



23° CATAD'OR WINE AWARDS

VINOS CON HISTORIA

VINOS
ESPUMOSOS
PISCOS &
ESPIRITUOSOS

3 AL 9 DE JULIO 2018 HOTEL CUMBRES VITACURA
SANTIAGO DE CHILE



REGLAMENTO Catad'Or Wine Awards 2018

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	4
ARTÍCULO V: VALOR Y PAGO DE LA INSCRIPCIÓN	6
ARTÍCULO VI: JURADO Y SESIONES DE CATA	6
ARTÍCULO VII: PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS	7
ARTÍCULO VIII: PREMIOS	8
ARTÍCULO IX: CATEGORÍAS	9
ARTÍCULO X: CONSIDERACIONES GENERALES	10
ARTÍCULO XI: RESULTADOS Y PREMIACIÓN	10



INTRODUCCIÓN:

Catad'Or Wine Awards, Santiago de Chile, en su vigésimo tercera versión, se celebrará entre el 3 y 9 de julio de 2018 en Hotel Cumbres Vitacura, en Santiago de Chile.

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 su industria vitivinícola avalan hace 23 años el concurso más importante y de mayor repercusión del Cono Sur de América.

Catad'Or Wine Awards 2018 está abierto a todos los productores, cooperativas, comerciantes, importadores (facilitadores) de vinos y espirituosos de toda América y el mundo.

El concurso es patrocinado por la OIV, Organización Internacional de la Viña y el Vino, quien garantiza el cumplimiento del reglamento enviando un comisionado oficial al certamen.

Participan como catadores un jurado de 45 expertos internacional proveniente de 12 países de América, Asia y Europa. Las sesiones de catas son a ciegas y premian el vino con rigor, imparcialidad y calidad en las categorías, vinos tranquilos, espumosos y espirituosos.

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 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 evalúan los vinos con rigor e imparcialidad, bajo las estrictas normas de la OIV.

Catad'Or Wine Awards convoca cada año a un seleccionado jurado internacional de los mercados consumidores y productores más importantes para la industria vinícola como son Brasil, Estados Unidos, Inglaterra, China, Canadá, Japón, Francia, España, Italia, entre otros. 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, así como especialistas de las Escuelas de Vitivinicultura y Enología de la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile y de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.

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



OBJETIVOS GENERALES

- Favorecer el conocimiento de vinos de calidad de origen vitivinícola de buena calidad.
- Estimular su producción y su consumo responsable como factor de civilización.
- Dar conocer y presentar al público los tipos característicos de vinos y de bebidas espirituosas de origen vitivinícola producidos en las diferentes países y regiones de América.
- 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 en los mercados finales de las distintas ciudades del mundo, incluyendo Chile, de manera de estimular la producción de vinos exportables que apuntan a la calidad.
- Atraer al concurso a expertos extranjeros para que difundan, en sus respectivos países y medios de comunicación, informaciones relativas a los progresos de la vitivinicultura de América.
- Generar una herramienta de marketing para la promoción del vino y espirituoso que haya obtenido reconocimiento en el concurso. El sello Catad'Or es un elemento diferenciador que guía al consumidor y de gran reconocimiento en América, Asia y Europa.
- Promocionar los vinos premiados en el mercado nacional e internacional a través de catas a profesionales clientes finales.
- Lograr un gran impacto y cobertura de prensa internacional antes, durante y después del concurso a través de una amplia red de media partners.

ARTÍCULO II: QUIÉNES TIENEN DERECHO

Catad'Or Wine Awards 2018 está abierto, sin discriminación, a todos los productores, cooperativas, comerciantes, importadores (facilitadores) de vinos y espirituosos de América y el mundo. Todos los vinos y bebidas espirituosas deben llevar la indicación del país de origen donde se han elaborado.

