



# REGLAMENTO

## Catad'Or Ancestral Wine Awards 2017

### **INTRODUCCIÓN**

Catad'Or Ancestral Wine Awards 2017, Concepción, Chile, en su primera versión, se celebrará entre el 1 y 4 de diciembre de 2017 en el Hotel Radisson Petra de Concepción.

Chile es el cuarto exportador de vinos a nivel mundial y el primero del nuevo mundo. Catad'Or Wine Awards, con 22 años de trayectoria y avalado por la experiencia y seriedad de sus profesionales así como por la industria vitivinícola, es el concurso más importante y de mayor repercusión en el Cono Sur.

Catad'Or Ancestral Wine Awards 2017 está abierto a todos los productores, cooperativas, comerciantes, importadores (facilitadores) de vinos de origen campesino y de pequeños productores de cepas patrimoniales y/o otras cepas elaboradas bajo métodos ancestrales, artesanales, orgánicos o biodinámicos, o bajo el concepto de vinos naturales con producciones menores a diez mil litros.

El concurso es patrocinado por el Ministerio de Agricultura e INDAP, organismo gubernamental de Chile, y se realiza siguiendo estrictamente las normas de concursos internacionales.

Participan como catadores un jurado de expertos nacionales e internacionales provenientes de países de América, Asia y Europa. Las sesiones de catas son a ciegas y premian la calidad del vino con rigor e imparcialidad en las categorías vinos tranquilos y espumosos embotellados, y vinos granel.

La competencia premia y luego difunde la excelencia del vino a través del sello Catad'Or, el cual garantiza la calidad de los productos premiados y goza de un merecido prestigio y reconocimiento internacional en Asia, Europa y América.

### **ARTÍCULO I: OBJETIVOS DEL CONCURSO**

Catad'Or Wine Awards, con 22 años de trayectoria, es el concurso de vinos y espirituosos de mayor tradición en Chile y Latinoamérica. El concurso es 100% privado e independiente y cuenta con un panel técnico compuesto por reconocidos profesionales, enólogos y periodistas especializados con vasta trayectoria en concursos internacionales ([www.catador.cl](http://www.catador.cl)), quienes tienen como misión velar por el rigor técnico y logístico del concurso, el cual evalúa los vinos bajo las estrictas normas de la OIV.

Catad'Or Ancestral Wine Awards tiene como objetivo evaluar y premiar los vinos de cepas patrimoniales y métodos ancestrales de agricultores de pequeña escala, realizando un concurso con el mismo rigor y estándares de calidad que los del certamen original Catad'Or Wine Awards, y convocará a un selecto jurado internacional de los mercados consumidores y productores más importantes para la industria



vinícola. Los jurados extranjeros son reconocidas y respetadas voces en sus respectivos países, construyendo prestigio y generando publicaciones y contactos de negocios para los viñateros.

Adicionalmente participan jueces nacionales reconocidos por su capacidad, integridad e independencia, así como especialistas de las escuelas de Vitivinicultura y Enología de la Universidad de Chile, de la Pontificia Universidad Católica de Chile y de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.

La evaluación de los vinos se realiza en catas a ciegas mediante una ficha electrónica OIV y califica el aspecto visual, olfativo, impresión al paladar y armonía general del producto.

## **OBJETIVOS GENERALES**

- Favorecer el conocimiento de vinos de calidad de origen vitivinícola campesino y de pequeños productores.
- Estimular su producción y su consumo responsable como factor de civilización.
- Dar conocer y presentar al público los tipos característicos de vinos producidos a partir de cepas patrimoniales y métodos ancestrales. Visibilizar el trabajo campesino en torno al vino.
- Fortalecer el nivel técnico y científico de los productores.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino campesino y de pequeños productores en América, Europa y Asia.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Promocionar los vinos premiados en los mercados meta de Chile y el mundo, de manera de estimular la producción de vinos de origen campesino y de pequeños productores.
- Atraer a Chile a expertos extranjeros para que difundan en sus respectivos países y medios de comunicación, informaciones relativas a los progresos de la vitivinicultura de Chile y América.
- Realizar un evento internacional con sede regional, incorporando activamente a las regiones de Biobío y Ñuble, su historia y activos patrimoniales. Asimismo incorporar otras regiones vitivinícolas del mundo.
- Desarrollar actividades en la región durante la visita del jurado internacional, con la prensa y las empresas nacionales relacionadas y productoras de vino, tales como seminarios, rueda de reuniones, degustaciones y catas de productos especiales, tour a los valles vitivinícolas de la región. Articular con otras actividades de difusión y prensa a realizarse en Santiago.
- Disponibilidad del jurado para el contacto directo con las viñas interesadas en atenderlos.



