

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS

MAGNUM WINE

2022



Con el patrocinio de la
**Organización Internacional
de la Viña y del Vino**

Reglamento

Madrid

5 de marzo 2022

MAGNUM WINE 2022

DEFINICIÓN Y OBJETIVOS

Pomona Keepers, S.L. convoca el XIII Concurso Internacional de Vinos Magnum – MAGNUM WINE 2022, que tendrá lugar en Madrid con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), y con la asistencia técnica de Enopasión, S.L.

El Concurso Internacional de Vinos MAGNUM 2022 tendrá lugar el 5 de marzo de 2022.

Los objetivos que se persiguen con este Concurso Internacional MAGNUM WINE 2022 son:

- Promover el consumo mundial del vino en grupo y de forma responsable a través de un formato que mejora sensiblemente la calidad del vino.
- Poner en valor un formato que proporciona múltiples ventajas al vino y su disfrute.
- Aumentar la visibilidad de este formato en el comercio y entre los consumidores.
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino, que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal.
- Favorecer el mercado del vino con el desarrollo de una campaña de comunicación a favor del formato Magnum.
- Mantener el compromiso de Pomona Keepers, S.L. de contribuir al conocimiento y disfrute de los vinos por parte de los amantes del vino.
- Estimular la presencia del formato Magnum en todas las áreas de la distribución.

El formato mágnum es el que mejor conserva el vino y con el que las grandes elaboraciones logran su mejor expresión. Además, es sinónimos de disfrute en grandes celebraciones. La restauración, que durante años ha servido para celebrar todos los momentos importantes, y que es donde más se emplea este formato, necesita más que nunca volver a ser el punto de encuentro, por medio de las magnum, ya que son en sí mismas una acción de marketing para las bodegas y la propia hostelería.

Por eso, el objetivo de este concurso es resaltar la calidad del vino en este formato y sus ventajas, destacando las mejores elaboraciones, para las que las bodegas reservan este tipo de botella. Un producto por el que aportar un valor diferencial a los negocios del canal horeca.

El **Concurso Internacional de Vinos Magnum** es el único concurso del mundo dedicado a destacar la calidad de los vinos conservados en botellas de 1,5 litros. En cada edición participan referencias de España, Francia, Italia, Hungría o Portugal, entre otras localizaciones. Vinos que son catados por un jurado internacional, formado por figuras destacadas del sector.

Además, el Concurso cuenta con el patrocinio de la **Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**, lo que garantiza la fiabilidad de las puntuaciones, la profesionalidad de los jurados y la calidad de los resultados.

El **Concurso Internacional de Vinos Magnum 2022** se regirá por el siguiente Reglamento y cumplirá en su realización las normas y disposiciones que tienen la OIV y la CEE en esta materia.

MAGNUM WINE 2022

REGLAMENTO

ARTÍCULO I.- ÁMBITO.

Se admitirán a **Magnum Wine 2022** todos los vinos conformes con la definición del “Código Internacional de Prácticas Enológicas” de la OIV presentados por personas físicas y jurídicas, asociaciones, entidades y empresas productoras de cualquier país elaborados con cualquier variedad vinífera de forma exclusiva o mezcla de variedades con la única condición de que se comercialicen en formato MAGNUM.

Podrán participar sólo los lotes de vino que tengan una cantidad mínima superior a 100 litros.

ARTÍCULO II.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS.

