

# Premis Ecovino 2025

## Reglament del Certamen Internacional de Vins Ecològics - XVI Edició

**ARTICLE 1 ■ OBJECTIUS** El Tast-Concurs internacional PREMIS ECOVINO té com a finalitat:

- Promocionar l'elaboració de vins ecològics de gran qualitat i compromesos amb la cura del medi ambient.
- Donar a conèixer la riquesa vitivinícola dels cellers participants, promovent un consum responsable i ecològic/biològic/orgànic.
- Fer més visibles els vins ecològics i els seus derivats.
- Estimular la millora de la producció ecològica, per assolir els majors nivells de qualitat organolèptica, sanitària, social i mediambiental.

**ARTICLE 2 ■ ÀMBIT I CATEGORIES DELS VINS PARTICIPANTS** Podran participar-hi **vins ecològics** de tot el món elaborats d'acord amb la normativa europea sobre producció ecològica o normativa equivalent de països no comunitaris i certificats per organismes de control autoritzats. No s'admetran a concurs vins en transició a ecològic: han de comptar amb la certificació definitiva. Els vins han de ser productes comercials etiquetats d'acord amb la normativa ecològica. En aquesta edició s'admetran també referències ecològiques de **vermuts, vins de baixa graduació, sangries, mosts, vinagres, begudes fermentades de fruites i destil·lades**, per a les quals s'establiran dues categories, dins d'una secció diferenciada. Les sessions de tast s'organitzaran amb les mostres prèviament classificades per categories, que seran les següents:

**Categoria 1: BLANCS SENSE CONTACTE AMB FUSTA**

**Categoria 2: BLANCS EN CONTACTE AMB FUSTA**  
(Per mínim que sigui el contacte en qualsevol fase del procés)

**Categoria 3: ROSATS**

**Categoria 4: NEGRES SENSE CONTACTE AMB FUSTA**

**Categoria 5: NEGRES EN CONTACTE AMB FUSTA**  
(Per mínim que sigui el contacte en qualsevol fase del procés)

**Categoria 6: ESPUMOSOS I D'AGULLA**

**Categoria 7: DOLÇOS I SEMIDOLÇES**

**Categoria 8: GENEROSOS / VINS DE LICOR**

**Categoria 9: VERMÚTS I AROMATITZATS**

**Categoria 10: VINS BAIXOS A ALCOHOL**

**Categoria 11: VINS DE FRUITES**

**Categoria 12: SANGRIES**

**Categoria 13: MOSTS**

**Categoria 14: VINAGRES**

**Categoria 15: DESTIL·LATS**

Dins de cada categoria es poden establir les subcategories que el Comitè Organitzador consideri oportunes en funció dels vins participants, per segmentar anyades més recents d'altres de més antigues, vins sense sulfits afegits, criança amb àmfora, etc.

**ARTICLE 3 ■ INSCRIPCIÓ, ENVIAMENT I CONTROL DE LES MOSTRES** Cada entitat concursant haurà d'emplenar la Fitxa d'Inscripció, a través del **formulari en línia** disponible a [www.premiosecovino.com](http://www.premiosecovino.com). **S'enviaran 6 ampolles de 0,75 litres** de cada vi o producte

inscrit. Si s'empra cera com a segellat del tap, la meitat de les mostres han d'anar sense cera per facilitar l'anonimat als tasts cebs. Si les ampolles fossin de 0,5 litres, s'enviaran 8 envasos. En cas de **destil·lats, s'enviaran dues ampolles.**

A més, es remetrà **per email a [promo@premiosecovino.com](mailto:promo@premiosecovino.com)** una còpia del certificat de conformitat en vigor (de l'organisme de control ecològic), així com les fitxes de tast corresponents, si n'hi hagués. No cal incloure la documentació a les caixes.

DATES  
DIFERENCIABLES

**TERMINI D'INSCRIPCIÓ I ABONAMENT DE TAXES: del 7 de gener al 18 de març del 2025.** (La inscripció haurà de realitzar-se només a través del formulari online a [premiosecovino.com](http://premiosecovino.com))

**TERMINI DE RECEPCIÓ DE MOSTRES: del 19 de febrer al 27 de març del 2025.**  
Les mostres s'han d'enviar (a ports pagats) a:

## PREMIOS ECOVINO

COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA.  
C/ Madre de Dios, 53 (**acceso al muelle de carga por Paseo del Prior**)  
26006 Logroño, La Rioja, España

Telèfon: +34 941 299 600

(RECEPCIÓ DE MOSTRES **NOMÉS DES DEL 19 DE FEBRER FINS AL 27 DE MARÇ**)

Les caixes han d'indicar a l'exterior amb lletra ben llegible el nom, l'anyada i la categoria del vi que contenen (només el nom de la sangria, most o del vinagre si escau, especificant que es tracta del producte esmentat). Per coherència mediambiental, es prega que utilitzin caixes de cartró reforçat i exemptes de poliestirens o altres materials plàstics.

