



# BASES

## 1º ORGANIZACIÓN.

**EL 30 Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita se celebrará en Córdoba el 11 de junio de 2024.** Promueve el Aula del Vino y organiza la Academia del Vino de Córdoba. El presidente del jurado es D. Manuel M<sup>a</sup> López Alexandre, presidente del Aula del Vino de Córdoba.

Las bases del Concurso Premios Mezquita están redactadas según lo dispuesto en el Real Decreto 1679/1999 y disposiciones complementarias.

## 2º FINALIDAD DEL CONCURSO Y ENTREGA DE PREMIOS

El fin primordial de este concurso es recompensar la calidad de los vinos, incentivando así el interés de los elaboradores y criadores en la mejora de sus productos y, consecuentemente, estimulando la demanda de los vinos premiados.

Los premios se comunicarán a los interesados a partir del séptimo día de celebrarse en concurso. También podrán consultarse en la web: [www.premiosmezquita.com](http://www.premiosmezquita.com).

La entrega de premios se realizará en un acto solemne organizado por la Academia del Vino, el Ayuntamiento y la Diputación de Córdoba.

## 3º PARTICIPACIÓN

Podrán participar todos los vinos españoles y portugueses que se ajusten a la normativa europea. Se presentarán embotellados y etiquetados de acuerdo con la legislación vigente.

El producto vino es el definido por la Ley 24/2003 de 10 de julio.

## 4º INSCRIPCIÓN

Cada bodega concursante deberá cumplimentar la ficha de inscripción cuyo modelo se adjunta. En dicha ficha deberá constar la existencia en bodega del vino correspondiente a la muestra inscrita.

Financia:



Patrocina:



La dirección del Concurso adoptará el sistema de control de las muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del concurso. En particular verificará que, hasta la realización del mismo, todas las muestras se conserven en las condiciones medioambientales adecuadas.

## **5º ENVÍO DE LAS MUESTRAS Y FECHAS DE RECEPCIÓN**

Las bodegas que deseen participar en el 30 Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita 2024 deberán **remitir 4 botellas, del formato que se utilice para su comercialización, 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 de inscripción:

**Por fax:** +34 957 48 52 89

**Por e-mail:**

[concurso@premiosmezquita.com](mailto:concurso@premiosmezquita.com)

Como concepto debe figurar Premios Mezquita 2024.

Las muestras pueden remitirse **hasta el 25 de mayo de 2024** a la dirección:

**CONCURSO IBÉRICO DE VINOS PREMIOS MEZQUITA. ACADEMIA DE VINO DE CORDOBA.  
CONVENTO DE SANTA CLARA. CALLE REY HEREDIA, 22  
14003 CORDOBA**

**Entrega en horario de MAÑANA de lunes a viernes de 9 A 14 HORAS**

**En el exterior de las cajas deberá rotularse: Para el 30 Concurso Ibérico de Vinos**

***Premios Mezquita***

No duden indicar el número de teléfono: 638 90 36 09 para que la agencia de transportes pueda entregar el paquete sin ningún problema.

**El envío se hará con los gastos de transporte y entrega a domicilio pagados. Las muestras deberán venir acompañadas del original de la ficha de inscripción, que anteriormente se deberá haber enviado por fax o por correo electrónico.**

**Fecha límite de recepción de muestras será el día 05 de JUNIO de 2024.**

Más información en el tfno.: **+34 638 903 609** o en el correo ***concurso@premiosmezquita.com***

El local donde se reciben y almacenan las muestras cuenta con la climatización necesaria para la mejor conservación de los vinos.

Si la bodega participante desea enviar las muestras con anterioridad a la fecha antes indicada deberá solicitarlo a:

Tfno.: **+34 638 90 36 09**

E-mail: **concurso@premiosmezquita.com**

Financia:



Patrocina: 2



## 6º CUOTA DE PARTICIPACIÓN

Las cuotas de inscripción y participación para esta vigesimosexta edición son las siguientes:

<b>Muestra nº 1</b>	<b>95 € +21%IVA</b>	<b>114.95€</b>
<b>Muestra nº 2</b>	<b>95 € +21% IVA</b>	<b>114.95€</b>
<b>Muestra nº 3</b>	<b>85 € +21% IVA</b>	<b>102.85€</b>
<b>Muestra nº 4</b>	<b>85 € +21% IVA</b>	<b>102.85€</b>
<b>Muestra nº 5</b>	<b>80 € +21% IVA</b>	<b>96.80€</b>
<b>Muestra nº 6, 7, 8, 9,10</b>	<b>Máximo 5 muestras gratis</b>	<b>Gratis</b>

El pago de estos derechos se efectuará mediante transferencia bancaria a nombre de

**Academia del Vino de Córdoba**  
**30 Premios Mezquita** a la cuenta:

**CAJASUR ES77 0237 6028 00 9165953815**

## 7º. CATEGORÍAS.

Los vinos se inscribirán según las siguientes categorías:

### **CATEGORÍA 1. VINOS BLANCOS**

#### **1.1. Vinos con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida**

- 1.1.1. Blancos de añadas 2022 ó 2023 sin contacto con madera.
- 1.1.2. Blancos de añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas
- 1.1.3. Blancos 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 2022 o 2023 sin contacto con madera
- 1.2.2. Añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas.
- 1.2.3. Fermentados o envejecidos en barrica
- 1.2.4. Semisecos o semidulces con más de 4 gramos de azúcar por litro.

