

# REGLAMENTO

VII EDICIÓN CONCURSO NACIONAL DE VINOS



VINESPAÑA  
2025

La Federación Española de Enología (FEAE) convoca el VII Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA 2025, que tendrá lugar en Enomac, Feria de Zaragoza, el 12 y 13 de Febrero de 2025. Dicho concurso está integrado dentro de los Concursos Nacionales e Internacionales que patrocina la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).

Los objetivos prioritarios que persigue la FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ENOLOGÍA con la convocatoria de VINESPAÑA son los siguientes:

- Estimular la producción de vinos de gran calidad, valorando una actividad que enlaza el sostenimiento de numerosas zonas rurales con el respeto al medio ambiente.
  - Favorecer su conocimiento entre los consumidores destacando especialmente a los vinos premiados y consolidando a la vez la fama y riqueza vitivinícola de nuestro país.
  - Contribuir a la expansión de la cultura del vino y al progreso del sector productor estimulándole para que alcancen mayores cotas de calidad.
- 2
- Fomentar el intercambio de conocimientos en análisis sensorial de vinos entre el grupo de expertos catadores convocados como jurados y proponer, en su caso, a la OIV, las mejoras pertinentes en la realización de concursos similares.
  - Reforzar el prestigio y la confianza en los concursos avalados y controlados por UIOE, en base al rigor con el que se desarrollan y se otorgan los premios en ellos.

El Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA se regirá por el siguiente Reglamento y cumplirá en su realización las normas y disposiciones que tienen la UIOE en esta materia.

## ARTÍCULO I - ÁMBITO

El Concurso está abierto a todos los vinos de todas las zonas productoras de España, que aparecen recogidos en las categorías especificadas en el Anexo de este Reglamento.

## ARTÍCULO II - DESIGNACIÓN DE PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO

La FEAE designará al Presidente y Director del Concurso. La UIOE designará a un experto para supervisar la realización del Concurso. Estas organizaciones, podrán delegar si así lo estiman conveniente, en una misma persona.

El Presidente y el Director del Concurso garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán tanto por el perfecto desarrollo de la organización del Concurso, del examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. A estos fines estarán auxiliados por el equipo técnico de la FEAE.

## ARTÍCULO III - INSCRIPCIÓN Y REMISIÓN DE MUESTRAS

Cada concursante deberá inscribir sus muestras mediante la página web [www.vinespana.es](http://www.vinespana.es) y cubrir el Formulario de Inscripción, con la totalidad de los datos que en ella se requieren y que se indican a continuación:

### 1.- Inscripción.

- Identificación completa del concursante que deberá ser titular del derecho de comercializar o distribuir el lote correspondiente a la muestra.
- Indicación geográfica y nivel de calidad en caso de que lo indique su etiquetado.
- Variedad o variedades de uva y porcentajes de las mismas empleadas en su elaboración.
- Color del vino y año de cosecha. En caso de que el vino sea mezcla de diferentes cosechas se indicará esta circunstancia.
- Si ha sido elaborado en contacto o no con madera.
- Grado alcohólico adquirido % vol. y gramos de azúcar por litro.
- Categoría del producto de acuerdo con la clasificación correspondiente.
- Existencias en bodega del vino correspondiente a la partida de la muestra inscrita.
- Precio por botella del vino, expresado en € euros.

### 2.- Remisión de muestras.

- Las muestras deben remitirse para el concurso envasadas para la venta con el etiquetado y la presentación comercial completa.
- Las muestras deben provenir de un lote homogéneo de al menos 1.000 litros. En casos excepcionales podrán ser admitidos vinos con una producción superior a 100 litros, cuando la misma sea particularmente baja
- Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 3 botellas de 0,75 litros o 2 mágnum de 1,5 litros o 4 botellas de 0,5 o 0,375 litros.
- El archivo impreso con la dirección e instrucciones de envío de la muestra deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas al almacén designado por la FEAE para la recepción y clasificación de muestras. Dicha documentación la recibirá el participante en su correo electrónico al formalizar la inscripción e irá pegada al embalaje.