### IMPORTANT:

**Tota la documentació** (resguard de transferència de taxes, certificat ecològic dels vins amb menció expressa de les marques presentades a concurs i fitxes de tast, si n'hi hagués) **es remeten per correu electrònic a [promo@premiosecovino.com](mailto:promo@premiosecovino.com) i NO s'inclouran en paper al costat de les mostres.**

Les mostres trameses amb posterioritat a la data assenyalada, llevat de pròrroga expressa per part de l'organització, no seran admeses a concurs. La falsificació i fins i tot l'omissió d'alguna de les dades de la fitxa esmentada poden originar la desqualificació de la mostra corresponent i l'anul·lació de qualsevol guardó que hagi pogut obtenir. El remitent de les mostres no admeses podrà sol·licitar la devolució a origen de les mateixes, amb despeses a càrrec seu, en el termini màxim de sis dies després de la celebració del concurs. El director del concurs adoptarà el sistema de control per a les mostres participants que en garanteixi la conservació en les condicions adequades.

El termini de presentació per al **Premi a l'Excel·lència Mediambiental** serà fins al **21 de febrer del 2025**. Pel que fa al **Premi al Millor Disseny d'Etiqueta**, que es concedirà per primera vegada en aquesta edició, el final del termini serà el **18 de març de 2025**.

**ARTICLE 4 ■ QUOTA D'INSCRIPCIÓ** La quota d'inscripció és de **75€ per al primer vi** inscrit (més 21% IVA), **60€ per cadascun dels tres següents vins presentats** i de només **30€ per al cinquè i cadascun dels següents vins presentats per aquesta celler**. La quota es farà efectiva al **compte de "Cultura Permanente" número ES45 1491 0001 2120 6152 3029** (Swift code [BIC] for TRIODOS BANK: TRIOESMMXXX) **abans del 18 de març de 2025.**

**En el cas de sangries, mosts i vinagres, la quota serà de només 30€ (36,30€ IVA 21% inclòs) per cada referència.**

**Taxes en funció del nombre de referències diferents presentades a concurs (s'han mantingut invariables respecte a les dues edicions anteriors):**

Nº	Euros	Euros IVA 21% incl.	Nº	Euros	Euros IVA 21% incl.
1	75	90,75	11	465	562,65
2	135	163,35	12	495	598,95
3	195	235,95	13	525	635,25
4	255	308,55	14	555	671,55
5	285	344,85	15	585	707,85
6	315	381,15	16	615	744,15
7	345	417,45	17	645	780,45
8	375	453,75	18	675	816,45
9	405	490,05	19	705	853,05
10	435	526,35	20	735	889,35

Tots els participants rebran factura justificativa de les taxes concursals.

En aquesta edició, la presentació de candidatures al **Premi a l'Excel·lència Mediambiental** estarà exempta de taxes i s'haurà de fer a través de [promo@premiocovino.com](mailto:promo@premiocovino.com), presentant documentació degudament justificada que promogui l'obtenció del guardó. L'organització d'Ecovino podrà sol·licitar més detalls als projectes candidats, si ho consideres oportú. Pel que fa al **Premi al Millor Disseny d'Etiqueta**, també exempt de taxes en aquesta edició, només caldrà enviar **cinc etiquetes** del vi ecològic en un sobre per correu ordinari a: **Cultura Permanente, C/ Superunda, 5 – 3º Dcha., 26005 Logroño.**

**ARTICLE 5 ■ ÒRGANS DE GOVERN DEL TAST-CONCURS** El Comitè Organitzador dels Premis Ecovino 2025 designa com a President de Jurat el Sr. Antonio Palacios García i com a Director - Secretari General del Concurs al Sr. Iñigo Crespo Mangado. Ells asseguraran el compliment de les normes del present Reglament i vetllaran pel **rigorós anonimats de les mostres.**

**ARTICLE 6 ■ JURAT** El Jurat estarà compost per tastadors experts en anàlisi sensorial de vins que emplenaran amb rigor les fitxes de tast i respectaran l'anomimat de les mostres. Les decisions adoptades pel Jurat seran inapel·lables.

