

Bases dels Premis Vinari dels Vins Catalans, edició 2022

Article 1 – Organització i control de les dades

Els **Premis Vinari dels Vins catalans** (d'ara endavant Premis Vinari) estan organitzats per Vadevi.cat- Comunicació Vinària, S.L- amb seu a Passeig de Gràcia, 16 1r 3a, amb codi postal 08007, de Barcelona. El lloc web oficial <https://premisvinari.cat/> i l'e-mail de contacte: vinari@vadevi.cat

Registrant-se al concurs dels Premis Vinari, es considerarà que tots els participants han consentit la transferència de les seves dades personals al responsable del tractament d'aquestes, als efectes de l'administració dels Premis Vinari i de qualsevol altra finalitat que hagi consentit el participant.

Article 2 – Objectius

Els Premis Vinari tenen com a principals objectius:

- **Promocionar i potenciar els vins de qualitat a Catalunya**, fomentar-ne el coneixement i la difusió com a producte de proximitat i estimular-ne el consum responsable.
- Oferir a les empreses comercialitzadores i elaboradores de vins l'**oportunitat de ser avaluades per un panell de tastadors professionals** del sector del vi.
- **Divulgar** entre els consumidors -especialment catalans- la **cultura, el territori i les característiques** dels vins catalans.

Article 3 - Participants

Hi poden participar amb els seus vins tranquils, escumosos, fortificats o de licor:

- Elaboradors particulars
- Cooperatives vitivinícoles
- Unions de cooperatives vitivinícoles
- Agrupacions de productors
- Propietaris o representants de les marques dels vins inscrits

que els elaborin a qualsevol lloc de Catalunya sota l'emparedament d'una denominació d'origen protegida o de la marca col·lectiva Corpinnat.

Article 4 – Condicions d'admissió

- Els vins presentats han d'estar embotellats i presents al mercat català o que hi siguin a partir que es facin públics els resultats del concurs.
- Les etiquetes de comercialització han de complir amb la reglamentació comunitària per als estats membres de la UE i amb la reglamentació vigent a Catalunya en el moment d'inscriure's al concurs.
- S'accepten les etiquetes temporals, però la informació que apareix en aquestes etiquetes ha de ser la mateixa que la que apareixerà a l'etiqueta final i cal enviar l'etiqueta definitiva a l'organització abans que es publiquin els resultats de 2022.
- S'han d'omplir tots els camps de registre del formulari per a la seva definitiva inscripció al concurs.

IMPORTANT: La persona que realitzi la inscripció és la responsable de les dades expressades en el formulari d'inscripció. Aquestes dades seran les que s'utilitzaran per classificar els vins en l'ordre de tast del concurs, i les que es publicaran en el cas que guanyin premis o medalles.

Article 5 - Mostres

Per a poder concursar, els vins han de procedir d'un lot homogeni. S'ha de presentar cada mostra com s'especifica a continuació:

- **Quatre (4) ampolles per mostra**, de format estàndard 75 cl. Si són formats inferiors o superiors a l'ampolla de 75 cl. (per exemple: ampolles de quart, llaunes, benjamí...), enviar el volum corresponent de 3 litres pels tastos preliminars i final.
- Les ampolles han de portar l'etiqueta de comercialització i complir amb els requisits legals sobre el tipus d'informació que contingui.

Les ampolles estaran a disposició del jurat de tastadors per poder-les avaluar. En el cas que en sobrin, quedaran a disposició de l'organització per a l'acte de lliurament dels Premis o els actes posteriors de promoció dels vins catalans.

Article 6 - Modalitat d'inscripció

La inscripció es farà online a través de la web del concurs: <https://vinscatalans.premisvinari.cat/user/login> . Caldrà emplenar les dades del formulari seguint les instruccions que s'indiquen.

L'organització rebrà les mostres i les inscripcions i eliminarà les que no compleixen amb el reglament.

Es descartaran les fitxes d'inscripció que no vagin acompanyades del corresponent pagament dels drets d'inscripció.

L'empresa que inscriu els vins és totalment responsable de la veracitat de les dades introduïdes en el formulari d'inscripció.

