

BASES

1º La XII Cata-Concurso Ciudad de Córdoba se celebrará el día 11 de noviembre de 2006 en el Palacio de Congresos de Córdoba, c/ Torrijos, 10.

Está organizada por el Aula del Vino de Córdoba. El Presidente es D. Manuel M^a López Alejandro, Presidente del Aula del Vino de Córdoba. La Presidenta de Honor es la Exma. Sra. Dña. Rosa Aguilar Rivero, Alcaldesa de Córdoba.

2º El fin primordial de este concurso es recompensar la calidad de los vinos, incentivar el interés de los elaboradores y criadores en la mejora de sus productos y, consecuentemente, fomentar la demanda de los vinos premiados.

Los premios se comunicarán a los interesados los días 11, 12, y 13, por mail o por teléfono.

La entrega tendrá lugar el 23 de noviembre, a las 12 horas, en el Salón de Mosaicos del Alcázar de los Reyes Cristianos.

3º Los vinos se presentarán embotellados y etiquetados de acuerdo con la legislación vigente.

4º Las bodegas que deseen participar en la cata-concurso "Ciudad de Córdoba", deberán remitir 4 botellas de 0'75 l. por cada una de las muestras de vino inscritas. Para formalizar la inscripción se deberá remitir copia de la ficha de inscripción y del documento de pago de los derechos correspondientes, por correo a:

Aula del Vino de Córdoba
Blanco Belmonte, 15
14003 CÓRDOBA

o por fax al 957 42 17 58

Las muestras deberán estar antes del día 7 de Noviembre en la siguiente dirección:

PALACIO DE CONGRESOS DE CÓRDOBA
CATA CIUDAD DE CÓRDOBA
C/ Torrijos, 10
14003 CÓRDOBA
A la atención de Don Francisco López

Nota: Las muestras deberán venir acompañadas del original de la ficha de inscripción.

5º Categorías.

Los vinos se inscribirán según las siguientes categorías:

CATEGORÍA 1. VINOS BLANCOS

- 1.1. Vinos con denominación de origen (v.c.p.r.d.)**
 - 1.1.1. Añadas 2004 ó 2005.
 - 1.1.2. Añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas.
 - 1.1.3. Fermentados o envejecidos en madera.
 - 1.1.4. Semisecos o semidulces con más de 4 gramos de azúcar por litro.
- 1.2. Otros vinos blancos**
 - 1.2.1. Añadas 2004 ó 2005.
 - 1.2.2. Añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas.
 - 1.2.3. Fermentados o envejecidos en madera.
 - 1.2.4. Semisecos o semidulces con más de 4 gramos de azúcar por litro.

CATEGORÍA 2. VINOS ROSADOS

- 2.1. Vinos con denominación de origen (v.c.p.r.d.)**
 - 2.1.1. Añadas 2004 ó 2005.
 - 2.1.2. Añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas.
 - 2.1.3. Fermentados o envejecidos en madera.
- 2.2. Otros vinos rosados**
 - 2.2.1. Añadas 2004 ó 2005.
 - 2.2.2. Añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas.
 - 2.2.3. Fermentados o envejecidos en madera.

CATEGORÍA 3. VINOS TINTOS

- 3.1. Vinos con denominación de origen (v.c.p.r.d.)**
 - 3.1.1. Añadas 2004 ó 2005
 - 3.1.2. Añadas 2001, 2002 ó 2003
 - 3.1.3. Añadas anteriores
 - 3.1.4. Mezcla de diferentes añadas
- 3.2. Otros vinos tintos**
 - 3.2.1. Añadas 2004 ó 2005
 - 3.2.2. Añadas 2001, 2002 ó 2003
 - 3.2.3. Añadas anteriores
 - 3.2.4. Mezcla de diferentes añadas

CATEGORÍA 4. VINOS DE AGUJA*

- 4.1. **Vinos con denominación de origen (v.c.p.r.d.)**
 - 4.1.1. Blancos
 - 4.1.2. Rosados
 - 4.1.3. Tintos
- 4.2. **Otros vinos de aguja**
 - 4.2.1. Blancos
 - 4.2.2. Rosados
 - 4.2.3. Tintos