**ARTICLE 7 ■ PROCEDIMENT DEL TAST** Els vins i altres productes es classificaran dins de les diferents categories establertes, en funció de les característiques declarades a les Fitxes d'Inscripció. Les ampolles, desproveïdes de suro i càpsula, es presentaran davant dels tastadors a l'interior d'un embolcall opac que en dissimuli la forma i que impedeixi identificar qualsevol element d'etiquetatge (**tast cec estricte**). Els vins se serviran en presència dels tastadors, a temperatura adequada, i s'identificaran mitjançant un número que s'assignarà a cada mostra.

**ARTICLE 8 ■ VALORACIÓ DELS VINS I ATRIBUCIÓ DE PREMIS** Les proves de valoració es realitzaran al Complex Científicotecnològic de la Universitat de la Rioja. Els jutges estaran organitzats en equips i tastaran un màxim de 50 vins per dia distribuïts segons categories. En primera sessió es valoraran tots els vins presentats per atorgar les puntuacions i designar els guardons, fins a un límit màxim del 35% de les mostres participants, sempre que les seves puntuacions arribin a un mínim de 88 punts per a l'Ecoví d'Or i 82 punts per al de Plata. En cas necessari, els vins més ben valorats de cada categoria seran tornats a tastar amb l'única finalitat de decidir els Grans Ecovins d'Or, que podran quedar deserts. També es poden concedir aquestes medalles en base a una puntuació determinada, sempre superior a 90 punts.

El Jurat podrà atorgar també un premi especial al millor classificat **sense sulfits afegits**, amb un contingut total d'anhídrid sulfurós inferior a 10 mg/l. També es pot concedir una menció especial al **disseny més ecològic**, tenint en consideració el gramatge del vidre de l'ampolla, el tipus de suro i càpsula i, en general, tot allò relatiu a etiquetatge, envàs, embalatge i disseny de producte. A més, l'organització dels Premis Ecovino podrà concedir un **Premi a l'Excel·lència Mediambiental**, que serà atorgat si és el cas a una persona o empresa del sector la candidatura del qual sigui presentada en base al seu compromís amb la cura del medi ambient i que, segons el parer de l'organització d'Ecoví davant les proves ofertes, meriti aquest guardó. Com a novetat en aquesta edició, es podrà reconèixer també el **"Millor Disseny d'Etiqueta"**

Per als **mosts** s'establirà un procediment diferenciat de tast (també cec) i qualificació, podent atorgar-se medalles de Gran EcoMosto d'Or, EcoMosto d'Or i EcoMosto de Plata, en funció de les puntuacions obtingudes. Així mateix, es procedirà amb els **vinagres** per atorgar, si escau, les medalles de Gran EcoVinagre d'Or, EcoVinagre d'Or i EcoVinagre de Plata. manera similar es procedirà amb les sangries, vins de fruites, destil·lats i altres productes que poguessin ser admesos a concursos.

Els vins guardonats podran incloure a l'etiquetatge la medalla concedida al certamen, sempre dins de l'anyada corresponent. Per a això podran sol·licitar els adhesius **abans del 23 de maig** a l'organització mitjançant el formulari disponible al web oficial del certamen o bé incloure'ls a l'etiquetatge general del vi, per a això hauran de comunicar-ho a l'organització i abonar la taxa corresponent.

**ARTICLE 9 ■ LLIURAMENT I PUBLICITAT DELS PREMIS** El palmarès es farà públic durant la segona setmana de maig a través del web del Concurs. Tots els premiats rebran el diploma acreditatiu del guardó obtingut. La **cerimònia de lliurament de premis** es celebrarà el **29 de maig**, a les 12.00 hores, a l'Aula Magna de l'Edifici Quintilià de la Universitat de La Rioja; i un **tast popular a la segona quinzena de juny** per donar a conèixer al públic general els vins premiats. Els cellers participants accepten a l'organització que utilitzi les seves denominacions comercials, així com els noms dels vins participants, per promoure el Concurs quants mitjans de comunicació i publicitat es considerin oportuns. Els vins més distingits al concurs podran ser presentats en altres esdeveniments que es donaran a conèixer al llarg de l'any.

**FORMULARI D'INSCRIPCIÓ:** [https://bit.ly/EV25\\_form](https://bit.ly/EV25_form)

