

Inscripción para ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2021

Degustación de otoño

Por favor, envíe el fax al número siguiente: +49 8032 91633-49

Contacto:

WINE System AG
Daxa 8
D-83112 Frasdorf
Tel.: +49 8032 91633-20
Email: buero@winesystem.de

Dirección de entrega de los vinos
(3 botellas por vino):

WINE System AG
c/o Treffpunkt Wein
Sabine Theumer +49 8032 91633-20
Daxa 8
83112 Frasdorf, Alemania

Fecha límite de inscripción para la degustación:

10 de Septiembre de 2021

Fecha límite para la entrega de los vinos:

hasta el 15 de Septiembre de 2021

Degustación:

del 1 al 4 de Octubre de 2021

Importe de inscripción:

| | | |
|----------------------|------------|------|
| a partir de 1 vino | - por vino | 97 € |
| a partir de 3 vinos | - por vino | 92 € |
| a partir de 6 vinos | - por vino | 89 € |
| a partir de 12 vinos | - por vino | 85 € |
| a partir de 18 vinos | - por vino | 79 € |
| a partir de 24 vinos | - por vino | 69 € |
| a partir de 36 vinos | - por vino | 65 € |

Todos los precios más IVA

Bodega / empresa: _____

Código postal: _____

Población: _____

Calle: _____

País - región: _____

Teléfono: _____

Móvil: _____

Correo electrónico: _____

Página internet: _____

CIF comunitario: _____

Asociación: _____

variedades resistentes: sí / no

Persona a contactar: _____

Teléfono de contacto: _____

Móvil: _____

Correo electrónico de la persona de contacto: _____

Número de vinos, que va a presentar: _____

He leído y aceptado las condiciones de participación

Lugar y fecha

firma vinculante

Ficha del vino n.º:**Fax: +49 8032 91633-49**

Bodega / empresa: _____

Tipo: _____ o Vino blanco _____ o Vino tinto _____ o Vino rosado _____ o Dulce _____

Nombre del vino: _____

Cosecha: _____ Calidad: _____

País – región del producto: _____ Calidad de la UE: _____

Tipo de suelo/zona: _____

Denominación de origen: _____

Variedades: _____

Otras variedades: _____

Vinificación: _____

Alérgenos: o sin _____ o sulfito _____ o huevo _____ o leche _____ o pescado _____

Sabor orientativo: o seco _____ o dulce _____ o semiseco _____

Elaboración: o acero inoxidable _____ o Barrica _____
 o acero inoxidable/depósito de madera _____ o Depósito de cemento _____
 o acero inoxidable/barrica _____ o Chips, Powder, Strands, Shelves _____
 o Depósito de madera _____ o otros
 o Depósito de madera/barrica _____

Tipo de crianza: o oxidativa _____ o reductora _____ o fermentación espontánea _____
 o sin filtración _____ o otros:.....

n.º de control / n.º de lote (importante): _____ Código EAN en la botella: _____

Contenido de la botella: _____ certificado orgánico por: _____

vegano: o si / o no _____ kosher: o si / o no _____

Grado alcohólico (% vol.): _____ Azúcar residual (g/l): _____

Acidez total (g/l): _____ Extracto seco (g/l): _____

Sulfuroso "libre/total": _____ Rendimiento en hl/ha: _____

Tapón: _____ Precio recomendado de venta al público: _____

Preguntas y valoraciones:

Para una óptima presentación de sus vinos facilítenos la siguiente información:

Descripción del vino:

Recomendado con el siguiente plato:



Ficha del vino espumoso n.º:

Fax: +49 8032 91633-49

Bodega / empresa: _____

Tipo: _____ o Cavao Espumante _____ o De aguja _____ o otros _____

Nombre del vino : _____

Cosecha : _____ Calidad: _____

País – región del producto: _____ Calidad de la UE: _____

Tipo de suelo/zona: _____

Denominación de origen: _____

Variedades: _____

Otras variedades: _____

Vinificación _____

Alérgenos: _____ o sin _____ o sulfito _____ o huevo _____ o leche _____ o pescado _____