Las categorías de participación son:

VINOS

- General
- Vinos icono (vinos con valor sobre US\$ 50)
- Pequeñas producciones (menos de 10.000 litros)
- Vinos campesinos (usuarios INDAP)



ESPIRITUOSOS

- Piscos y destilados de uva
- Otros espirituosos

ARTÍCULO III: CONDICIONES DE ADMISIÓN

Las condiciones de admisión en Catad'Or Wine Awards 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 OIV, Organización Internacional de la Viña y el Vino, y conformes al marco regulatorio fundamental y específico de las actividades vitivinícolas vigentes en los países de origen. 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 5000 L. Se puede admitir un volumen inferior, pero superior a 100 L, en la categoría vinos campesinos y de pequeñas producciones o cuando la producción es especialmente reducida. Los vinos deben obligatoriamente venir embotellados.

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 de los países de origen.

En caso de etiquetas provisionarias para vino embotellado, 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

INSCRIPCIÓN

Abiertas entre el jueves 1 de marzo - viernes 18 de junio 2018

Cada vino participante debe ser inscrito en el FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN EN LÍNEA (un vino por cada formulario en línea), publicado en <http://www.catador.cl/inscripciones-2/> o solicitando por correo a concurso@catador.cl un formulario en PDF* a nombre de Catad'Or Wine Awards 2018.

*Enviar formulario firmado y escaneado a concurso@catador.cl, entre el jueves 1 de marzo - viernes 18 de junio 2018 Tel: 56(9) 98149066 - 56(9) 72108266

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.

DESPACHO DE MUESTRAS

Cada vino, espirituoso o pisco participante debe ser enviado en las cantidades indicadas más abajo y debe acompañar el NÚMERO DE INSCRIPCIÓN o ficha de inscripción correspondiente, enviado impreso o en sobre a las bodegas de la organización junto con el despacho de la muestra que participa.



INDICACIONES DE DESPACHO

FECHAS Y DIRECCIÓN

Todos los vinos y espirituosos que participan en el concurso deben ser entregados en la dirección indicada hasta el viernes 18 de junio 2018, salvo expresa autorización de la organización, solo en días hábiles, de 9:00 a 17:30 horas, según las siguientes indicaciones:

Nombre: Catad´Or Wine Awards 2018

Dirección: Volcán Tupungato 839, Parque Industrial Lo Boza, Pudahuel, Santiago – Chile

Contacto bodega: Alvaro Arqueros, *Teléfono bodega: 56 (2) 9493950, www.parqueloboza.com/mapa.asp

*solo para efecto de despacho de muestra.

Consultas generales a Catad´Or: Tel: 56998149066 - 56972108266

CANTIDADES DE MUESTRAS

Productos nacionales

- Cada vino y/o espumante debe ser presentado en 6 botellas de 750 ml o en 10 botellas de 375 ml.
- Cada espirituoso debe ser presentado en 2 botellas de 750 ml o en 4 botellas de 375 ml.
- Cada vino Categoría Icono debe ser presentado en 4 botellas de 750ml.

Productos extranjeros

- Cada vino y/o espumante extranjero debe ser presentado en 3 botellas de 750 ml.
- Cada espirituoso extranjero debe ser presentado en 2 botellas de 750 ml.

IMPORTANTE:

Cada vino o espirituoso debe venir acompañado con la copia del análisis base emitido por un laboratorio autorizado.

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
- Número de inscripción o formulario de inscripción para cada uno de los vinos participantes
- Nombre, teléfono y mail de la persona de contacto responsable de la viña

OPERADOR LOGÍSTICO RECOMENDADO DE CATAD´OR WINE AWARDS

Hemos elegido a HOT Express como nuestro Partner Logístico Oficial para Catad´Or 2018, con 25 años de experiencia en el transporte de muestras de vino a los concursos, ferias y eventos más importantes del mundo, HOT Express asegura que sus muestras llegarán a tiempo y en las mejores condiciones a la nueva edición de Catad´Or Wine Awards. Para cotizar el envío de sus muestras, con su respectiva liberación de aduanas y entrega en el concurso, favor tomar contacto con HOT Express con la siguiente referencia:

