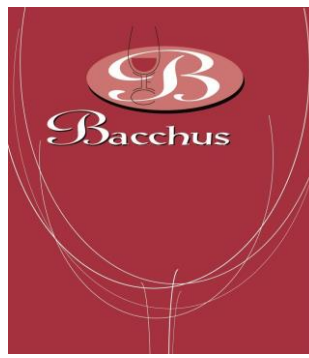


**REGLAMENTO DEL  
XXIII CONCURSO  
INTERNACIONAL  
DE VINOS Y  
VERMÚTS  
BACCHUS 2025**

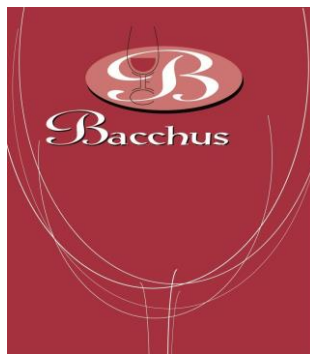


La Unión Española de Catadores convoca el XXIII Concurso Internacional de Vinos y Vermúts BACCHUS 2025, que tendrá lugar en Madrid. Dicho Concurso está integrado en la Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos (VINO FED).

Los objetivos prioritarios que persigue la Unión Española de Catadores con la convocatoria de BACCHUS 2025 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 tanto de nuestro país como del resto de países participantes.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino y al progreso del sector productor estimulándole para que alcancen mayores cotas de calidad.
- Fomentar el intercambio de conocimientos en análisis sensorial de vinos entre el grupo de expertos catadores internacionales convocados como jurados y proponer, en su caso, a la Organización Internacional de la Viña y el Vino, las mejoras pertinentes en la realización de concursos similares.
- Reforzar el prestigio y la confianza en los concursos internacionales avalados y controlados por VINO FED, en base al rigor con el que se desarrollan y se otorgan los premios en ellos.

El Concurso Internacional de Vinos y Vermúts Bacchus 2025 se regirá por el siguiente Reglamento y cumplirá en su realización las normas y disposiciones que tienen la OIV, VINO FED y la CEE en esta materia.



## **ARTICULO I.- AMBITO.**

El Concurso está abierto a todos los vinos y vermouths de los países productores del mundo. A este fin la definición de vino y vermouths será la establecida por la OIV.

## **ARTICULO II.- DESIGNACION DE PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO.**

La UEC designará al Presidente y al Director del Concurso.

La OIV y VINO FED designarán a un experto para supervisar la realización del Concurso. Estas organizaciones, podrán delegar, si así lo estiman conveniente, en una misma persona.

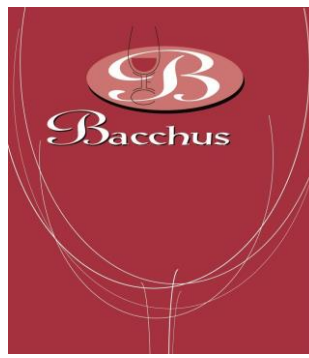
El Presidente y el Director del Concurso garantizarán el cumplimiento del presente Reglamento y velarán por el perfecto desarrollo de la organización del concurso, del examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. A estos fines estarán auxiliados por el equipo técnico de la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

## **ARTICULO III.- INSCRIPCION Y REMISION DE MUESTRAS.**

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente Ficha de Inscripción, con la totalidad de los datos que en ella se requieren y que se indican a continuación:

### 1.- Inscripción.

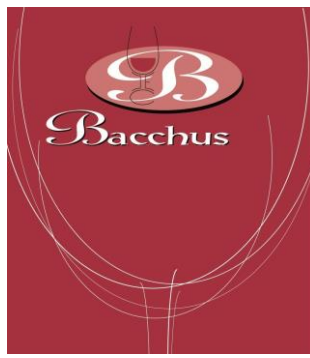
- Identificación completa del concursante que deberá ser titular del derecho de comercializar o distribuir el lote correspondiente a la muestra.
- País de origen del que procede y en el que ha sido vinificado y elaborado el producto.
- Indicación geográfica y nivel de calidad en caso de que lo indique 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.
- Somera descripción físico-química indicando el grado alcohólico adquirido % vol. y el contenido en azúcares g/l., etc., que aparecerán detallados en el boletín de análisis correspondiente.
- Categoría del producto de acuerdo con la clasificación del anexo de este reglamento.
- Existencias en bodega del vino correspondiente a la partida de la muestra inscrita.
- Precio por botella del vino, franco bodega, expresado en € euros o \$ U.S.

