



III INTERNATIONAL
VOLCANIC WINE AWARDS

BASES 2026

BASES DEL CONCURSO

Base 1ª PRESENTACION DEL CONCURSO

Wine Connection convoca el premio International Volcanic Wine Awards.

El ámbito del concurso comprende los vinos elaborados en zonas tradicionalmente consideradas de carácter volcánico. Es sabido que el influjo de los volcanes en el viñedo es uno de los más antiguos y fascinantes de la viticultura y nos sigue ofreciendo vinos únicos e inimitables. Estos vinos se enriquecen con aromas especiales y un toque de salinidad inusual que, con el tiempo, evolucionará hacia una marcada mineralidad.

Los diversos orígenes de las zonas volcánicas se traducen en unos suelos de diferente estructura, acidez y composición química, pero todos ellos con un denominador común: la abundancia de elementos minerales.

Actualmente encontramos diversas zonas en el mundo reconocidas como de “viticultura volcánica” que pueden concurrir a este concurso como son: Islas Canarias y Campo de Calatrava en España, Tokaj y las localidades de su alrededor, Somlo en Hungría, la zona del Vesubio al Vulture (Campania, los Campos Flégreos, los vinos del Vesuvio o el entorno del Vulture), Soave, alto Piamonte, y vinos del Etna, Pantelleria y las islas Eolias en Italia, las Azores y Madeira en Portugal, Santorini en Grecia, Languedoc y Auvernia en Francia, Condado de Lake en California, Estados Unidos, el Valle de Choapa, el Valle del Maule y Valle del Malleco en Chile, región de Auckland en Nueva Zelanda, los vinos de la región Nahe en Alemania.

Si considera que su bodega elabora vinos de carácter volcánico y no está ubicada en ninguna de las zonas antes mencionadas, por favor, contacte con nosotros para estudiar su inclusión en el concurso.

El concurso tiene como principales objetivos:

- ❖ Potenciar la calidad, productividad e imagen del vino de carácter volcánico tanto a nivel nacional como internacional.
- ❖ Fomentar la producción de vinos de calidad procedentes de viñedos con terruños especiales debido a las cualidades singulares de los suelos volcánicos.
- ❖ 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 volcánico.
- ❖ Reunir las distintas categorías de vinos producidos por las diferentes bodegas situadas en enclaves reconocidos como de carácter volcánico 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 todo el mundo, y todas aquellas empresas que comercialicen vinos y vinos especiales que por sus particularidades de procedencia, elaboración y propiedades organolépticas puedan considerarse volcánicos, producido según las siguientes legislaciones:

- En vigor en el país productor, para terceros países.
- A nivel comunitario para los vinos de los estados miembros de la UE.

Todos los vinos presentados deberán estar destinados a la venta y deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 1000 litros. Excepcionalmente, un volumen reducido, de al menos 100 litros, podrán admitirse previa justificación de una producción especialmente baja. Todas las muestras deben ser presentadas con sus correspondientes etiquetas y presentación comercial completa.

Se descalificarán los vinos cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases.

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

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 antes del 1 de julio de 2026**, con arreglo al modelo del anejo, mediante una de las siguientes vías:

- * Por página web en www.volcanicwineawards.com sección inscripciones.
- * Por mail a volcanicwines@wineconnection.es
- * Por correo postal a la sede de Events Connection – Camino de los Almegares, s/n, 13005 Ciudad Real, Ciudad Real, España.
- * Consultas teléfono: +34 926 03 60 60

La información que se indique en el formulario de inscripción es responsabilidad del autor. International Volcanic Wine Awards, podrá comprobar en cualquier momento la veracidad de dicha información y tomar cualquier acción que considere necesaria.

