



CONCURSO
INTERNACIONAL DE
VINOS
Y ESPIRITUOSOS

INTERNATIONAL
WINES
& SPIRITS
CONTEST



Concurso Oficialmente Reconocido / *Official Contest*

Sevilla/Seville - España/Spain, 9/11 Noviembre/November 2010

El Equipo - *The Team*

- Organizado por InsocFerial, S.L., empresa con una dilatada experiencia en la organización de Concursos de Vinos y Espirituosos, Congresos de Cocina y otros eventos relacionados con el sector
- Controla y dirige “Equipo Team, S.L.”, empresa líder en el sector del vino y los espirituosos, interviniendo en la practica totalidad de los concursos que se celebran en el mundo
- La Universidad de Sevilla controla el proceso informático de las muestras
- La Secretaria General Iberoamericana estimula la presencia de los vinos americanos
- La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía Patrocina el Concurso
- *Organized InsocFerial, Ltd., a company with extensive experience in organizing competitions Wine and Spirits, Cooking Conferences and other events related to the sector*
- *Controls and directs “Equipo Team, Inc., the industry leader in wines and spirits, speaking in practically all the competitions that take place in the world*
- *The University of Seville computer controls the process of the samples*
- *La Secretariat General Iberoamericana stimulates the presence of American wines*
- *The Ministry of Agriculture of the Andalusia Competition Sponsor*
- Organisé InsocFerial, Ltd, une entreprise possédant une vaste expérience dans l'organisation de concours de vins et spiritueux, Cuisinière Conférences et autres événements liés au secteur
- Contrôle et dirige « Equipo Team, Inc., le leader de l'industrie des vins et spiritueux, s'exprimant dans pratiquement toutes les compétitions qui se déroulent dans le monde
- L'Université de Séville ordinateur contrôle le processus d'échantillons
- La Secrétariat General Iberoamericana stimule la présence des vins américains
- Le ministère de l'Agriculture du Andalousse commanditaire du concours
- Organiza InsocFerial, Ltd., uma empresa com vasta experiência na organização de concursos de vinhos e bebidas espirituosas, Fogões conferências e outros eventos relacionados ao setor
- Controla e dirige “Equipo Team, Inc., líder na indústria de vinhos e bebidas espirituosas, falando em praticamente todas as competições que acontecem no mundo
- A Universidade de Sevilha controla o processo das amostras
- La Secretaria Geral Ibero-americana estimula a presença dos vinhos americanos
- O Ministério da Agricultura do Andalusia Patrocina o Concurso

Rigor - Responsibility

Lo que distingue CINVE del resto de grandes concursos internacionales es la composición de su Jurado, en el que intervienen prioritariamente importadores de vinos y espirituosos, comercializadores, restauradores, sumilleres, periodistas y líderes de opinión, bajo la dirección de un gran técnico enólogo en cada jurado



What makes CINVE different from all other major international Contests is the composition of its Panel of Judges, which will mainly include wine and spirit importers, marketers, restaurateurs, sommeliers, journalists and opinion leaders under the direction of a great oenology expert.

Ce qui distingue CINVE d'autres compétitions internationales d'envergure est la composition du jury, qui impliquent surtout des importateurs des vins et spiritueux, négociants, restaurateurs, sommeliers, des journalistes et leaders d'opinion, sous la direction d'un expert en œnologie grand.

O que distingue CINVE de outras grandes competições internacionais é a composição do júri, que irá envolver principalmente os importadores de vinho e bebidas espirituosas, comerciantes, donos de restaurantes, sommeliers, jornalistas e líderes de opinião, sob a direção de um grande enólogo.

Calidad - Excellence - Qualidade

De la preparación y clasificación de muestras, el tratamiento de las fichas y resultados del Concurso se encarga la Universidad de Sevilla, a través del Departamento de Bioquímica, Bromatología y Toxicología, Área de Nutrición y Bromatología, bajo la supervisión de la Directora Técnica del Concurso



The University of Seville is responsible for the preparation and classification of samples and handling the Contest records and results through its Department of Biochemistry, Bromatology under the supervision of the Contest Technical Director.

