

**REGLAMENTO DEL CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS «PREMIOS ZARCILLO»  
DE CASTILLA Y LEÓN 2023 (XIXª EDICIÓN NACIONAL Y XIª EDICIÓN  
INTERNACIONAL)**

**ÍNDICE**

ARTÍCULO I.- ORGANIZACIÓN. ....	2
ARTÍCULO II.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS. ....	2
ARTÍCULO III.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO.....	3
ARTÍCULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS. ....	3
ARTÍCULO V.- DESIGNACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL JURADO. ....	4
ARTÍCULO VI. - FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS PRESIDENTES DEL JURADO. ....	5
ARTÍCULO VII.- OTRAS FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA.....	6
ARTÍCULO VIII.- ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA. ....	6
ARTÍCULO IX.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO. ....	6
ARTÍCULO X.- FICHA DE CATA. ....	7
ARTÍCULO XI.- TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN. ....	7
ARTÍCULO XII.- TRANSCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS.....	8
ANEXO A: ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS POR CATEGORÍAS.....	9
CATEGORÍA I: VINOS BLANCOS. ....	9
CATEGORIA II: VINOS ROSADOS.....	10
CATEGORIA III: VINOS TINTOS.....	10
CATEGORIA IV: VINOS DE AGUJA. ....	10
CATEGORIA V: VINOS ESPUMOSOS, CAVA, CHAMPAGNE.....	11
CATEGORÍA VI: VINOS DE LICOR. ....	12
CATEGORÍA VII: OTROS VINOS DULCES.....	13
CATEGORÍA VIII: VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS. ....	13

## REGLAMENTO DEL CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS «PREMIOS ZARCILLO» DE CASTILLA Y LEÓN 2023 (XIXª EDICIÓN NACIONAL Y XIª EDICIÓN INTERNACIONAL)

### ARTÍCULO I.- ORGANIZACIÓN.

El concurso estará organizado por el INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) perteneciente a la Junta de Castilla y León.

Las sesiones de catas se celebrarán en la ciudad de Burgos los días **23 al 26 de marzo de 2023**.

El concurso está abierto a todos los vinos de los países productores del mundo. El concepto de vino tenido en cuenta será la definición adoptada por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.)

### ARTÍCULO II.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS.

Cada participante deberá cumplimentar la correspondiente *Ficha de Inscripción*, en la que se hará constar como mínimo los datos que se indican a continuación:

- Identificación del participante.
- País del que procede y en el que ha sido vinificado y elaborado el producto.
- Categoría del producto según la clasificación del Anexo A, (de la normativa de Concursos Internacionales de vino O.I.V.).
- Breve descripción físico-química indicando contenido en azúcares gr./l. y grado alcohólico adquirido % vol.
- Variedades de uva y porcentaje de las mismas.
- Año de cosecha, (el 85% al menos deberá pertenecer a la cosecha que se indica). En caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
- Existencias en bodega del vino correspondiente a la muestra inscrita.

Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 4 *botellas de 0,75 litros* ó 3 *botellas mágnum de 1.5 litros*. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado debiendo llegar a destino con los precintos intactos.

El sobre con la documentación de cada muestra, señalada anteriormente, deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; además, se remitirá la Ficha de Inscripción por correo electrónico, a la Secretaría Técnica del Concurso.

La admisión de muestras para el Concurso se cierra cinco días antes de la fecha de comienzo del concurso a las 14 horas.

Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a su lugar de origen, con gastos a cargo del participante en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

### **ARTÍCULO III.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO.**

La organización designa:

- Como Presidente del Concurso, al Excmo. Sr. D. Gerardo Dueñas Merino, Presidente del Instituto Tecnológico Agrario y Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
- La Presidencia Ejecutiva, corresponderá a D. Pedro Ballesteros Torres, Master of Wine.
- La Dirección Técnica del Concurso corresponderá a D<sup>a</sup> Inmaculada Sáez González y D. Alberto Martín Baz.

Tanto la O.I.V. como la Federación Internacional de Grandes Concursos de Vinos (VINO FED) designarán cada uno, un experto como delegado para la supervisión del concurso.

La misión del Dirección Técnica del Concurso es garantizar el cumplimiento del presente Reglamento y velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. Para la mejor consecución de estos fines, la Dirección Técnica, estará auxiliada por el equipo técnico de la Estación Enológica de Castilla y León que prestará toda la colaboración que esta le solicite.