Article 7 – Cost de participació i forma de pagament

Article 7.1 Cost de participació:

- Inscriure un vi té el cost de **70 euros + iva**

En cas que un celler inscriu més d'un vi, aleshores s'aplicarà el següent escalat de preus:

- 2 vins: 68 euros per vi + iva
- 3 vins: 65 euros per vi + iva
- 4 vins: 60 euros per vi + iva
- 5 o més vins: 55 euros per vi + iva

D'altra banda:

- Optar al Premi a la Millor Etiqueta: 10€ /etiqueta + iva
- Optar al Premi al Millor Projecte Ecològic: 10€ /projecte + iva
- Valoració de l'anàlisi sensorial dels vins*: 15€ /vi + iva

*Trobareu més informació sobre aquest apartat a l'Article 12 d'aquestes bases. És important que si esteu interessats en rebre l'informe, ho marqueu al formulari d'inscripció; no és possible demanar-ho a posteriori.

Article 7.2 - Forma de Pagament

El pagament de la inscripció dels vins es pot fer mitjançant **targeta de crèdit** o per **transferència bancària**. La inscripció serà ferma un cop s'hagi rebut la confirmació del pagament de la targeta de crèdit o el comprovant de la transferència bancària.

La transferència bancària s'ha de realitzar al número de compte de l'entitat:

CAIXABANK

IBAN: ES98 2100 3054 6722 0065 8467

En l'assumpte de la transferència s'haurà de fer constar:

Nom del celler + import de la inscripció

El **comprovant de la transferència** s'ha de fer arribar per correu electrònic a vinari@vadevi.cat

Les despeses bancàries, en cas que n'hi hagi, van a càrrec del participant. No es reemborsaran les despeses d'inscripció en cas de cancel·lació o d'error d'inscripció.

Article 8 - Enviament de les mostres

Les mostres dels vins inscrits s'hauran de fer arribar al lloc designat per l'organització. El participant triarà el mitjà per fer arribar les mostres a la seu corresponent -l'expedició de les mostres anirà al seu càrrec- i és ell qui assumirà els riscos i despeses. Es rebutjarà qualsevol mostra enviada a ports deguts i les mostres que no compleixen amb el reglament.

Direccions i horaris:

Les mostres s'hauran d'enviar a la seu corresponent de **l'11 al 22 d'abril de 2022**

IMPORTANT: SI US PLAU, INDIQUEU DE FORMA VISIBLE "PREMIS VINARI 2022" EN TOTES LES CAIXES

Vins amb DO Alella	Vins amb DO Catalunya	Vins amb DO Cava
Consell Regulador DO Alella	Consell Regulador DO Catalunya	Consell Regulador DO CAVA
Avinguda. Sant Mateu, 2 08328 Alella	Edifici de l'Estació Enològica Pg. Sunyer 4-6, 1r pis. 43202 Reus	Carrer Soledat, 54 08720 Vilafranca del Penedès
Dilluns a divendres: 9 a 17 h	Dilluns a dijous: 9-13 h i 15-18 h Divendres: 8-15 h	Dilluns a dijous: 9-11 h i 16-17 h Divendres: 9-11 h
Anna Pujol	Carme Lozano Gemma Plana	Óscar Mestres
93 555 91 53	977 328 103	649 097 848

Vins amb DO Conca de Barberà	Vins amb DO Costers del Segre	Vins amb DO Empordà
Consell Regulador DO Conca de Barberà	Consell Regulador DO Costers del Segre	Consell Regulador DO Empordà
C/ de la Volta, 2 43400 - Montblanc	Complex de la Caparrella, 97. Edifici Gerència 1ª planta 25192 Lleida	Avinguda Marignane, 2 17600 Figueres
Dilluns a divendres: 8-14 h	Dilluns a divendres: 8-16 h	Dilluns a divendres: 8-15 h
Pilar Rosselló	Núria Balagué	Núria Macau
977 926 905	973 264 583	972 507 513

Vins amb DO Montsant	Vins amb DO Penedès	Vins amb DO Pla de Bages
Cooperativa Falset-Marçà	Consell Regulador DO Penedès	Consell Regulador DO Pla de Bages
Miquel Barceló, 31 43730 Falset	Plaça Àgora, 1. 08720 Vilafranca del Penedès	Casa de la Culla, s/n. 08243 Manresa
Dilluns a divendres: 8-14 h	Dilluns a divendres: 9-14 h	Dilluns a divendres: 7-15 h
Ester Borràs (Coop.Falset-Marçà) Pau Sabaté (DO Montsant):	Mel Quiroz	Eva Farré
Ester: 977 83 01 05 Pau: 977 83 17 42	938 904 811	938 748 236

