

Organiza:



# VIII CONCURSO DE VINOS CASEROS

DE LA COMARCA DE SAN ESTEBAN DE GORMAZ

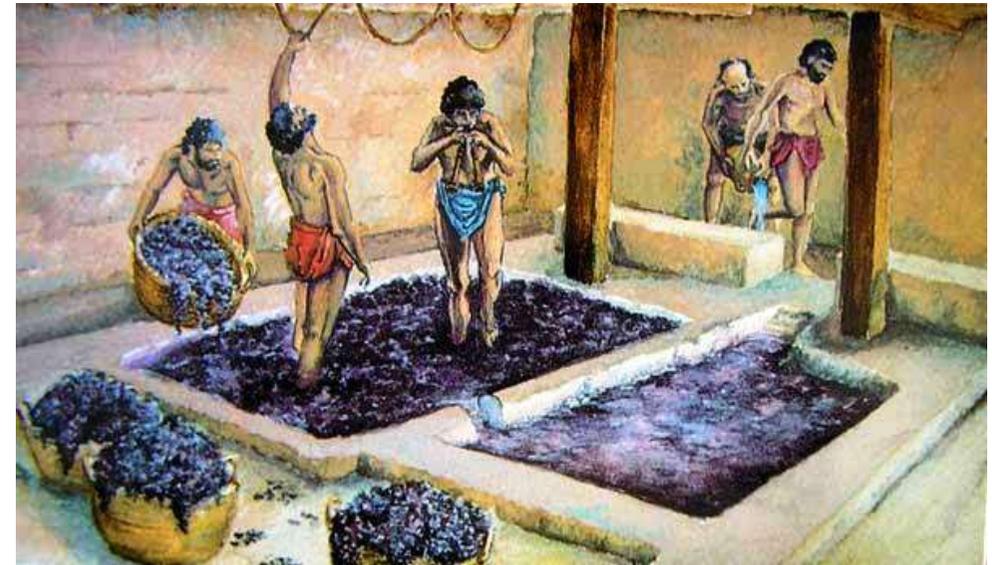
Colabora:



Excmo. Ayuntamiento de  
SAN ESTEBAN DE GORMAZ  
(Soria)



DOMINIO DE ATAUTA  
RIBERA DEL DUERO



Ante esta situación sanitaria, queda suspendido el almuerzo en las bodegas, por lo que se quiere agradecer a los colaboradores de años anteriores:



24 Y 25 DE JULIO DE 2021

LUGAR: LAGAR DE SAN MIGUEL  
SAN ESTEBAN DE GORMAZ (SORIA)

## **BASES REGULADORAS**

**Primera.** Las presentes bases tienen por objeto establecer las normas que han de regir el 8º concurso de vinos caseros de la comarca de San Esteban de Gormaz, destinado a personas mayores de edad que sean elaboradores de vino mediante técnicas artesanas.

Los viticultores convocados a este concurso son los de la “Comarca de San Esteban de Gormaz”

**Segunda.** Tendrán la consideración de participantes los viticultores que reúnan los siguientes requisitos: Estar inscrito en el padrón de habitantes de los términos municipales convocados a concurso y tener el viñedo en dentro de dichos términos.

**Tercera.** La uva debe ser cosechada en los términos municipales de las poblaciones convocadas.

**Cuarta.** El vino debe ser elaborado por el propio viticultor. No se admitirán vinos comprados, ni en cuya elaboración haya participado un enólogo profesional.

**Quinta.** El vino será Blanco, Rosado, Ojo Gallo y/o Tinto de la cosecha del 2020.

**Sexta.** Las solicitudes de participación se deberán presentar en modelo oficial aprobado por la Asociación Amigos de las Bodegas y el Castillo. El plazo de presentación será hasta el 23 de Julio de 2021 inclusive

Serán cumplimentadas en *Peluquería Félix* o en *Fotografía V. Miranda*.

En la solicitud figurarán los datos del solicitante y el compromiso de cumplir y aceptar las bases del concurso.

**Séptima.** Una vez presentada la solicitud de participación, un representante de la Asociación estará los días 21, 22 y 23 de

Julio en el lagar de San Miguel de 11 a 13 horas y de 18 a 20 horas para proceder a recoger las botellas del vino a presentar a concurso. Todo participante podrá participar en las cuatro categorías (Blanco, Rosado, Ojo Gallo y Tinto) para lo cual tendrá que presentar una botella por cada vino que presente a concurso.

**Octava.** La Asociación garantiza el anonimato de todas las muestras, así como la fiel reserva de las mismas.

**Novena.** La valoración de los vinos se efectuará por un jurado (comité de catadores) compuesto como mínimo por cinco personas.

**Décima.** Cada vino será sometido a cata por el jurado, puntuando de 1 a 10 la fase visual, la fase olfativa y la fase gustativa, obteniendo una puntuación global. Serán premiados los tres vinos con mejor puntuación, en cada una de las cuatro categorías. El fallo del Comité Calificador será inapelable.

**Undécima.** La entrega de premios este año se adaptará a la especial circunstancia sanitaria. Los participantes premiados serán llamados por teléfono el sábado al finalizar la cata para que acudan al día siguiente a la entrega de premios

## **PROGRAMA DE ACTOS**

### ***Sábado, 24 de Julio***

 Cata de vinos con presencia únicamente del jurado, en el Lagar de San Miguel

### ***Domingo, 25 de Julio***

 12:00 H Entrega de premios, en el Lagar de San Miguel.

**Queda suspendida la fiesta con dulzaineros y los almuerzos por las bodegas de la zona.**