CATEGORÍA 5. VINOS ESPUMOSOS*

- 5.1. **Método tradicional.**
 - 5.1.1. **Brut nature** (con contenido en azúcares inferior a 3 g/l).
 - 5.1.1.1. Con denominación de origen.
 - 5.1.1.1. Otros.
 - 5.1.2. **Brut** (con contenido en azúcares inferior a 15 g/l).
 - 5.1.2.1. Con denominación de origen.
 - 5.1.2.2. Otros.
 - 5.1.3. **Secos** (con contenidos en azúcares inferior a 35 g/l).
 - 5.1.3.1. Con denominación de origen.
 - 5.1.3.2. Otros vinos espumosos.
 - 5.1.4. **Otros** (con contenidos en azúcares superior a 35 g/l).
 - 5.1.4.1. Con denominación de origen.
 - 5.1.4.2. Otros.
- 5.2. **Método Granvás o "Cuve Close".**
 - 5.2.1. **Brut nature** (con contenido en azúcares inferior a 3 g/l).
 - 5.2.1.1. Con denominación de origen.
 - 5.2.1.2. Otros.
 - 5.2.2. **Brut** (con contenido en azúcar inferior a 15 g/l).
 - 5.2.2.1. Con denominación de origen.
 - 5.2.2.2. Otros.
 - 5.2.3. **Secos** (con contenidos en azúcares inferior a 35 g/l).
 - 5.2.3.1. Con denominación de origen.
 - 5.2.3.2. Otros.
 - 5.2.4. **Otros** (con contenido en azúcares superior a 35 g/l).
 - 5.2.4.1. Con denominación de origen.
 - 5.2.4.2. Otros.

5.3. Otros métodos.

- 5.3.1. **Brut nature** (con contenido en azúcar inferior a 3 g/l).
 - 5.3.1.1. Con denominación de origen.
 - 5.3.1.2. Otros.
- 5.3.2. **Brut** (con contenido en azúcares inferior a 15g/l)
 - 5.3.2.1. Con denominación de origen.
 - 5.3.2.2. Otros.
- 5.3.3. **Secos** (con contenidos en azúcares inferior a 35 g/l).
 - 5.3.3.1. Con denominación de origen.
 - 5.3.3.2. Otros.
- 5.3.4. **Otros** (con contenido en azúcares superior a 35 g/l).
 - 5.3.4.1. Con denominación de origen.
 - 5.3.4.2. Otros.

** En esta categoría 5, la denominación de origen es equivalente al concepto comunitario de v.c.p.r.d.*

CATEGORÍA 6. VINOS GENEROSOS. VINOS DE LICOR

- 6.1. **Con crianza biológica y denominación de origen.**
 - 6.1.1. Vinos generosos secos.
 - 6.1.2. Vinos generosos de licor.
- 6.2. **Vinos dulces naturales con denominación de origen.**
- 6.3. **Otros vinos de licor.**

CATEGORÍA 7. OTROS VINOS DULCES

- 7.1. Vinos de uva sobremadura, con grado alcohólico adquirido igual o superior a 12% vol y con grado alcohólico total, igual o superior a 16% vol, sin adición de alcohol ni enriquecimiento.
- 7.2. Otros vinos naturalmente dulces, con grado alcohólico adquirido igual o superior a 8% vol y grado alcohólico total no inferior a 14% vol, sin adición de alcohol ni enriquecimiento.

CATEGORÍA 8. VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS

- 8.1. **Vinos con denominación de origen.**
 - 8.1.1. Blancos.
 - 8.1.2. Rosados.
 - 8.1.3. Tintos.
 - 8.1.4. Vinos espumosos y de aguja.