Paola Campos

Special Events Manager

Email: catador2017@hotexpress.cl

Tel: +562 2 410 70 62



DERECHOS POR VINOS INSCRITOS

- Acceso a Espacio Empresa en intranet del concurso.
- Asistencia a ceremonia de premiación.
- Diploma de los vinos ganadores.
- Medalla física para los vinos ganadores de medalla de oro y gran oro.
- 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 en listado de vinos ganadores en página web durante 2 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 LA INSCRIPCIÓN

A.-La inscripción para productos nacionales tiene el valor de \$108.000. No incluye impuestos. Valor inscripción anticipada antes del 1 de junio: \$91.800. No incluye impuestos.

B.- La inscripción para productos internacionales tiene el valor de US\$130. No incluye impuestos y aduana.

El pago de los costos de inscripción debe realizarse al momento de la inscripción vía transferencia bancaria, Webpay o Paypal. Las instrucciones de pago son enviadas en mail de facturación una vez realizada la inscripción en línea. Toda transferencia o depósito bancario debe acreditarse mediante un COMPROBANTE DE PAGO enviado vía mail a concurso@catador.cl

NOTA IMPORTANTE: Enviar comprobante de depósito o transferencia indicando N° de factura y nombre de la viña hasta el viernes 29 de junio de 2018. Toda inscripción que no esté acreditada a esa fecha quedará fuera de concurso, salvo expresa autorización de la organización.

ARTÍCULO VI: JURADO Y SESIONES DE CATA

JURADO

Los organizadores y el panel técnico de Catad'Or Wine Awards designan 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 y 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 3 jueces internacionales por mesa de cata.

PRESIDENTE DEL JURADO: Catad'Or Wine Awards asegura el buen desarrollo del certamen y nombra a un presidente del jurado. El presidente del jurado es el destacado enólogo Sergio Correa Undurraga.



Sergio Correa Undurraga es ingeniero agrónomo y enólogo de la Universidad Católica de Chile. Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole (République Française), miembro de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin de Bourgogne y miembro de la Jurade de Saint-Émilion, Saint-Émilion. Más de 30 años de experiencia como jurado internacional en numerosos concursos de vino en el mundo, ha sido delegado OIV en diferentes concursos internacionales.

SESIONES DE CATA

Las sesiones de cata se realizan a puertas cerradas en el Hotel Cumbres Vitacura entre los días 3 y 6 de julio de 2018, de 8:30 a 13:00 h. Las viñas pueden solicitar autorización para asistir brevemente al proceso de evaluación. Las catas son a ciegas y la puntuación se realiza mediante ficha OIV electrónica conectada a la plataforma tecnológica Intranet del concurso. Cada comisión está dirigida por un presidente de mesa, quien vela por el correcto desarrollo de la evaluación, pudiendo intervenir en caso de divergencias que signifiquen puntajes muy superiores o por debajo de la media general de la mesa.

Los vinos se catan en función de su categoría (origen, tipo, color), colocándose anteriormente las muestras en un embalaje uniforme que oculte su forma y garantice 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 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

El equipo técnico del concurso se encarga de la adecuada preparación de las muestras, la organización y la realización de las catas.

ARTÍCULO VIII: PREMIOS

El número total de medallas concedidas por el jurado no podrá superar en cantidad el 30% del universo de vinos 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:

- Medalla Gran Oro (referencia 91 puntos o más).
- Medalla de Oro (referencia 88 puntos o más).
- Medalla de Plata (referencia 85 puntos o más).

Un productor puede recibir un número máximo de 12 medallas.

TROFEOS ESPECIALES 2018

- Mejor Vino de América
- Mejor Espumante del Cono Sur
- Mejor Viña*
- Mejor Vino Icono**
- Mejor Carmenere
- Mejor Vino de Pequeñas Producciones***
- Mejor Vino Campesino****
- Mejor Pisco

Mejor viña*: Se premia a la viña con el mejor promedio entre sus 5 mejores puntajes. Participan las viñas que envían 5 muestras o más.