- Generar una herramienta de marketing para la promoción del vino ancestral que haya obtenido reconocimiento en el concurso. El sello Catad'Or Ancestral será un elemento diferenciador que guíe al consumidor, visibilizando la calidad de los vinos premiados y generando reconocimiento en los principales mercados para los vinos de Chile y el mundo.
- Promocionar los vinos premiados en el mercado nacional a través de catas a clientes finales organizadas en alianza con hoteles, clubes y restaurantes.
- Lograr un gran impacto y cobertura de prensa internacional antes, durante y después del concurso.
- Generar oportunidades para las viñas y reforzar el posicionamiento del concurso en el mercado nacional e internacional.

## **ARTÍCULO II: QUIÉNES TIENEN DERECHO**

Catad'Or Ancestral Wine Awards 2017 está abierto a todos los productores, cooperativas, comerciantes, importadores (facilitadores) de vinos de origen campesino y de pequeños productores de cepas patrimoniales y/o otras cepas elaboradas bajo métodos ancestrales, artesanales, orgánicos o biodinámicos, o bajo el concepto de vinos naturales con producciones de menos de diez mil litros por vino presentado.

Las categorías generales son:

- Categoría Vino Campesino
- Categoría Vino Campesino Granel
- Categoría Pequeños Productores

## **ARTÍCULO III: CONDICIONES DE ADMISIÓN**

Las condiciones de admisión en Catad'Or Ancestral Wine Awards 2017 Concepción, Chile, son las siguientes:

- a) La participación queda abierta a todos los vinos que corresponden a la definición del código internacional de las prácticas enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, OIV, y conformes al marco regulatorio fundamental y específico de las actividades vitivinícolas vigentes en la Ley 18.455 a nivel nacional. Todos estos productos deben llevar la indicación del país y región de origen donde se cosecharon y se elaboraron las uvas.
- b) El vino que compite debe proceder de un lote homogéneo destinado al consumo y estar disponible con una cantidad mínima de 500 L. Se puede admitir un volumen inferior, pero superior a 100 L, en la categoría micro vinificación o cuando la producción es especialmente reducida. Los vinos en las categorías embotellado o granel deben obligatoriamente venir envasados en botellas de 750 ml.



c) Dichas botellas deben llevar la mención de origen y de procedencia. Las etiquetas de comercialización deben ser conformes al marco regulatorio fundamental y específico de las actividades vitivinícolas vigentes en la ley a nivel nacional.

En caso de etiquetas provisorias para vino embotellado, éstas deberán obtener el visto bueno de la organización y contener a lo menos: a.- Un nombre de fantasía, b.- tipo de vino, grado de alcohol aprox., c.- composición de cepas, d.- añada.

En caso de etiquetas provisorias para vino granel, éstas deberán obtener el visto bueno de la organización y contener a lo menos a.- Un nombre de fantasía, b.- tipo de vino, grado de alcohol aprox., c.- composición de cepas, d.- añada.

## **ARTÍCULO IV: INSCRIPCIÓN Y DESPACHO DE MUESTRAS**

### **INSCRIPCIÓN**

Cada vino participante debe ser inscrito a través del formulario de inscripción en línea (un vino por cada formulario), publicado en <http://www.catadorancestral.cl> o solicitado por correo a [concurso@catador.cl](mailto:concurso@catador.cl), a nombre de Catad'Or Ancestral Wine Awards 2017.

Enviar formulario hasta el viernes 17 de noviembre de 2017.

### **DESPACHO DE MUESTRAS**

Cada vino inscrito debe ser enviado en las cantidades indicadas más abajo junto a una copia del formulario de inscripción correspondiente, y despachado a las bodegas de la organización.