Préparation et le classement des échantillons, le traitement des fiches et des résultats de la concurrence est fourni par l'Université de Séville, par l'intermédiaire du Département de Biochimie, sciences de l'Alimentation et de Toxicologie, Nutrition et Bromatologie, sous la supervision du directeur technique de la Compétition

A preparação e classificação das amostras, o tratamento dos notas de prova e resultados do Concurso é fornecido pela Universidade de Sevilla, através do Departamento de Bioquímica, Ciência dos Alimentos e Toxicologia, Área de Ciências da Nutrição e Alimentação, sob a supervisão do Diretor Técnico da Competição

Concurso reconocido oficialmente por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino a propuesta de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con fecha de 11 de diciembre de 2009

Contest officially recognized by the Minister of Environment and Rural and Marine a proposal from the Regional Minister of Agriculture and Fisheries of Andalusia, dated December 11, 2009

Concours officiellement reconnu par le Ministère de l'Environnement, milieu Rural et Marin, sur proposition du Ministre Régionale de l'Agriculture et des Pêches de l'Andalousie, en date du 11 Décembre, 2009

Concurso reconhecido oficialmente pelo Ministério do Meio Ambiente, Rural e Marinho na proposta do Ministério Regional da Agricultura e Pescas da Andalusia, datado de 11 de dezembro de 2009



Beneficios - *Benefice* - Avantages

Una Medalla del CINVE significa:

- Un mejor posicionamiento en el mercado nacional y en el mercado exterior
- Un reconocimiento por parte de los profesionales
- Una señal de distinción dirigida al consumidor final

A Medal CINVE means:

- A better position in the national market and the foreign market
- A recognition by professionals
- A sign of distinction for the consumer end

Une médaille CINVE signifie:

- Une meilleure position sur le marché national et le marché étranger
- Une reconnaissance par les professionnels
- Un signe de distinction pour le consommateur final

Une médaille CINVE significa:

- A melhor posição no mercado nacional e o mercado externo
- Um reconhecimento por profissionais
- Um sinal de distinção para o consumidor final



INSCRIPCIÓN	REGISTRATION	INSCRIPTION	INSCRIÇÃO
HASTA el 1 de Noviembre 2010	UNTIL <i>November 1, 2010</i>	JUSQU'AU 1 Novembre, 2010	ATÉ 1 de <i>novembro de 2010</i>
Rellenar el Boletín de Inscripción	<i>Fill out the Registration Form</i>	Remplissez la Fiche d'inscription	<i>Preencha o Boletim de Participação</i>
Cumplimentar la "Forma de Pago"	<i>Complete the Payment</i>	Compléter le paiement	<i>Completar o pagamento</i>
ATENCIÓN NO SE CATARÁN LAS MUESTRAS SIN EL PAGO CONFIRMADO	WARNING <i>NOT TASTED SAMPLES WITHOUT PAYMENT CONFIRMED</i>	ATTENTION PAS DÉGUSTATION LES ÉCHANTILLONS SANS PAIEMENT CONFIRMÉ	ATENCIÓN NÃO PROVAR MOSTRAS SEM O PAGAMENTO CONFIRMADO
ATENCIÓN NO SE DEVOLVERAN LAS MUESTRAS NO CATADAS POR FALTA PAGO CONFIRMADO	WARNIG <i>ANY SAMPLES WILL BE RETURN</i>	ATTENTION EN AUCUN CAS LES ECHANTILLONS SERONT RETOURNER	ATENCIÓN NÃO SER DEVOLVIDAS AS AMOSTRAS QUE NÃO CATADAS POR FALTA DE PAGAMENTO
IMPORTANTE Cumplimentar el Boletín de Inscripción supone la ACEPTACION DE LAS NORMAS DEL CONCURSO	IMPORTANT NOTICE <i>if you fill out the Registration Form is because you is to agree with the CONTEST RULES</i>	AVIS IMPORTANT Remplir le formulaire d'inscription est parce que vous est d'accord avec le RÈGLEMENT DU CONCOURS	AVISO IMPORTANTE <i>Preencher o Formulário de Inscrição é porque você é concordar com as REGRAS DO CONCURSO</i>
UTLICE LA WEBSITE www.cinve.es PARA RELLENAR EL BOLETIN DE INSCRIPCIÓN	USE THE WEBSITE www.cinve.es FOR COMPLETING REGISTRATI-ON FORM	UTILISATION DU WEBSITE www.cinve.es POUR REMPLIR LA FICHE D'INSCRIPTION	UTLICE DO WEBSITE www.cinve.es PARA PREENCHIMEN- TO BOLETIM DE PARTICIPAÇÃO
InsocFerial, S.L. FAX: +34 902 875 590 Equipo TEAM, S.L. FAX: +34 915 491 033 Tlf.: +34 915 501 550	InsocFerial, S.L. FAX: +34 902 875 590 Equipo TEAM, S.L. FAX: +34 915 491 033 Ph.: +34 915 501 550	InsocFerial, S.L. FAX: +34 902 875 590 Equipo TEAM, S.L. FAX: +34 915 491 033 Tlf.: +34 915 501 550	InsocFerial, S.L. FAX: +34 902 875 590 Equipo TEAM, S.L. FAX: +34 915 491 033 Tlf.: +34 915 501 550