Vins amb DOQ Priorat	Vins amb DO Tarragona	Vins amb DO Terra Alta
Consell Regulador DOQ Priorat	Consell Regulador DO Tarragona	Consell Regulador DO Terra Alta
Major, 2 43737 Torroja del Priorat	Carrer de la Cort, 41 baixos 43800 Valls	Carretera Vilalba, 31 43780 Gadesa
Dilluns a divendres: 9-14 h i 16-18 h	Dilluns a divendres: 9-14 h	Dilluns a divendres: 9-14 h i 16-19 h
Gemma Casalé i Sofía Vicente	Àngels Collado	Raquel Estrada
977 839 495	977 217 931 / 659 301 763	977 421 278 / 628 270 513

Vins Escumosos Corpinnat
Plaça de Manuel Raventós, 1 1er 08770 Sant Sadurní d'Anoia
Horari a convenir
Jaume Mata
678 024 960

En el seu defecte o en cas de no arribar a la data límit del 22 d'abril, hi ha l'opció d'enviar les mostres directament a la seu dels Premis, del 2 al 6 de maig de 2022

Article 9 - Condicions de l'organització de les jornades de tast

Aquest concurs s'organitza sota el principi de l'anonimat absolut de les mostres i per respectar aquest principi de total confidencialitat, els jurats no podran identificar el vi, el seu preu, les seves puntuacions o les recompenses obtingudes.

L'organització dels Premis Vinari es reunirà en una sala aïllada, tranquil·la, lluminosa i ben ventilada per a preparar les sessions de tast.

Cada vi es tastarà individualment per un grup de tastadors professionals seguint una fitxa de tast que facilitarà l'organització.

L'apreciació dels vins és descriptiva i inclou puntuacions sobre:

- Aspecte visual
- Aspecte olfactiv
- Impressió en boca
- Impressió general de qualitat

El desenvolupament del concurs consistirà en unes sessions de tast on es degustaran i qualificaran tots els vins presentats.

Durant el mes de juny del mateix any es celebrarà una segona ronda de tast amb els millors vins de les categories de vins joves qualificats de les primeres sessions i que passin la nota de tall del concurs, amb l'objectiu de decidir els guardonats

Durant el mes de setembre del mateix any, se celebrarà una segona ronda de tast amb els millors vins de les categories de vins de criança qualificats de les primeres sessions i que passin la nota de tall del concurs, amb l'objectiu de decidir els guardonats.

En cas de dubte o desempat, se celebrarà una tercera ronda de tast, exclusiva pels vicepresidents del jurat professional, on es decidirà per la mateixa metodologia de tast a cegues, quins són dels millors vins puntuats del concurs.

Article 10 - Classificació dels vins

Per tal de classificar l'ordre de tast dels vins i els premis corresponents, se seguirà la informació proporcionada sobre l'estil d'elaboració i criança, l'anyada corresponent, les varietats de raïm, així com les certificacions per institucions autoritzades, entre d'altres. S'hauran de detallar aquestes dades al moment d'inscripció i a la plataforma web. Veure la [guia d'inscripcions](#) per a més informació.

La classificació dels vins escumosos es farà en base als mesos de criança en ampolla que tinguin les mostres en el moment de la inscripció als Premis, a comptar des de la data del seu tiratge i no per la classificació dels seus marxamos.

Categories:

1. Vins blancs joves
2. Vins blancs brisats
3. Vins blancs amb criança
4. Vins rosats
5. Vins negres joves
6. Vins negres amb criança
7. Vins negres de guarda
8. Escumosos rosats fins a 18 mesos de criança
9. Escumosos rosats a partir de 18 mesos de criança
10. Escumosos fins a 18 mesos de criança
11. Escumosos entre 18 i 30 mesos de criança
12. Escumosos entre 30 i 60 mesos de criança
13. Escumosos de més de 60 mesos de criança
14. Vins dolços, rancis o de postres

Article 11 - Guardons i premis

El barem dels guardons adoptat és un sistema que funciona per apreciació i que permet la classificació dels vins que competeixen en funció de les seves qualitats intrínseques.

Els Premis Vinari atorga les següents medalles: **Vinari Gran Or**, **Vinari d'Or**, **Vinari de Plata**. D'entre tots els vins guanyadors d'una medalla Vinari Gran Or s'atorgarà la distinció de **Millor Vi Català de l'Any**.