Sabor orientativo: _____ o brut _____ o extra brut _____

Elaboración: _____
 o acero inoxidable _____ o Barrica _____
 o acero inoxidable/depósito _____ o Depósito de cemento _____
 de madera _____ o Chips, Powder, Strands, _____
 o acero inoxidable/barrica _____ Shelves _____
 o Depósito de madera _____ o otros _____
 o Depósito de madera/barrica _____

Tipo de crianza: _____ o oxidativa _____ o reductora _____ o fermentación espontánea _____
 o sin filtración _____ o otros:..... _____

Tipo de degüelle: _____ fecha de degüelle: _____

Presión carbónica (en bares): _____ Crianza sobre lías (en meses): _____

Licor de expedición: _____ Tipo de gasificación: _____

n.º de control / n.º de lote (importante): _____ Código EAN en la botella: _____

certificado orgánico por: _____

vegano: o si / o no _____ kosher: o si / o no _____

Grado alcohólico (% vol.): _____ Azúcar residual (g/l): _____

Acidez total (g/l): _____ Extracto seco (g/l): _____

Sulfuroso "libre/total": _____ Rendimiento en hl/ha: _____



Tapón: _____ Precio recomendado de venta al público: _____

Preguntas y valoraciones: _____

Para una óptima presentación de sus vinos facilítenos la siguiente información:

Descripción del vino: _____

Recomendado con el siguiente plato: _____

Condiciones generales de participación en el ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2021 Degustación de primavera y otoño

Concurso de vinos exclusivo para caldos elaborados a partir de uvas de cultivos ecológicos (certificado)

§1 Participantes

Pueden presentar vinos todas las personas físicas y jurídicas del sector del vino, cooperativas vinícolas así como bodegas, vinateros mayoristas y minoristas y miembros del sector de la gastronomía. Los particulares no pueden presentar vinos.

§2 Presentación mínima por participante

Cada participante puede concursar con tantos vinos como desee.

§3 Clases admitidas/Disposiciones legales

El vino presentado debe estar compuesto en un **uvas de cultivo 100% ecológico** y cumplir las normativas vigentes a nivel nacional y en el caso de países de la Unión Europea, cumplir también con las normativas comunitarias. No pueden participar las bebidas espirituosas, los licores ni los vinos desalcoholizados. Las muestras rellenas deben proceder de una partida homogénea; deberán contar con un número de lote, un número de unidad, un número de verificación oficial u otra marca de identidad unívoca para un barril, tanque, recipiente o llenado y estar marcados de esta forma.

No se admiten vinos de explotaciones en vías de conversión.

§4 Rellenos parciales y pruebas de barrica

En el caso de los rellenos parciales, solo se permite el uso de la distinción si se presenta un análisis por cada relleno posterior y se entrega otra botella para su presentación. Los costes serán asumidos por el participante. **No se permiten las pruebas de barricas para obtener premios.** Pueden enviarse **catas de barricas** de cara a garantizar la calidad y el desarrollo de productos. Se catarán y evaluarán en una categoría aparte y su remitente recibirá la estimación enológica-sensorial de los vinos. Queda descartada la concesión de medallas.

§5 Categorías

Se permiten los vinos de todas las variedades de uvas así como las mezclas elaboradas a partir de métodos de vinificación en las categorías de: Vinos blancos, vinos tintos, vinos rosados, vinos dulces/para postres, vinos espumosos, vinos de aguja, vinos naturales y especialidades. La organización del concurso se reserva el derecho de asignar vinos presentados en una categoría determinada a otra categoría durante las pruebas.

§6 Tamaños de las botellas

El vino debe estar relleno en los envases convencionales (botellas de cualquier forma y tamaño, «bag in box», latas, etc.).

§7 Tasas de presentación

- a) Las tasas de presentación para las **degustación de primavera y otoño serán, según el caso, de:**
- a partir de 1 vino - 110 € por vino
 - a partir de 3 vinos - 102 € por vino
 - a partir de 6 vinos - 94 € por vino
 - a partir de 12 vinos - 90 € por vino
 - a partir de 18 vinos - 84 € por vino
 - a partir de 24 vinos - 78 € por vino
 - a partir de 36 vinos - 72 € por vino

Se añadirá a las tasas de presentación el IVA legal correspondiente del país en el que se celebre el concurso.

