



REGLAMENTO

2º Catad'Or Ancestral Wine Awards Región de Ñuble

INTRODUCCIÓN :.....	2
ARTÍCULO I : OBJETIVOS DEL CONCURSO.....	2
ARTÍCULO II : QUIÉNES TIENEN DERECHO.....	3
ARTÍCULO III : CONDICIONES DE ADMISIÓN.....	4
ARTÍCULO IV : INSCRIPCIÓN Y DESPACHO DE MUESTRAS.....	5
ARTÍCULO V : VALOR Y PAGO DE LA INSCRIPCIÓN.....	6
ARTÍCULO VI: PANEL TÉCNICO, JURADO Y CRITERIOS DE CATA.....	7
ARTÍCULO VII: PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS	7
ARTÍCULO VIII: PREMIOS.....	8
ARTÍCULO IX: CATEGORÍAS Y CÓDIGOS.....	9
ARTICULO X : CONSIDERACIONES GENERALES.....	10



INTRODUCCIÓN :

El 2º Catad'Or Ancestral Wine Awards, Ñuble, Chile, en su segunda versión, se celebrará entre el 4 y 7 de enero de 2019 en el Hotel Isabel Riquelme Chillán.

Chile es el cuarto exportador de vinos a nivel mundial y el primero del nuevo mundo. La experiencia y seriedad de sus profesionales y de la industria vitivinícola avalan hace 23 años a Catad'Or Wine Awards, el concurso más importante y de mayor repercusión del Cono Sur de América.

El 2º Catad'Or Ancestral Wine Awards está abierto a todos los productores, cooperativas, comerciantes, importadores (facilitadores) de vinos de origen campesino y de pequeños productores de cepas patrimoniales, métodos ancestrales y vinos naturales, con producciones de vinos de menos de diez mil litros por vino presentado en categoría embotellado.

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 granel.

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

ARTÍCULO I : OBJETIVOS DEL CONCURSO

Catad'Or Wine Awards, con 23 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), 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, premiar y luego difundir y apoyar en la comercialización los vinos participantes y premiados en el concurso, un concurso que se realiza con el mismo rigor y estándares de calidad que los del certamen histórico Catad'Or Wine Awards, y convocará a un seleccionado 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, entrevistas y contactos de negocios para los viñateros.



Adicionalmente participan jueces nacionales reconocidos por su capacidad, integridad e independencia, profesionales de la industria, prensa especializada así como ingenieros agrónomos enólogos de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.

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

OBJETIVOS GENERALES

Favorecer el conocimiento de vinos de calidad de origen vitivinícola campesino, naturales y de pequeños productores.

Ser una herramienta de promoción y apoyo en la comercialización para los productos participantes.

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 naturales y 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 en América, Europa y Asia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Promocionar los vinos premiados los mercados meta de Chile y el mundo, de manera de estimular la producción de vinos de origen campesino, naturales 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 la región de Ñuble, su historia y activos patrimoniales. Así mismo incorporar otras regiones vitivinícolas del mundo.

Desarrollar actividades en la región durante la visita del jurado internacional, con la prensa, 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.

Comercializar los vinos premiados en catadorstore.cl y Catad'Or Lastarria Wine Bar

Lograr un gran impacto y cobertura de prensa internacional antes, durante y después del concurso.



Generar expectativas en las viñas y reforzar el posicionamiento del concurso en el mercado nacional e internacional.

ARTÍCULO II : QUIÉNES TIENEN DERECHO

2° Catad'Or Ancestral Wine Awards está abierto a todos los productores, cooperativas, comerciantes, importadores (facilitadores) de vinos campesinos y de pequeños productores de cepas patrimoniales, vinos naturales* y métodos ancestrales del mundo.

Las categorías generales son:

- Categoría Vino Campesino
- Categoría Vino Campesino Granel
- Categoría Pequeños Productores
- Vinos Naturales

***Vinos Naturales:**

El vino sin sulfitos, vinos conocidos como vinos naturales son los vinos que se elaboran de manera natural con uva, sin añadirle ni quitarle nada. Los vinos naturales nacen de un tipo de agricultura ecológica o binodinámica en la que únicamente se utilizan productos naturales. En la viña no se utilizan ni abonos químicos, ni herbicidas, ni pesticidas. En los vinos naturales principalmente se busca un reflejo de la añada y del terroir, por lo que la vinificación es lo menos intervencionista posible, dejando que sea la uva la que exprese su carácter. No se utilizan levaduras seleccionadas, ni otro tipo de bacterias para acelerar la fermentación. Los vinos naturales ni se clarifican ni se filtran, dejando que sea el propio vino el que evolucione. Además no se añade sulfuroso en ningún momento del proceso de elaboración dando pie a vino sin sulfitos.