Metodo de Envio de las MUESTRAS

Method of sending SAMPLES

Méthode d'envoi des ÉCHANTILLONS

Método de envio de MOSTRAS

DESPUES del 20 de Septiembre 2010

AFTER September 20, 2010

DEPUIS Septembre 20, 2010

APÓS 20 de Setembro de 2010

Adjuntar con las Muestras una factura proforma por el concepto "Muestras sin Valor Comercial"

Attach with the samples proforma invoice by the concept "Samples without Commercial Value"

Joindre avec les échantillons une facture proforma par le concept « Échantillons sans Valeur Commerciale »

Anexar Mostras com uma factura com o conceito de "Mostras sem Valor Comercial"

Enviar 4 botellas debidamente etiquetadas de 0,75 ltrs./botella / por muestra

Send 4 bottles properly labeled of 0.75 ltrs./bottle / per sample

Envoyer 4 bouteilles correctement étiquetés de 0,75 litres/Bouteille / par échantillon

Enviar 4 frascos devidamente etiquetados de 0,75 litros./Garrafa / por mostra

IMPORTANTE
Muestras procedentes de países NO UNION EUROPEA, tienen que realizar el envío bajo el concepto aduanero DDP (Delivered Duty Paid) Sevilla Incoterms 2000

WARNING.
Samples from countries "NO EUROPEAN UNION", will obligatory be made shipment by DDP (Delivered Duty Paid) Sevilla Incoterms 2000

IMPORTANT
avertissement. Échantillons en provenance de pays hors Union européen, devra obligatoirement être effectués en DDP (Delivered Duty Paid) Sevilla Incoterms 2000

AVISO
As amostras provenientes de países NO UNIÃO EUROPEIA deve necessariamente ser feito em DDP (Delivered Duty Paid) Sevilla Incoterms 2000



ENVIAR / SEND / ENVOYER A/To:

"Hacienda de Quinto
c/ Viena, s/n - Montequinto
41089 Dos Hermanas (Sevilla)"

Contactos/Contacts:

Hacienda de Quinto - Tlf. 954 128 808
Marketing - Tlf. 639 690 693
marketing@inferial.com

Horario Recepción Muestras / Timetable Receipt of Samples

Laborables 9/15 Horas - Monday-Friday 9 /15 hours

Etiquetar / Label

CINVE'2010

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS CINVE'2010

REGLAMENTO

Artículo 1.- Ámbito

El Concurso Internacional de Vinos CINVE'2010 está abierto a la participación de todos los vinos embotellados y etiquetados, tanto de bodegas o razones sociales, nacionales como extranjeras, que cumplan las condiciones que establecen las presentes bases, para optar a la adjudicación de los Premios Concurso Internacional de Vinos CINVE'2010.

Artículo 2.- Inscripción de muestras

Cada muestra irá acompañada de la ficha de inscripción correspondiente, cumplimentada por la bodega o razón social, o persona autorizada por la misma, que contendrá los siguientes datos:

1. Datos de la razón social y dirección de la bodega (dirección postal, teléfono o fax, e-mail y website) y datos de la persona responsable.
2. Características del producto
 - o Marca
 - o Año de la cosecha, si procede
 - o Variedad de uva o variedades dominantes con que se ha elaborado el vino, si procede
 - o Categoría propuesta (de 1 a 55)
 - o Indicación de su pertenencia a Denominación de Origen u otras designaciones geográficas, si procede
 - o Volumen de la partida, del lote o stock de vinos embotellados de esa misma marca y características, existentes en la bodega
 - o País de origen del producto

Esta ficha, será firmada por el representante de la citada razón social o bodega, que se hace responsable de las declaraciones contenidas en la ficha y del cumplimiento de las bases del presente Concurso. De las cuatro muestras, tres estarán a disposición del Jurado de cata y una quedará registrada y archivada en las oficinas del Concurso hasta el 1 de Abril de 2011, en que concluye el período de reclamaciones.

Artículo 3.- Clasificación.

Las muestras se clasificarán en las siguientes categorías: (Anexo A: CATEGORÍAS)

Artículo 4.- Dirección Técnica.

La dirección Técnica del Concurso se encomienda a María Isabel Mijares y García Pelayo y tendrá las funciones de control técnico del Concurso y la designación de los miembros del Jurado de Cata.