Base 4ª REMISIÓN DE MUESTRAS

Posteriormente deberán enviar 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 (envío, aduanas e impuestos pagados por el remitente). La dirección de envío es:

INTERNATIONAL VOLCANIC WINE AWARDS

-Event Connection-

Camino de los Almegares, s/n

13005 Ciudad Real

CIUDAD REAL

Telf. +34 926 03 60 60

Deberán ir acompañados de:

Copia de la inscripción

Factura pro forma que indique: Muestras sin valor comercial Impuesto Especial O según el Reglamento CEE N° 2913/92 de 10/12/92.

Copia del justificante de pago.

El periodo de recepción de solicitudes y muestras se establece hasta las 14:00 horas del 1 de julio de 2026, no pudiendo ser admitidas las muestras de vino que se reciban con posterioridad.

Las muestras que llegan tarde, o que no han sido objeto de un correcto registro o que no correspondan al producto registrado, no serán presentados a cata, ni se devolverán.

Las muestras enviadas siguen siendo propiedad del responsable de la inscripción hasta la cata. Tras la cata, las muestras restantes son propiedad de Event Connection.

International Volcanic Wine Awards controlará los envíos de vino recibidos y los documentos oficiales que los acompañan, corregirá posibles errores y rechazará las muestras que no correspondan a las normas aquí mencionadas.

Revisará el uso correcto de las denominaciones de origen y denominaciones geográficas. El correcto etiquetado de los productos pertenecientes a estados miembros de la UE debe cumplir con la normativa comunitaria, y para otros países, deberá ajustarse a la normativa vigente en el país de producción.

Luego se procede a dividir las muestras según las categorías a las que cada vino se presente.

Base 5ª CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

Se han establecido seis categorías de vinos en las que pueden concursar:

- 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 dulces y fortificados.

Base 6ª COSTE PARTICIPACIÓN

Las tarifas de inscripción de los vinos participantes en International Volcanic Wine Awards 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 incluidos los gastos de transporte del envío de las muestras (envío, aduanas e impuestos pagados por el remitente).

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.

Deberá remitir el justificante de pago junto con las muestras.

Numero de cuenta: ES11- 3081 - 0601 - 01 – 2577995828 Caja Rural Castilla La Mancha

Base 7ª DESARROLLO DEL CONCURSO Y PROCESAMIENTO DE CATA

La cata tendrá lugar el 9 de julio en las instalaciones de Grupo Phi en Ciudad Real, España.

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 dulces y fortificados. 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 9^a PREMIOS

Las distinciones otorgadas por International Volcanic Wine Awards de acuerdo a las diferentes puntuaciones son:

GRAN ORO: 95 puntos ó más

MEDALLA DE ORO: de 93 a 95 puntos

MEDALLA DE PLATA: de 90 a 93 puntos

MEDALLA DE BRONCE: de 85 a 90 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 10^a 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.

ANEXO I

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE DE LA BODEGA
INSCRIPCIÓN

FECHA

ENOLOGO

Nº ID. FISCAL – CIF - VAT

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 International Volcanic Wine Awards 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 incluidos los gastos de transporte del envío de las muestras (envío, aduanas e impuestos pagados por el remitente).

PAGO DE DERECHOS:

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

EVENTS CONNECTION

Concepto: International Volcanic Wine Awards 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

International Volcanic Wine Awards

Camino de los Almegares, s/n

13005 Ciudad Real

CIUDAD REAL

Los vinos se enviarán con los gastos de transporte, impuestos, aduana 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 inscripción**
- **Factura pro forma** que indique: Muestras sin valor comercial Impuesto Especial O según el Reglamento CEE N° 2913/92 de 10/12/92.
- Copia del **justificante de pago**.

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

ANEXO II

 UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES	 OIV ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VITICULTURE ET DE LA OENOLOGIE						
Jurado	N°	Muestra	N°	Categoría	N°		
		+ Excelente	- Insuficiente		Observaciones		
Vista	Limpeza	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspecto aparte de la limpieza	<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)	
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Calidad	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Gusto	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)	
		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	
TOTAL							
Eliminado por defecto mayor							

Firma del Presidente del Jurado

Firma del miembro del jurado