



PRODETUR

Turismo  
de la Provincia  
DIPUTACION DE SEVILLA



**IV EDICIÓN DEL CONCURSO DIPUTACIÓN DE SEVILLA  
“VINOS Y LICORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA”  
ANUALIDAD 2019**

**BASES GENERALES DE PARTICIPACIÓN**

Sevilla, 8 de febrero de 2019  
Prodetur, SAU

## ÍNDICE

1. **Primera: Objeto y finalidad.**
2. **Segunda: Participantes.**
3. **Tercera: Requisitos para la admisión de solicitudes, lugar y plazo de presentación.**
4. **Cuarta: Constitución y fallo del jurado.**
5. **Quinta: Premios, diplomas y menciones.**
6. **Sexta: Aceptación de las presentes bases.**
7. **Anexos**
  - Ficha de inscripción.
  - Etiquetas para cajas de muestras.

### **Primera. Objeto y finalidad.**

La Diputación de Sevilla a través de su sociedad Prodetur, SAU ha instaurado el premio Diputación de Sevilla “Vinos y licores de la Provincia de Sevilla” cuya finalidad es promocionar, difundir y propiciar un mayor conocimiento de los vinos y los licores de la provincia de Sevilla, así como ofrecer esta cultura del vino y los licores en la provincia como experiencia al visitante. Una experiencia completa en la que se integren en un todo el conjunto de recursos turísticos de las zonas vitivinícolas y destilados sevillanos que responde a la búsqueda actual de vivencias que caracteriza al nuevo turista.

Se pretende estimular a los elaboradores de destilados y criadores de vinos a mejorar la imagen y posición del mercado del vino y los licores que se elabora en la provincia de Sevilla y consolidar entre los consumidores la imagen de marca “Vinos y licores de la Provincia de Sevilla” y fomentar la valoración de sus características.

Como medida institucional de apoyo a este emergente sector del turismo enogastronómico y turismo tradicional de licores destilados e impulsar su comercialización, se convoca la cuarta edición del Premio Diputación de Sevilla:

### **“VINOS Y LICORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA”**

### **Segunda. Participantes.**

Podrán participar en el premio todos los vinos y licores que se produzcan y elaboren en la provincia de Sevilla. Los vinos y licores participantes deberán ser presentados, embotellados y etiquetados, con el registro embotellador, y con una producción mínima disponible 300 botellas a disponibilidad de Prodetur SAU sin compromiso de compra en la fecha de la deliberación del concurso. El incumplimiento de dichos requisitos será penalizado con la retirada del premio.

### **Tercera. Requisitos para la admisión de solicitudes, lugar y plazo de presentación.**

1.- Aquellas bodegas interesadas en participar en la presente convocatoria deberán remitir el formulario de inscripción debidamente cumplimentado y firmado de acuerdo con el modelo anexo a las presentes bases, que será publicado en la página web de Prodetur SAU ([www.prodetur.es](http://www.prodetur.es)) y de Turismo de la Provincia de Sevilla ([www.turismosevilla.org](http://www.turismosevilla.org)), a la dirección de correo electrónico: [etroya@prodetur.es](mailto:etroya@prodetur.es)

2.- Por cada uno de los vinos y licores que se presenten se deberán enviar CUATRO BOTELLAS, debiendo pegar en el exterior de la(s) caja(s) la etiqueta(s) indicando en ésta la bodega que las envía, denominación del vino y la categoría a la que se presenta. **(Anexo: ETIQUETA CAJA MUESTRAS CONCURSO VINOS Y LICORES).**

Todas las botellas presentadas al premio estarán provistas de sistemas de cierre completo, con el etiquetado original con el que son comercializadas.

3.- El plazo de inscripción y entrega de muestras será desde el día siguiente de la publicación de las presentes bases en la página web de Prodetur, [www.prodetur.es](http://www.prodetur.es) y de Turismo de la Provincia de Sevilla: [www.turismosevilla.org](http://www.turismosevilla.org), hasta el **viernes 15 de marzo de 2019**. Las cajas conteniendo muestras, se presentarán en el Registro de Prodetur, sito en c/ Leonardo da Vinci, 16 – 41092 Sevilla. Horario de entrega, de 9:00 a 14:00.