Artículo 5.- Control de muestras.

INSOC, a través de las personas que designe, controlará el sistema de recepción e inscripción de la muestra prevista en el artículo 2.

Las muestras de vino presentadas deberán responder a las condiciones establecidos en la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino y estar conforme con las definiciones establecidas por la O.I.V.

(Organización Internacional de la Viña y del Vino) y por la legislación de la Unión Europea, Reglamento (CE) 479/08.

Asimismo, responderán en su etiquetado, particularmente en lo que respecta al empleo de Denominaciones de Origen o nombres geográficos, a los preceptos del citado Reglamento (CE) 479/08 y legislación complementaria.

Las botellas serán presentadas con su etiquetado completo, comprobándose en el acto de inscripción la identidad de las

características que figuran en la ficha con la etiqueta.

Hecha la inscripción, cada botella de la muestra será recubierta de forma que quede oculta la etiqueta y la cápsula, y será identificada con un número aleatorio, que acompañará a la muestra durante todo el proceso, incluida la cata, hasta la proclamación de premios.

Artículo 6.- Normas de cata.

INSOC, en colaboración con el grupo de investigación "Color y Calidad de Alimentos" de la Facultad de Farmacia -Universidad de Sevilla-, garantizará que la cata se realice con el anonimato absoluto de las muestras. Los vinos serán valorados sobre 100 puntos, utilizándose la ficha de cata aprobada por la O.I.V. y la Unión Internacional de Enólogos, cuyo formato se adjunta.

Los catadores se limitarán a señalar la puntuación otorgada en las casillas correspondientes de la ficha. El secretario del Jurado recogerá las fichas para su tratamiento informático que será realizado por el departamento citado de la Universidad de Sevilla.

El programa informático establecerá la puntuación definitiva de cada muestra, por la media aritmética, corregida de desviaciones, de las puntuaciones válidas de los diferentes catadores que componen cada mesa de cata. En caso de puntuaciones divergentes el Director ordenará la repetición de la cata a otro grupo o mesa de los catadores del Jurado.

Artículo 7.- Jurado.

El Jurado de cata, designado a propuesta de la Dirección Técnica y aprobado por INSOC, estará integrado por catadores muy cualificados con notable experiencia en concursos nacionales e internacionales y cumplirá las normativas sobre jurados internacionales

La procedencia profesional de los miembros del jurado será diversa: enólogos, sumilleres, periodistas especializados miembros de la FIJEV (Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino) y comercializadores de Vino, todos ellos reconocidos en concursos internacionales. Es preciso indicar, que la mayoría de los periodistas y comercializadores que intervendrán como jurados son además enólogos o sumilleres

El Jurado se conformará en mesas de cinco componentes, con la siguiente distribución: tres jurados internacionales como mínimo y dos nacionales como máximo, la presidencia la ostentará un enólogo de reconocida experiencia. En cada mesa tres miembros serán enólogos ó sumilleres como mínimo y dos de las restantes categorías como máximo

Las reuniones de trabajo del Jurado, se celebrarán entre los días 9 y 11 de noviembre de 2010 y tendrán lugar en Sevilla.

Artículo 8.- Premios.

Se concederán Diplomas de Medallas de Oro y Plata a los vinos que alcancen las siguientes puntuaciones:

1. Medalla de Oro de 90 a 100 puntos
2. Medalla de Plata de 80 a 89 puntos

El número total de premios será inferior al 30% del número de muestras presentadas.

Se otorgará el Gran Premio CINVE'2010 y Menciones de Grandes Oros mediante la realización de una segunda cata, entre los vinos que hayan conseguido la Medalla de Oro, o por decisión unánime del Jurado de cata.

“CINVE’2010” INTERNATIONAL WINE & SPIRITS CONTEST

RULES & REGULATIONS

Article 1.- Scope

The CINVE’2010 International Wine & Spirits Contest is open to the participation of all bottled and labelled wines, whether from wineries or companies, both national and foreign, which meet the terms and conditions set forth in these Regulations, to compete for the prizes awarded at the “CINVE’2010” International Wine & Spirits Contest.