- a) Cada concursante deberá cumplimentar online (www.enopassion.com/magnumwine) la correspondiente Ficha de Inscripción, con la totalidad de los datos que en ella se requieren y que se indican a continuación:
- Identificación del concursante.
 - País de origen del que procede y en el que ha sido vinificado y elaborado el producto. Mención geográfica por la que protege su origen y nivel de calidad si las tuviera.
 - Año de cosecha. En caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
 - Si ha sido elaborado y/o envejecido en contacto con madera (barrica, chips, etcétera).
 - Porcentaje de variedades si así lo desea. Si se presenta como monovarietal indicar cuál es la uva utilizada.
 - Categoría del producto de acuerdo con la clasificación del Anexo I.
 - Existencias en bodega del vino correspondiente a la muestra inscrita.
 - Precio de Venta Ex Work (expresado en € euros).
- b) En la documentación de cada muestra deberá incluirse boletín de análisis con las siguientes determinaciones:
- Graduación alcohólica a 20° C.
 - Acidez total (g/l), expresada en ácido tartárico.
 - Añada.
 - Azúcares residuales.
- c) Por cada vino inscrito se enviarán 2 botellas de 1,5 litros y deberán presentarse con el etiquetado y la presentación comercial. Además se identificarán en su parte posterior **etiquetándolas con el código de barras** que deberán generar en el Área Privada de Concursante de la web.
- d) El sobre con la documentación de cada muestra deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; los datos analíticos requeridos se facilitarán también al inscribir las muestras on-line.
- e) El registro de inscripción de muestras se cierra el día **28 de febrero de 2022**. Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.
- f) Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio, debidamente pagados.
- g) La recepción de muestras para el Concurso se realizará entre los días **7 de febrero y 2 de marzo de 2022**. La cuota de participación no se reembolsará si las muestras y/o los documentos de

registro se reciben dañados o son extraviados durante el transporte, o enviados a una dirección equivocada, o recibidos después de la fecha límite.

- h) La cuota de inscripción es de 125 euros por la primera muestra de vino, y de 100 euros por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega. Los vinos españoles (y bodegas europeas no registradas en el sistema VIES) se incrementará el IVA vigente (21 %).
- i) La presentación de muestras a concurso cumplimentando el formulario web implica, de facto, el respeto y la aceptación de estas regulaciones.

ARTÍCULO III.- CONTROL DE LAS MUESTRAS.

El director adoptará un sistema de control de las muestras recibidas que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso, y en particular comprobará:

- La correcta recepción de las muestras y de su documentación. Podrá rechazar las muestras que no respeten el presente Reglamento.
- El registro de todas las muestras recibidas y aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo.
- El empleo correcto de las menciones geográficas. En cualquier caso, la responsabilidad de los abusos en el etiquetado incumbe al elaborador o embotellador, según la legislación del país de origen.
- La ordenación de las muestras de vinos por categorías, Anexo I, se realizará a partir de las características declaradas en las fichas de inscripción o constatadas por examen organoléptico, en su caso.
- El almacenaje de las muestras en un local protegido y con las condiciones de temperatura y de ambiente que garanticen una buena conservación.

ARTÍCULO IV.- DIRECTOR DEL CONCURSO.

Pomona Keepers, S.L. designará como Director del Concurso **Magnum Wine 2022** a un miembro de la propia organización.

El director del Concurso garantiza el cumplimiento del presente Reglamento y velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, así como por la comunicación de los resultados. A estos fines estará auxiliado por el equipo técnico de Enopasión, S.L.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) designará a un experto para supervisar la realización del Concurso.

ARTÍCULO V.- FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO.

- Antes de la constitución de los Jurados, el Director controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los vinos y el número de muestras sometido a examen de cada Jurado.
- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría y, en particular, la identificación de muestras para evitar toda posibilidad de error, así como el desarrollo correcto de la distribución de fichas, su recogida y posterior tratamiento, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes no premiados.
- Al final de cada día entregará a los Presidentes de cada Jurado una lista recapitulativa de las muestras con la notación promedio del jurado para control y firma.

ARTÍCULO VI.- JURADOS.

- El Director del Concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno y sus presidentes respectivos. El número de Jurados se determinará en función de las muestras inscritas.
- Cada Jurado estará compuesto por cinco miembros, expertos en análisis sensorial.
- Los miembros del Jurado son designados a título personal y sólo el propio Director del Concurso podrá proceder a su sustitución.

ARTÍCULO VII.- FUNCIONES DE LOS PRESIDENTES DE JURADOS.

