



VIII EDICIÓN

ESPAÑA SELECCIÓN
CONCURSO NACIONAL DE VINO ESPAÑOL

VIII CONCURSO NACIONAL PREMIOS

ESPAÑA SELECCIÓN

BASES 2026

wineconnection

BASES DEL CONCURSO

BASE 1ª PRESENTACION DEL CONCURSO

Wine Connection convoca el premio nacional *ESPAÑA SELECCIÓN*.

El ámbito del concurso comprende los vinos elaborado en España con variedades autóctonas del territorio nacional.

El Concurso de vinos Premios Nacionales “España Selección” otorgados por Wine Connection premiará la calidad de los mejores vinos elaborados con las variedades autóctonas españolas a continuación citadas:

Por favor, revise el listado de variedades admitidas a concurso.

Airén.	Bobal.	Colgadera.
Alarije.	Bocalilla.	Coloraillo.
Albarín Blanco.	Borba.	Corazón De Cabrito.
Albariño.	Brancellao.	Cuatendrá.
Albillo criollo.	Breval Negro.	De cuerno.
Albillo de Albacete.	Bruñal	Derechero de Muniesa.
Albillo de Granada.	Cadrete.	Dominga.
Albillo Mayor.	Cagarrizo.	Don Mariano.
Albillo Monte Lentiscal.	Caiño Blanco.	Doña Blanca.
Albillo Real.	Caiño Bravo.	Doradilla.
Alcañón.	Caiño Longo.	Eperó de Gall.
Allarén.	Caiño Tinto.	Espadeiro.
Argamusa.	Callet.	Eva o beba
Baboso Blanco.	Cañarroyo.	Excursach.
Baboso Negro.	Cariñena Blanca.	Fernadella.
Batista.	Casquín.	Ferral.
Beba.	Castañal.	Ferrón.
Beba Roja.	Castellana Blanca.	Fogoneu.
Benedicto.	Castellana Negra.	Fondo de Orza.
Benedicto de Aragón.	Cayetana Blanca.	Forastera Blanca.
Bermejuela.	Cherta.	Forcayat.
Blanquillña.	Cojonata.	Fumat.

Gabriela.	Malvar.	Moscatel de Grano Menudo.
Garnacha Blanca.	Malvasía Aromática.	Moscatel Negra.
Garnacha Peluda.	Malvasía Rosada.	Naparo.
Garnacha Roja.	Malvasía Volcánica.	Negra tardía.
Garnacha Tinta.	Mondón.	Negrera Negra.
Garnacha Tintorera.	Manto Negro.	Negrón de Aldán.
Garrido Fino.	Mantúo de Pilas.	Ohanes.
Garrido Macho.	Mantuo/a.	Ondarrabi Beltza.
Gateta.	Marfal.	Ondarrabi Zuri.
Giro.	Maturana.	Palomino.
Godello.	Maturana Tinta.	Palomino Fino.
Gorgollasa.	Mazuelo.	Palote.
Graciano.	Mencía.	Pampolat de Sagunto.
Gualarido.	Merenzao.	Pampolat Girat.
Hebén.	Merseguera.	Pansa Rosa.
Imperia Roja.	Miguel de Arco.	Pardillo.
Imperial.	Molinera.	Pardina.
Izkiriota.	Mollar Cano.	Parduca.
Jaén Rosado.	Monastrell.	Parellada.
Jaén Tinto.	Mondragón.	Parraleta.
Jaumín.	Morate.	Pedro Luis.
Jerónimo de Tudela.	Moravia.	Pedro Ximénez.
Juan García.	Moravia Dulce.	Pedrol.
Lado.	More.	Pensal Blanc.
Legiruela	Morenillo.	Perruno.
Listán del Condado.	Morisca.	Picapoll Blanco.
Listán Negro.	Moristel.	Picapoll Tinto.
Listán Preto.	Moscatel de Alejandría.	Planta fina de Pedralva.
Loureira.	Moscatel de Angüés.	Planta Mula.
Luisa Blanca.	Moscatel de Grano Gordo	Planta Nova.
Macabeo.	Rosa.	