ARTÍCULO III : CONDICIONES DE ADMISIÓN

Las condiciones de admisión en 2° Catad'Or Ancestral Wine Awards, Región de Ñuble, 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 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 300 L. Se puede admitir un volumen inferior, pero superior a



100 L, cuando la producción es especialmente reducida. Los vinos en las categorías embotellado o granel deben obligatoriamente venir envasados en botellas de 750cc.

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 estas 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

a) INSCRIPCIÓN

Cada vino participante deberá ser inscrito en el FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN en línea (un vino por cada formulario), publicado en <http://www.catador.cl/inscripciones-2/> o solicitado formulario papel por correo a concurso@catador.cl, a nombre de 2º Catad'Or Ancestral Wine Awards.

Enviar formulario hasta el 23 de diciembre de 2018.

b) DESPACHO DE MUESTRAS

Cada vino, deberá ser enviado en las cantidades indicadas más abajo y deberá acompañar el CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN correspondiente pegado sobre la botella que participa.

Fechas de envío: Todos los vinos que participan en el concurso, deberán ser entregados en la dirección indicada entre el lunes 3 de diciembre y el viernes 21 de diciembre de 2018*, sólo en días hábiles, de 9:00 a 17:30 horas, según las siguientes indicaciones:

Nombre: 2ºCatad'Or Ancestral Wine Awards

Dirección: Claudio Arrau N738 esta es la dirección regional Indap Ñuble. Chillán – Chile

Contacto bodega: Fabian Aburto * Teléfono bodega: +56 9 8280 1719

*** La organización se reserva el derecho de aceptar muestras después de estas fechas**

***Sólo para efecto de despacho de muestras.**

Consultas generales: Tel: 56 9 9814 9066 – 56 9 9817 8719

Cantidades de muestras a despachar:

- Vinos y/o espumante de Chile: cada vino inscrito deberá ser presentado en 3 botellas de 750 ml.
- Vino y/o espumante extranjero: cada vino inscrito deberá ser presentado en 2 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
- Un formulario de inscripción para cada uno de los vinos participantes
- Nombre, teléfono y mail de la persona de contacto responsable de la viña

c) DERECHOS POR VINOS INSCRITOS

Acceso a espacio empresa en intranet del concurso. Certificado descargable e información online en detalle pormenorizado de votación por comisión de cata.

Asistencia Acto de Premiación.

Diploma de los vinos ganadores.

Medalla física para vino ganadores de medalla de oro.

Derecho a un rollo de 1000 sellos autoadhesivos y derecho a adquirir sellos autoadhesivos para adicionar a etiqueta del vino

Derecho a uso de sellos autoadhesivos digitales en medios de comunicación y folletos de la viña
Presencia reconocimientos en medallas en página web durante 2 años.

Participación en actividades de promoción durante el año.

Actividades con jurado extranjero según programa

ARTÍCULO V : VALOR Y PAGO DE LA INSCRIPCIÓN

El derecho a inscripción para productos nacionales tendrá un valor de \$50.000 + IVA por cada vino concursante.

La inscripción para productos internacionales tiene el valor de US\$70. No incluye impuestos y aduana.

El pago de los costos de inscripción deberá 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

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. En el formulario de pago se debe indicar los datos de la empresa a la cual deberá facturarse la inscripción.



ARTÍCULO VI: PANEL TÉCNICO, JURADO Y CRITERIOS DE CATA

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

PRESIDENTE DEL JURADO: El presidente del jurado es el destacado sommelier Hector Riquelme, nacido en la región de Biobío, mejor sommelier de Chile año 2012.

PANEL TÉCNICO: Constituido por el director ejecutivo de Catad'Or, Pablo Ugarte; el Master of Wine Alistair Cooper MW y el presidente del jurado, Héctor Riquelme.

El panel técnico de Catad'Or Ancestral Wine Awards designa las series de jurados. 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.

La organización del concurso junto al panel técnico, están encargados de comprobar el respeto del reglamento, la preparación de las muestras, la organización y la realización de la cata y su apreciación gracias a la ficha adecuada, el control, la explotación y publicación de los resultados.