Article 2.- Registration of entries

Each entry shall be accompanied by the corresponding entry form, duly filled in by the winery or company, or person authorised by the latter, which must state the following details:

1. Details of the company and address of the winery (postal address, telephone or fax, e-mail) and the same details of the person responsible.
2. Product characteristics:
 - o Brand
 - o Vintage year, if applicable
 - o Main variety or varieties of grape used for making the wine
 - o Proposed category (1 to 55)
 - o If it has a “Denomination of Origin” or any other regional designation.
 - o Volume of lot, batch or stock of wines bottled of the same brand and characteristics existing in the winery.
 - o Country of origin Company

This form shall be signed by the company or winery representative, who is responsible for the statements contained on the form and for ensuring compliance with the rules of the present Contest. Of the four wine samples, three shall be presented to the wine tasting Jury and one shall be registered and kept at the Contest offices until 1 April 2011, when the period for claims ends.

Article 3.- Classification.

The entries shall be classified in the following categories: (ANNEX “Samples Categories”)

Article 4.- Technical Management.

Maria Isabel Mijares y García Pelayo shall be in charge of the Technical Management of the Contest, being responsible for the technical control of the Contest and for appointing the Wine Tasting Jury members.

Article 5.- Control of entries.

InsoCFerial, through the persons duly appointed, will control the reception and registration of the sample mentioned in Article 2. The wine samples presented must comply with the terms and conditions set forth in Law 24/2003 on Vineyards and Wine as well as with the guidelines established by the O.I.V. (International Organisation of Vine & Wine) and EU regulations, which are attached as Annex I of Council Regulation (EC)) 479/08. Likewise, their labelling, especially with regard to the use of “Denominations of Origin” or geographical names, must be in compliance with the precepts of the above-mentioned Regulation (EC) 479/08, and complementary legislation.

The bottles shall be presented with their full label, and at the time of registration verification shall be made that the characteristics stated on the form correspond to those on the label.

Once registration is complete, each bottle of wine shall be covered so that the label and the capsule are concealed, the sample being given a random number that will be used throughout the whole process, including the tasting process, until the prizes are awarded.

Article 6.- Wine Tasting Regulations

InsoCFerial, guarantees that tasting is done with the full anonymity of the samples. A scale of 100 points will be used to judge the wines, using the wine tasting chart approved by the O.I.V. and the Spanish Federation of Oenologists, whose format is enclosed.

The tasters shall mark the corresponding boxes on the chart. The Jury secretary will collect the charts for their computer processing. Jury Secretary will collect the cards for computer processing to be conducted by the department cited the University of Sevilla. The computer programme will establish the final score for each sample, by the arithmetic average of the valid scores of the different tasters on each wine tasting table. In the event of divergent scores the Manager will order the repetition of the tasting to another group of judges or wine tasting table.

Article 7.- Jury.

The wine tasting Jury, appointed by the Contest Manager and the Technical Manager and approved by *InsoCFerial*, shall be made up of highly specialised wine-tasters with extensive experience at national and international competitions.

The source professional members will be diverse: winemakers, sommeliers, journalists FIJEV member (International Federation of Journalists and Writers of Wine) and marketers of wine, all recognized in international competitions.

Most journalists and marketers also be involved as jurors are winemakers or sommeliers

The jury will be formed at tables of five components, with the following pattern: three international judges and two national, the presidency is held by a winemaker with proven expertise

At each table, three members shall be sommeliers and winemakers or two of the remaining categories

The Jury work meetings will be held on the 9 and 11 November 2010, at Seville.

Article 8.- Prizes.

Gold and Silver Medal Diplomas shall be awarded to the wines achieving the following scores:

Gold Medal for 90 to 100 points

Silver Medal for 80to 89 points

The total number of prizes will be less than 30% of the number of samples presented.

The “Gran Premio Concurso CINVE’2010” and “Grandes Oros” will be awarded following a second tasting session of the wines that have been awarded the Gold Medal, or by the unanimous decision of the wine tasting Jury.

RÈGLEMENT DU CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS ET SPIRITUEUSES CINVE'2010

Article 1.- Cadre

Le Concours International de Vins et Spiritueuses CINVE'2010 s'adresse à tous les vins mis en bouteille et étiquetés, aussi bien par des caves que par des raisons sociales nationales et internationales, qui remplissent les conditions établies dans le présent règlement, pour aspirer à l'adjudication des Prix Concours International de Vins et Spiritueuses CINVE'2010.

