

## II CONCURS TAST DE VINS PER A AFICIONATS

Dins del programa "RAÏM I CULTURA 2019" III VEREMA DE LA VINYA D'EN SABATER, l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet amb el patrocini d'Aura Seguros, organitza el 2on Concurs de tast per a aficionats que es regirà per les següents bases:

**PRIMERA.** Les presents bases tenen per objecte establir les normes que regiran el II CONCURS DE TAST DE VINS SANTA COLOMA 2019, destinat a persones majors d'edat.

**SEGONA.** Podrà participar qualsevol persona que ho desitgi excepte tècnics acreditats del sector vitivinícola com a enòlegs, tastadors oficials, *sommeliers*...ja que el concurs té la intenció de dirigir-se al públic no professional però entusiastes i curiosos del món del vi. L'organització es reserva el dret a classificar a la persona com a amateur o no, i per tant restringir la seva participació en el concurs fins i tot després d'haver realitzat la inscripció.

**TERCERA.** La inscripció serà totalment gratuïta. Es limita el nombre de participants al concurs de 20 pax. majors d'edat.

**QUARTA.** Les inscripcions es realitzaran a l'email [raimcultura2019@gramenet.cat](mailto:raimcultura2019@gramenet.cat) i també abans de la realització de l'esdeveniment en el cas de quedar places disponibles, duent-se a terme per rigorós ordre d'arribada.

El període d'inscripció comença el dia 30 d'octubre i finalitza el dia 25 de novembre.

**CINQUENA.** El jurat d'aquestes proves estarà format pels *sommeliers* Paco Cordero i Cinta Moreso a més d'un representant d'Aura Seguros i un altre de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.

**SISENA.** Els participants disposaran d'una taula amb la seva corresponent copa de tast, pa i aigua.

**SETENA.** Les mostres no es podran catar fins que el director del concurs ho autoritzi.

**VUITENA.** Les proves tindran la durada que determini el jurat. Una vegada passat aquest temps el concursant no podrà tocar les copes.

**NOVENA.** Aquest concurs es realitzarà en una única fase classificatòria que es desenvoluparà de la següent forma:

- 1.- Els vins a catar seran de diversos cellers i DO.
- 2.-Els vins es presentaran als concursants en copes servides pel personal de l'esdeveniment.

**DESENA.** En cas d'empat el jurat podrà realitzar proves alternatives sobre la matèria per a desfer l'empat.

**ONZENA.** Amb la finalitat de preservar l'anonimat dels i les participants, s'identificaran mitjançant un número que serà adjudicat per l'organització, que vetllarà per la total transparència del concurs.

**DOTZENA.** Els participants no podran parlar entre ells. No respectar-ho serà motiu de desqualificació.

**TRETZENA.** Els concursants hauran de presentar els resultats emplenant les fitxes que se'ls facilitarà i una vegada lliurada no s'admetran reclamacions sobre errors i oblitats.

**CATORZENA.** Als concursants no els serà permès l'ús de telèfon mòbil, agenda o qualsevol element electrònic que permeti la connexió a internet, així com l'ús de llibres o catàlegs.

**QUINZENA.** La direcció del concurs vetllarà pel correcte desenvolupament de les proves. Una vegada analitzades la totalitat de les respostes, s'obtindrà la classificació global dels concursants, com a resultat de sumar les puntuacions parcials.

**SETZENA.** Les decisions del jurat són inapel·lables tret que s'acreditin irregularitats en el desenvolupament del concurs d'acord amb aquestes bases i la inscripció en el present.

**DISSETENA.** La informació que se sol·licitarà de cadascun dels vins es realitzarà a través de les següents proves:

#### **CRITERIS DE PUNTUACIÓ:**

##### **BLOC 1**

- País. 1 punt
- Zona d'origen (atenent comunitat autònoma) 1puntos
- DO DOP AOC VT o qualsevol altra apel·lació 2 punts
- Varietat o varietats 3 punts
- Anyada 3 punts

En aquest bloc puntuació màxima 10 punts.

##### **BLOC 2**

- Tast organolèptic del producte, atesos els criteris de tast professional
- Vista: Color, rivet, llàgrima, limpidesa i lluentor.
- Olfacte: intensitat, complexitat, i registres aromàtics.
- Gustatiu: entrada en boca, pas en boca, final de boca, retronasal, aromes en retronasal, estructura i textura.

En aquest segon bloc puntuació màxima 10 punts, amb els criteris professionals del jurat.

El concurs es distribuirà entre semifinal i final.

En la semifinal participaran un màxim de 20 concursants, prèviament inscrits, dels quals tres passaran a la final.

Les tres majors puntuacions passaran a la final

El temps de tast en la semifinal serà de 60 minuts

El temps de tast en la final serà de 30 minuts

En la semifinal es cataran 4 vins

En la final es cataran 3 vins

Els vins es presentaran als tastadors en copes oficials amb el segell de Santa Coloma Gastronòmica.

Les copes amb cada mostra de vi aniran identificades amb un número en la base

Els vins seran servits d'una sola vegada, fora de la vista dels participants, i el seu servei serà realitzat per membres de l'organització i supervisat pel jurat.

Els vins no seran decantats en cap cas

Els concursants hauran de presentar els resultats emplenant la fitxa que se'ls facilitarà i una vegada lliurades no s'admetran reclamacions sobre errors i/o oblitats.

Als concursants no els estarà permès en cap concepte durant el desenvolupament de la prova l'ús de telèfons mòbils, tauletes ni cap altre dispositiu electrònic per a realitzar consultes o contactar amb l'exterior. Tampoc estarà permès l'ús i/o consulta de cap llibre o catàleg. Si algun membre de l'organització detectés alguna d'aquestes infraccions, serà motiu de desqualificació immediata.

No estarà permès abandonar la sala en cap concepte durant el transcurs de la prova. En cas que algun dels membres abandoni el recinte, el qüestionari haurà de ser lliurat al jurat i l'equip donarà per finalitzada la seva participació.

**DIVUITENA.** Els premis que es lliuraran als 3 tastadors més destacats seran els següents:

- Primer premi: 150 GRAMES
- Segon premi: 100 GRAMES
- Tercer premi: 50 GRAMES

Els premis són gentilesa d'AURA SEGUROS, patrocinador del concurs.

**DINOVENA.** La participació al concurs suposarà l'acceptació integral de les bases.

**VINTENA.** Per al no previst en les presents bases, s'estarà al que s'acordi per unanimitat dels membres del jurat.