### **ARTÍCULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS.**

La Dirección Técnica adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso, y en particular verificará:

- 1- La recepción de las muestras y de los documentos que los acompañen. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento.
- 2- El registro de todas las muestras recibidas, aceptadas y no aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo en el que constará este número y la fecha de recepción.
- 3- El empleo correcto de las indicaciones geográficas de calidad (DOP, IGP o equivalentes), de acuerdo con los principios de la O.I.V. Estará facultada para eliminar las muestras cuyo etiquetado no respete tales principios. En todo caso, la responsabilidad de los abusos en el etiquetado incumbe al elaborador o embotellador, según la legislación del país de origen.
- 4- La ordenación de las muestras de vinos por categorías a las que se refiere el Anexo A del presente Reglamento, según la normativa de los concursos internacionales de vinos O.I.V. Se realizará a partir de las características declaradas o, si fuera necesario, de acuerdo a las características constatadas. Esta clasificación inicial puede ser revisada y modificada por la Dirección Técnica del Concurso.
- 5- Conservar las muestras en condiciones ambientales adecuadas, para que las muestras estén en perfecto estado en el momento de la celebración de las catas.

#### **ARTÍCULO V.- DESIGNACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL JURADO.**

- 1- La Dirección Técnica del Concurso decide el número de jurados, designa los miembros de cada uno y sus respectivos presidentes. A este fin, solicitará a la O.I.V. y a la Federación mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos el listado de expertos de los diferentes países. El número de Jurados se determinará en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos.
- 2- Cada Jurado estará compuesto por cinco miembros expertos en análisis sensorial. De estos habrá un mínimo de tres catadores de países diferentes al organizador y otro preferentemente de un país consumidor. En el caso que la Organización lo estime oportuno el número de miembros podrá ser ampliado hasta siete.
- 3- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo la propia Dirección Técnica del Concurso puede proceder a su sustitución.

## **ARTÍCULO VI. - FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS PRESIDENTES DEL JURADO.**

1- En lo que respecta al funcionamiento de cada jurado, el presidente asegurará el cumplimiento de las normas del presente Reglamento bajo las instrucciones generales del Concurso.

Por indicación expresa de la Dirección Técnica, un presidente podrá controlar la actividad de otros jurados. Si fuera necesario, la Dirección Técnica podrá asumir las funciones de presidente de uno o más jurados.

2- Los presidentes de cada jurado deberán velar por:

- El correcto desarrollo de las preparaciones de las muestras.
- El anonimato absoluto de las muestras. A este fin las botellas serán presentadas con un embalaje que disimule su forma e impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los taponos originales no deben ser presentados al jurado para evitar el riesgo de identificación de las muestras.
- Las buenas condiciones del servicio y temperatura del vino. El vino será servido en copas normalizadas y en presencia del jurado.
- La correcta presentación de las muestras, rectificando en su caso cualquier error en la ordenación previa, y proponiendo a la Dirección Técnica la exclusión de las muestras que a juicio del jurado no cumplan los requisitos del Reglamento.
- Que la cata se desarrolle en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del jurado.
- La correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras.

3- Podrán rechazar las botellas de vino defectuosas, a petición de dos o más miembros del jurado, o por decisión propia, solicitando una nueva botella para examen, en caso de que el defecto pueda ser atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del envase.

4- El presidente del jurado podrá ordenar la repetición del examen de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo soliciten al menos dos miembros de su jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros. Así mismo, podrá proponer a la Dirección Técnica que la cata de una muestra sea repetida por otro u otros jurados, con el fin de alcanzar resultados concordantes.

#### **ARTÍCULO VII.- OTRAS FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA.**

- 1- Antes de la constitución de los jurados, la Dirección Técnica controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los vinos y el número de muestras sometidas a examen por cada jurado.
- 2- La Dirección Técnica adoptará los medios de control adecuados que aseguren el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del artículo VI del presente Reglamento. Controlará que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas y que el descorche de las botellas se realice en una sala anexa. A la sala o salas de cata sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.
- 3- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría Técnica y, en especial, el tratamiento de muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes.

#### **ARTÍCULO VIII.- ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA.**

Si en una misma sesión de cata se presentan a un jurado diferentes tipos de vinos, la cata se realizará según el orden siguiente: vinos espumosos, vinos de aguja, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos de crianza bajo velo y vinos de licor.

En cada uno de estos grupos los vinos secos serán catados antes que los semi-secos y los dulces, los jóvenes antes que los envejecidos y siempre en orden creciente respecto a su graduación alcohólica.

En vinos con indicación de añada, en orden decreciente respecto del año de la cosecha. En vinos de una misma cosecha, por orden creciente del tiempo de envejecimiento en madera o teniendo en cuenta la persistencia en boca de cada vino.