Segons el reglament de la OIV, es limita el nombre de recompenses a un 30% del total de les mostres presentades al concurs. Els guardons s'atorgaran segons apreciació del Jurat de Tast en funció de l'alt nivell de qualitat dels vins escumosos rosats presentats, però en cas que el jurat ho consideri oportú, es podran declarar deserts algun o alguns dels guardons. Tanmateix si el Jurat de Tast ho considerés oportú es podrien declarar dos guanyadors ex aequo d'algun o alguns dels guardons.

A més, els Premis Vinari atorguen els següents premis especials:

- **Premi a la Millor Etiqueta**, entre els vins inscrits en aquest apartat

- **Premi al Millor Projecte Ecològic**, entre els cellers inscrits en aquest apartat
- **Premi al Millor Celler**, que correspondrà al celler que obtingui un major nombre de medalles en el certament.

Tanmateix es podran atorgar altres premis especials promoguts pels patrocinadors dels Premis Vinari

L'organització posarà a la venda les **etiquetes adhesives de les medalles** i estaran a disposició exclusiva dels cellers amb vins guardonats.

Es **prohibeix l'ús no autoritzat** i la reproducció del logotip, de les distincions i dels Premis.

Els resultats del concurs es difondran de la manera més àmplia possible utilitzant tots els mitjans de comunicació (xarxes socials, web, premsa especialitzada i generalista, etc.).

Article 12 – Retorn als cellers: informació i comentaris sobre el vi (opcional)

Aquells cellers que vulguin rebre les puntuacions i comentaris del jurat sobre el producte que presenta, podran fer la petició en el moment de la inscripció i es farà la petició expressa al jurat durant les sessions de tast. Enguany, els vins que siguin descartats pel jurat per un defecte, a més, seran analitzats per un tècnic expert en la matèria i s'entregarà l'informe justificatiu.

Aquest **servei té un cost extra de 15 euros** per referència de vi que s'haurà de pagar en el moment que se'n faci la petició a través del sistema d'inscripcions.

Aquesta informació serà d'una gran utilitat pels cellers que vulguin una comprensió més profunda dels resultats dels tastos del panell de tastadors professionals i de gran experiència, a més, del servei d'anàlisi de defectes per un tercer qualificat en la matèria. Una eina imprescindible pel seus departaments de producció, comercials i de màrqueting per millorar la comunicació amb clients i distribuïdors.

L'informe es farà arribar un cop s'hagin fet públics els guardons dels Premis Vinari 2022.

Article 13 - Força major i modificació

- En cas que un esdeveniment aliè a la voluntat de l'organització impedeixi el desenvolupament correcte del concurs, la responsabilitat no recaurà en els Premis Vinari.
- L'organització es reserva el dret de cancel·lar el concurs, de modificar les dates inicialment previstes, d'abreujar-lo, de perllongar-lo o de modificar les condicions o el desenvolupament en cas de força major (epidèmia, incendi, inundacions, catàstrofe natural, vaga, acte terrorista, etc.), de qualsevol esdeveniment imprevist i aliè a la seva voluntat o de necessitat justificada.
- En aquests supòsits, no es podrà responsabilitzar l'empresa organitzadora ni demanar-li cap compensació.

Article 14 - Controls

- L'organització dels Premis Vinari es reserva el dret de cancel·lar qualsevol inscripció incompleta o errònia i eliminar les mostres que no compleixin amb el reglament.
- Només l'organització dels Premis Vinari serà competent per a solucionar eventuais litigis.
- Els organitzadors es reserven el dret de procedir a un control analític dut a terme per un laboratori d'anàlisi enològics autoritzat de les mostres premiades, en cas que ho consideri necessari.

Article 15 - Participació al concurs

La participació al concurs implica l'acceptació íntegra d'aquest reglament. No es reemborsaran les despeses de participació en el cas que les mostres, els documents d'inscripció i/o el pagament de les

despeses arribin passada la data límit d'inscripció al concurs o s'hagi incomplert algun dels reglaments descrits en aquestes bases.

CONTACTE i incidències

Informació general sobre els Premis Vinari:

Ramon Roset vinari@vadevi.cat | direcciovinari@vadevi.cat | Tel. 666 59 11 22

Informació sobre inscripcions i incidències:

Zaida Torregrosa vinari@vadevi.cat | ztorregrosa@vadevi.cat | Tel. 685 10 50 29

Web oficial: <https://premisvinari.cat/>

Podeu seguir l'actualitat del concurs a xarxes socials Facebook, Instagram i Twitter: **@PremisVinari** i del hashtag **#Vinari22**