Fechas de envío: Todos los vinos que participan en el concurso deben ser entregados en la dirección indicada en el manual de envío de muestras\*, entre el lunes 23 de octubre y el viernes 24 de noviembre de 2017, sólo en días hábiles, de 9:00 a 17:30 horas.

\*Una vez realizada la inscripción, el participante recibirá un correo con la factura correspondiente y las indicaciones de pago así como el manual de envío de muestras con la dirección de despacho y teléfonos de contacto.

Cantidades de muestras a despachar:

- Vinos y/o espumante de Chile: cada vino inscrito debe ser presentado en 4 botellas de 750 ml.
- Vino y/o espumante extranjero: cada vino inscrito debe ser presentado en 3 botellas de 750 ml.

### **IMPORTANTE:**

La organización se reserva el derecho de solicitar una copia del análisis base emitido por un laboratorio.



Las cajas que contengan las muestras deben estar claramente etiquetadas en la parte superior de la caja con la siguiente información:

- Nombre de la viña y/o productor.
- El formulario de inscripción de cada uno de los vinos participantes.
- Nombre, teléfono y mail de la persona de contacto responsable de la viña.

### **DERECHOS POR VINOS INSCRITOS**

- Acceso a “Espacio Empresa” en intranet del concurso.
- Asistencia a ceremonia de premiación.
- Diploma para los vinos ganadores.
- Medalla física para los vinos ganadores de medalla de oro.
- Derecho a adquirir sellos autoadhesivos para adicionar a la etiqueta del vino.
- Derecho a uso de sellos autoadhesivos digitales en medios de comunicación y folletos de la viña.
- Presencia en listado de vinos ganadores en página web Catad’Or durante dos años.
- Certificado descargable e información online y detalle pormenorizado de la votación por comisión de cata.
- Participación en actividades de promoción durante el año.
- Actividades con jurado extranjero según programa.

### **ARTÍCULO V: VALOR Y PAGO DE INSCRIPCIÓN**

El derecho a inscripción para productos nacionales tendrá un valor de \$50.000 + IVA:

- \$50.000 + IVA por 1 muestra inscrita.
- \$80.000 + IVA por 2 muestras inscritas.
- \$100.000 + IVA por 3 muestras inscritas.
- Por 4 o más muestras inscritas: 25% de descuento.

La inscripción para productos internacionales tiene el valor de US\$100 por muestra inscrita. No incluye impuestos y aduana. Por inscripción de dos o más muestras se aplicará un descuento de 25%.

El pago de los costos de inscripción debe realizarse al momento de la inscripción vía Webpay, Paypal, transferencia o depósito bancario a:

CUENTA BANCARIA: CATADOR SPA  
BANCO BICE  
RUT: 76.409.449-2  
CTA CORRIENTE: 15-00061-9



En caso de transferencia o depósito bancario deberá acreditarse mediante un comprobante de pago enviado vía mail a [concurso@catador.cl](mailto:concurso@catador.cl)

NOTA IMPORTANTE : Enviar comprobante de depósito o transferencia con el nombre de la viña hasta el viernes 25 de noviembre de 2017. Toda inscripción que no esté cancelada a esa fecha quedará fuera de concurso.

## **ARTÍCULO VI: PANEL TÉCNICO, JURADO Y SESIONES DE CATA**

Catad'Or Ancestral Wine Awards asegura el buen desarrollo del certamen conformando un panel técnico y nombrando a un presidente del jurado.

### **PRESIDENTE DEL JURADO**

El presidente del jurado es el destacado sommelier Héctor Riquelme, nacido en la región de Biobío, mejor sommelier de Chile año 2005.

### **PANEL TÉCNICO**

Constituido por el director ejecutivo de Catad'Or, Pablo Ugarte; el enólogo e ingeniero agrónomo de la Universidad Católica de Chile, Sergio Correa Undurraga; y el presidente del jurado, Héctor Riquelme.

El panel técnico junto a la organización del concurso están encargados de supervisar el respeto del reglamento, la preparación de las muestras, la organización y la realización de las sesiones de catas y su adecuada apreciación en base a la ficha de degustación OIV. Asimismo, aseguran el adecuado control y posterior publicación de los resultados.