#### **ARTÍCULO IX.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO.**

- 1- La Dirección Técnica podrá reunir a los jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.

- 2- Los jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 3- Cada miembro del jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 4- Cada vino será presentado separadamente según el orden establecido en el artículo VIII del presente Reglamento. El presidente debe comprobar que todos los vinos han sido correctamente evaluados.
- 5- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día de 9 a 14 horas, serán tres o cuatro diarias por jurado, con un máximo de 15 vinos por sesión. El número de muestras diarias sometidas a un jurado no será superior a 45. La Dirección Técnica del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los jurados dispongan de un descanso suficiente.
- 6- Los vinos que obtengan una puntuación igual o superior a 93 puntos se someterán a una segunda sesión de cata, denominada **Cata Final**, llevada a cabo por un jurado compuesto por parte de los miembros de los diferentes jurados que participaron en las sesiones de cata iniciales, siendo la puntuación final de estos vinos la obtenida en esta Cata Final.

#### ARTÍCULO X.- FICHA DE CATA.

Para la evaluación de los vinos presentados al Concurso, se utilizará la ficha de la O.I.V-U.I.O.E. y sus normas de aplicación.

#### ARTÍCULO XI.- TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN.

Como norma general los vinos se degustarán a las siguientes temperaturas aproximadamente:

- |                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| ➤ Vinos Blancos y Rosados            | 10-12º C |
| ➤ Vinos Tintos y Vinos Dulces        | 15-18º C |
| ➤ Vinos Espumosos y Vinos de Aguja   | 8-10 º C |
| ➤ Vinos de licor secos               | 8-10 º C |
| ➤ Vinos de crianza bajo velo         | 10-14º C |
| ➤ Vinos de licor semidulces y dulces | 12-14º C |

## ARTÍCULO XII.- TRANSCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS.

Las distinciones otorgadas por la Junta de Castilla y León son:

- Gran Zarcillo de Oro.
- Zarcillo de Oro.
- Zarcillo de Plata.

Que serán atribuidas de acuerdo con el siguiente cuadro de puntuaciones:

DISTINCIONES	PORCENTAJE MÁXIMO DE PREMIOS	LÍMITES DE PUNTUACIÓN EXIGIDA
GRAN ZARCILLO DE ORO	5%	100 a 93
ZARCILLO DE ORO	12%	92 a 89
ZARCILLO DE PLATA	13%	88 a 85

Cuando el número de distinciones de una clase no cubra el porcentaje máximo, el resto del porcentaje puede sumarse a la clase siguiente. El número total de distinciones no debe superar el 30 % del número de muestras inscritas al Concurso. A estos efectos, un programa informático realizará el oportuno cálculo. Cada distinción irá acompañada del diploma expedido por la Junta de Castilla y León como comprobante de las mismas que consignará 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 protegida (DOP), de una indicación geográfica protegida (IGP) o de una indicación equivalente, a propuesta documentada de la Dirección Técnica del Concurso.

Se le otorgará el **Premio VINO FED** al vino que haya obtenido la máxima puntuación de todos los vinos valorados.

Se otorgará el **Premio Zarcillo Mención Especial Castilla y León** al vino elaborado en Castilla y León que obtenga la máxima puntuación.

## ANEXO A

### **ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS POR CATEGORÍAS**

Entre los vinos “Stricto Sensu”, los blancos, rosados y tintos, no procedentes de variedades aromáticas, constituyen categorías diferentes. También se diferencian por categorías los vinos de aguja, los vinos espumosos y los vinos de licor. Así mismo, se considerará como categoría separada de los vinos de variedades aromáticas, ya sean blancos, rosados, tintos o espumosos.

Cada una de estas categorías se subdivide en grupos y subgrupos, según que los vinos estén protegidos por una indicación geográfica de calidad (DOP/IGP o indicación equivalente), así como por la antigüedad de la cosecha, el envejecimiento en madera, método de elaboración u otros caracteres específicos.

Respecto de los vinos espumosos, vinos de aguja, y vinos de licor, se adoptan las definiciones de la reglamentación de la Unión Europea, que se recogen cuando es pertinente al final de cada categoría.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen son los siguientes:

#### **CATEGORÍA I: VINOS BLANCOS.**

1.1.- Vinos con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

- 1.1.1. Blancos de las añadas 2022 – 2021.
- 1.1.2. Blancos de las añadas anteriores o mezcla de diferentes añadas.
- 1.1.3. Fermentados o envejecidos en madera.
- 1.1.4. Vinos blancos con maceración (Orange Wine – Vinos Naranja).