4.- Prodetur SAU habilitará un espacio adecuado en cuanto a iluminación y temperatura que posibilite el almacenamiento de las cajas presentadas al concurso en condiciones óptimas para su conservación.

Prodetur SAU procederá al traslado de todas las cajas presentadas al concurso a las instalaciones donde vaya a celebrarse la cata y apertura de las cajas; separando cada una de las botellas presentadas por tipo, asignándose a las CUATRO botellas de cada tipo de las presentadas un mismo número que se iniciará con el 1 y finalizará con el que corresponda en atención al número de muestras y variedades presentadas.

#### **Cuarta. Constitución y fallo del Jurado.**

1. El Panel de Cata de los Premios estará compuesto por profesionales del mundo del vino y la gastronomía.
2. El Jurado estará compuesto por una Secretaría Técnica y el Panel de Cata, como secretario actuará el gerente de Prodetur SAU, con voz pero sin voto.
3. El sistema de selección de los vinos y licores ganadores será por el procedimiento de Cata Ciega.
4. Se premiarán las siguientes categorías:
  - Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos
  - Vinos Tintos Tranquilos
  - Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces
  - Vinos Singulares de la Provincia de Sevilla
  - Licores Tradicionales.
5. A cada muestra catada se le asignará una puntuación, que represente la media de las puntuaciones que le hayan otorgado cada uno de los miembros del panel de cata. Esta puntuación servirá para clasificarla dentro de su categoría y hacerle, en su caso, merecedor de distinción.
6. El jurado, en base a los resultados obtenidos y a propuesta de Prodetur SAU, podrá otorgar de manera adicional a las categorías objeto del premio, distinciones de categoría de oro y plata a los vinos y licores que obtengan la siguiente puntuación:
  - **“Diputación de Sevilla Oro”**: 100 a 89 puntos.
  - **“Diputación de Sevilla Plata”**: 88 a 80 puntos.Dichos reconocimientos en caso de concederse, no podrán ser superior en número al 10% de las muestras presentadas.
7. El fallo del jurado será inapelable, reservándose la posibilidad de dejar desierta alguna o todas las categorías de los premios.
8. Una de las botellas de cada muestra presentada, quedará depositada en las dependencias de la Diputación de Sevilla/Prodetur, a efectos de posibles comprobaciones y/o análisis que puedan ser solicitados por el Jurado, en el plazo de 5 días desde el fallo del jurado, a efectos del cumplimiento de las presentes bases.

9. Se admitirán al concurso y serán catados todos los vinos y licores producidos en la provincia de Sevilla.
  
10. Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinos y licores elaborados en la Provincia de Sevilla y con el fin de que los paneles de jueces expertos puedan realizar con rigor su análisis sensorial, las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por CATEGORÍAS, SUBCATEGORIAS y GRUPOS.

Se constituyen **cinco categorías diferenciadoras**:

- Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos
- Vinos Tintos Tranquilos
- Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces
- Vinos Singulares de la Provincia de Sevilla
- Licores Tradicionales.

Cada una de estas categorías en su caso se subdividen en subcategorías y grupos según añadas, métodos de elaboración y riqueza en azúcares.

Una categoría podrá ser eliminada del concurso en el caso que no supere el mínimo de representaciones de cuatro bodegas.

Las categorías, subcategorías y grupos que se establecen para el IV Concurso de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla son las siguientes:

### **Categoría 1: VINOS BLANCOS TRANQUILOS Y ESPUMOSOS.**

#### 1.- Subcategorías

1.1 Añadas 2015-2018 no fermentados ni envejecidos en madera.

1.2 Añadas 2015-2018 fermentados o /y envejecidos en madera.

1.3 Añadas anteriores no fermentados ni envejecidos en madera.

1.4 Añadas anteriores fermentados o/y envejecidos en madera.

1.5 Vinos de Aguja.

1.6 Vinos Espumosos método tradicional.

Grupos: En cada una de las 4 subcategorías.

A: Con riqueza en azúcares inferior a 4 g / l.

C: Con riqueza en azúcares superior a 4 g/l.