La admisión de muestras para el Concurso se abre el 11 de Noviembre de 2024 y se cierra el día 3 de Febrero de 2025, ambos inclusive. 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.

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

La organización del Concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA y en particular verificará:

1. La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañan. En su caso, rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento o cuyo etiquetado no respete los sistemas de valoración y protección de calidad alimentaria establecida en la Unión Europea.
2. 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.
3. La ordenación de las muestras de vinos por categorías, a las que se refiere el Anexo, se realizará a partir de las características declaradas en la Ficha de Inscripción, si fuera necesario, en base a las características constatadas sensorialmente.
4. La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas hasta el momento de la cata.

## **ARTÍCULO V - DESIGNACIÓN DE LOS JURADOS**

- El Director del Concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno. El número de Jurados lo determinará tanto en función de las muestras inscritas como de sus categorías.
- Cada Jurado estará compuesto por expertos en análisis sensorial de vinos.
- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución.
- Si el Director del Concurso lo considerase necesario, puede delegar las funciones de Presidente del Jurado, en alguno de los catadores componentes del mismo.
- Si los Jurados funcionaran bajo la autoridad de un Presidente designado por el Director del Concurso, este podrá ser miembro del Jurado. Deberá encargarse del funcionamiento general del Jurado según lo establecido en el Artículo VIII, verificar la clave de la muestra en el momento de servirse y autenticará con su firma las fichas del Jurado correctamente rellenas. Podrá permitir con el consentimiento del Director, la cata de una segunda botella de una muestra si lo juzga útil o tres miembros del Jurado lo solicitan.

## **ARTÍCULO VI - FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO**

- Verificará la constitución de los Jurados, la organización de las sesiones de cata, tanto el orden en que serán presentados los vinos como el número de muestras que serán sometidos al examen sensorial de cada Jurado cumpliendo lo indicado en el presente Reglamento.
- Adoptará los medios de control adecuados que garanticen el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el apartado 2 del Artículo VII, 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.
- Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría y en particular la identificación 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 vinos participantes y no premiados.

## **ARTÍCULO VII - FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL DIRECTOR DEL CONCURSO DURANTE SU REALIZACIÓN**

1. Garantizar que haya por parte de todos los jurados un estricto cumplimiento de las normas establecidas por el presente Reglamento.
2. Velar por:
  - El anonimato total 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. En el caso que lo considere necesario podrán pasarse el vino a jarras decantadoras para su servicio a los Jurados. Los tapones originales no deben ser presentados al Jurado para evitar todo riesgo de identificación de la muestra.
  - Las óptimas condiciones del servicio del vino especialmente su temperatura. El vino será servido en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata.
  - El desarrollo en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los miembros del Jurado.
  - La correcta presentación de las muestras rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa.
  - La correcta cumplimentación de todas las fichas de cata y su posterior tabulación.
3. Rechazar las botellas de vinos defectuosos, a petición de tres 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. Ordenar la repetición de la evaluación sensorial de una muestra, en la misma o en otra sesión de cata, cuando así lo solicite el Presidente de un Jurado o cuando observe una gran discrepancia entre las puntuaciones asignadas por los miembros de este..

## **ARTÍCULO VIII - NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS JURADOS**

- El Director del Concurso reunirá previamente a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones. Prestará una atención particular al empleo adecuado de la ficha de cata y al significado de los descriptores de la misma.
- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- Cada vino se catará de forma individual y no comparativamente. Será presentado según el orden establecido en Artículo X. Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, rellenando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. La no cumplimentación de todas las casillas o la ausencia de firma llevarán consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día por las mañanas, 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 50 entre las sesiones de mañana y tarde. Solo en casos excepcionales y con autorización de los supervisores del concurso este número de muestras podría verse aumentado. El Director del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso adecuado.