## 2.- Remisión de muestras.

- Cada muestra deberá venir acompañada de la correspondiente ficha de inscripción y de un boletín de análisis con menos de seis meses de antigüedad, expedido por un laboratorio competente según la legislación del país de origen, o certificado por el enólogo titulado responsable de la bodega.
- Las muestras deben remitirse para el concurso envasados 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, por sus características, sea particularmente baja.
- Por cada vino inscrito se deberá enviar un mínimo de 3 botellas de 0,75 litros o 2 magnum de 1,5 litros o 6 botellas de 0,5 o 0,375 litros.
- El sobre con la documentación de cada muestra deberá incluirse en el mismo embalaje de las botellas; además, se remitirá por email (info@uec.es) a la sede de la Unión Española de Catadores la documentación requerida en la Ficha de Inscripción o la inscripción a través de la página web del concurso.

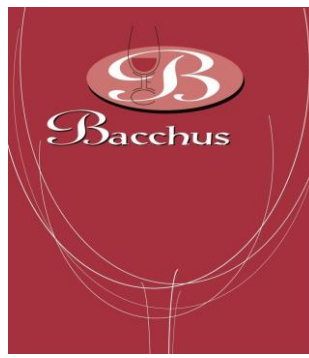


- Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha límite de inscripción, perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

#### **ARTICULO IV.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS.**

El Director del concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo de BACCHUS 2025, 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 alimentarias establecidas en la Unión Europea o en su país de origen si no perteneciese a esta.
- 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 o, 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.



## **ARTICULO V.- DESIGNACION DE LOS JURADOS.**

1.- 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.

2.- Cada Jurado estará compuesto por al menos cinco miembros, todos ellos expertos en análisis sensorial de vinos. De éstos, habrá un mínimo de tres catadores de países diferentes del organizador y el número de miembros podrá ser ampliado hasta siete si se estimase oportuno por la organización. Si el Director del concurso lo considerase necesario, puede delegar las funciones de presidente del jurado, en alguno de los catadores componentes del mismo.

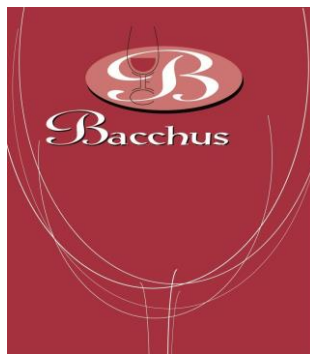
3.- Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo que sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución.

4.- Los jurados funcionarán bajo la autoridad de un Presidente designado por el Director del concurso. Este podrá ser miembro del jurado y preferiblemente deberá ser un enólogo. Deberá encargarse del funcionamiento general del jurado según lo establecido en el artículo VIII de este reglamento, verificar la clave de la muestra en el momento de servirse y autentificará con su firma las fichas de todos los miembros del jurado correctamente cumplimentadas. Podrá permitir con el consentimiento del Director, la cata de una segunda botella de una muestra si lo juzga útil o si algún miembro del jurado lo solicita.

## **ARTICULO VI.- FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL CONCURSO.**

1.- 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.

2.- 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



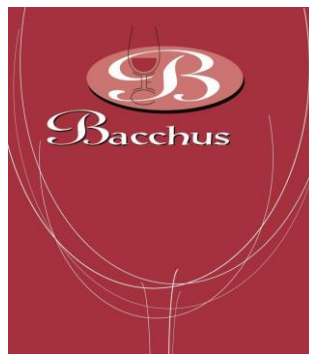
anexa totalmente independiente. A la sala o salas de cata sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.

3.- 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.

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

Además de las funciones generales indicadas en el artículo VI, el Director del Concurso realizará las siguientes funciones específicas:

- Garantizar que haya, por parte de todos los jurados, un estricto cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento.
- 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.
- Facilitar las óptimas condiciones del servicio del vino especialmente su temperatura. El vino será servido en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata.
- Vigilar junto con los Presidentes de cada jurado el desarrollo en silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los miembros del Jurado.
- Garantizar la correcta presentación de las muestras rectificando en su caso cualquier error de ordenación previa.
- Observar la correcta cumplimentación de todas las fichas de cata y su posterior tabulación.

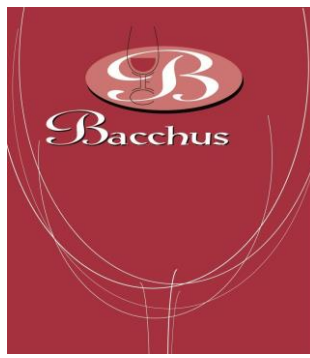


- Rechazar las botellas de vinos defectuosos, a petición del Presidente de un jurado, solicitando una nueva botella para su examen en el caso de un defecto atribuido al corcho o a otras circunstancias específicas del envase.
- Ordenar la repetición de la evaluación sensorial de una muestra, en la misma ó 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 del mismo.