1.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 1.2.1. a 1.2.4. En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

## **CATEGORIA II: VINOS ROSADOS.**

2.1.- Vinos con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

- 2.1.1. Rosados de las añadas 2022 – 2021.
- 2.1.2. Añadas anteriores o mezcla de diferentes añadas.
- 2.1.3. Rosados fermentados o envejecidos en madera.

2.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 2.2.1. a 2.2.3. En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

## **CATEGORIA III: VINOS TINTOS.**

3.1.- Vinos con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

- 3.1.1. Tintos de las añadas 2022 – 2021 – 2020.
- 3.1.2. Tintos de las añadas 2019 – 2018 - 2017.
- 3.1.3. Tintos de las añadas anteriores.
- 3.1.4. Tintos mezcla de diferentes añadas.

3.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 3.2.1. a 3.2.3. En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

## **CATEGORIA IV: VINOS DE AGUJA.**

4.1.- Vinos con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

- 4.1.1. Blancos.
- 4.1.2. Rosados.

#### 4.1.3. Tintos.

#### 4.2.- Otros vinos.

Incluye subgrupos análogos numerados de 4.2.1. a 4.2.3. En cada una de estas subcategorías se considerará una división:

- A) Para vinos secos con riqueza en azúcares reductores igual o inferior a 4 gr/l.
- B) Con contenido superior en azúcares.

Los vinos de aguja tienen gas carbónico de origen endógeno exclusivamente, con sobrepresión comprendida entre 1 y 2,5 bar, con graduación alcohólica total no inferior a 9º vol.

### **CATEGORIA V: VINOS ESPUMOSOS, CAVA, CHAMPAGNE.**

#### 5.1.- Método tradicional, champanoise y similares.

##### 5.1.1. Brut Nature (con contenido en azúcares inferior a 3 g/l).

5.1.1.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

5.1.1.2. Otros.

##### 5.1.2. Brut (con contenido en azúcares inferior a 15 g/l).

5.1.2.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

5.1.2.2. Otros.

##### 5.1.3. Secos (con contenido en azúcares inferior a 35 g/l).

5.1.3.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

5.1.3.2. Otros.

##### 5.1.4. Otros (con contenido en azúcares superior a 35 g/l).

5.1.4.1. Con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

5.1.4.2. Otros.

## 5.2.- Método granvás o “Cuve Close”

Se incluyen los mismos subgrupos que en el método tradicional, con un criterio análogo de numeración.

## 5.3.- Otros métodos.

Se incluyen los mismos subgrupos que en los casos anteriores, con un criterio análogo de numeración.

## **CATEGORÍA VI: VINOS DE LICOR.**

### 6.1.- Con crianza biológica.

6.1.1. Vinos generosos secos.

6.1.2. Vinos generosos de licor.

6.1.3. Con crianza biológica sin indicación geográfica.

### 6.2.- Vinos dulces naturales.

6.2.1. Vinos dulces naturales.

6.2.2. Vins doux naturels.

### 6.3.- Vinhos generosos.

### 6.4.- Otros vinos de licor.

6.4.1. Vinos de licor con indicación geográfica indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente) obtenidos a partir de mostos sin fermentación.

6.4.2. Otros vinos de licor con indicación geográfica.

6.4.3. Otros vinos de licor.

Los vinos de licor son elaborados por adición de destilados de vino o alcohol de vino a un vino base, a un mosto en fermentación o a la mezcla de ambos. En el caso de algunas DOP o IGP, a un mosto o a la mezcla de mosto con vino; además, en determinados casos, se adiciona también algún producto edulcorante que provenga de la uva (mosto concentrado, etc.).

La graduación alcohólica adquirida será como mínimo de 15 % vol. y, como máximo, 22 % vol. La graduación alcohólica total, es decir adquirida más potencial, no debe ser inferior a 17,5 % vol., con excepción de los vinos generosos secos en los que el límite inferior es 15 % vol.

Las menciones *vino generoso* y *vino generoso de licor* son términos tradicionales en el sentido que establece la normativa de la U.E., exclusivos de ciertas DOP de España. En concreto, el vino generoso se reserva a los vinos con crianza biológica.

La mención *vinho generoso* es exclusiva de vinos portugueses con DOP: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.

Las menciones *vino dulce natural*, *vinho dulce natural*, *vino dolce naturale* y *vin doux naturel* son términos tradicionales aplicables a determinadas DOP de España, Portugal, Italia y Francia, respectivamente.

