

**BASES  
XXIV Edición PREMIOS ENVERO  
DE VINOS CON D.O RIBERA DEL DUERO**

**A.- EL CONCURSO**

1. La Organización del Concurso correrá a cargo del Ilmo. Ayuntamiento de Aranda de Duero.
2. El Concurso se celebrará el día 20 de mayo de 2023 a las 11:30 horas en el Recinto Ferial de Aranda de Duero o, en caso de fuerza mayor, en el lugar que se designe con la antelación suficiente para comunicar a los participantes.
3. Podrán participar todos los productores, criadores y embotelladores de vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribera del Duero.
4. Todas las muestras presentadas deberán estar debidamente vestidas presentando siempre la contra etiqueta del Consejo, debiendo estar reglamentariamente vestidas en la fecha de recepción de las botellas.
5. No hay límite en cuanto al número de marcas o categorías de vino presentados por productor. Los vinos que se presenten tendrán que responder a marcas que se comercialicen y que estén debidamente vestidas.
6. La Organización nombrará un Director Técnico del certamen.
7. Se establecen las siguientes categorías:
  - A. Vinos rosados/claretos sin envejecimiento ni fermentación en barrica. Añada 2022
  - B. Vinos rosados/claretos que tienen algún tipo de envejecimiento, en madera, bien sea por haber fermentado en barricas o por haber llevado a cabo un proceso de crianza posterior. Cualquier cosecha
  - C. Vinos tintos jóvenes. Añada 2022
  - D. Vinos tintos jóvenes roble (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses). Añadas 2020, 2021 y 2022
  - E. Vinos tintos crianza, añadas 2018, 2019 y 2020
  - F. Vinos tintos reserva y gran reserva. Cualquier añada.
  - G. Vinos tintos especiales, de edad superior a dos años, con

envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses. Deberán llevar contra-etiqueta de cosecha. Cualquier añada.

H. Vinos blancos sin envejecimiento ni fermentación en barrica. Añada 2022

I. Vinos blancos que tienen algún tipo de envejecimiento en madera, bien sea por haber fermentado en barricas o por haber llevado a cabo un proceso de crianza posterior. Cualquier cosecha

No podrán presentarse vinos que hayan sido galardonados en las últimas 4 ediciones de los Premios Envero.

**8.** Las bodegas interesadas en participar en el Concurso deberán completar la ficha de inscripción en la página web del Ayuntamiento de Aranda de Duero y remitir las muestras a la Concejalía de Promoción, Turismo e Innovación (Plaza del Trigo, 10,2º, 09400 Aranda de Duero, Burgos) en los días y horario establecido al efecto. La Organización facilitará la recogida de las muestras en bodega si se solicita previamente en la inscripción.

**9.** El plazo de recepción de solicitudes finalizará a las 14:00 h. del 10 de mayo de 2023. En la solicitud de participación se indicará a qué categoría se corresponde cada una de las muestras presentadas.

**10.** La fecha de recepción de las muestras finalizará a las 14:00 h. del 15 de mayo de 2023 y, por cada muestra participante, deberán entregarse seis botellas que serán debidamente almacenadas para su idónea conservación.

**11.** La inscripción será gratuita.

**12.** La inscripción de menos de diez muestras en una categoría de vino dará lugar a la supresión del Concurso en dicha categoría, si bien se podrá realizar una mención especial si el jurado lo considerase oportuno. Para las categorías de rosado y blanco, dado que se han diferenciado con o sin envejecimiento, si no se llegase al mínimo de muestras de 10 por categoría, la Organización podrá unificar nuevamente en una única categoría las muestras presentadas

**13.** Se concederá un premio ENVERO por categoría al que se le entregará el correspondiente trofeo o placa.

**14.** Queda garantizado el anonimato de cada una de las muestras presentadas por la modalidad de Cata Ciega. Una vez finalizado el concurso, y solo si las bodegas participantes hubieran dado su consentimiento, la Organización podrá difundir entre los catadores que se interesen la referencia de los vinos que hayan catado.