#### **ARTICULO VIII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS JURADOS.**

- 1.- El Director del Concurso reunirá previamente a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando y/o confrontando opiniones. Prestará una atención particular al empleo adecuado de la ficha de cata y al significado de los descriptores de la misma
- 2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 4.- 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 llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- 5.- 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. 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.





#### **ARTICULO 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.

#### **ARTICULO X.- ORDEN DE PRESENTACION 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, éstos consideraran que la clasificación es errónea, pueden proponer al Director de la Cata-Concurso, quien tomará la decisión definitiva, la reclasificación que consideren más adecuada para la muestra propuesta.

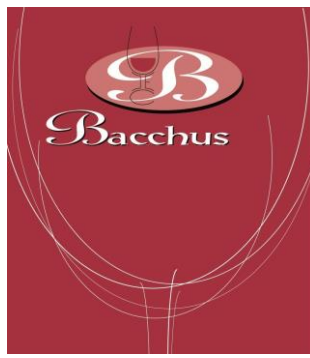
Las muestras se servirán en presencia de los catadores, a temperatura adecuada, y se identificarán mediante un número que se asignará aleatoriamente a cada muestra. Tanto en el orden de las muestras como la temperatura de servicio se seguirán los parámetros establecidos en la norma OIV para Concursos.

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

#### **ARTICULO XI.- TRANSCRIPCION 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, según las normas de la OIV y de VINO FED.

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.



Además de la Secretaría, sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados el Presidente, el Director del Concurso, los expertos supervisores designados por la OIV y VINO FED y un representante facultado por el MAPA.

## **ARTICULO XII.- ATRIBUCION DE PREMIOS.**

Las distinciones otorgadas por la UEC en el concurso Bacchus 2025 son:

- GRAN BACCHUS DE ORO
- BACCHUS DE ORO
- BACCHUS DE PLATA

que serán atribuidas de acuerdo a las puntuaciones siguientes:

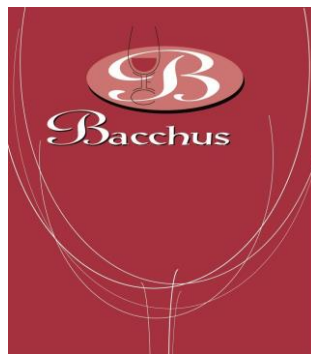
GRAN BACCHUS DE ORO:	93 o más puntos
BACCHUS DE ORO:	89 a < 93 puntos
BACCHUS DE PLATA:	85 a < 89 puntos

El número total de distinciones otorgadas no debe superar el 30% del número de muestras inscritas al Concurso. A estos efectos un programa informático realizará el oportuno ajuste.

Además de estos premios, y sin que ello signifique un aumento del límite del 30% autorizado por VINO FED y la OIV, la organización podrá otorgar unos premios especiales en base a su origen (país), variedad, categoría, etc...

## **ARTICULO XIII.- MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS.**

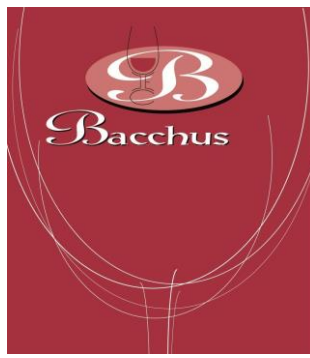
Cada distinción irá acompañada del Diploma expedido por la UEC como comprobante de la misma, que consignará la identificación de la muestra de vino y de su productor y estará signado con los logos de la UEC, OIV, VINO FED y MAPA.



Las bodegas embotelladoras no podrán hacer uso para el lote o partida de su vino premiado del anagrama de la UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES ni del Concurso BACCHUS, ni reproducir la imagen de los trofeos obtenidos en botellas, folletos u otros soportes publicitarios sin autorización previa, expresada y por escrito de esta asociación.

#### **ARTICULO XIV.- CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO.**

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en esta Cata-Concurso Internacional de Vinos Bacchus 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 en el mundo 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 ocho categorías diferenciadoras: Vinos tranquilos blancos; Vinos tranquilos rosados; Vinos tranquilos tintos; Vinos de aguja; Vinos espumosos; Vinos de licor; Vinos de uvas sobremaduras; y Vinos de uvas pasificadas. Cada una de estas categorías en su caso se subdividen 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 Internacional Bacchus 2025 son las siguientes:

#### **CATEGORIA I: VINOS BLANCOS TRANQUILOS.**

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

##### GRUPOS:

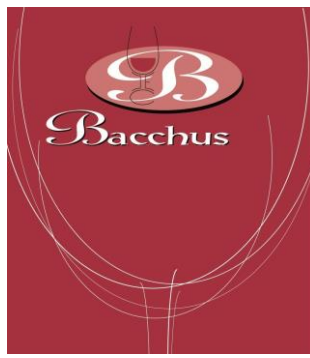
- A: Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B: Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar superior a 4 g/l.

