

Organiza:



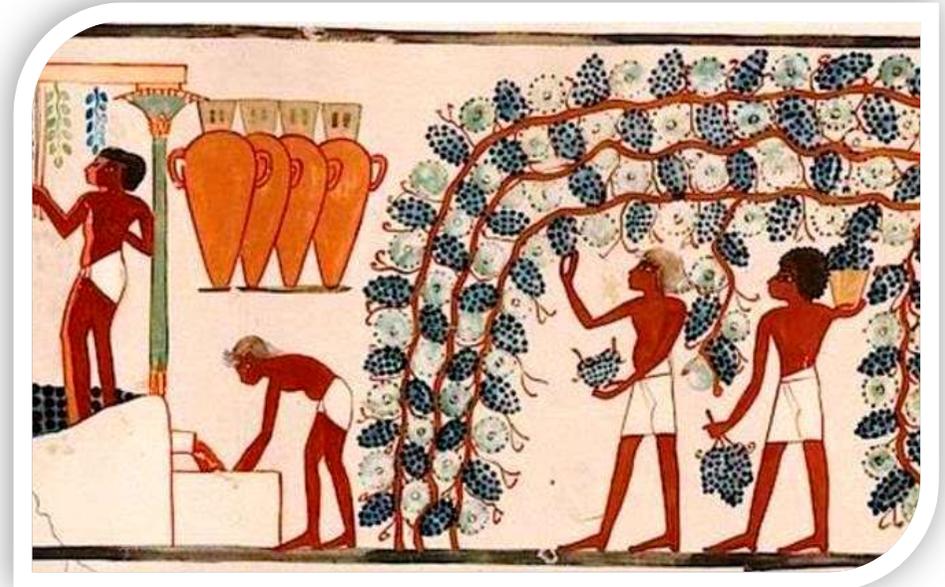
IX CONCURSO DE VINOS CASEROS

de la comarca de San Esteban de Gormaz

Colabora:



Excmo. Ayuntamiento de
SAN ESTEBAN DE GORMAZ
(Soria)



23 y 24 de Julio de 2022

**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 9º 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 2021.

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 22 de Julio de 2022 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 20, 21 y 22 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.

PROGRAMA DE ACTOS

LUGAR: LAGAR DE SAN MIGUEL

Sábado, 23 de Julio

16:00 H Comienzo de la cata de vinos con presencia únicamente del jurado.

Domingo, 24 de Julio

09:30 H Comienzo de la cata de vinos con presencia únicamente del jurado.

11:30 H Entrega de premios.

12:00 H Almuerzo con acompañamiento de dulzaineros

**TODAS LAS PERSONAS QUE QUIERAN
ACOMPAÑARNOS SERÁN BIENVENIDAS**