La elaboración y características de los vinos que empleen estas menciones deberán ajustarse a lo establecido para cada caso en el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.

## **CATEGORÍA VII: OTROS VINOS DULCES.**

7.1.- Vinos de uva sobremadura, con grado alcohólico adquirido igual o superior a 12 % vol. y con un grado alcohólico volumétrico total, es decir el adquirido más el potencial, igual o superior a 16 % vol., sin adición de alcohol ni enriquecimiento.

7.2.- Otros vinos naturalmente dulces, con grado alcohólico adquirido igual o superior a 6 % vol. y grado alcohólico total no inferior a 14 % vol. sin adición de alcohol ni enriquecimiento.

## **CATEGORÍA VIII: VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS.**

8.1.- Vinos con indicación geográfica (DOP, IGP o equivalente).

8.1.1. Blancos.

8.1.2. Rosados.

8.1.3. Tintos.

8.1.4. Vinos espumosos y de aguja.

8.2.- Vinos sin indicación geográfica.

Incluye subgrupos análogos numerados de 8.2.1. a 8.2.4.

Se consideran en esta categoría VIII los vinos de variedades como la Moscatel, Gewürztraminer, algunos Malvasías, algunos Sauvignon, Scheurebe, ... Los vinos espumosos de tipo aromático se incluirán en el apartado 8.1.4. o 8.2.4. según corresponda.

## ANEXO B

### SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS PARA LA PARTICIPACIÓN EN CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS «PREMIOS ZARCILLO» DE CASTILLA Y LEÓN 2023

La ficha de inscripción se deberá enviar junto al justificante bancario de la transferencia efectuada por los derechos de inscripción a Secretaría Técnica de los Premios Zarcillo 2023 a:

C/ Santísimo Cristo, 16 47490 RUEDA (Valladolid) Telf.: (900 430 452)  
[zarcillo@premioszarcillo.com](mailto:zarcillo@premioszarcillo.com) / [www.premioszarcillo.com](http://www.premioszarcillo.com)

#### 1. DATOS DE LA BODEGA PARTICIPANTE. (\*) Datos obligatorios.

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL*:		NIF*:
DOMICILIO*:		
PAÍS*:	PROVINCIA*:	
LOCALIDAD*:	C.P.:	
TELÉFONO*:	MÓVIL:	
PERSONA DE CONTACTO*:		
E-MAIL*:	WEB:	

#### 2. LUGAR Y FECHAS DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO.

El Concurso "Premios Zarcillo 2023", que cuenta con el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.), y la Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espumosos (VINO FED), se celebrará en Burgos del 23 al 26 de marzo de 2023, y estará organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León a través del Instituto Tecnológico Agrario.

#### 3. INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS.

El concursante se inscribe con un total de \_\_\_\_ \* muestras en el concurso «PREMIOS ZARCILLO». Las muestras inscritas se corresponden con las especificaciones reseñadas en el Anexo A del Reglamento del Concurso y con los resultados expresados en los correspondientes boletines de análisis que se adjuntan.

#### 4. DERECHOS DE INSCRIPCIÓN.

Nº de muestras presentadas por la misma razón social y NIF	Países no U.E. y España excepto Canarias (€ IVA inc.)	Países U.E. y Canarias (€)
1ª	105	86,78
2ª	75	61,98
3ª	50	41,32
4ª y siguientes	0	0

El pago de estos derechos se efectuará mediante **transferencia bancaria o pago online** dirigido a:

**INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN (PLAZA ZORRILLA N.º 3, 47001 VALLADOLID).**

**UNICAJA BANCO. IBAN: ES54 2103 2260 3600 3286 5140**

**SWIFT CODE: UCJAES2M**

**CONCEPTO: "Nombre/Razón Social del Concurante seguido de Zarcillo"**

**!!!Deberá enviar justificante bancario de la transferencia junto a la ficha de inscripción por correo electrónico a [zarcillo@premioszarcillo.com](mailto:zarcillo@premioszarcillo.com) !!!**

No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío, ni de aquellas recibidas fuera del plazo establecido, aunque serán excluidas del concurso.

#### 5. ENVÍO DE LAS MUESTRAS.

Por cada muestra de vino, el concursante deberá enviar **4 botellas de 0,75 l (ó 2 botellas de 1,5 l)**, debidamente etiquetadas y precintadas, al siguiente domicilio: SECRETARÍA TÉCNICA PREMIOS ZARCILLO. C/ Santísimo Cristo, 16, 47490 RUEDA (Valladolid) ESPAÑA.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

**LA FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS: 17 DE MARZO DE 2023**