



RÈGLEMENT

DU CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS ET SPIRITUEUSES CINVE'2011

Article 1.- Cadre

Le Concours International de Vins et Spiritueuses CINVE'2011 s'adresse à tous les vins mis en bouteille et étiquetés, aussi bien par des caves que par des raisons sociales nationales et internationales, qui remplissent les conditions établies dans le présent règlement, pour aspirer à l'adjudication des Prix Concours International de Vins et Spiritueuses CINVE'2011.

Article 2.- Inscription des échantillons

Chaque échantillon devra être accompagné de la fiche d'inscription correspondante, remplie par la cave ou la raison sociale, ou par la personne autorisée par celle-ci et devra contenir les informations suivantes :

- 1) Coordonnées de la raison sociale et adresse de la cave (adresse postale, téléphone, ou fax, e-mail) ainsi que les mêmes renseignements concernant la personne responsable.
- 2) Caractéristiques du produit :
 - Marque
 - Année de récolte, s'il y a lieu
 - Cépage ou cépages dominants qui entrent dans l'élaboration du vin
 - Catégorie proposée (de 1 à 55)
 - Indication de son appartenance ou Appellation d'Origine ou autres désignations géographiques
 - Volume de la série, du lot ou du stock de vins mis en bouteille ayant la même marque et les mêmes caractéristiques, existants dans la cave
 - Pays d'origine du produit

Cette fiche sera signée par le représentant de la raison sociale ou de la cave susmentionnée, qui sera responsable des déclarations contenues dans la fiche, ainsi que de l'application des bases du présent concours.

Parmi les quatre échantillons, trois seront mis à la disposition du Jury de la dégustation et l'échantillon restant sera enregistré et conservé dans les bureaux du concours jusqu'au 15 avril 2012, date de la fin de la période de réclamations.

Article 3.- Classement.

Les échantillons sont classés selon les catégories suivantes : (ANNEXE : CATÉGORIES D'ÉCHANTILLONS)



Article 4.- Direction Technique.

Maria Isabel Mijares y García Pelayo sera chargée de la direction technique du Concours ainsi que des fonctions de contrôle technique du Concours et de la désignation des membres du Jury de la Dégustation.

Article 5.- Contrôle des échantillons.

InsocFerial, à travers les personnes désignées, contrôlera le système de réception et d'inscription de l'échantillon prévu dans l'article 2.

Les échantillons des vins présentés devront répondre aux conditions établies par la Loi 24/2003 de la Vigne et du Vin, et être conformes aux définitions établies par l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du vin) et par la législation de l'Union Européenne, qui figurent dans l'Annexe I du Règlement (CE) 479/08.

De même, leur étiquette devra indiquer, et notamment en ce qui concerne l'emploi d'Appellation d'origine ou noms géographiques, les préceptes du Règlement (CE) 479/08 susmentionné et de la législation complémentaire.

Les bouteilles seront présentées avec leur étiquette complète, en vérifiant sur l'acte d'inscription l'identité des caractéristiques qui figurent sur la fiche avec l'étiquette.

À l'issue de l'inscription, chaque bouteille de l'échantillon sera recouverte de façon à cacher l'étiquette et la capsule, et un numéro aléatoire lui sera alors attribué. Celui-ci accompagnera l'échantillon tout au long du processus, y compris de la dégustation, jusqu'à la remise des prix.

Article 6.- Normes de dégustation.

InsocFerial, en collaboration avec le groupe de recherche «Color y Calidad de Alimentos» à la Faculté de Pharmacie, Université de Séville, garantit que la dégustation se réalise dans un total anonymat des échantillons. Les vins seront notés sur 100 points, en utilisant la fiche de dégustation approuvée par l'O.I.V. et par l'Union Internationale d'Œnologues ci-joint.

Les tâte-vin se limiteront à cocher la case correspondante de la fiche. Le Secrétaire du Jury ramassera les fiches pour procéder à leur traitement informatique.

Le programme informatique établira les notes définitives de chaque échantillon, en faisant la moyenne arithmétique des points valides des différents tâte-vin qui composent chaque table de dégustation. En cas de désaccord, le Directeur ordonnera la répétition de la dégustation à un autre groupe ou à une autre table de tâte-vin du Jury.

Article 7.- Le Jury.

Le Jury de la Dégustation, désigné sur proposition de la Direction Technique et approuvé par *l'InsocFerial*, sera composé de tâte-vin qualifiés, possédant une vaste expérience dans le domaine des Concours nationaux et internationaux.



L'origine des membres professionnels seront très variées: vigneron, sommeliers, des journalistes membres FIJEV (Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin) et distributeurs de vin, tous reconnus dans les compétitions internationales. Il convient de noter que la plupart des journalistes et des spécialistes du marketing aussi être impliqués comme jurés sont vigneron ou sommeliers

Le jury sera formé sur des tables de cinq composantes, avec la répartition suivante: trois juges internationaux et deux nationales, la présidence est tenue par un vigneron ayant une expertise éprouvée. Dans chaque tableau, trois membres sera sommeliers, viticulteurs ou deux des autres catégories

Les réunions de travail du Jury se célébreront entre le 15 et le 17 novembre 2011, et elles auront lieu à Séville

Article 8.- Prix.

Les Diplômes de Médailles d'Or et d'Argent seront remis aux vins qui comptabilisent les points suivants :

1. Médaille d'Or de 88 à 100 points
2. Médaille d'Argent de 76 à 87 points

Le nombre total de prix sera inférieur à 30% du nombre d'échantillons présentés.

Le Grand Prix Concours CINVE'2011, et les Mentions de Grands Ors seront remis à l'issue d'une seconde dégustation des vins qui auront obtenu une Médaille d'Or, ou sur décision unanime du Jury de la dégustation.