



1^º CONCURSO

“OS ESPÍRITOS DO VIÑO”

A diversificación do sector en Galicia é unha realidade e desde FEVINO queremos contribuír a pór en valor os novos produtos e potenciar as excelencias das nosas bebidas espirituosas, escumosos, augardentes e viños rosados.

Para promovelos, convocamos por primeira vez o certame **Os espíritos do viño** dentro do noso Salón Profesional a celebrar os vindeiros 4 e 5 de xuño en Ferrol (A Coruña). Haberá premios nestas catro categorías:

1 – **O último alento:** Augardentes e licores tradicionais de Galicia

Os bagazos que antes foron viño atrapan do bullo un carácter irrepitible.

Poderán participar: augardentes de bagazo, augardentes de bagazo envellecidas, augardentes de herbas, licores de herbas e o licor café elaborados en industrias inscritas nos rexistros de elaboradores-avasadores do Consello Regulador das Indicacións Xeográficas das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia.

2 – **A Maxia:** Escumosos galegos

Burbullas que amplifican sabores e aromas, cargadas de atlanticidade.

Poderán participar os elaborados por unha segunda fermentación en botella.

3 – **A alma:** Rosados

Dicimos de un rosado que é coma un branco con alma de tinto. A D.O. Ribeira Sacra é a primeira en calificar esta tipoloxía de viños.

Consideramos dúas subcategorías: D.O. Ribeira Sacra e outras zonas galegas produtoras.

4 – **A esencia:** Vermús

Esencias coa base dos nosos viños e que cada adega dota das súas pinceladas aromáticas.

Consideramos dúas subcategorías: brancos e vermellos ou escuros.

A - CONDICIÓN DE PRESENTACIÓN

Todas as mostras que se presenten a concurso corresponderán a marcas que se estén comercializando e deberán estar etiquetadas segundo a normativa vixente.

Se presentarán mostras nos envases orixinais sen abrir

Deberán enviarse dúas botellas de cada mostra agás de augardentes e licores tradicionais de Galicia, que será só unha, adxuntando a folla de inscrición. A data límite de envío é o 31 de maio de 2019 e o enderezo de envío é o seguinte:

Reyes y Yáñez, carretera de Joane número 21, baixo. C.P.: 15405. Ferrol (A Coruña)

B - GALARDÓNS

Haberá un trofeo por cada categoría outorgados polo xurado profesional e un premio especial outorgado polo público do Salón.

O número de galardóns será proporcional ao número de mostras. Haberá ata un máximo de tres galardóns por categoría.

É necesario un mínimo de cinco participantes en cada categoría para que o premio non quede declarado nulo.

Os produtos ganadores poderán expoñer e representar na súa embalaxe comercial nas condicións de contrato licencia emitido casa edición e asinado polo embotellador.

C - XURADO E PANEL DE CATADORES PROFESIONAIS

- **DIRECTORA TÉCNICA:**



Mercedes González (Sumiller):

Xerente da Asesoría Gastronómica MEmbajadora (formación e comunicación), Embaixadora española de Champagne, formadora homologada de Cava e Jerez, presidenta Vitislucus - Expertos en Análisis Sensorial e Enoturismo.

- **SECRETARIO:** Un funcionario da Subdirección Xeral de Industrias e Calidade Agroalimentaria.

- **5 TÉCNICOS:** 1 por D.O.: Monterrei, Rias Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras.

- **6 EXPERTOS EN ANÁLISIS SENSORIAL:**



Mar Vilanova:

Investigadora en Viticultura e Enoloxía no CSIC



Sandra Cortés:

Doctora en Química e enóloga. Formadora do panel de cata Oruxo de Galicia



Cristina Mantilla:

Enóloga Import-Export



Pablo Estévez:

Enólogo. Vicepresidente Asociación Galega de Enólogos



Sergio Yañez:

Sumiller Wine Ambassador Hijos de Rivera



Carmen Fernandez:

Xornalista, Consultora A Catro Mans, Directiva da Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino.

O PÚBLICO OPINA

O público tamén emitirá o seu voto no concurso *Os espíritos do viño*. Os asistentes ao salón recibirán unhas fichas de valoración cunha pequena guía de cata para que plasmen a súa opinión sobre as diferentes variedades.

D - ESPECIFICACIÓNS

A inscrición é de balde, non se cobra por mostra presentada.

Se enviarán dúas botellas de cada, unha no caso das augardentes e licores.

Os envases serán os orixinais e estarán sen abrir.

Temperatura de cata: Temperatura normalizada definida polo comité técnico +/- 2° C.

Lugar de cata: estancia tranquila, ventilada, luminosa, sen perfumes nin olores parásitos.

Preparación das mostras en zona anexa non visible polos catadores.

Disposición do concurso: marcar as mostras con códigos que só estarán á disposición do secretario e da directora técnica, preparación das mostras de forma confidencial, presentación aos catadores a botella tapada.

Cada membro do xurado disporá dos elementos de cata para anotación e degustación, ficha e copas.

E - EVALUACIÓN E CLASIFICACIÓN

Cada membro do xurado, de xeito autónomo e independente, anotará as súas puntuacións na ficha de cata (clasificadas por familias con anterioridade). Outorgarán unha nota global en función da percepción visual, olfativa, gustativa e táctil.

As fichas serán entregadas pola directora técnica ao secretario para proceder ao cálculo do promedio aritmético. Se é preciso, pódese solicitar unha nova degustación con axuda de nova botella se hai que descartar anomalías detectadas.

F - DATAS

A data límite de envío de mostras é o 31 de maio.

A data de celebración da cata do xurado é o 3 de xuño ás 10:00 horas.

O público catará e votará durante o transcurso do Salón, o 4 e 5 de xuño.

A entrega de premios será o 5 de xuño na cerimonia de clausura do Salón ás 19:00 horas en Afundación (plaza Constitución, Ferrol).

G - OBLIGACIÓNS

Os concursantes aceptan o presente regulamento e as decisións do xurado.

Deben respectarse as boas prácticas profesionais.

Facer chegar as mostras xunto ao boletín de inscrición facilitado coas presentes bases.

Acepta ser mencionado por FEVINO para a difusión dos resultados do concurso.