- Garantizarán el cumplimiento de las normas del presente Reglamento durante todo el desarrollo del Concurso. En especial, velarán por:
 - Revisar las óptimas condiciones del servicio del vino. El vino será catado en copas normalizadas y a su adecuada temperatura.
 - Que la cata se desarrolle en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del Jurado.
 - La correcta cumplimentación de las fichas de cata.
- Comprobarán la correcta presentación de las muestras, rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa.
- Podrán rechazar las muestras de vinos defectuosos o solicitar la repetición de la evaluación sensorial de una muestra cuando observen una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los integrantes de su Jurado.

ARTÍCULO VIII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS JURADOS.

- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- Todos los miembros del Jurado deberán respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- Cada vino será presentado según el orden establecido. Los miembros del Jurado cumplimentarán las fichas de cata relativas a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estimen conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma conllevará la anulación de la ficha a todos los efectos.
- El Jurado podrá rechazar un vino que considere defectuoso, a petición de la totalidad de miembros del Jurado, o solicitar una nueva botella para examen, en caso de que el defecto pueda ser atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del envase.
- Al final de las sesiones diarias de degustación, el organizador deberá entregar a los miembros del jurado una lista recapitulativa indicando el origen geográfico y, si fuera posible, la o las variedades de cada muestra degustada.

ARTÍCULO IX.- ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA.

Las muestras serán clasificadas por categorías, según lo previsto en el Anexo I, presentándose en el orden que se considere más adecuado en función de sus características. Si en una misma sesión de cata se presentaran al jurado vinos de distintas categorías, la cata se realizará según el orden siguiente:

Blancos espumosos, blancos tranquilos, rosados espumosos, rosados tranquilos, tintos espumosos, tintos tranquilos, vinos bajo velo, vinos dulces naturales, vinos de hielo, vinos de licor, vinos con grado alcohólico modificado por desalcoholización, vinos blancos con maceración y mistelas.

En cada uno de estos grupos los vinos secos serán catados en función de su acidez, los jóvenes antes que los de envejecimiento y siempre en orden creciente respecto a su graduación alcohólica y contenido de azúcar residual.

En vinos con indicación de añada, se catarán en orden decreciente respecto del año de la cosecha. En vinos de una misma cosecha, por orden creciente del tiempo de permanencia en contacto con madera.

ARTÍCULO X.- TEMPERATURA DE CATA.

Como norma general los vinos se catarán a las temperaturas indicadas a continuación:

- Vinos espumosos 08-10°C.
- Vinos tranquilos blancos 10-12°C.
- Vinos tranquilos rosados 10-12°C.
- Vinos especiales y vinos tranquilos tintos sin envejecimiento en madera 14-16°C.
- Vinos tranquilos tintos con envejecimiento en contacto con madera 16-18°C.

ARTÍCULO XI.- FICHA DE CATA.

Los vinos presentados al Concurso serán evaluados con la ficha OIV de análisis sensorial de vinos en concursos internacionales.

ARTÍCULO XII.- TRATAMIENTO DE DATOS Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS.

La Secretaría introducirá los datos correspondientes a las apreciaciones cualitativas de las fichas de cata de cada uno de los miembros del Jurado, en el programa informático de gestión del concurso.

Cada muestra recibirá una calificación, resultado de la media de la suma de puntuaciones concedidas por los miembros del Jurado.

Además de la Secretaría, sólo podrá tener acceso al tratamiento de datos el Director del Concurso.

ARTÍCULO XIII.- ATRIBUCIÓN DE PREMIOS.

Las distinciones otorgadas por **MAGNUM WINE** son:

- GRAN MEDALLA DE ORO
- MEDALLA DE ORO
- MEDALLA DE PLATA

Que serán atribuidas conforme a las siguientes puntuaciones:

100 a 93,1 puntos - GRAN MEDALLA DE ORO

93 a 87,1 puntos - MEDALLA DE ORO

87 a 83 puntos - MEDALLA DE PLATA

El número total de distinciones otorgadas no superará el 25% del total de muestras inscritas.

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por **Magnum Wine 2022** como comprobante de la misma, que incluirá la identificación de la muestra de vino y de su productor.