Article 2.- Inscription des échantillons

Chaque échantillon devra être accompagné de la fiche d'inscription correspondante, remplie par la cave ou la raison sociale, ou par la personne autorisée par celle-ci et devra contenir les informations suivantes :

1. Coordonnées de la raison sociale et adresse de la cave (adresse postale, téléphone, ou fax, e-mail) ainsi que les mêmes renseignements concernant la personne responsable.
2. Caractéristiques du produit:
 - o Marque
 - o Année de récolte, s'il y a lieu Cépage ou cépages dominants qui entrent dans l'élaboration du vin
 - o Catégorie proposée (de 1 à 55)
 - o Indication de son appartenance ou Appellation d'Origine ou autres désignations géographiques
 - o Volume de la série, du lot ou du stock de vins mis en bouteille ayant la même marque et les mêmes caractéristiques, existants dans la cave
 - o Pays d'origine du produit

Cette fiche sera signée par le représentant de la raison sociale ou de la cave susmentionnée, qui sera responsable des déclarations contenues dans la fiche, ainsi que de l'application des bases du présent concours.

Parmi les quatre échantillons, trois seront mis à la disposition du Jury de la dégustation et l'échantillon restant sera enregistré et conservé dans les bureaux du concours jusqu'au 1^{er} avril 2011, date de la fin de la période de réclamations.

Article 3.- Classement.

Les échantillons sont classés selon les catégories suivantes : (ANNEXE : CATÉGORIES D'ÉCHANTILLONS)

Article 4.- Direction Technique.

Maria Isabel Mijares y García Pelayo sera chargée de la direction technique du Concours ainsi que des fonctions de contrôle technique du Concours et de la désignation des membres du Jury de la Dégustation.

Article 5.- Contrôle des échantillons.

InsocFerial, à travers les personnes désignées, contrôlera le système de réception et d'inscription de l'échantillon prévu dans l'article 2. Les échantillons des vins présentés devront répondre aux conditions établies par la Loi 24/2003 de la Vigne et du Vin, et être conformes aux définitions établies par l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du vin) et par la législation de l'Union Européenne, qui figurent dans l'Annexe I du Règlement (CE) 479/08.

De même, leur étiquette devra indiquer, et notamment en ce qui concerne l'emploi d'Appellation d'origine ou noms géographiques, les préceptes du Règlement (CE) 479/08 susmentionné et de la législation complémentaire.

Les bouteilles seront présentées avec leur étiquette complète, en

vérifiant sur l'acte d'inscription l'identité des caractéristiques qui figurent sur la fiche avec l'étiquette.

À l'issue de l'inscription, chaque bouteille de l'échantillon sera recouverte de façon à cacher l'étiquette et la capsule, et un numéro aléatoire lui sera alors attribué. Celui-ci accompagnera l'échantillon tout au long du processus, y compris de la dégustation, jusqu'à la remise des prix.

Article 6.- Normes de dégustation.

InsocFerial, en collaboration avec le groupe de recherche «Couleur et qualité des aliments» à la Faculté de Pharmacie, Université de Séville, garantit que la dégustation se réalise dans un total anonymat des échantillons. Les vins seront notés sur 100 points, en utilisant la fiche de dégustation approuvée par l'O.I.V. et par l'Union Internationale d'Œnologues ci-joint.

Les tâte-vin se limiteront à cocher la case correspondante de la fiche. Le Secrétaire du Jury ramassera les fiches pour procéder à leur traitement informatique.

Le programme informatique établira les notes définitives de chaque échantillon, en faisant la moyenne arithmétique des points valides des différents tâte-vin qui composent chaque table de dégustation. En cas de désaccord, le Directeur ordonnera la répétition de la dégustation à un autre groupe ou à une autre table de tâte-vin du Jury.

Article 7.- Le Jury.

Le Jury de la Dégustation, désigné sur proposition de la Direction Technique et approuvé par *InsocFerial*, sera composé de tâte-vin qualifiés, possédant une vaste expérience dans le domaine des Concours nationaux et internationaux.

L'origine des membres professionnels seront très variées: vigneron, sommeliers, des journalistes membres FIJEV (Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin) et distributeurs de vin, tous reconnus dans les compétitions internationales. Il convient de noter que la plupart des journalistes et des spécialistes du marketing aussi être impliqués comme jurés sont vigneron ou sommeliers

Le jury sera formé sur des tables de cinq composantes, avec la répartition suivante: trois juges internationaux et deux nationales, la présidence est tenue par un vigneron ayant une expertise éprouvée. Dans chaque tableau, trois membres sera sommeliers, viticulteurs ou deux des autres catégories

Les réunions de travail du Jury se célébreront entre le 9 et le 11 novembre 2010, et elles auront lieu à Séville

Article 8.- Prix.

Les Diplômes de Médailles d'Or et d'Argent seront remis aux vins qui comptabilisent les points suivants :

Médaille d'Or de 88 à 100 points

Médaille d'Argent de 76 à 87 points

Le nombre total de prix sera inférieur à 30% du nombre d'échantillons présentés.

