XVII CONCURS DE VINS DE BENISSA (ANYADA 2016)

BASES DEL CONCURS:

PRIMERA.- Podran participar tots aquells, majors d'edat, que siguen ELABORADORS de vi mitjançant tècniques artesanals.

SEGONA.- El raïm ha de ser collit al terme municipal de Benissa.
El vi serà negre i/o blanc de la collita de 2016. No s'admetran vins rosats.
Elaborat amb varietats autòctones. **El negre** amb Garnatxa tinta (Giró), Garnatxa Tintorera, Bobal, Tempranillo, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, i **el blanc** amb Moscatell, Monastrell blanc, Malvasia i Merseguera.
La fermentació ha d'estar acabada amb absència de gas carbònic.
El vi ja d'estar ser elaborat pel propi colliter. No s'admetran vins comprats. No s'admetran vins on en la seua elaboració haja participat un enòleg o professional.
Si el Jurat detecta que el vi està elaborat per professionals serà motiu d'exclusió del concurs.

TERCERA.- Els participants hauran d'embotellar el vi en 3 botelles que prèviament hauran d'arreplegar en CREAMA (C/Escoto, 72) de 9,00 a 14,00 h.
Cada botella portarà una etiqueta idèntica, on figurarà el seu nom i cognoms. Sols s'acceptarà un vi per DNI. (Si porten blanc i negre un de cada per DNI).
A més i a efectes de comprovació s'indicarà també a l'etiqueta la partida o partides on s'ha collit el raïm del què s'ha elaborat el vi, les varietats de raïm i la ubicació del cup on s'ha produït (que també estarà dins del terme municipal de Benissa).
La presentació de botelles i taps diferents de les arreplegades en Creama serà motiu d'exclusió.

QUARTA.- Primer es tastaràn els vins blancs, obtenint premi el vi amb millor puntuació.

QUINTA.- Posteriorment es realitzarà una preselecció de tots els vins presentats i passaran al tast un màxim de 50 vins.
El tast s'efectuarà per un Comité de Tastadors compost per un mínim de cinc persones, preferentment escollides de l'hostaleria, viticultors, sommerliers, tastadors, enòlegs o especialistes en vins, i l'Alcalde i/o Regidor Delegat. També podrà ser membre del Jurat el guanyador de l'edició de l'any passat. (Si és membre no podrà concursar en la present edició).
El Jurat puntuarà individualment, d'1 a 10 cadascun dels vins, i conjuntament farà la selecció, escollint entre tots els vins presentats els cinc millors, que passaran al tast final, obtenint premi els tres vins amb millor puntuació.
Els vins guanyadors hauran d'haver superat totes les fases de tast, visual, olfactiva i gustativa.

SEXTA.- Per a participar al concurs es formalitzarà la inscripció per escrit a CREAMA fins el **dijous dia 2 de març a les 14:00 hores.** A l'escrit figuraran les dades del sol·licitant i el compromís de complir i acceptar les Bases del Concurs.

SÈPTIMA.- Les botelles es presentaran a CREAMA en el moment de presentar la sol·licitud d'inscripció i en botella estàndard perfectament tapada amb suro. No s'admetrà cap botella que no complisca el que diu la base tercera.

OCTAVA.- El tast tindrà lloc el diumenge 5 de març a les 11:00 hores a la Sala de tasts al Taller d'Ivars dins dels actes de la Mostra Gastronòmica Benissa.

NOVENA.- Premis: VI NEGRE: Primer premi: Trofeu i 150 €
Segon premi: Trofeu i 100 €
Tercer premi: Trofeu i 50 €
VI BLANC: Primer premi: Trofeu i 100 €

DESENA.- És obligatòria la presència de tots els concursants durant el tast i l'entrega dels premis. Qui no estiga present quedarà eliminat.

ONZENA.- Per a més informació, qualsevol interessat, pot contactar amb l'Agència de Desenvolupament Local AFIC-CREAMA, tel. 965732100.