de los otros Comités de Cata. Cada catador dispondrá de fichas de cata para las puntuaciones y evaluaciones. La cata será ciega por lo que a tal efecto la organización habrá empacado las botellas al objeto de garantizar el anonimato de las muestras.
  - Recogida y tratamiento de las fichas de cata: La organización recogerá las fichas de cata con las evaluaciones de cada catador y se procederá a su tratamiento informático al objeto de obtener el fallo del concurso. Una vez finalizado el proceso de recogida y tratamiento de las fichas de cata, se procederá a la identificación ante Notario de las muestras que obtengan las mayores puntuaciones y resulten premiadas.
19. El fallo del jurado, que será inapelable, se hará público al finalizar el recuento de puntuaciones y una vez verificado éste ante notario. La entrega de premios se realizará en acto público en la fecha que estipule el Excmo. Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
20. La organización se encargará de editar y distribuir una publicación con las características de los vinos premiados entre toda la hostelería y restauración de Castilla-La Mancha, así como de establecer otras acciones de difusión del Premio y de los premiados en todos los medios de comunicación locales y regionales a los que se tenga alcance técnica y presupuestariamente.