Le Grand Prix Concours CINVE'2010, et les Mentions de Grands Ors seront remis à l'issue d'une seconde dégustation des vins qui auront obtenu une Médaille d'Or, ou sur décision unanime du Jury de la dégustation.

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS E ESPÍRITUOSOS CINVE'2010 - REGULAMENTO

Artigo 1.- Âmbito

O Concurso Internacional de Vinhos e Espirituosos CINVE'2010 está aberto à participação de todos os vinhos engarrafados e etiquetados, tanto de bodegas ou razões sociais, nacionais como estrangeiras, que cumpram as condições que estabelecem os presentes bases, para optar a adjudicassem dos Prêmios Concorro Internacional de Vinhos e Espirituosos CINVE'2010.

Artigo 2.- Inscrição de mostras

Cada mostra ser acompanhada do formulário de inscrição apropriado, preenchido pela adega ou empresa ou pessoa autorizada por ele, contendo as seguintes informações:

1. Dados da razão social e direção da bodega (direção postal, telefone ou fax, e-mail) e os mesmos dados da pessoa responsável
2. Características do produto:
 - o Marca
 - o Ano da colheita, se procede
 - o Variedade de uva ou variedades dominantes com que se elaborou o vinho
 - o Categoria proposta (de 1 a 55)
 - o Indicação de seu pertence a Denominassem de Origem ou outras designações geográficas
 - o Volume da partida, do lote ou estoque de vinhos engarrafados dessa mesma marca e características, existentes na bodega
 - o País de origem do produto

Esta ficha, será assinada pelo representante da citada razão social ou bodega, que se faz responsável das declarações contidas na ficha e do cumprimento das bases do presente Concurso.

Das quatro garrafas, três estarão às disposições do Júri de prova e uma ficará registrada e arquivada nos escritórios do Concurso até o 1 de Abril de 2011, em que conclui o período de reclamações.

Artigo 3.- Classificação.

As mostras classificar-se-ão nas seguintes categorias: (ANEXO: CATEGORIAS MOSTRAS)

Artigo 4.- Direção Técnica.

A direção Técnica do Concurso encomenda-se a Maria Isabel Mijares e García Pelayo e terá as funções de controle técnico do Concurso e a designação dos membros do Júri de Prova

Artigo 5.- Controle de mostras.

InsoC'Ferial, através das pessoas que designe, controlará o sistema de recepção e inscrição da mostra prevista no artigo 2.

As mostras de vinho apresentadas deverão responder às condições estabelecidas na Lei 24/2003 da Vinha e do Vinho e estar conforme com as definições estabelecidas pela O.I.V. (Organização Internacional da Vinha e do Vinho) e pela legislação da União Européia, que figuram em Anexo I de o Regulamento (CE) 479/08. Assim mesmo, responderão em seu etiquetado, particularmente no que respeita ao emprego de Denominações de Origem ou nomes geográficos, aos preceitos do citado Regulamento (CE) 479/08 e legislação complementar.

As garrafas serão apresentadas com seu etiquetado completo, comprovando-se no até de inscrição a identidade das características que figuram na ficha com a etiqueta.

Feita a inscrição, a cada garrafa da mostra será recoberta de forma que fique oculta a etiqueta e a cápsula, e será identificada com um número aleatório, que acompanhará à mostra durante todo o processo, incluída a prova, até a proclamassem de prêmios.

Artigo 6.- Normas de prova.

InsoC'Ferial, em colaboração com o grupo de pesquisa "Cor e Qualidade Alimentar na Faculdade de Farmácia-Universidade de Sevilha, garante que a prova se realize com o anonimato absoluto das mostras. Os vinhos serão valorizados sobre 100 pontos, utilizando-se a ficha de prova aprovada pela O.I.V. e a União Internacional de Enólogos, cujo formato se anexa.

Os catadores limitar-se-ão a assinalar as casillas correspondentes da ficha. O secretário do Júri recolherá as fichas para seu tratamento informático a ser realizado pelo departamento citou a Universidade de Sevilha.

O programa informático estabelecerá a pontuação definitiva da cada mostra, pela média aritmética das avaliações válidas dos diferentes catadores que compõem a cada mesa de prova. Em caso de avaliações divergentes o Diretor ordenará a repetição de prova-a a outro grupo ou mesa dos catadores do Júri.

Artigo 7.- Júri.

O Júri de prova, designado a proposta da Direção Técnica e aprovado por *InsoC'Ferial*, estará integrado por catadores muito qualificados com notável experiência em concursos nacionais e internacionais.