Prieto Picudo.	Salceño Blanco.	Tortosí.
Prieto Picudo Blanco.	Salvador.	Tortozón.
Puerto Alto.	Santa Magdalena.	Treixadura.
Puesto Mayor.	Señá.	Trepat.
Quiebratinajas Rojo.	Sousón.	Trobat.
Quiebratinajas Rosa.	Sumoll.	Valencí Tinto.
Quigat.	Sumoll Blanco.	Verdejo.
Ragol.	Tarragoní.	Verdejo de Salamanca.
Rayada Melonera.	Tempranillo.	Verdello.
Redondal.	Tempranillo Blanco.	Verdil.
Rey.	Teta de Vaca.	Verues de Huarte.
Rocía.	Teta de Vaca Blanca.	Vidadillo.
Rojal.	Tinto de Navajcarnero.	Vijiriega Común.
Rojal Negro.	Tinto Gallego.	Vinyater.
Romé.	Tinto Pámpana Blanca.	Xarel.Lo
Rufete.	Tinto Velasco.	Xarel.Lo Rosado.
Sabaté.	Torralba.	Zalema.
Sabro.	Torrontés.	

Nota: Este listado de variedades autóctonas es orientativo, previa solicitud de un concursante, se podrán admitir a concurso otras variedades si la organización considera que cumple los requisitos para considerarse variedad autóctona española.

El concurso tiene como principales objetivos:

- ❖ Potenciar la calidad, productividad e imagen del vino tanto a nivel nacional como internacional.
- ❖ Fomentar la producción de vinos de calidad procedentes de las variedades autóctonas españolas.
- ❖ Divulgar las características organolépticas de estos vinos entre el público.
- ❖ Estimular el consumo dando a conocer en el comercio y fomentar entre los consumidores la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes, su trabajo y elaboración para crear cultura de vino de variedad autóctona.
- ❖ Reunir las distintas categorías de vinos producidos con diferentes variedades españolas y distinguir los mejores productos. Se trata de la primera edición de un concurso o competición cuya única meta es dar a conocer y promocionar todos estos vinos para que sus autores obtengan mayor notoriedad y reconocimiento nacional e internacional.

BASE 2ª REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán concurrir las bodegas y cooperativas productoras, criadoras y/o embotelladoras de España, y todas aquellas empresas que comercialicen las variedades mencionadas en la Base 1ª, que cumplan las condiciones siguientes:

- a) Que las instalaciones de elaboración se encuentren inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias.
- b) Que la planta de embotellado se encuentre inscrita en el Registro de Embotelladores y Envasadores de Vinos.
- c) Que dispongan del correspondiente certificado emitido por el organismo de certificación autorizado autonómico o estatal que corresponda.
- d) Los vinos del concurso se ajustarán a la legislación vigente. Deberán estar embotellados en vidrio y taponados con corcho o tapón sintético cilíndrico o tapón pilfer.
- e) Los vinos que se presenten deberán estar comercializados, por lo que dispondrán del correspondiente registro embotellador así como de la marca registrada.
- f) Los vinos concursantes deberán corresponder a vinos varietales, con IGP o con DOP, siendo la empresa concursante y su empresa certificadora responsables de la veracidad de dicha condición.

Se descalificarán los vinos cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases. **Por favor, revise el listado de variedades admitidas a concurso.**

Igualmente serán descalificados los vinos cuyas empresas no cumplan con la normativa vitivinícola vigente.