## **ARTÍCULO IX - FICHA DE CATA**

Para la evaluación de los vinos presentados al Concurso, se utilizará las fichas de la OIV/UIOE y sus normas de aplicación.

## **ARTÍCULO X - ORDEN DE PRESENTACIÓN Y TEMPERATURA DE LAS MUESTRAS EN LAS SESIONES DE CATA**

Las muestras se clasificarán dentro de las diferentes categorías establecidas, en función de las características declaradas en las Fichas de Inscripción. Si a juicio mayoritario de los miembros de un Jurado, estos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al Presidente de la Cata-Concurso, quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

Las muestras se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra. Tanto en el orden de las muestras como la temperatura de servicio se seguirán los parámetros establecidos en la norma OIV para Concursos.

Si un mismo Jurado debiera evaluar en la misma sesión muestras de diversas categorías, estas serían catadas siguiendo el orden que establezca el Presidente de la Cata-Concurso.

## **ARTÍCULO XI - TRANSCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS**

La Secretaría verificará que las fichas estén rellenas correctamente y tabulará todas las evaluaciones realizadas en las fichas de cata por cada uno de los miembros de los Jurados.

A cada muestra se le asignará una calificación en cifras, que es la media ponderada de la serie de puntuaciones totales otorgadas por cada uno de los miembros integrantes del jurado en donde se haya catado dicha muestra. En caso de que la Dirección del Concurso haya autorizado una segunda cata de la muestra a un Jurado, sólo se tomará en cuenta esta segunda calificación.

## **ARTÍCULO XII - ATRIBUCIÓN DE MEDALLAS**

VINESPAÑA 2025 ATRIBUCIÓN DE MEDALLAS. Las distinciones otorgadas por la FEAE son:

- GRAN VINESPAÑA DE ORO
- VINESPAÑA DE ORO
- VINESPAÑA DE PLATA

Que serán atribuidas de acuerdo a las puntuaciones siguientes:

- GRAN VINESPAÑA DE ORO 100 a 94 puntos
- VINESPAÑA DE ORO menor de 94 a 89 puntos
- VINESPAÑA DE PLATA menor de 89 a 84 puntos

En esta edición se incluyen nuevas menciones especiales que se otorgarán a los vinos que obtengan mayores puntuaciones, que serán:

- MEJOR VINO DEL CONCURSO a la muestra que obtenga la mayor puntuación en la cata, independientemente de cual sea su categoría.
- MEJOR VINO EN SU CATEGORÍA: al vino que obtenga la mayor puntuación en la cata dentro de su categoría de participación.

### **ARTÍCULO XIII - MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS**

Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por la FEAE como comprobante de la misma, que consignará la identificación de la muestra de vino y de su productor y estará firmado por el Director del Concurso y un representante de la FEAE.

Las bodegas embotelladoras no podrán hacer uso para el lote o partida de su vino premiado del anagrama de la Federación Española de Enología ni del VINESPAÑA 2025, ni reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios sin autorización previa, expresa y por escrito de esta asociación.

La Ficha de Inscripción necesaria para participar en esta Cata Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA 2025, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

# ANEXO

## CLASIFICACIÓN Y ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS

Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinos elaborados y con el fin de que los paneles de jueces expertos puedan realizar con rigor su análisis sensorial, las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por CATEGORÍA, GRUPOS y SUBGRUPOS.

Se constituyen doce categorías diferenciadoras: Vinos de Aguja; Vinos Espumosos; Vinos Ecológicos; Vinos Blancos Tranquilos; Vinos Rosados Tranquilos; Vinos Tintos Tranquilos; Vinos de Variedades Minoritarias; Vinos de Uvas Sobremaduras; Vinos de Uva Pasificadas; Vinos de Licor, Vermuts y Bebidas elaboradas a partir de mostos y/o vinos especiales. Cada una de estas categorías en su caso se subdivide en grupos y subgrupos según características de los vinos, como su riqueza en azúcares, su método de elaboración o las características de las uvas empleadas en su vinificación. Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen para el Concurso Nacional VINESPAÑA 2025 son los siguientes:

### CATEGORÍA I - VINOS DE AGUJA

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO2 entre 1 y 2,5 bares.