Vinos Icono**: Al inscribir vinos de valor igual o mayor a US\$50 la botella de 750 cc precio consumidor, el sistema lo clasificará en la categoría Vinos Icono, el cual será catado y evaluado con sus pares en una sesión especial. Los vinos serán decantados 2 horas antes.

Mejor Vino de Pequeñas Producciones***: Se entiende por Vinos de Pequeñas Producciones aquellos vinos de producciones menores a 10.000 L. Los productores podrán optar participar con estos vinos en esta categoría o bien en la categoría general.

Mejor Vino Campesino****: 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 DEL PREMIO

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

Medallas de Oro y Gran Oro: Certificado oficial descargable, diploma y medalla física.

Medallas de Plata: Certificado oficial descargable y diploma.

Trofeos especiales: Certificado oficial descargable y diploma.

Los certificados oficiales, bilingües firmados por la organización, se descargan desde el ambiente empresa con la clave y usuario del participante.



SELLOS AUTOADHESIVOS

Las viñas podrán exhibir los premios obtenidos en las botellas de los respectivos vinos a través de los sellos Catad'Or Wine Awards. Para ello podrán adquirir el arte o los sellos autoadhesivos Catad'Or 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.

Los productores que impriman sus propios sellos incurrirán en una falta grave que podría ameritar un sanción de retiro del premio obtenido.

ARTÍCULO IX: CATEGORÍAS

DE ACUERDO A LA NORMA OIV DE CONCURSOS INTERNACIONLES DE VINO

Cada vino debe ser inscrito con su código de cepa señalado en el formulario de inscripción en línea.

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

Los vinos que se identifiquen como secos deben 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 POR SUBGRUPOS

VINOS ESPUMOSOS

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

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 gr/lt 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

ESPIRITUOSOS

Piscos y destilados de uva

Otros espirituosos



CATEGORÍAS ESPECIALES

VINOS ICONO

Vinos de valor superior a US\$ 50.

Los vinos de esta categoría serán catados en sesión especial, previamente decantados.

VINOS DE PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Vinos de producciones de menos de 10.000 L.

Los vinos de esta categoría serán catados en sesión especial.

VINOS CAMPESINOS

Vinos de cepas patrimoniales y/o otras cepas elaborados bajo métodos ancestrales, artesanales, orgánicos o biodinámicos, o bajo el concepto de vinos naturales con producciones de menos de 10.000 L. Los vinos campesinos chilenos deben cumplir con la RESOLUCIÓN EXENTA N° 153/2017 SAG.

Los vinos de esta categoría serán catados en sesión especial.

ARTÍCULO X: CONSIDERACIONES GENERALES

- La participación en Catad'Or Wine Awards 2018 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 debe estar embotellado y etiquetado en la forma en que es comercializado, y provenir de una partida específica, cuyo volumen se indica en el formulario de inscripción, salvo expresa autorización de la organización.
- Cada vino o espirituoso debe venir acompañado con la copia del análisis base emitido por un laboratorio autorizado.
- 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.
- Los vinos y piscos premiados deben considerar proveer a la organización del concurso vinos de cortesía para posteriores eventos de promoción tanto nacionales como internacionales.

ARTÍCULO XI: RESULTADOS Y PREMIACIÓN

Los resultados del concurso se anuncian públicamente a partir del lunes 9 de julio de 2018 durante la ceremonia de premiación, en la página web del concurso y directamente a las viñas que obtuvieron reconocimiento.

La ceremonia de premiación y entrega de medallas y diplomas se realiza en Teatro Municipal de Santiago, Salón Arrau, el lunes 9 de julio a las 12:00 h. Las viñas que no asistan a la premiación pueden solicitar el envío por courier (por cobrar) de sus diplomas y medallas en concurso@catador.cl.