### **JURADO**

Los jueces son seleccionados entre los mejores especialistas reconocidos en materia de degustación en concursos y paneles de cata nacionales e internacionales, provenientes de medios muy diversos, tales como profesionales enólogos, de la comercialización, consumo y comunicación. El número total de jueces internacionales se determina en función de la cantidad de muestras presentadas conservando como mínimo dos jueces internacionales por mesa de cata.

### **SESIONES DE CATA**

Las sesiones de evaluación se realizan en catas a ciegas entre las 8.30 y las 13.00 hrs. Las comisiones están compuestas por un panel mixto de expertos sommeliers, periodistas especializados y enólogos. Cada comisión está dirigida por un presidente de mesa, quien vela por el correcto desarrollo de cada evaluación, pudiendo intervenir en caso de generarse divergencias que signifiquen puntajes muy superiores o por debajo de la media general de la mesa.



Las evaluaciones se realizan en dispositivos digitales (tablets) mediante votación online que envía el resultado en tiempo real a la plataforma tecnológica del concurso. Este sistema elimina la posibilidad de errores de cálculo y permite al jurado una mayor concentración en el vino.

## **CRITERIOS DE CATA**

Los vinos se catan en función de su categoría (origen, tipo, color), colocándose anteriormente las muestras en un embalaje uniforme que oculta su forma y garantiza su anonimato. La apreciación de los vinos es descriptiva e incluye comentarios sobre:

- Aspecto visual
- Aspecto olfativo
- Impresión al paladar
- Armonía del producto

Posterior al concurso, las viñas participantes podrán acceder en su “Espacio Empresa” online, al detalle de la puntuación por mesa de cata de cada vino enviado.

## **ARTÍCULO VII: PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS**

Las muestras son recibidas en una bodega industrial con temperatura controlada. Una vez verificada la documentación, las muestras son codificadas e ingresadas al sistema computacional donde son clasificadas por cepas. Posteriormente son trasladadas al lugar de cata donde son recibidas en una sala contigua al salón de cata para ser administradas por personal calificado, quien vela por la temperatura y orden de degustación según cepa, añada y azúcar residual y método de elaboración para los espumosos (Charmat o tradicional). El jurado no tiene acceso a la sala de logística. Los vinos son servidos enteramente cubiertos asegurando el anonimato de las muestras.

## **TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN**

Los vinos son preferentemente degustados con las siguientes temperaturas:

- Vinos blancos y rosé: 10 a 12 °C
- Vinos tintos: 15 a 17 °C
- Vinos espumosos: 7 a 9 °C
- Pisco: 12 a 16 °C

## **ARTÍCULO VIII: PREMIOS**

El número total de medallas concedidas por el jurado no puede superar en cantidad el 30% del universo de vinos nacionales y 30% del universo de vinos internacionales presentados al concurso. En relación a los puntajes que obtengan en las sesiones de cata, se determinan las medias numéricas por las cuales los vinos concursantes pueden aspirar a los siguientes premios:



## MEDALLAS

- Medalla de oro (referencia 90 puntos o más).
- Medalla de plata (referencia 86 puntos o más).
- Un productor puede recibir un número máximo de 12 medallas.

## TROFEOS ESPECIALES

- Mejor Vino Ancestral\*
- Mejor Espumante Ancestral
- Mejor Viña Ancestral \*\*
- Mejor Vino Ancestral Granel
- Mejor Vino Ancestral Pequeños Productores \*\*\*

\*El trofeo Mejor Vino Ancestral se elegirá en una segunda comisión con los 12 mejores puntajes del concurso.

\*\*Mejor Viña Ancestral del año, se premiará a la viña con el mejor promedio entre sus 5 mejores puntajes. Participan las viñas que envían 5 muestras o más.

\*\*\* Vinos de Pequeños Productores (Vinos de Garaje). Podrán participar los pequeños productores de vinos de cepas patrimoniales con producciones menores a 10.000 L.

\* Participan vinos que cumplan con la RESOLUCIÓN EXENTA N° 153/2017 SAG para inscribir sus vinos como genérico "Vinos Campesinos".