Financia:



Patrocina: 3



## **CATEGORÍA 2. VINOS ROSADOS**

### **2.1. Vinos con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida**

- 2.1.1. Añadas 2022 ó 2023 sin contacto con madera.
- 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 2022 o 2023 sin contacto con madera.
- 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 Protegida o Indicación Geográfica Protegida**

- 3.1.1. Añadas 2022 o 2023 sin contacto con madera
- 3.1.2. Añadas 2022 o 2023 fermentados o envejecidos en barrica.
- 3.1.3. Añadas 2019, 2020 o 2021
- 3.1.4. Añadas anteriores
- 3.1.5. Mezcla de diferentes añadas

### **3.2. Otros vinos tintos**

- 3.2.1. Añadas 2022 o 2023 sin contacto con madera
- 3.2.2. Añadas 2022 o 2023 fermentados o envejecidos en barrica.
- 3.2.3. Añadas 2019, 2020 o 2021
- 3.2.4. Añadas anteriores
- 3.2.5. Mezcla de diferentes añadas

## **CATEGORÍA 4. VINOS DE AGUJA**

### **4.1. Vinos con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida**

- 4.1.1. Blancos
- 4.1.2. Rosados
- 4.1.3. Tintos

### **4.2. Vinos sin D.O. ni mención geográfica**

- 4.2.1. Blancos con contenido en azúcares superior a 4 gr/l
- 4.2.2. Rosados con contenido en azúcares superior a 4 gr/l
- 4.2.3. Tintos con contenido en azúcares superior a 4 gr/l

Financia:



Patrocina:



## **CATEGORÍA 5. VINOS ESPUMOSOS METODO TRADICIONAL**

### **5.1. Método Tradicional (champanoise y similares con D.O.P.)**

#### **5.1.1 Brut Nature, con contenido en azúcares inferior a 3 gramos/litro**

5.1.1.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o similares)

5.1.1.2 Otros

#### **5.1.2 Brut, con contenido en azúcares inferior a 15 g/l**

5.1.2.1 Con indicación geográfica (DOP, IGP o similares)

5.1.1.2 Otros

#### **5.1.3. Secos (con contenido en azúcares inferior a 32 g/l)**

5.1.3.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o similares)

5.1.3.2. Otros

#### **5.1.4. Con contenido en azúcares superior a 32 g/l**

5.1.4.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o similares)

5.1.4.2 Otros

### **5.2 Método granvás o cuve close**

Se incluyen los mismos subgrupos que en el método tradicional con un criterio análogo de numeración

### **5.3. Otros métodos**

Se incluyen los mismos subgrupos que en el método tradicional con un criterio análogo de numeración.

## **CATEGORÍA 6 VINOS GENEROSOS. VINOS DE LICOR**

### **6.1. Con crianza biológica, oxidativa.**

6.1.1. Vinos generosos de crianza bajo velo de flor (finos, manzanillas, pálidos...)

6.1.2. Vinos generosos de crianza oxidativa (amontillado, palo cortado, oloroso)

6.1.3. Otros vinos generosos de licor (*pale creams, mediums, creams, naranja...*)

### **6.2. Vinos dulces naturales.**

6.2.1. Añadas 2022 o 2023

6.2.2. Añadas anteriores

Financia:



Patrocina: 5



### **6.3. Vinos dulces naturales elaborados con uvas pasificadas.**

6.3.1 Añadas 2022 o 2023

6.3.2 Añadas anteriores

### **6.4. Otros vinos de licor.**

6.4.1 Por ejemplo, rancios, fondillón, etc.

### **6.5. Vinificaciones especiales con crianza tradicional, por ejemplo, Setúbal, Madeira y Oporto.**

*\*La graduación alcohólica adquirida mínima será del de 15% vol. y como máximo de 22% vol. En los vinos generosos secos la graduación alcohólica total no será inferior a 15% vol. En los vinos generosos de licor y en los vinos de licor la graduación alcohólica total, suma de la adquirida más la potencial, no será inferior a 17'5%.*

*\*La denominación Vino Dulce Natural corresponde a ciertos vinos de licor con denominación de origen protegida de variedades determinadas, procedentes de mostos con riqueza natural mínima de 212 g/l de azúcares. • Para facilitar la ubicación (de menos a más) de los vinos dulces se recomienda que las bodegas participantes indiquen la cantidad de gramos de azúcares por litro de las muestras enviadas.*

## **CATEGORÍA7. 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.** 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.