**15.** La Organización conformará un jurado mixto y multitudinario que estará integrado por los catadores y presidentes de mesa que previamente se hayan inscrito en la hoja de inscripción inserta en la web <http://premiosenvero.arandadeduero.es/> y cuyo número no sobrepasará los 1.040 miembros.

**16.** Los catadores estarán distribuidos en un máximo de 104 mesas de cata, cada una de las cuales estará conformada por 10 catadores. Cada 20 catadores habrá un presidente encargado de velar por el correcto desarrollo del proceso de las dos mesas a las que haya sido asignado.

**17.** El proceso de celebración del Concurso se desarrollará conforme al siguiente plan:

- Proceso de embolsado de las botellas y asignación de códigos para el anonimato de las muestras que será verificado ante notario o fedatario público.
- Recepción y registro de los catadores convocados como presidentes de mesa.
- Reunión explicativa con los presidentes de mesa.
- Recepción, registro y colocación en mesas de los catadores.

**18.** Acto de la cata: Cada mesa catará y valorará un máximo de 12 muestras de vino, pudiendo ser de dos o más categorías diferentes. Cada muestra de vino será catada, al menos, por 20 catadores, al objeto de lo cual las mesas de cata estarán organizadas en 26 comités de cata de 40 catadores. Cada catador dispondrá de fichas de cata para las puntuaciones y evaluaciones. La cata será ciega.

**19.** La Organización se reserva la posibilidad de iniciar la cata con un vino “tachuela” o putting in mouth (puesta en boca) fuera de concurso.

**20.** Cada ficha de cata costará de: comité de cata, localizador, código QR y número de referencia de muestras donde se valorará: la fase visual de 1 a 15 puntos; la fase olfativa, de 1 a 30 puntos, la fase gustativa, de 1 a 40 puntos y la

armonía, de 1 a 15 puntos. La puntuación obtenida de cada referencia será el resultado del sumatorio de las cuatro fases, siendo el mínimo 4 y el máximo 100. Cada ficha irá firmada por el catador.

**21.** La Organización recogerá las fichas de cata con las puntuaciones 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 o fedatario público habilitado de las muestras que obtengan mayor puntuación y resulten premiadas.

**22.** En caso de presentarse un menor número de catadores la Organización podrá hacer una nueva distribución en función a las muestras presentadas.

**23.** La Organización se reserva el derecho de retirar del concurso las muestras de vinos que no concuerden con las especificadas en la hoja de inscripción o que incurran en alguna irregularidad.

**24.** La presencia del notario o fedatario público dará fe de la correcta aplicación de las bases de este concurso.

**25.** El fallo del jurado será inapelable y la entrega de premios se realizará en acto público en la fecha que estipule el Ilmo. Ayuntamiento de Aranda de Duero, una vez verificadas ante notario o fedatario público las puntuaciones obtenidas.

## **B.- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN DE LOS CATADORES**

**26.** Todos los catadores de los Premios Envero (salvo los que actúen como presidentes de mesa) deberán presentarse en la recepción del Recinto Ferial (o en el lugar establecido previamente por la Organización) entre las 10:00 y 10:30 h. del 20 de mayo de 2023.

**27.** La Organización se reserva el derecho de cubrir con personal de reserva los puestos de aquellos catadores que no se hubieran presentado en el lugar y horario establecido.

**28.** Cada catador ocupará el puesto de cata que le haya sido asignado previamente. Asimismo, para garantizar la agilidad del proceso de colocación de mesas los catadores deberán ocupar su lugar con anterioridad al inicio del Concurso. En ningún caso el catador podrá incorporarse a la cata una vez iniciada

ésta.

**29.** Durante el proceso de cata deberán seguirse en todo momento las instrucciones del Director de cata, así como las recomendaciones del presidente de mesa.

