



XVI CONCURS DE VINS DE BENISSA (ANYADA 2015)

BASES DEL CONCURS:

PRIMERA.- Podran participar tots aquells, majors d'edat, que siguen ELABORADORS de vi mitjançant tècniques artesanals.

SEGONA.- El raïm ha de ser collit al terme municipal de Benissa.

El vi serà negre i/o blanc de la collita de 2015. No s'admetran vins rosats.

Elaborat amb varietats autòctones. **El negre** amb Garnatxa tinta (Giró), Garnatxa Tintorera, Bobal, Tempranillo, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, i **el blanc** amb Moscatell, Monastrell blanc, Malvasia i Merseguera. La fermentació ha d'estar acabada amb absència de gas carbònic.

El vi deu ser elaborat pel propi colliter. No s'admetran vins comprats. No s'admetran vins on en la seua elaboració haja participat un enòleg o professional.

Si el Jurat detecta que el vi està elaborat per professionals serà motiu d'exclusió del concurs.

TERCERA.- Els participants deuran embotellar el vi en 3 botelles que prèviament hauran d'arreglar en CREAMA (C/Escoto, 72) de 9,00 a 14,00 h.

Cada botella portarà una etiqueta idèntica, on figurarà el seu nom i cognoms, DNI i domicili. Sols s'acceptarà un vi per DNI. (Si porten blanc i negre un de cada per DNI).

A més i a efectes de comprovació s'indicarà també a l'etiqueta la partida o partides on s'ha collit el raïm del què s'ha elaborat el vi, les varietats de raïm i la ubicació del cup on s'ha produït (que també estarà dins del terme municipal de Benissa).

La presentació de botelles i taps diferents a les arreglades en Crema serà motiu d'exclusió.

QUARTA.- Primer es tastaràn els vins blancs, obtenint premi el vi amb millor puntuació.

QUINTA.- Posteriorment es realitzarà una preselecció de tots els vins presentats i passaran a la "cata" un màxim de 50 vins.

La "cata" s'efectuarà per un Comitè de "Catadors" compost per un mínim de cinc persones, preferentment escollides de l'hostaleria, viticultors, sumillers, catadors, enòlegs o especialistes en vins, i l'Alcalde i/o Regidor Delegat. També podrà ser membre del Jurat el guanyador de l'edició de l'any passat. (Si és membre no podrà concursar en la present edició).

El Jurat puntuarà individualment, d'1 a 10 cadascun dels vins, i conjuntament farà la selecció, escollint entre tots els vins presentats els cinc millors, que passaran a la "cata" final, obtenint premi els tres vins amb millor puntuació.

Els vins guanyadors hauran d'haver superat totes les fases de "cata", visual, olfativa i gustativa.



SEXTA.- Per a participar al concurs es formalitzarà la inscripció per escrit a CREAMA fins el **dijous dia 3 de març a les 14:00 hores**. A l'escrit figuraran les dades del sol·licitant i el compromís de complir i acceptar les Bases del Concurs.

SÈPTIMA.- Les botelles es presentaran a CREAMA en el moment de presentar la sol·licitud d'inscripció i en botella standard perfectament tapada amb suro. No s'admetrà cap botella que no complisca el que diu la base tercera.

OCTAVA.- La "cata" tindrà lloc el diumenge 6 de març a les 11:00 hores a la Sala de "Cates" en el Taller d'Ivars dins dels actes de la Mostra Gastronòmica Benissa.

NOVENA.- Premis: VI NEGRE: Primer premi: Trofeu i 150 €
Segon premi: Trofeu i 100 €
Tercer premi: Trofeu i 50 €
VI BLANC: Primer premi: Trofeu i 100 €

DESENA.- És obligatòria la presència de tots els concursants durant la "cata" i l'entrega dels premis. Qui no estiga present quedarà eliminat.

ONZENA.- Per a més informació, qualsevol interessat, pot contactar amb l'Agència de Desenvolupament Local AFIC-CREAMA, tel. 965732100.