CRITERIOS DE CATA

Se catarán los vinos en función de su categoría (origen, tipo, color), colocándose anteriormente las muestras en un embalaje idéntico que ocultan su forma y garantizan su anonimato. La apreciación de los vinos será descriptiva e incluirá comentarios sobre:

- aspecto visual (excluida limpidez para vinos no filtrados)
- 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 serán recibidas en una bodega industrial con temperatura controlada. Una vez verificada la documentación, las muestras serán codificadas e ingresadas al sistema computacional donde serán clasificadas por cepas. Posteriormente serán trasladadas al lugar de cata donde serán recibidas en una sala contigua al salón de cata para ser administradas por personal calificado, quien velará 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 tendrá acceso a la sala de logística. Los vinos serán servidos enteramente cubiertos asegurando el anonimato de las muestras.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN:

Los vinos serán 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
- Piscos: 12 a 16 °C

ARTÍCULO VIII: PREMIOS

El número total de medallas concedidas por el jurado no podrá 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 determinarán las medias numéricas por las cuales los vinos concursantes podrán 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 vino Ancestral granel

Mejor vino pequeñas producciones **

Mejor vino natural

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

** Vinos de pequeñas producciones (Vinos de Garaje). Podrán participar los pequeños productores con producciones menores a 10.000 lts.

* Participan vinos Usuarios de Indap o 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 DEL PREMIO: El concurso certificará 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 exhibir los premios obtenidos en las botellas de los respectivos vinos a través de los sellos Catad'Or Ancestral Wine Awards. Para ello los vinos premiados recibirán de cortecía un rollo de 1000 sellos y 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 Y CÓDIGOS

Cada vino concursante deberá ser inscrito en una de las categorías que se indican más adelante, con mención de su respectivo código.

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.

1. VINOS BLANCOS TRANQUILOS	2. VINOS TINTOS TRANQUILOS	3. VINOS ROSADOS TRANQUILOS
1.1 Blancos secos de una cepa	2.1 Tintos secos de una cepa	
1.1.1 Semillón	2.1.1 Pinot Noir	4. VINOS ESPUMOSOS CATEGORIA ESPUMANTE AMÉRICA
1.1.2 Riesling	2.1.4 Cabernet Franc	4.1 Nature (hasta 5gr/lt de azúcar)
1.1.3 Gewürztraminer	2.1.6 Petit Verdot	4.2 Brut o seco (hasta 15gr/lt de azúcar)
1.1.4 Sauvignon Blanc	2.1.8 Merlot	4.3 Demi Sec o semi seco (hasta 40gr/lt de azúcar)
1.1.6 Viognier	2.1.9 Malbec	4.4 Doux o dulce (más de 40gr/lt de azúcar)
1.1.7 Chardonnay	2.1.10 Syrah	5. Vinos Granel



1.1.8 Moscatel de Alejandría
1.1.10 Pinot Gris
1.1.11 Moscatel
1.1.12 Otras
1.2 Blancos secos con mezcla de cepas
1.3 Blancos semi dulces y dulces

2.1.11 Carignan
2.1.12 Cabernet Sauvignon
2.1.13 Carmenère
2.1.14 País, Cinsault
2.1.15 Otras
2.2 Tintos secos con mezcla de cepas
2.3 Tintos semi dulces y dulces

ARTICULO 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 on line en su "ambiente empresa" con su clave y contraseña, los resultados oficiales del Concurso, su certificado 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.



ARTICULO XII : SESIONES DE CATA Y PREMIACIÓN

Las sesiones de cata se realizarán a puertas cerradas en el Hotel Isabel Riquelme de Chillán los días sábado 5 y , domingo 6, de enero de 2019 de 8:30 a 13:00 hrs. Las viñas que lo deseen podrán solicitar autorización para que un representante pueda presenciar brevemente el trabajo del Jurado.

Los resultados del Concurso se anunciarán públicamente a partir del lunes 7 de enero de 2019, a las 12:00 hrs. Durante la ceremonia de premiación, en la página web del concurso y directamente a las viñas que obtuvieron reconocimiento.

La instancia de premiación y entrega de medallas y diplomas será en Hotel Isabel Riquelme, el lunes 7 de enero a las 12:00hrs. Las viñas que no asistan a la premiación podrán solicitar el envío por currier (por cobrar) de sus diplomas y medallas en concurso@catador.cl.