Se podrá retirar la distinción a un vino cuyo etiquetado no sea conforme a las disposiciones legales del país de origen, o que haga uso indebido de una Denominación de Origen, de un V.C.P.R.D. o de una indicación geográfica, a propuesta documentada de la autoridad competente.

Además de estos premios, y sin que ello signifique un aumento del límite de distinciones autorizado por la OIV, la organización podrá otorgar unos premios especiales en base a un origen (país), variedad, categoría, etc... a condición de que ello no cree confusión respecto a las recompensas enunciadas en el primer párrafo.

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso para el lote o partida de su vino premiado del anagrama de **Magnum Wine 2022**, ni reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios sin autorización previa, expresada y por escrito de Pomona Keepers, S.L.

En cumplimiento de las normas aplicables en concursos de vino, la organización del concurso comunicará a la Administración competente la concesión de los premios, a fin de que pudiera ser controlado el embotellado, comercialización y distinción con las etiquetas de los premios obtenidos.

Con el fin de asegurar la trazabilidad de la atribución de las recompensas, la organización conservará durante al menos un año todos los documentos justificativos adjuntos a la inscripción de las muestras así como las fichas de degustación.

ARTÍCULO XIV.- FUERZA MAYOR Y MODIFICACIONES.

En el supuesto de que cualquier evento exterior que no sea de la voluntad de Pomona Keepers, S.L. impidiese el buen desarrollo del concurso, no se responsabilizará en ningún caso a la Organización. Pomona Keepers, S.L. se reserva el derecho de cancelar el concurso, cambiar la fecha inicialmente prevista, acortarlo, prorrogarlo, cambiar las condiciones o el desarrollo en caso de fuerza mayor (epidemia, incendio, desastre natural, huelga, acto terrorista, etc.), debido a eventos que no sean de su responsabilidad o de necesidad justificada. El participante no podrá requerir la responsabilidad de la misma. Asimismo Pomona Keepers, S.L. no puede ser responsable en caso de robo, pérdida, retraso o avería durante el transporte de muestras.

ANEXO I - CATEGORÍAS DE VINOS

1. VINOS BLANCOS
 - 1.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (I-A)¹
 - 1.2. Vinos de aguja (I-B)
 - 1.3. Vinos espumosos (I-C)
2. VINOS ROSADOS
 - 2.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (II-A)
 - 2.2. Vinos de aguja (II-B)
 - 2.3. Vinos espumosos (II-C)
3. VINOS TINTOS
 - 3.1. Vinos tranquilos jóvenes (III-A)
 - 3.2. Vinos con crianza en barrica (III-B)
 - 3.3. Vinos de aguja (III-C)
 - 3.4. Vinos espumosos (III-D)
4. VINOS VARIEDADES AROMÁTICAS²
 - 4.1. Vinos tranquilos hasta 45 g/l de azúcares (IV-A)
 - 4.2. Vinos de aguja (IV-B)
 - 4.3. Vinos espumosos (IV-C)
5. VINOS GENEROSOS (BAJO VELO)
(Jerez Fino, Tokaji Szamardni, Château-Chalon, etc.)
 - 5.1. Vinos con hasta 4 g/l de azúcares (V-A)
 - 5.2. Vinos con entre 4,1 a 20 g/l de azúcares (V-B)
 - 5.3. Vinos con más de 20 g/l de azúcares (V-C)
6. VINOS NATURALMENTE DULCES (VI)
(Vinos de vendimia tardía, vinos botritizados, vinos de hielo, etc.)
7. VINOS DE LICOR (VII)
(Oporto, Marsala, Madeira, Tokaj Aszu, etc.)
8. MISTELAS (VIII)
9. BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINICOLA (IX)
10. VINOS CON GRADO ALCOHÓLICO MODIFICADO POR DESALCOHOLIZACIÓN (X)
11. VINOS BLANCOS CON MACERACIÓN (XI)

NOTA: Si en un subgrupo hubiera solamente algunas muestras, éstas podrán incluirse en uno vecino.

¹ Código OIV según norma 332A-2009 para concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

² La OIV propondrá una lista de variedades aromáticas.