<http://www.minagri.gob.cl/gobierno-lanza-nueva-clasificacion-vino-campesino-para-pequenos-productores/>

## CERTIFICACIÓN DE LOS PREMIOS

El concurso certifica todos los premios otorgados de la siguiente manera:

- Medallas de oro: Certificado oficial, diploma y medalla de oro física.
- Medallas de plata: Certificado oficial y diploma.
- Trofeos especiales: Certificado oficial y diploma.

Las viñas podrán destacar los premios obtenidos en las botellas de los respectivos vinos a través de los sellos Catad'Or Ancestral Wine Awards. Para ello podrán adquirir el arte o los sellos autoadhesivos Catad'Or Ancestral Wine Awards de la correspondiente medalla, exclusivamente a través de la oficina organizadora del concurso (concurso@catador.cl), inmediatamente después de la entrega de los resultados.





## **ARTÍCULO IX: CATEGORÍAS**

Cada vino concursante deberá ser inscrito en una de las categorías que se indican a continuación.

Los vinos que se identifiquen con una variedad, deberán estar elaborados, al menos, con un 85% de ella.

Los vinos que se identifiquen como secos deberán tener un contenido de azúcar residual igual o inferior a los 3,5 gramos por litro.

Los organizadores tendrán en cuenta esta información y la que se consigne en el formulario de inscripción para organizar el correcto servicio de los vinos en las sesiones de cata.

### **CATEGORÍAS:**

#### **VINOS ESPUMOSOS**

Nature (hasta 5 g/L azúcar)  
Brut o seco (hasta 15 g/L azúcar)  
Demi sec o Semi seco (hasta 40 g/L azúcar)  
Doux espumante (más de 40 g/L azúcar)

#### **VINOS ROSADOS TRANQUILOS**

#### **VINOS TINTOS TRANQUILOS**

##### **Tintos secos de una cepa**

Pinot Noir  
Tempranillo  
Cinsault  
Zinfandel  
Sangiovese  
Barbera  
País  
Bonarda  
Nebiollo  
Merlot  
Carignan  
Malbec  
Syrah  
Cabernet Franc  
Carmenere  
Cabernet Sauvignon  
Petit Verdot  
Tannat  
Otras

##### **Tintos secos con mezcla de cepas**

##### **Tintos semi dulces y dulces**

#### **VINOS BLANCOS TRANQUILOS**

##### **Blancos secos de una cepa**

Semillón  
Riesling  
Gewürztraminer  
Sauvignon Blanc  
Sauvignon Gris  
Viognier  
Chardonnay  
Pinot Gris  
Torrontés  
Moscatel de Alejandría  
Moscatel  
Otras

##### **Blancos secos con mezcla de cepas**

##### **Blancos semi dulces y dulces**

Doux o dulce (más de 40 g/L azúcar)



## **ARTÍCULO X: CONSIDERACIONES GENERALES**

La participación en Catad'Or Ancestral Wine Awards implica la plena aceptación del presente reglamento.

Cada viña podrá inscribir el número de vinos que desee, por los cuales podrá obtener hasta un máximo de 12 medallas.

Cada producto concursante deberá estar embotellado y etiquetado en la forma en que es comercializado y provenir de una partida específica, cuyo volumen se indicará en el formulario de inscripción.

Cada vino podrá venir acompañado de la copia del análisis base emitido por un laboratorio. La organización se reserva el derecho de solicitar el análisis base a todo evento.

Los organizadores se reservan el derecho de hacer, por medio de un laboratorio de análisis enológico admitido, un control analítico de las muestras premiadas y de proceder como les parezca pertinente.

Los costos de inscripción, una vez cancelados, no son reembolsables en ningún caso.

Los resultados del concurso son inapelables.

Todos los participantes podrán acceder y descargar online en su "Espacio Empresa" con su clave y contraseña, los resultados oficiales del concurso, sus certificados y los puntajes obtenidos por sus vinos.

Los vinos premiados deben considerar proveer a la organización del concurso de vinos de cortesía para posteriores eventos de promoción tanto nacionales como internacionales.