BASE 3ª INSCRIPCIÓN

Los interesados en presentarse a este concurso deberán enviar una solicitud de participación (Anexo I) y el resguardo de la transferencia de inscripción, con arreglo al modelo del anejo, mediante una de las siguientes vías:

- * Por página web en www.españaseleccion.es sección inscripciones
- * Por mail a espanaseleccion@wineconnection.es
- * Por correo postal a la sede de Events Connection – Camino de los Almegares, s/n, 13005 Ciudad Real, Ciudad Real
- * Consultas teléfono: 926 03 60 60

BASE 4ª REMISIÓN DE MUESTRAS

Posteriormente deberán enviar copia de la inscripción junto con tres botellas de vino de vidrio, provistas de sistema de cierre completo, etiquetado y empaquetado en perfecto estado, siendo almacenado en condiciones adecuadas para su mejor conservación hasta el momento del concurso. La dirección de envío es:

EVENTS CONNECTION
CONCURSO ESPAÑA SELECCIÓN
Camino de los Almegares, s/n
13005 Ciudad Real
CIUDAD REAL

El periodo de recepción de solicitudes y muestras se establece del 23 de febrero de 2026 hasta las 14:00 horas del 6 de mayo de 2026, no pudiendo ser admitidas ni las solicitudes de participación ni las muestras de vino que se reciban con posterioridad.

BASE 5ª CATEGORÍAS DE PARTICIACIÓN

Se han establecido seis categorías de vinos en las que pueden concursar tanto los vinos monovarietales como ensamblados elaborados con variedades autóctonas españolas:

- a) Tintos añadas 2024 y 2025.
- b) Tintos de 2023 y añadas anteriores.
- c) Blancos tranquilos de añadas 2024 y 2025.
- d) Blancos tranquilos de 2023 y añadas anteriores.
- e) Rosados.
- f) Espumosos.
- g) Vinos de licor: Son los obtenidos a partir de diferentes categorías de productos vitivinícolas procedentes siempre de variedades de uva españolas, a los que se les añade en su elaboración alcoholes vínicos admitiéndose asimismo la adicción 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. Considerándose como tal los vinos generosos secos elaborados bajo velo con crianza biológica, los vinos de licor secos distintos de los anteriores, los vinos generosos de licor elaborados a partir de vinos generosos con más de 5 g/l. de azúcar. Los 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. Y los vinos de licor dulces distintos a los anteriores.

BASE 6ª COSTE PARTICIPACIÓN

Las tarifas de inscripción de los vinos participantes en los Premios Nacionales España Selección serán las siguientes:

- Inscripción de 1 muestra: 95 €
- Inscripción de 2 muestras: 150 €
- Inscripción de 3 muestras: 200 €
- Inscripción de sucesivas muestras: 40€

(I.V.A incluido)

Los precios de las inscripciones no llevan incluidos los gastos de transporte del envío de las muestras.

Estas tarifas quedan sujetas a cualquier modificación que fuera precisa por parte de la organización y que será comunicada con suficiente antelación a los participantes.

El pago de las cuotas de inscripción se hará mediante transferencia bancaria dirigida a:
EVENTS CONNECTION

Concepto: ESPAÑA SELECCIÓN y el nombre de la empresa participante.

Datos bancarios: ES11- 3081 - 0601 - 01 – 2577995828 Caja Rural Castilla La Mancha

BASE 7ª DESARROLLO DEL CONCURSO Y PROCEDIMIENTO DE CATA

La Dirección Técnica del Concurso se desarrollará bajo la supervisión de los miembros designados de Wine Connection y tendrá como misión velar por el perfecto desarrollo del mismo adoptando las normas que estime oportunas para garantizar las presentes bases y en particular verificará:

- Proceso de registro, embolsado de las botellas y asignación de códigos para el anonimato de las muestras.
- Conservación de las muestras en condiciones apropiadas.
- Las óptimas condiciones del servicio del vino, especialmente su temperatura. El vino será servido en presencia del Jurado en copas adecuadas para su cata. Como norma general los vinos se degustarán a las siguientes temperaturas aproximadamente:
 - Vinos Blancos y Rosados 6-10° C
 - Vinos Tintos y Vinos Dulces 15-18° C
 - Vinos Espumosos y Vinos de Aguja 8-10 ° C
 - Vinos de licor secos 8-10 ° C
 - Vinos de crianza bajo velo 10-14° C
 - Vinos de licor semidulces y dulces 12-14° C
- Custodiar el anonimato absoluto de los vinos presentados a concurso, la cata será a ciegas.
- Recogida y tratamiento de las fichas de cata: La organización recogerá las fichas de cata con las evaluaciones de cada catador y se procederá a su tratamiento informático al objeto de obtener el fallo del concurso. Una vez finalizado el proceso de recogida y tratamiento de las fichas de cata, se procederá a la identificación de las muestras que obtengan las mayores puntuaciones y resulten premiadas.

El orden de presentación de las muestras se realizará por series homogéneas sucesivas de cada categoría siguiendo el siguiente orden: Blancos tranquilos de añadas 2024 y 2025, blancos tranquilos de 2023 y añadas anteriores, rosados, tintos de añadas 2024 y 2025, tintos de 2023 y añadas anteriores, por último, los vinos espumosos y vinos de licor. El orden podrá variar según las necesidades de la cata.

BASE 8ª JURADO

Se designará un Presidente del Comité de Cata que ejercerá de maestro de ceremonias para exponer el protocolo que regirá la cata y las normas a tener en cuenta, erigiéndose desde ese preciso instante como la máxima autoridad a la hora de resolver las posibles vicisitudes del acto. Se establecerán y acomodarán los comités de cata convocados.

La dirección del concurso decide el número de Jurados y designa los miembros de cada uno. El jurado estará formado por un mínimo de dos comités de cata compuesto cada uno por un número impar no inferior a tres miembros seleccionados entre profesionales cualificados, tales como enólogos, sumilleres o gastrónomos, asociaciones profesionales relacionadas con el sector y prensa especializada. El número de Jurados se determinará en función de las muestras inscritas.

Cada miembro del jurado catará cada vino individualmente y de manera no comparativa, rellenando la hoja de cata sensorial que incluye los criterios siguientes: vista, olfato, gusto y armonía general del producto. Evaluará como estime conveniente y firmará en el lugar correspondiente. Si la ficha de cata no estuviera firmada e identificada correctamente se procederá a su anulación a todos los efectos.

Para la evaluación de los vinos, se aplicará rigurosamente los reglamentos establecidos y siempre se utilizarán las hojas de cata, de acuerdo con el modelo de la Oficina Internacional del Vino (O.I.V.) (Anexo II)

BASE 9ª PREMIOS

Las distinciones otorgadas por el Concurso España Selección de acuerdo a las diferentes puntuaciones son:

GRAN ORO: 95 puntos ó más

MEDALLA DE ORO: de 90 a 94.9 puntos

MEDALLA DE PLATA: de 85 a 89.9 puntos

El número total de distinciones otorgadas no debe superar el 30% del número de muestras inscritas. 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, elaboración, presentación, etc.

Si en alguna de las categorías ninguna de las muestras presentadas alcanzase la puntuación mínima de 85 puntos, los premios de dicha categoría quedarían desiertos.

El fallo del jurado será inapelable y se emitirá una vez deliberado.

BASE 10ª DIVULGACIÓN

La organización se encargará de otorgar a los galardonados unas plataformas de promoción además de establecer otras acciones de difusión del premio y de los premiados en todos los medios de comunicación locales, regionales y nacionales a los que se tenga alcance técnica y presupuestariamente.

Los vinos premiados podrán mencionar la distinción, así como la puntuación obtenida, en el etiquetado de la partida y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.

La Organización se reserva el derecho a modificar la fecha de entrega de premios y el lugar por motivos ajenos a la misma, así como la modificación de algunos de los Premios Especiales.