A origem dos membros profissionais serão diversos: enólogos, sommeliers, jornalistas membro FIJEV (Federação Internacional de Jornalistas e Escritores do Vinho) e comerciantes de vinho, todos reconhecidos em competições internacionais. Deve-se notar, que a maioria dos jornalistas e comerciantes que irão intervir como jurados, também são enólogos e sommeliers

O júri será formado em mesas de cinco componentes, com o seguinte padrão: três juizes internacionais e dois nacionais, a Presidência é exercida por um enólogo com experiência comprovada. Em cada mesa de três membros serão sommeliers e enólogos ou duas das outras categorias

As reuniões de trabalho do Júri, celebrar-se-ão entre os dias 9 e 11 de novembro de 2010 e terão lugar em Sevilha

Artigo 8.- Prêmios.

Conceder-se-ão Diplomas de Medalhas de Ouro e Prata aos vinhos que atinjam as seguintes avaliações:

Medalha de Ouro de 88 a 100 pontos

Medalha de Prata de 76 a 87 pontos

O número total de prêmios será inferior ao 30% do número de mostras apresentadas.

Outorgar-se-á o Grande Prêmio CINVE'2010 e Menções de Grandes Ouros mediante a realização de uma segunda prova, entre os vinhos que tenham conseguido a Medalha de Ouro, ou por decisão unânime do Júri de prova.

Alianza entre:

CINVE-Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos, Sevilla, y WSAA-Premios Vino al Estilo Asiático, Singapur



www.winestyleasiaaward.com

- ✓ CINVE y WSAA, han llegado a un acuerdo de colaboración, con la intención de compartir experiencias y resultados
- ✓ En esta línea de colaboración, WSAA y CINVE, acuerdan promocionar conjuntamente los premiados en ambos concursos, lo que supondrá un doble estímulo para participar
- ✓ Elaborar y difundir notas de prensa conjuntas sobre los términos del acuerdo y su desarrollo
- ✓ Utilizar las web y blogs de ambos eventos como medios de divulgación de los concursos y de sus premiados
- ✓ Divulgar los premiados en cada uno de los concursos durante las celebraciones de los mismos



Alliance between:

CINVE - International Wines and Spirits Contest, Seville, and WSAA - Wine Style Asia Awards, Singapore

- ✓ CINVE and WSAA, have achieved a cooperation agreement with the intention of sharing experiences and results
- ✓ Following this cooperation line, WSAA and CINVE, agree to promote together the winners in both contests, which means a double incentive to participate in such contests
- ✓ Elaborate and spread together press releases about the terms of the agreement and its envelopment
- ✓ To use the webs and blogs of both events as useful tools in order to spread information of both contests and their winners
- ✓ To disclose the winners in each of the contests during the celebration of the events



www.cinve.es



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

GRAN CINVE'08

PEDRO XIMENEZ VIEJA SOLERA

GRANDES ORO'08

100 AÑOS MOSTO VERDE QUEBRANTA 2007
BRANDY VERAGUA
CYAN PRESTIGIO 2003
LEIONE 2005
LEPANTO BRANDY DE JEREZ
MALVASÍA NATURALMENTE DULCE 2006
MAS LA PLANA 2004
PEDRO XIMENEZ UNA VIDA
PISCO TRES ERRES RESERVADO
SINFÍN GUARDA CABERNET SAUVIGNON 2006
TORRE DE BARRERA PAÑOFINO 2005
ZUMBRAL CONARTE

GRAN CINVE'07

LA CAÑADA PEDRO XIMENEZ

GRANDES ORO'07

FINO IMPERIAL AMONTILLADO
ERMITA SANTA ÁGUEDA PEDRO XIMENEZ
COLECCIÓN COSTEIRA TREIXADURA 2006



GRAN CINVE'09

ANSELMANN HUXELREBE ROCKENBEERENAUSLESE
2007

GRANDES ORO'09

ARCOS DE MOCLINEJO PX TRASANEJO
DOMAINE PINNACLE ICE CIDER 2006
FRIMAS 2007
LA CILLA
PISCO CONTROL C PREMIUM RESERVADO 40º
TORRE DE BARREDA PAÑOFINO 2006

Colaboran / Patrocinan:



Organiza: Dirección Técnica:



EQUIPO
TEAM S.L.

Inversiones Sobrecases, S.L. – Registro Mercantil de Madrid: Tomo 14.191, Folio 192, Sección 8, Hoja M 233521, Inscripción 2
Velázquez 94, 1º Izq. – 28006 Madrid – CIF: B82335753 – www.cinve.es