#### GRUPOS:

- A: Vinos de aguja con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B: Vinos de aguja con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### SUBGRUPOS:

- 1: Vinos de aguja con CO2 endógeno.
- 2: Vinos de aguja con CO2 añadido.

### CATEGORÍA II - VINOS ESPUMOSOS

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO2 superior a 3 bares.

#### GRUPOS:

- A: Vino espumoso con riqueza en azúcares inferior a 12 g/l.
- B: Vino espumoso con riqueza en azúcares superior o igual a 12 g/l.

#### SUBGRUPOS:

- 1: Vino espumoso elaborado según el método tradicional o método clásico con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en la botella de expedición y retirada de lías por degüelle.
  - 1.a.- Con una permanencia máxima en botella de 18 meses desde el momento tiraje hasta el degüelle.
  - 1.b.- Con una permanencia en botella superior a 18 meses desde el momento tiraje hasta el degüelle.
- 2: Vino espumoso elaborado por método Granvas, Charmant o Cuve Close con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en depósitos cerrados distintos a la botella de expedición.
- 3: Vino espumoso elaborado por métodos distintos a los anteriores.



### **CATEGORÍA III - VINOS ECOLÓGICOS**

Son aquellos vinos certificados con el sello de agricultura ecológica, que tienen su base normativa en el Reglamento 834/07 de la Unión Europea. En España, y dado que el control del mercado ha sido transferido a las Comunidades Autónomas, son los Consejos Reguladores de Agricultura Ecológica de cada Comunidad Autónoma los responsables de la certificación de productos ecológicos y de la concesión de los sellos de certificación ecológica. Por tal motivo podrán participar todos aquellos vinos certificados por cualquier Consejo regulador de Agricultura Ecológica de cada comunidad autónoma.

#### **GRUPOS:**

- A: Vinos con riqueza en azúcar inferior a 4g/l.
- B: Vinos con riqueza en azúcar superior o igual a 4g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2023 y 2024.
- 3: Añadas anteriores.

### **CATEGORÍA IV - VINOS BLANCOS TRANQUILOS**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO2 inferior a 0,5 bar.

#### **GRUPOS:**

- A: Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B: Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2023 y 2024.
- 3: Añadas anteriores.

### **CATEGORÍA V - VINOS ROSADOS TRANQUILOS**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO2 inferior a 0,5 bar.

#### **GRUPOS:**

- A: Vinos rosados tranquilos con riqueza en azúcares inferior a 4 g/l.
- B: Vinos rosados tranquilos con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2023 y 2024.
- 3: Añadas anteriores.

## **CATEGORÍA VI - VINOS TINTOS TRANQUILOS**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobre-presión del CO<sub>2</sub> inferior a 0,5 bar.

### **GRUPOS:**

- A: Vinos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B: Vinos tranquilos con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2023 y 2024.
- 3: Añadas anteriores.

## **CATEGORÍA VII - VINOS DE VARIEDADES MINORITARIAS**

Son vinos elaborados con aquellas variedades que, por diferentes causas, su superficie de cultivo se encuentra muy reducida, en algunos casos en peligro de extinción. Son variedades cultivadas antes del ataque filoxérico. En cualquier caso las variedades tienen una superficie inferior al 1% a nivel autonómico y existen menos de 1.000 ha en España.

### **GRUPOS:**

- A: Vinos con riqueza en azúcar inferior a 4g/l.
- B: Vinos con riqueza en azúcar superior o igual a 4g/l.

### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2023 y 2024.
- 3: Añadas anteriores.