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE DE LA BODEGA

FECHA INSCRIPCIÓN

ENOLOGO

CIF

PERSONA DE CONTACTO

TELÉFONO

DIRECCION POSTAL

MOVIL

POBLACIÓN

CÓDIGO POSTAL

CORREO ELECTRONICO

MUESTRAS INSCRITAS

Nº MUESTRA

NOMBRE DEL VINO / MARCA

COMPOSICION (%) Y VARIEDAD - VARIEDADES

PRODUCCIÓN ANUAL (nº de botellas)

INDICACION DE ORIGEN

NUEVA MARCA

Si No

AÑO DE PRODUCCION

CATEGORIA A LA QUE SE PRESENTA*Ver base 5ª

MUESTRAS INSCRITAS

Nº MUESTRA

NOMBRE DEL VINO / MARCA

COMPOSICION (%) Y VARIEDAD - VARIEDADES

PRODUCCIÓN ANUAL (nº de botellas)

INDICACION DE ORIGEN

NUEVA MARCA

Si No

AÑO DE PRODUCCION

CATEGORIA A LA QUE SE PRESENTA*Ver base 5ª

MUESTRAS INSCRITAS

Nº MUESTRA

NOMBRE DEL VINO / MARCA

COMPOSICION (%) Y VARIEDAD - VARIEDADES

PRODUCCIÓN ANUAL (nº de botellas)

INDICACION DE ORIGEN

NUEVA MARCA

Si No

AÑO DE PRODUCCION

CATEGORIA A LA QUE SE PRESENTA*Ver base 5ª

DECLARACIÓN:

El concursante declara que son verdaderos todos los datos incluidos en esta solicitud de Inscripción, reconoce y acepta el veredicto que emitan los citados Jurados.

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN:

Las tarifas de inscripción de los vinos participantes en los Premios Nacionales España Selección serán las siguientes:

- Inscripción de 1 muestra: 95 € IVA INCLUIDO
- Inscripción de 2 muestras: 150 € IVA INCLUIDO
- Inscripción de 3 muestras: 200 € IVA INCLUIDO
- Inscripción de sucesivas muestras: 40€ IVA INCLUIDO

Los precios de las inscripciones no llevan incluido los gastos de transporte del envío de las muestras.

PAGO DE DERECHOS:

El pago de las cuotas de inscripción se hará mediante transferencia bancaria dirigida a:
EVENTS CONNECTION

Concepto: ESPAÑA SELECCIÓN y el nombre de la empresa participante.

Datos bancarios: ES11- 3081 - 0601 - 01 – 2577995828 Caja Rural Castilla La Mancha

No se reembolsarán los derechos de inscripción de los vinos que no lleguen a destino sea cual fuese la causa (extravío o rotura, etc.) ni de aquellos recibidos fuera del plazo establecido.

ENVIO DE LOS VINOS:

Por cada vino inscrito, el concursante deberá enviar 3 botellas de 0.75 litros al siguiente domicilio de la organización, el cual dispone de las instalaciones adecuadas para la correcta conservación de las muestras.

EVENTS CONNECTION
CONCURSO ESPAÑA SELECCIÓN
Camino de los Almegares, s/n
13005 Ciudad Real
CIUDAD REAL

Los vinos se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio debidamente pagados.

DOCUMENTACIÓN DE LOS VINOS:





Los vinos deberán ir acompañadas en el mismo embalaje, de la siguiente documentación:

Copia de la Ficha de Inscripción

Copia del documento de pago

Los vinos concursantes deberán cumplir los requisitos requeridos en la legislación vigente.

ANEXO II

								Jurado		Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº	Observaciones
								Excelente +		Insuficiente -					
Vista	Limpidez	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	Observaciones								
	Aspecto aparte de la limpidez	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)									
Olfato	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	Observaciones								
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)									
Gustb	Calidad	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	Observaciones								
	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)									
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)									
	Persistencia armoniosa	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)									
Armonía - Juicio global	Calidad	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	Observaciones								
		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)									
TOTAL							Observaciones								
Eliminado por defecto mayor							Observaciones								

Firma del Presidente del Jurado

Firma del miembro del jurado