

XXII CONCURSO DE CATADORES DE VINOS TIJARAFE 2019

BASES DEL CONCURSO

En el Reciento Plaza de Ntra. Sra. de Candelaria (Tijarafe) y en el local habilitado al efecto, el día 1 de septiembre de 2019 se llevará a cabo el presente Concurso de Catadores de vinos.

1.- La inscripción se podrá hacer en el Ayuntamiento de Tijarafe, personal o telefónicamente al 922.49-00.03 ext. 3325. También puede hacerse media hora antes del concurso en el lugar del acto.

2.- Podrá participar cualquier persona que lo desee al tratarse de un concurso popular.

3.- Las plazas serán limitadas, contando con un total de 20, respetando siempre la prioridad a los participantes que se inscriban antes.

4.- La hora de comienzo del concurso está establecida a las 17:00 horas. Una vez comenzado el acto no se podrán sentar a participar ningún concursante retrasado. La prueba estará supervisada por un jurado provisto de 3 miembros pertenecientes al sector vitivinícola y siempre imparciales ante cualquier decisión, encargados de puntuar cada prueba y resolver cualquier mal entendido si lo hubiera.

5.- Como se trata de un concurso de Cata, el director de la misma se encargará de “informar” de cada prueba y de las particularidades de cada una. También será el encargado de revelar resultado de las mismas y posteriormente comentarlas.

6.- El concursante dispondrá de una mesa individual con sus correspondientes copas de catas pan y agua.

7.- Las muestras a catar no se podrán degustar hasta que el director del concurso no lo autorice.

8.- Las pruebas tendrán un tiempo de 3 minutos. Una vez pasado ese tiempo el concursante no podrá tocar las copas.

9.- El concursante tendrá derecho a reclamar ante el jurado cualquier desacuerdo sobre las pruebas en el momento de cada una de ellas.

10.- No se podrá hablar con los participantes cuando estén realizando las pruebas y no se podrá copiar.

11.- Los participantes se reflejarán en una pizarra al final de la puntuación de cada prueba.

PRUEBAS

1ª PRUEBA: Clasificar 3 vinos de mayor a menor graduación alcohólica.

1ª copa xxxx por la copa de más graduación alcohólica.

2ª copa xx por la copa intermedia.

3ª copa x por la copa de menor graduación alcohólica.

Puntuación: Cada copa acertada serán 2 puntos; puntuación máxima: 6 puntos.

2ª PRUEBA: Determinar el varietal de uva con la que están elaborados 4 vinos expuestos en la prueba de una relación de diferentes varietales.

1ª Copa

2ª Copa

3ª Copa

4ª Copa

Varietales blancos: Listán Blanco, Malvasía, Albillo, Bugariego, Gual, Verdello.

Varietales Tintos: Negramol, Prieto, Almuñeco, Listán Negro, Tintillo.

Puntuación: Cada copa acertada serán 2 puntos de un total de 8 puntos. Tiempo 3 Minutos.

3ª PRUEBA: De tres vinos típicos de cada subzona de la D.O. La Palma, especificar a qué subzona pertenece.

1ª Copa: Subzonas: Mazo, Fuencaliente,

2ª Copa: Norte.

3ª Copa:

4ª Copa:

Puntuación: cada copa acertada 1 punto, de un total de 3 puntos.

4ª PRUEBA: identificar productos derivados del vino:

1ª Copa:

2ª Copa:

3ª Copa:

Aguardiente, Mosto concentrado, Vermut, Mistela, Sangría, Brandi.

Puntuación: 1 punto cada acierto, de un total de 3 puntos.

Tiempo: 3 minutos.

5ª PRUEBA: prueba para posibles desempates.

Determinar con la mayor exactitud el grado alcohólico de un vino.

Tiempo de la prueba: 3 minutos.

Puntuación: 1 punto sobre el acierto. Por cada décima de grado que falle perderá 0.1 décima de punto.

La diferencia de error de 1 grado alcohólico la puntuación será 0 puntos.

Esta puntuación será válida tanto por exceso como por defecto.

PREMIOS:

1º Premio: 80 €

2º Premio: 60 €

3º Premio: 30 €