8.2. Vinos sin denominación de origen.

8.2.1. Blancos.

8.2.2. Rosados.

8.2.3. Tintos.

8.2.4. Vinos espumosos y de aguja.

**Se consideran en esta categoría los vinos procedentes de variedades como la Malvasía, Moscatel, Riesling, algunas Sauvignon, Gewürztraminer, Scheurebe..(Los vinos espumosos aromáticos se incluirán en el apartado 8.1.4. ó 8.2.4., según corresponda)*

CATEGORÍA 9. VINOS ECOLÓGICOS

Los vinos ecológicos que se presenten a la XII Cata-Concurso "Ciudad de Córdoba", se inscribirán ANTEPONIENDO SIEMPRE EL NÚMERO 9 a la numeración marcada para las categorías anteriores, es decir, se clasificarán, con y sin denominación de origen, en blancos, rosados, tintos, de aguja, espumosos, de licor, dulces y de variedades aromáticas.

Ejemplos:

- Vino ecológico rosado seco, año 2003, con D.O. se inscribirá así:
9.2.1.1.A.
- Tinto ecológico con 6 g/l azúcar, sin D.O., año 2000, se inscribirá: 9.3.2.2.B.
- Brut ecológico, método tradicional, con D.O.: 9.5.1.2.1.

CATEGORÍA 10. VINOS EXPERIMENTALES

Aquellos elaborados en centros de investigación, de experimentación o en empresas privadas y que no se comercializan. En la ficha de inscripción constarán sus características.

6º La organización incluirá cada uno de los vinos presentados en la sección que le corresponda.

7º El Director del Concurso decide el número de jurados, designa los miembros de cada uno y sus respectivos Presidentes. Cada jurado estará compuesto por cinco miembros expertos en análisis sensorial.

8º El fallo del jurado es inapelable.

9º La cata concurso se realizará por el sistema denominado "a la ciega".

10° La cuota de inscripción y participación de cada muestras se fija en 75€ +16% I.V.A. que deberán remitir mediante cheque a nombre de Cata Concurso Ciudad de Córdoba, o por transferencia a la cuenta 2024 6028 1733 0554 0851 de CAJASUR.

Dicha cuota quedará reducida a 60€ +16% I.V.A. por cada muestra cuando la bodega participe con más de tres muestras.

11° Se otorgarán los siguientes premios:

GRAN MEZQUITA DE ORO
MEZQUITA DE ORO
MEZQUITA DE PLATA
MEZQUITA DE BRONCE

Que serán asignadas de acuerdo con el siguiente cuadro:

LIMITE DE PUNTUACIÓN EXIGIDA

DISTINCIÓN	PORC.MAX.PREM	ESPUM-AGUJ	OTRO
G.M. Oro	5%	0 a 3	0 a 3
M. Oro	7%	4 a 10	4 a 8
M. Plata	8%	11 a 18	9 a 14
M. Bronce	10%	19 a 26	15 a 21

Además de estos premios, se han instituido los siguientes galardones:

a) Premio AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA, que se otorgará al vino que consiga la mejor puntuación.

b) Premio GRUPO CALAHORRA INMUEBLES que se otorgará al vino andaluz que obtenga la máxima puntuación.

c) Premio MONTILLA-MORILES, que se otorgará al vino de esta denominación de origen que obtenga la máxima puntuación.

Nota.- Cuando el número de distinciones de una clase no cubra el porcentaje máximo, el resto del porcentaje puede sumarse a la clase siguiente. El número total de distinciones no puede superar el 30% del número de muestras inscritas al Concurso. Cada distinción irá acompañada de un Diploma, expedido por la Organización, como comprobante de la misma que consignará la identificación de la muestra de vino y de su elaborador.

12° La participación en la XII Cata-Concurso "Ciudad de Córdoba", conlleva la aceptación de las normas antes descritas.

XII CATA CONCURSO DE VINOS CIUDAD DE CÓRDOBA

GRAN MEZQUITA DE ORO
MEZQUITA DE ORO
MEZQUITA DE PLATA
MEZQUITA DE BRONCE

Premio AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA

Premio GRUPO CALAHORRA INMUEBLES

Premio MONTILLA-MORILES

ORGANIZA:



AULA DEL VINO
DE CÓRDOBA



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA
ÁREA DE PRESIDENCIA



CÓRDOBA 2016
Ciudad Europea de la Cultura

PATROCINA:



grupo   Calahorra Inmuebles S.L.



TURISMO DE
CÓRDOBA
CONSORCIO



PALACIO DE CONGRESOS
DE CÓRDOBA