JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

NUEVAS BASES DEL 26 CERTAMEN DE CALIDAD DE VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

La fecha original de celebración del 26 Certamen de Calidad de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, se había fijado para los días 21 y 22 de mayo de 2020, en Jumilla, y las bases del concurso fueron aprobadas en el Pleno del Consejo Regulador del 28 de febrero de 2020.

La crisis sanitaria de la covid-19 declarada pocas semanas después obligó al Consejo Regulador a reconsiderar la celebración del certamen y las fechas previstas. Tras haber estudiado distintas opciones, y teniendo en cuenta la situación excepcional y las necesarias medidas de prevención e higiene, se ha acordado lo siguiente:

1.- Convocatoria

Las catas del 26 Certamen de Calidad de la Denominación de Origen Protegida Jumilla se celebrarán en Madrid los días **15 y 16 de julio de 2020.**

ORGANIZA: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla.

COLABORAN: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Consejería de Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente de la Región de Murcia, Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha y la Unión Española de Catadores.

2.- Participantes

Podrán participar los vinos embotellados, con marca propia, por las bodegas certificadas, por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla que respondan a los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la misma.

El **número máximo de marcas por bodega** que podrá ser presentado a concurso será de **tres muestras por cada una de las categorías** sometidas a cata.

Cada una de las marcas que se presenten a concurso, habrá de pertenecer a una partida homogénea y embotellada de, al menos, 3.000 botellas de 0,75 litros para todas las categorías, excepto en categoría de Tintos Reserva y Gran Reserva que será de 2.000 botellas y en la categoría de Vinos dulces que será de 1.000 botellas.

Para garantizar las cantidades mínimas del párrafo de arriba, **es necesario presentar, junto al boletín de inscripción, el registro/parte de embotellado en el que se refleje que el lote inicialmente contaba con esas cantidades mínimas**.

La comprobación de estos requisitos será realizada materialmente y con el auxilio documental que, en su caso, el personal del Consejo Regulador estime preciso. Asimismo, en ese mismo acto, serán objeto de verificación las indicaciones varietales que figuren en el etiquetado principal y en el contraetiquetado. Las unidades de la partida a que pertenezcan las muestras presentadas a concurso, deberán estar, en el momento de efectuarse tal comprobación, embotelladas, etiquetadas y dispuestas para el consumo, excepto en el caso de aquellas botellas que se encuentren en botelleros. En ese caso en el que las botellas no estén aún etiquetadas, se toman las muestras del botellero sin etiqueta y se etiquetan en ese momento (solo las botellas que se vayan a recoger).

La bodega interesada en participar **deberá cumplimentar el Boletín de Inscripción que se adjunta como Anexo 1**, indicando las determinaciones analíticas que en el mismo se expresan y la cantidad de botellas de vino representativas de la muestra sometida a concurso, y en su caso, si tienen certificación ecológica.

El plazo máximo para presentar el Boletín de Inscripción será el día 22 de junio de 2020 a las 14 horas en la sede del Consejo Regulador. **El Boletín de Inscripción se enviará a la siguiente dirección:** secretaria@vinosdejumilla.org

El plazo para la toma de muestras por parte del personal del Consejo Regulador finaliza el 8 de julio.

3.- Categorías

Las categorías de vinos sometidos a concurso serán las siguientes:

1. ***Blancos*.**
2. ***Rosados*.**
3. ***Tintos elaborados sin contacto con madera, añadas 2018 y 2019*.** Dentro de esta categoría se otorgará una Mención Especial al Vino Monastrell (elaborado al menos con el 85% de esta variedad) con mayor puntuación.
4. ***Tintos elaborados en contacto con madera, añadas 2018 y 2019.*** Dentro de esta categoría se otorgará una Mención Especial al Vino Monastrell (elaborado al menos con el 85% de esta variedad) con mayor puntuación.
5. ***Tintos elaborados en contacto con madera añadas 2017 y anteriores.***
6. ***Tintos Crianza.***
7. ***Tintos Reserva y Gran Reserva.***
8. ***Vinos Dulces.***

**** En esta edición habrá una **nueva Mención Especial para el Vino Ecológico** mejor valorado de Certamen, esta mención la recibirá el vino certificado ecológico que obtenga la puntuación más alta de todos los vinos presentados y catados del concurso.

Para que pueda celebrarse el concurso en cada una de las categorías será necesaria la concurrencia de, al menos, **cuatro** muestras en la categoría respectiva, en el caso de que se presenten menos de cuatro muestras en las categorías de Tintos Crianza, las muestras presentadas se incluirán en la categoría de Tintos elaborados en contacto con madera añadas 2017 y anteriores.