No se devolverán las tasas de presentación para los vinos presentados por partida doble.

b) Una vez realizada la inscripción, cada participante recibirá los datos de acceso para introducir los datos de los vinos online, así como una factura como confirmación de la inscripción.

c) El importe de la factura vencerá de inmediato (sin descuento). La recepción del pago completo es un requisito indispensable para participar en la valoración. **El pago deberá realizarse mediante transferencia SEPA.**

d) **En caso de cancelar la inscripción, se aplicará una tasa de cancelación de 50 €.**

e) En caso de pérdida, daños o envío fuera del plazo, si el concursante desea su seguimiento, se aplicará una tasa de procesamiento por valor de las tasas de presentación, como máximo de 150 € netos.

§8 Envío de las muestras

Deben enviarse **3 (tres) botellas de los vinos inscritos** a la dirección indicada. Las mercancías deben entregarse declaradas en aduana y como muestras gratuitas. Deben introducirse todos los datos del vino en la tarjeta del vino (online o formulario por fax). Los participantes no tendrán ningún derecho de devolución o compensación por las muestras presentadas, incluyendo los envases y embalajes.

§9 Final del plazo de envío

Véanse las fechas de fin del plazo de envío para los vinos. Las muestras que no se presenten a tiempo no podrán tenerse en cuenta en el concurso. No se devolverán las muestras ni se devolverá el importe de la factura ya pagado.

§10 Jurado/Valoración

El jurado se compone de "Certified PAR® Masters" y catadores invitados cualificados y reconocidos. Los vinos se catarán a ciegas siguiendo el sistema de pruebas PAR.

La valoración de los vinos tendrá lugar en función de la categoría del producto, su origen (terroir), su tipo de elaboración y su comerciabilidad. Los resultados podrán verse y se presentarán en el esquema internacional de 100 puntos. Los galardones se otorgarán en función del número de puntos obtenido en las distintas categorías. La organización se reserva el derecho de conceder premios especiales.

§11 Logo/Galardones

El logo u otras marcas de identidad de la organización, así como los galardones, podrán ser utilizados por el participante previo acuerdo con la organización. En cualquier caso, el logo, los documentos y las medallas seguirán siendo propiedad de la organización, que también tiene todos sus derechos. No se permite el uso, la modificación o la reproducción sin autorización.

§12 Uso de las medallas

Las medallas solo se usarán para el vino galardonado en el **lote presentado** y en la **etiqueta presentada**. Su uso se corresponderá con el derecho de competencia correspondiente del país de producción del vino; asumirá responsabilidad por ello el participante o su cesionario. En el caso de **vinos alemanes** se permite hacer referencia a premios en el etiquetado según §30 Abs.1 "Weinverordnung (WeinV)".

§13 Jurisdicción/Lugar de cumplimiento

La jurisdicción y el lugar de cumplimiento se hallarán en la sede comercial de la organización. Se aplicará en exclusiva el Derecho alemán.

§14 Reconocimiento de las condiciones del concurso

Con la inscripción vinculante se aceptan las condiciones de participación y los resultados de la valoración de manera legalmente vinculante. No se permiten los recursos contra el resultado de la valoración.

§15 Disposiciones finales

a) Exclusión

La organización tiene la facultad de excluir a participantes concretos, especialmente en caso de que hayan indicado datos incorrectos o falsos. La organización se reserva el derecho a reclamar una indemnización por daños y perjuicios. No existe ningún derecho legal a participar en el concurso. Las muestras de vinos presentadas cuyas tasas de presentación no se hayan pagado quedarán excluidas del concurso.

b) Cláusula de utilización

El participante acepta que las muestras que no se necesiten se utilicen de forma gratuita en el marco de catas comparativas nacionales e internacionales, con fines de formación y cursos y para la promoción general de la cultura internacional del vino.

En Frasdorf, a 25 de noviembre de 2020