## **CATEGORÍA8.VINOS AROMATIZADOS.VERMUTS**

**8.1.** Vermuts Blancos

**8.2.** Vermuts Negros o Rojos

**8.3.** Vermuts Reserva

**8.4.** Otros Vermuts

- *En los vinos aromatizados las bodegas participantes deben indicar la cantidad de gramos de azúcares por litro de las muestras enviadas.*

Financia:



**IMDE<sup>3</sup>C**  
Instituto Municipal de Desarrollo  
Económico y Empleo de Córdoba

Patrocina: 6



## **CATEGORÍA 9. VINOS CASHER O KOSHER**

**9.1.** Se incluirán en esta categoría todos los vinos descritos en los apartados anteriores que cumplan la normativa CASHER o KOSHER, es decir, vinos indicados para el consumo de los practicantes de la religión judía que siguen una serie de normas establecidas en el Cashrut de la Torá.

### **8º LA CATA CONCURSO**

El concurso se realizará por el sistema denominado *a la ciega*. Las botellas, desprovistas de corcho y cápsula, se presentarán a los catadores cubiertas de un embalaje que garantice su anonimato y se identificarán mediante el número y letras que se asigne a cada muestra.

Los vinos se servirán en presencia de los catadores a temperatura idónea de cata.

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

La dirección 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.

El fallo del jurado es inapelable.

A cada muestra catada se le asignará una puntuación que represente la mediana de las puntuaciones que le haya otorgado cada uno de los miembros del jurado.

En caso de producirse empate con la utilización de la mediana, se resolverá aplicando la media aritmética de las puntuaciones dadas por los catadores a cada muestra.

### **9º ATRIBUCIÓN DE PREMIOS**

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 de puntuaciones, inclusivos:

<b>DISTINCIÓN</b>	<b>PUNTOS</b>
Gran Mezquita de Oro	96-100
Mezquita de Oro	89-95
Mezquita de Plata	84-88
Mezquita de Bronce	79-83

**A cada uno de los vinos que haya obtenido la puntuación suficiente se le otorgará el premio que le corresponda según el cuadro de puntuaciones arriba indicado. No se fija porcentaje de premios porque no parece lógico, ni ético, eliminar vinos premiados con igual puntuación.**

Financia:



**IMDE<sup>3</sup>C**  
Instituto Municipal de Desarrollo  
Económico y Empleo de Córdoba

Patrocina: 7



Cada distinción irá acompañada de un diploma, expedido por la Academia del Vino de Córdoba, como comprobante de la misma. Consignará la identificación de la muestra de vino, el premio obtenido y el nombre de la bodega elaboradora.

Previa solicitud, la bodega galardonada podrá adquirir los sellos correspondientes al número de botellas de la partida.

La bodega galardonada con alguno de los premios sólo podrá hacer referencia al mismo en el etiquetado de las botellas que constituyan la partida presentada al concurso.

La organización del concurso establecerá los mecanismos que estime pertinentes para el cumplimiento de lo establecido en el apartado anterior.

## 10º PREMIOS ESPECIALES

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

- a) Premio **AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA** que se otorgará al vino que, de entre todos los que concursen, consiga la mejor puntuación.
- b) Premio **DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA** que otorga esta Institución al vino con Indicación Geográfica Protegida que obtenga la mejor puntuación.
- c) Premio **ELIO BERHANYER** que se otorgará a la botella mejor vestida (conjunto de cápsula, etiqueta y envase) elegida por un jurado seleccionado para tal fin.
- d) Premio **MEZQUITA 2024** al mejor diseño de envase y etiqueta de Vermut
- e) Premio **AULA DEL VINO DE CÓRDOBA** que se otorgará al **vermut** que, de entre todos los que concursen, consiga la mejor puntuación.
- f) Premio **ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE CÓRDOBA**, al vino blanco joven (2022 o 2023) que obtenga la máxima puntuación.

En ningún caso podrá recaer más de uno de estos galardones en un mismo vino, exceptuando el premio Elio Berhanyer a la botella mejor vestida y al diseño de vermut. En caso de empate el Jurado decidirá el premio que se otorgará a cada vino.

## 11º PARTICIPACIÓN

La participación en el 30 Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita 2024 conlleva la aceptación de las normas antes descritas. La Organización se reserva el derecho de modificar la fecha de entrega de premios y el lugar por motivos ajenos a la misma, así como la modificación de algunos de los Premios Especiales

Financia:



Patrocina: 8