Las bodegas que hayan presentado el Boletín de Inscripción previsto en el apartado 2 tendrán los vinos que van a ser sometidos a cata preparados de modo que el personal del Consejo pueda tomar muestras en número de seis botellas, por cada uno de los vinos que concursen, levantándose el correspondiente Acta de toma de muestras. Tales muestras, que deberán pertenecer a la partida indicada en el apartado 2, serán identificadas por el personal del Consejo, verificando en el etiquetado principal y contraetiquetado el tipo de vino, cosecha, variedad, crianza, certificado ecológico, etc., reteniendo la bodega presentadora una de cada grupo de seis, conservando el Consejo las cinco restantes, garantizando a partir de este momento el más absoluto anonimato de las mismas.

4.- Realización de la Cata

La cata será pública y efectuada por un Jurado de Cata, constituido por una Mesa Presidencial y un Panel de Catadores.

La **Mesa Presidencial** estará formada por el Presidente del Consejo Regulador (o persona en quién él delegue), que la presidirá; un Secretario de la Cata, que será la Secretaria del Consejo Regulador (o persona en quien se delegue).

El Panel de Catadores quedará constituido por un mínimo de diez catadores de reconocido prestigio designados por el Consejo Regulador. Cada miembro del Panel estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Certamen.

La cata se efectuará por el sistema de **cata ciega** de dos jornadas estableciéndose las pausas necesarias entre categorías. Durante la primera jornada de cata, los catadores se dividirán en grupos, y cada grupo catará todos los vinos de las categorías asignadas en función del número de muestras presentadas al Certamen. Durante la segunda jornada de cata, habrá un único grupo de catadores quienes catarán los vinos mejor valorados dentro de cada categoría. El número de muestras catadas en esta segunda jornada se determinará en función del número de muestras de cada categoría presentadas a concurso. Durante todo el Certamen, la organización garantizará la proporcionalidad y representatividad de las catas.

Se empleará la ficha de cata según modelo estandarizado de la OIV. Cada miembro del Panel cumplimentará esta ficha de cata en relación a cada muestra presentada y firmándola en el lugar correspondiente.

5.- Galardones

En cada categoría de vino sometido a concurso se concederán los siguientes premios:

1.- Medalla de Oro.
2.- Medalla de Plata.

Tales premios serán concedidos a los vinos que alcancen la mayor puntuación, debiendo, en todo caso, alcanzar las siguientes puntuaciones:

Medalla de Oro..... 85 puntos.
Medalla de Plata..... 80 puntos.

Por consiguiente, podrá quedar desierto cualquier premio si ningún vino quedare comprendido en estos márgenes. En caso de que, dentro de una categoría, varios vinos recibieran puntuaciones merecedoras de medalla de oro o de plata, se concederán premios hasta completar un máximo del 30% del total de las muestras presentadas en cada categoría. Cuando el número de premios totales en una categoría no cubra el porcentaje máximo previsto del 30%, los premios de esta categoría podrán añadirse al resto de categorías, en cualquier caso, el número total de premios otorgados no puede superar el 30% del número de muestras inscritas en el certamen.

Ninguna marca podrá obtener más de un premio en cada una de las categorías, así como ninguna bodega podrá obtener más de dos galardones en la misma categoría. En caso de obtenerlo, se considerará premiada la muestra que haya obtenido inmediatamente mayor puntuación, siempre y cuando estuviere comprendida en los márgenes antes expresados.

6.- Proclamación de Resultados

Los resultados se proclamarán públicamente. Concluidos los cálculos de las puntuaciones, se dispondrá una relación numérica de vinos con sus correspondientes valoraciones, tras lo cual, por parte del Secretario de la Cata y la Mesa Presidencial se procederá a la apertura de las cajas donde se guarden las botellas correspondientes a las muestras premiadas, teniendo acceso al conocimiento de la bodega y de la marca de que se trate, levantándose la correspondiente Acta de la Cata, firmada por la Mesa Presidencial y el Secretario de la Cata, donde aparecerán los distintos premios en las distintas categorías y menciones especiales obtenidos por las Bodegas con sus marcas correspondientes.

El fallo del Certamen será inapelable.

7.- Distintivos

El Consejo dispondrá de un distintivo para los vinos premiados que se entregará a cada bodega ganadora.

8.- Confidencialidad del Certamen

En todo momento se garantizará el anonimato de las muestras presentadas que no hayan alcanzado ningún galardón.

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ANEXO 1: BOLETIN DE INSCRIPCION

Nombre de la Bodega:

Muestras:

Nº	MARCA	TIPO	COSECHA	CATEGORIA	Certificado Ecológico	% Vol.	AC. VOLAT.	AC. TOT.	SO TOT.	BOTELLAS PARTIDA

Por medio del presente se solicita la inclusión de la bodega expresada, en el 26 Certamen de Calidad de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla.

……, a..... de.....de 2020.

Firma de la Bodega