##### SUBGRUPOS:

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

#### **CATEGORIA II: VINOS BLANCOS TRANQUILOS CON MACERACIÓN (ORANGE WINES – VINOS NARANJA).**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO<sub>2</sub> inferior a 0,5 bar. Vinos blancos obtenidos por la fermentación alcohólica de un mosto con contacto prolongado (periodo mínimo de un mes) con sus pieles y/o semillas.



GRUPOS:

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

SUBGRUPOS:

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

**CATEGORIA III: VINOS ROSADOS TRANQUILOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión 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 a 4 g/l.

SUBGRUPOS:

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

**CATEGORIA IV: VINOS TINTOS TRANQUILOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO2 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 a 4 g/l.

SUBGRUPOS:

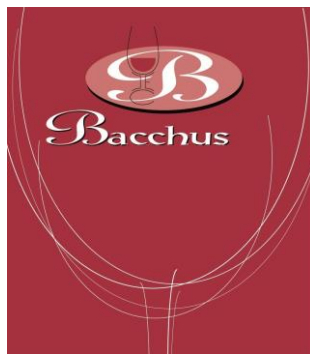
- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2024 y 2023.
- 3: Añadas anteriores.

**CATEGORIA V: VINOS DE AGUJA.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO2 entre 0,5 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 a 4 g/l.



SUBGRUPOS:

- 1: Vinos de aguja con CO<sub>2</sub> endógeno.
- 2: Vinos de aguja con CO<sub>2</sub> añadido.

**CATEGORIA VI: VINOS ESPUMOSOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO<sub>2</sub> superior a 3 bares.

GRUPOS:

- A: Vino espumoso con riqueza en azúcares inferior a 15 g/l.
- B: Vino espumoso con riqueza en azúcares superior a 15 g/l.

SUBGRUPOS:

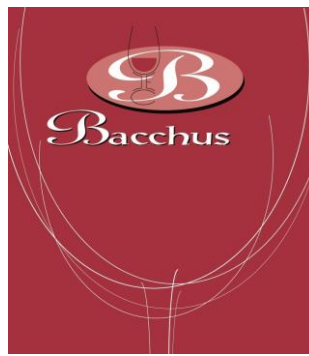
- 1: Vino espumoso elaborado según el método tradicional o método clásico con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en la botella de expedición y retirada de lías por degüelle.
- 2: Vino espumoso elaborado por método Granvas, Charmant o Cuve Close con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en depósitos cerrados distintos a la botella de expedición.
- 3: Vino espumoso elaborado por métodos distintos a los anteriores.

**CATEGORIA VII: 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% salvo en determinados vinos de licor secos.

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: Vinhos Generosos amparados por las regiones demarcadas: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.
- E: 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.
- F: Vinos Doux Naturels elaborados con mostos de variedades determinadas en diferentes AOC de una riqueza inicial en azúcares igual o superior a 252 g/l.
- G: Vinos de Licor dulces distintos a los anteriores.



### **CATEGORIA VIII: VINOS DE UVAS SOBREMADURAS**

Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas con riqueza inicial de 255 g/l de azúcar, con grado alcohólico adquirido igual o mayor a 12% vol. y grado alcohólico total igual o mayor a 15% vol.

GRUPOS:

- A: Vinos de uvas sobremaduras.
- B: Vinos de uvas sobremaduras con botrytis.

### **CATEGORIA IX: VINOS DE UVAS PASIFICADAS**

Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas secadas al sol o la sombra para su deshidratación parcial, con riqueza inicial en azúcares de 272 g/l, con grado alcohólico adquirido igual o mayor a 9% vol. y grado alcohólico total igual o mayor a 16% vol.

GRUPOS:

- A: Vinos de uvas pasificadas.
- B: Vinos de uvas pasificadas y heladas.

### **CATEGORIA X: VERMÚTS.**

Son los vinos aromatizados que cumplan con la denominación recogida en el Reglamento CE 251 / 2014.

GRUPOS:

- A: Vermut Blancos
- B: Vermut Rojos
- C: Vermut Reserva y Superiore

SUBGRUPOS:

- 1: Extraseco: contenido en azúcares inferior a 30 g/l
- 2: Seco: contenido en azúcares entre 30 y 50 g/l
- 3: Semisecco: contenido en azúcares entre 50 y 90 g/l
- 4: Semidulce: contenido en azúcares entre 90 y 130 g/l
- 5: Dulces: contenido en azúcares superior a 130 g/l