## **Categoría 2: VINOS TINTOS TRANQUILOS.**

### 2.- Subcategorías

2.1 Añadas 2015-2018 no envejecidos en madera

2.2 Añadas 2015-2018 envejecidos en madera

2.3 Añadas 2014-2013-2012

2.4 Añadas anteriores

Grupos: En cada una de las 4 subcategorías.

A: Con riqueza en azúcares inferior a 4 g / l.

B: Con riqueza en azúcares superior a 4 g/l.

## **Categoría 3: VINOS DE LICOR, VINOS AROMATIZADOS Y VINOS DULCES**

Vinos de Licor: Son los que admiten en su elaboración adición de alcohol y/o enriquecimiento en azúcares. Su graduación alcohólica adquirida no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol.

### 3.- Subcategorías

3-1: Vinos Generosos Secos elaborados bajo velo con crianza biológica.

3-2: Vinos Generosos Secos elaborados bajo velo con crianza biológica y crianza oxidativa.

3-3: Vinos Generosos o de Licor Secos con crianza oxidativa.

3-4: Vinos Generosos de Licor aromatizados. (Vermut, vino naranja...)

3-5: Vinos Generosos de Licor Dulces, dulce natural o naturalmente dulce.

## **Categoría 4: VINOS SINGULARES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA**

Vinos blancos y Rosados Jóvenes 2018, conocidos en la provincia de Sevilla por Mosto.

### 4.- Subcategorías

4.1 Blancos.

4.2 Rosados

## **Categoría 5: LICORES TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA**

### **Aguardientes, Anís y Licores Tradicionales**

#### 5.- Subcategorías

5.1 Anís seco inferior a 38 grados de alcohol

5.2 Anís seco de 38 o superior graduación alcohólica

5.3 Anís dulce

5.4 Orujos Secos superior a 35 grados de alcohol

5.5 Licores seco de fruta inferior a 35 grados de alcohol

5.6 Licores dulces de fruta inferior a 35 grados de alcohol

5.7 Licores secos no de fruta inferior a 35 grados de alcohol

5.8 Licores dulces no de fruta inferior a 35 grados de alcohol

5.7 Licores dulces de cremas de fruta o de otros derivados

#### **Quinta. Premios, diplomas y menciones**

1.- En la edición del concurso del presente se otorgarán los **“Premios Diputación de Sevilla 2019”** a los mejores vinos y licores de cada una de las siguientes categorías:

1. Mejor Vino Blanco Tranquilo y Espumoso
2. Mejor Vino Tinto Tranquilo
3. Mejor Vino de Licor, Aromatizado y Dulce
4. Mejor Vino Singular de la Provincia de Sevilla
5. Mejor Licor Tradicional de la Provincia de Sevilla (Aguardientes, Anises y Licores)

Todos los vinos galardonados recibirán diploma acreditativo.

2.- El premio a los ganadores consistirá en la realización de una campaña especial de promoción, a favor de los vinos y licores premiados con el objeto de dar a conocerlos a los ciudadanos y a los sectores especializados, dando especial relevancia a su promoción en jornadas gastronómicas y otras actividades que realice la Diputación de Sevilla a través de Prodetur.

3.- Las bodegas y destilerías ganadoras podrán hacer mención del premio obtenido exclusivamente en las etiquetas de las botellas del vino y licor ganador en su añada correspondiente. Asimismo, podrán hacer mención del premio obtenido en elementos promocionales de la bodega, indicando el nombre del premio, el vino o licor ganador y la añada correspondiente.

4.- La mención del premio en acciones publicitarias sólo podrán hacerla la bodega y destilería ganadora, o el grupo comercializador debidamente acreditado.

5.- La Diputación de Sevilla promoverá los vinos y licores ganadores de este concurso utilizándolos en sus acciones de promoción, catas y degustaciones; para lo que adquirirá suficiente cantidad de los mismos, o de otros vinos de la misma bodega, en caso de que no tuvieran suficiente cantidad del vino o destilado ganador.

6.- La entrega de galardones se hará en un acto público convocado al efecto y al que se dotará de la trascendencia y solemnidad adecuadas.

#### **Sexta. Aceptación de las Bases**

El hecho de participar supone la plena aceptación de las bases y del fallo del Jurado.

#### **Anexos:**

- **Ficha de Inscripción.**
- **Etiquetas para cajas de muestras.**