10

## **CATEGORÍA VIII - VINOS DE UVAS SOBREMADURAS**

Se entenderá por “vino de uvas sobremaduras” el producto: a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural; b) con un grado alcohólico natural superior al 15 % vol.; y c) con un grado alcohólico total no inferior al 15 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior al 12 % vol.

### **GRUPOS:**

- A: Vinos de uvas sobremaduras.

## **CATEGORÍA IX - VINOS DE UVAS PASIFICADAS**

Se entenderá por “vino de uvas pasificadas” el producto: a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, a partir de uvas secadas al sol o a la sombra para su deshidratación parcial; b) con un grado alcohólico total de al menos 16 % vol. y un grado alcohólico adquirido de al menos 9 % vol., y c) con un grado alcohólico natural de al menos 16 % vol. (o un contenido de azúcar de 272 gramos/litro).

### **GRUPOS:**

- A: Vinos de uvas pasificadas.

## **CATEGORÍA X - VINOS DE LICOR**

Son los obtenidos a partir de diferentes categorías de productos vitivinícolas a los que se les añade en su elaboración alcoholes vínicos admitiéndose asimismo la adición de un producto edulcorante procedente de la uva. Su graduación alcohólica adquirida no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. Su graduación alcohólica total no debe ser inferior a 17,5%, con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen o una indicación geográfica

### **GRUPOS:**

- A: Vinos Generosos secos elaborados bajo velo con crianza biológica.
- B: Vinos de Licor secos distintos de los anteriores.
- C: Vinos Generosos de licor elaborados a partir de vinos generosos con más de 5 g/l. de azúcar.
- D: Vinos Dulces Naturales elaborados sin enriquecimiento en azúcares a partir de mostos que contengan inicialmente más de 212 g/l de azúcares, de variedades autorizadas como la Pedro Ximénez, Moscatel, Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Malvasía y Macabeo.
- E: Vinos de Licor dulces distintos a los anteriores.

## **CATEGORÍA XI - VERMÚTS**

Son los productos vitivinícolas aromatizados obtenidos de productos del sector vitivinícola contemplados en el Reglamento (UE) no 1308/2013 que han sido aromatizados; que han sufrido adición de alcohol, y cuyo sabor característico ha sido obtenido mediante la utilización de sustancias adecuadas.

### **GRUPOS:**

- A: Vermút Blanco
- B: Vermút Tinto
- C: Otros

### **SUBGRUPOS:**

- 1: «seco»: para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 50 gramos por litro.
- 2: «semisecco»: para los productos cuyo contenido en azúcares se sitúe entre 50 y menos de 100 gramos por litro.
- 3: «dulce»: para los productos cuyo contenido en azúcares sea de 100 gramos por litro o superior.

11

## **CATEGORÍA XII - BEBIDAS ELABORADAS A PARTIR DE MOSTOS Y/O VINOS ESPECIALES**

Son los productos vitivinícolas que proceden de uva fresca, de mosto o de vinos que han experimentado tratamientos durante o después de su elaboración y cuyas características no sólo vienen determinadas por la uva, mosto o vino empleado, sino también por la técnica empleada en su elaboración; que puede haber sido los siguientes tratamientos: edulcoración, coloración, preparaciones aromatizantes, adición de productos de calidad alimentaria o de bebidas no alcohólicas incluyendo el agua.

### **GRUPOS:**

- A: Bebidas elaboradas a partir de mosto de uva, con aguja (o gasificadas)
- B: Bebidas obtenidas a partir de vino
- C: Vinos aromatizados
- D: Bebida obtenida por desalcoholización del vino

### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2023 y 2024



**CONTACTO:**

Si tienes alguna duda sobre el evento, de cómo inscribirte o cualquiera de los temas relacionados con VINESPAÑA2025, ponte en contacto con nosotros y te la resolveremos al instante.

(+34) 661 43 95 98

[info@vinespana.com](mailto:info@vinespana.com)