



Madrid, abril de 2013

Querido productor y amigo:

Quiero presentarte personalmente junto a Pascual Herrera, un Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos que no es nuevo para ti.

Se trata de CINVE 2013, ya en su 9ª edición y que este año se celebrará del 25 al 27 de junio, en Valladolid, gran ciudad consumidora de vinos y cuya situación es envidiable.

Será no obstante el Concurso de siempre, el que ha merecido vuestra confianza por su especificidad y personalidad unido a su interés comercial.

- **Jurado de primer nivel**
- **Inclusión en el mismo de catadores comerciales, importadores, sumilleres, periodistas, compradores en general de vinos y espirituosos.**
- **Cada una de las comisiones estará presidida por un gran técnico de diversos países de probado prestigio.**
- **Participación de vinos y espirituosos del mundo entero.**
- **Gran comunicación de sus premios.**

Todo eso nos hace pensar que será de vuestro interés estar en el mismo, para lo que os incluimos los detalles, información y documentación necesaria.

Para cualquier duda podéis dirigiros a: Equipo TEAM (teléfono 91 550 15 50)

Toda la información para la inscripción en el concurso está en:

www.cinve.es .

Pascual y yo estaremos igualmente a vuestra disposición.

Gracias por vuestra confianza.

Un saludo

M^a Isabel Mijares y García-Pelayo

Pascual Herrera García

Directores Técnicos de CINVE 2013



CATEGORÍAS MUESTRAS

Categoría I					
VINOS BLANCOS DE VARIDADES NO AROMÁTICAS					
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20º C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20º C.)		Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20º C.)	
SUBGRUPO		SUBGRUPO		SUBGRUPO	
101	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	105	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	107	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 g/l de azúcares reductores
102	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	106	Vinos que contengan más de 4 g/l de azúcares reductores	108	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
103	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores			109	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
104	Vinos que contengan más de 45 g/l de azúcares reductores			110	Vinos espumosos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores
Categoría II					
VINOS ROSADOS DE VARIDADES NO AROMÁTICAS					
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20º C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20º C.)		Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20º C.)	
SUBGRUPO		SUBGRUPO		SUBGRUPO	
211	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	215	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	217	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 g/l de azúcares reductores
212	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	216	Vinos que contengan más de 4 g/l de azúcares reductores	218	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
213	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores			219	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
214	Vinos que contengan más de 45 g/l de azúcares reductores			220	Vinos espumosos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores
				221	Subgrupo de vinos sin tener en cuenta la cantidad de azúcares y presión de CO2
Categoría III					
VINOS TINTOS DE VARIDADES NO AROMÁTICAS					
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20º C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20º C.)		Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20º C.)	
SUBGRUPO		SUBGRUPO		SUBGRUPO	
321	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	323	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	325	Vinos gasificados sin tener en cuenta la cantidad de azúcares y presión de CO2
322	Vinos que contengan más de 4,1 g/l de azúcares reductores	324	Vinos que contengan más de 4,1 g/l de azúcares reductores		
Categoría IV					
VINOS DE VARIDADES AROMÁTICAS					
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20º C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20º C.)		Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20º C.)	
SUBGRUPO		SUBGRUPO		SUBGRUPO	
426	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	430	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	432	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 g/l de azúcares reductores
427	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	431	Vinos que contengan más de 4 g/l de azúcares reductores	433	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
428	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores			434	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
429	Vinos que contengan más de 45 g/l de azúcares reductores			435	Vinos espumosos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores
Categoría V					
VINOS BAJO VELO (Ejemplos: Jerez Fino, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Secos de Málaga, Tokaji szamarodni, Château-Chalon, etc..)					
SUBGRUPO		SUBGRUPO		SUBGRUPO	
536	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 15% vol.)	538	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 15% vol.)	540	Vinos que contengan más de 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 15% vol.)
537	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)	539	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)	541	Vinos que contengan más de 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)
Categoría VI					
VINOS DE LICOR					
Grupo A - Variedades no aromaticas (Ej: Porto, Marsala, Pedro Ximenez, dulces de Málaga, Madeira, Mistelas, Tokaji aszu, etc..)				Grupo B - Variedades aromaticas (Ej: Moscatos, Moscatel)	
SUBGRUPO				SUBGRUPO	
642	Vinos que contengan como máximo 6 g/l de azúcares reductores			649	
643	Vinos que contengan de 6,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 18% vol.)				
644	Vinos que contengan de 6,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores Riqueza alcohólica superior a 18% vol.				
Categoría VII					
VINOS AROMATIZADOS					
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20º C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20º C.)		SUBGRUPO	
SUBGRUPO		SUBGRUPO		860	Aguardiente
750	Vinos que contengan hasta 50 g/l de azúcares reductores	753	Vinos que contengan hasta 50 g/l de azúcares reductores	856	Pisco y Singani
751	Vinos que contengan de 50,1 g/l a 100 g/l de azúcares reductores	754	Vinos que contengan de 50,1 g/l a 100 g/l de azúcares reductores	861	Tequila
752	Vinos que contengan mas de 100 g/l de azúcares reductores	755	Vinos que contengan mas de 100 g/l de azúcares reductores	862	Ron, Ginebra
				863	Anís
				858	Orujo
				864	Sidras
				859	Pacharán
				900	Aceites Virgen de Oliva



Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos – CINVE'2013

Valladolid

REGLAMENTO

Artículo 1.- Ámbito

El Concurso Internacional de Vinos CINVE'2013 está abierto a la participación de todos los vinos embotellados y etiquetados, tanto de bodegas o razones sociales, nacionales como extranjeras, que cumplan las condiciones que establecen las presentes bases, para optar a la adjudicación de los Premios Concurso Internacional de Vinos CINVE'2013.

Artículo 2.- Inscripción de muestras

Cada muestra irá acompañada de la ficha de inscripción correspondiente, cumplimentada por la bodega o razón social, o persona autorizada por la misma, que contendrá los siguientes datos:

- 1) Datos de la razón social y dirección de la bodega (dirección postal, teléfono o fax, e-mail y website) y datos de la persona responsable.
- 2) Características del producto:
 - Marca
 - Año de la cosecha, si procede
 - Variedad de uva o variedades dominantes con que se ha elaborado el vino, si procede
 - Categoría propuesta (de 1 a 55)
 - Indicación de su pertenencia a Denominación de Origen u otras designaciones geográficas, si procede
 - Volumen de la partida, del lote o stock de vinos embotellados de esa misma marca y características, existentes en la bodega
 - País de origen del producto

Esta ficha, será firmada por el representante de la citada razón social o bodega, que se hace responsable de las declaraciones contenidas en la ficha y del cumplimiento de las bases del presente Concurso.

De las cuatro muestras, tres estarán a disposición del Jurado de cata y una quedará registrada y archivada en las oficinas del Concurso hasta el 15 de Abril de 2014, en que concluye el período de reclamaciones.



Artículo 3.- Clasificación.

Las muestras se clasificarán en las siguientes categorías: (Anexo A: CATEGORÍAS)

Artículo 4.- Dirección Técnica.

La dirección Técnica del Concurso se encomienda a Maria Isabel Mijares y García Pelayo y a Pascual Herrera García que tendrán las funciones de control técnico del Concurso y la designación de los miembros del Jurado de Cata.

Artículo 5.- Control de muestras.

InsocFerial, a través de las personas que designe, controlará el sistema de recepción e inscripción de la muestra prevista en el artículo 2.

Las muestras de vino presentadas deberán responder a las condiciones establecidos en la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino y estar conforme con las definiciones establecidas por la O.I.V. (Organización Internacional de la Viña y del Vino) y por la legislación de la Unión Europea, Reglamento (CE) 479/08.

Asimismo, responderán en su etiquetado, particularmente en lo que respecta al empleo de Denominaciones de Origen o nombres geográficos, a los preceptos del citado Reglamento (CE) 479/08 y legislación complementaria.

Las botellas serán presentadas con su etiquetado completo, comprobándose en el acto de inscripción la identidad de las características que figuran en la ficha con la etiqueta.

Hecha la inscripción, cada botella de la muestra será recubierta de forma que quede oculta la etiqueta y la cápsula, y será identificada con un número aleatorio, que acompañará a la muestra durante todo el proceso, incluida la cata, hasta la proclamación de premios.

Artículo 6.- Normas de cata.

InsocFerial, en colaboración con la Universidad de Valladolid, garantizará que la cata se realice con el anonimato absoluto de las muestras. Los vinos serán valorados sobre 100 puntos, utilizándose la ficha de cata aprobada por la O.I.V. y la Unión Internacional de Enólogos, cuyo formato se adjunta.