**30.** En caso de que un catador observase una anomalía en un vino se lo hará constar al presidente de mesa que informará al Director del certamen de la deficiencia y si éste lo considerara oportuno se sustituirá por una nueva botella. Si el defecto persistiera, el Director de cata y ante notario o fedatario público podrá descalificar la muestra manifestando en acta y por escrito el motivo.

**31.** Cada catador cumplimentará la ficha de cata correspondiente a las referencias que ha catado y la entregará a su correspondiente presidente de mesa.

**32.** Las fichas rotas, deterioradas o ilegibles podrán ser retiradas de la calificación previa notificación del coordinador al notario o fedatario público.

**33.** El almacén del concurso está reservado exclusivamente al personal de la Organización, motivo por el que no estará permitido bajo ningún concepto el acceso al mismo por parte de los catadores/as.

**34.** El concurso finalizará con el anuncio de los vinos ganadores conforme al fallo del jurado y en presencia de los fedatarios públicos y el Director de la Cata.

**35.** Los Premios Envero se plantean como un evento eno-cultural, pero al mismo tiempo riguroso, por lo que se exigirá de los participantes se atengan a las condiciones de participación y colaboración con la Organización en el correcto desarrollo del mismo.

### **C.- FUNCIONES DEL DIRECTOR TÉCNICO DE CATA**

**36.** Velar por el cumplimiento de las Bases del Concurso, revisar las muestras inscritas y entregadas, explicar a los presidentes de mesa su labor, dilucidar las irregularidades observadas durante la cata de vinos, atender posibles reclamaciones y velar, en definitiva, por el buen orden del certamen.

**37.** Levantar acta si se produce alguna anomalía durante la preparación, embolsado y cata de los vinos presentados para su traslado a la Organización y correspondiente notificación al notario o fedatario público si repercute en el

resultado final del Concurso.

#### **D.- FUNCIONES DEL COORDINADOR TÉCNICO DE LA ORGANIZACIÓN.**

**38.** Coordinar las distintas labores preparatorias para la celebración del Concurso: inscripciones, recogida de muestras, selección de presidentes..., constatando que se cumplen adecuadamente los criterios y fechas establecidos.

**39.** Coordinar los trabajos de todas las personas implicadas en la actividad, especialmente durante la cata: regidor, presentador, seguridad, camareros, voluntarios, medios de comunicación etc.

**40.** Informar al Director Técnico de la Cata de cualquier duda o irregularidad que se produzca durante el proceso para su subsanación o denuncia.

**41.** Servir de nexo de comunicación entre el Ayuntamiento de Aranda de Duero, como entidad organizadora, y las personas, entidades y empresas que, de una u otra manera, intervienen en la actividad.

#### **D.- FUNCIONES DE LOS PRESIDENTES DE MESA**

**42.** La función principal del presidente de mesa es la de velar por el correcto funcionamiento del concurso en la mesa que le haya sido asignada, por lo que deberá hacer constar por escrito al Director de cata cualquier irregularidad observada.

**43.** Los catadores/as designados/as como presidentes de mesa deberán presentarse en el Recinto Ferial de Aranda de Duero a las 9:30 h. del 28 de mayo y dirigirse a la recepción habilitada para la acreditación de presidentes, donde recibirán indicaciones oportunas para desarrollar adecuadamente su función.

#### **E.- OTROS GALARDONES.**

**44.** La Organización de los Premios ENVERO se reserva el derecho de entregar uno o varios galardones de honor. Categoría especial que podrá recaer en una persona física o jurídica que se haya caracterizado por el trabajo, la dedicación o la promoción de los vinos o del enoturismo en la Ribera de Duero a lo largo de toda su vida. El procedimiento de la elección de estas menciones especiales

correrá a cargo de la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Aranda de Duero.

**45.** La Organización del certamen podrá también nombrar uno o más patronos de los premios Envero, cuyo objeto será el de ser embajador/es de los premios y benefactores de los vinos galardonados.