Los catadores se limitarán a señalar la puntuación otorgada en las casillas correspondientes de la ficha. El secretario del Jurado recogerá las fichas para su tratamiento informático que será realizado por el departamento correspondiente de la Universidad de Valladolid.

El programa informático establecerá la puntuación definitiva de cada muestra, por la media aritmética, corregida de desviaciones, de las puntuaciones válidas de los diferentes catadores que componen cada mesa de cata. En caso de puntuaciones divergentes el Director ordenará la repetición de la cata a otro grupo o mesa de los catadores del Jurado.



Artículo 7.- Jurado.

El Jurado de cata, designado a propuesta de la Dirección Técnica y aprobado por **InsocFerial**, estará integrado por catadores muy cualificados con notable experiencia en concursos nacionales e internacionales y cumplirá las normativas sobre jurados internacionales

La procedencia profesional de los miembros del jurado será diversa: enólogos, sumilleres, periodistas especializados miembros de la FIJEV (Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino) y comercializadores de Vino, todos ellos reconocidos en concursos internacionales. Es preciso indicar, que la mayoría de los periodistas y comercializadores que intervendrán como jurados son además enólogos o sumilleres

El Jurado se conformará en mesas de cinco componentes, con la siguiente distribución: tres jurados internacionales como mínimo y dos nacionales como máximo, la presidencia la ostentará un enólogo de reconocida experiencia. En cada mesa tres miembros serán enólogos ó sumilleres como mínimo y dos de las restantes categorías como máximo

Las reuniones de trabajo del Jurado, se celebrarán entre los días 25 a 27 de junio de 2013 y tendrán lugar en Valladolid.

Artículo 8.- Premios.

Se concederán Diplomas de Medallas de Oro y Plata a los vinos que alcancen las siguientes puntuaciones:

1. Medalla de Oro de 90 a 100 puntos
2. Medalla de Plata de 85 a 89 puntos

El número total de premios será inferior al 30% del número de muestras presentadas.

Se otorgará el **Gran Premio CINVE'2013** y Menciones de Grandes Oros mediante la realización de una segunda cata, entre los vinos que hayan conseguido la Medalla de Oro, o por decisión unánime del Jurado de cata.

Envío de Boletines de Inscripción

Sending of Registration Forms

antes del 21 de junio de 2013
no later than Jun 21th, 2013

Telf./Phone: +34 915 501 550
Fax: +34 915 491 033; +34 902 875 590

equipoteam@equipoteam.es
marketing.valladolid@cinve.es
marketing@cinve.es

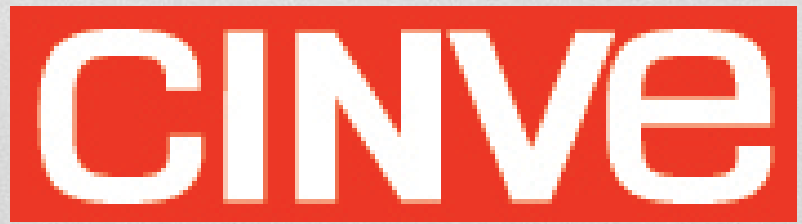


Recepción de Muestras **Receipt of Samples**

desde el 1 de mayo hasta el 21 de junio de 2013,
horario: de 9:00 a 14:00, en:
from 1st May to 21th June, 2013
timetables: between 9:00 a.m. and 2:00 p.m., at:

Transporte Aljami, S.L.
c/ Cobalto, 7 – Nave 123 C (Polígono de San Cristóbal)
47012 Valladolid
Telf./Phone: +34 983 211 836; +34 616 450 235
marketing.valladolid@cinve.es
marketing@cinve.es

Etiquetar: CINVE'20103 / Labeling: CINVE'20103



Sesiones de Cata ***Tasting Sessions***

del 25 al 27 de junio de 2013

horario: de 8:30 a 14:00 en la "Cúpula del Milenio" –
Valladolid

from 25th to 27th June 2013

*timetables: between 8:30 a.m. and 2:00 p.m. at
"Cúpula del Milenio" – Valladolid*

Mesas de Presentación de Productos ***Tasting Tables***

del 25 al 27 de junio de 2013

horario: de 10:00 a 15:00 en la "Cúpula del Milenio" – Valladolid

from 25th to 27th June 2013

timetables: between 10:00 a.m. and 3:00 p.m. at "Cúpula del Milenio" – Valladolid

Entrega de Premios ***Prize Award Ceremony***

Julio 2013 / Septiembre 2013

July 2013 / September 2013

