

## **BASES Y CONVOCATORIA QUE REGULAN EL XXXI CONCURSO INSULAR DE VINOS GUÍA DE ISORA 2020**

### **VINOS ELABORADOS**

El concurso Insular de Vinos organizado por el Ayuntamiento de Guía de Isora tiene por objeto promocionar los vinos elaborados en Tenerife, al amparo de una denominación de origen y contribuir al mantenimiento del paisaje rural y de la agricultura tradicional de zonas altas y medianías.

1.- Los vinos presentados, deberán estar producidos y elaborados en la isla de Tenerife avalados por la denominación de origen que circunscriben su territorio total o parcialmente.

2.- Los vinos presentados tendrán que responder a marcas comerciales presentes en el mercado, correspondientes a la cosecha del año 2019 y se ajustarán a la normativa vigente para el sector. Se podrá presentar un vino por modalidad: BLANCO SECO, ROSADO SECO Y TINTO TRADICIONAL (SE EXCLUYEN LAS MACERACIONES CARBÓNICAS) y marca. La muestra presentada procederá de un lote homogéneo, cuyas existencias en bodegas, sean como mínimo de 400 botellas en el momento de recoger las muestras.

3.- El periodo de recogida de muestras, en el caso de presentarse en la sede de los Consejos Reguladores de las diferentes Denominaciones de Origen en las que estén inscritas las bodegas participantes, que actuarán como Entidades Colaboradoras a los efectos de presentación de la documentación establecida en las Bases Reguladoras, estará comprendido entre el 12 y el 21 de marzo de 2020. En el caso de que las muestras se entreguen en la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico, Sector Primario y Patrimonio Histórico del Ilte. Ayuntamiento de Guía de Isora, el plazo de inscripción estará comprendido entre el 12 y el 24 de marzo. Deberán entregar **cuatro botellas**, una de las cuales se devolverá al bodeguero debidamente sellada y fechada como comprobante de su presentación.

4.- Junto a las muestras, se presentará una ficha de inscripción conforme al anexo I, en la que figurará la recogida de las muestras, tomando los datos de la bodega, tipo de vino, marca comercial y número de muestras, adjuntando copia del CIF o NIF del participante y declaración responsable del propietario de la bodega de no estar incurso en las circunstancias previstas en el artículo 13 de la Ley General de Subvenciones, Anexo II.

5.- El día 29 de marzo a las 10.30 de la mañana, en la plaza de Chirche, se realizará el descorchado y cata de los vinos presentados por el sistema de cata ciega, que será público. Dependiendo del número de muestras presentadas, la organización podrá realizar una preselección en lugar y fecha que se determine al efecto.

**6.-** Los catadores que actuarán como jurado calificador serán seleccionados de los sectores de hostelería, consumidores, técnicos y viticultores. Estos serán los responsables de catar los vinos participantes, usando procedimiento de cata ciega, valorando aspectos como color, sabor y olor de los vinos.

**7.-** Para poder llevar a cabo el concurso en cada una de las modalidades es imprescindible la concurrencia mínima de diez muestras en el caso de los blancos y 8 en los tintos y rosados, quedando desierto el premio si no se cumple este requisito.

**8.-** El jurado calificador será designado por el órgano municipal competente a propuestas de la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico, Sector Primario y Patrimonio Histórico. Estará compuesto por la Concejala de Desarrollo Socioeconómico, representantes de la organización, técnicos especialistas, consumidores y viticultores y estará formado por un mínimo de 5 y un máximo de 15 miembros, pudiendo contar con un listado de suplentes, en número no superior a 8 personas.

**9.-** Una vez levantada acta por el secretario/a con el fallo del jurado, firmada por todos sus miembros junto con el visto bueno del concejal del área, la Junta de Gobierno Local aprobará el otorgamiento de los premios y el gasto correspondiente a favor de los ganadores.

**10.-** Todas las bodegas participantes estarán en la obligación de tener algún representante en el acto de descorchado y cata de los vinos, a celebrar en la Plaza de Chirche, el día 29 de marzo de 2020 a las 10.30 de la mañana, estas personas serán las responsables de recoger el diploma de participación y del premio en su caso.

**11.-** Las bodegas que obtengan el primer premio de cada modalidad, están en la obligación de presentar en el plazo de 10 días hábiles a contar desde la recepción de la correspondiente notificación, el modelo de alta de terceros de este Ayuntamiento. La presentación podrá realizarse mediante entrega, dentro del plazo señalado, en cualquiera de las oficinas de registro de entrada del Ayuntamiento de Guía de Isora, bien personalmente, mediante envío por mensajería, correo certificado o por orve. Este requisito es imprescindible para el cobro de la cantidad asignada al premio.

**12.-** Con carácter previo al pago de los premios el beneficiario debe acreditar que se encuentra al corriente con las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social. Para éste supuesto será factible una declaración responsable en los términos previstos en los artículos 22ª 24RLGS con una antigüedad no superior a seis meses.

**Premios en metálicos que estarán sujetos a las retenciones que establezca la legislación tributaria:**

**VINOS BLANCOS SECOS**

\* **PRIMER PREMIO:** Trofeo, diploma, pegatinas acreditativas para 500 botellas y **CUATROCIENTOS (400) EUROS.**

\* **SEGUNDO PREMIO:** Trofeo, pegatinas acreditativas para 500 botellas y diploma.

\* **TERCER PREMIO:** Trofeo, pegatinas acreditativas para 500 botellas y diploma.

**VINOS ROSADOS SECOS**

\* **PRIMER PREMIO:** Trofeo, diploma, pegatinas acreditativas para 500 botellas y **CUATROCIENTOS (400) EUROS.**

\* **SEGUNDO PREMIO:** Trofeo, pegatinas acreditativas para 500 botellas y diploma.

\* **TERCER PREMIO:** Trofeo, pegatinas acreditativas para 500 botellas y diploma.

**VINOS TINTOS**

\* **PRIMER PREMIO:** Trofeo, diploma, pegatinas acreditativas para 500 botellas y **CUATROCIENTOS (400) EUROS.**

\* **SEGUNDO PREMIO:** Trofeo, pegatinas acreditativas para 500 botellas y diploma.

\* **TERCER PREMIO:** Trofeo, pegatinas acreditativas para 500 botellas y diploma.

**12.-** El crédito destinado a la presente convocatoria en la categoría de vinos elaborados del concurso asciende a un importe máximo de **1.200€**,

**13.-** Las citadas bases serán publicadas en el Tablón de Anuncios Municipal, en la Web del Ayuntamiento y un extracto de las mismas en el BOP. Así mismo se publicará el listado de premiados en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento.

## VINOS ARTESANALES

El concurso Comarcal de Vinos organizado por el Ayuntamiento de Guía de Isora tiene por objeto promocionar los vinos artesanales producidos en los municipio que abarca desde Santiago del Teide hasta Adeje, contribuyendo con ello al mantenimiento del paisaje rural y de la agricultura tradicional de zonas altas y medianías.

1.- Se podrán presentar todos los vinos producidos y elaborados de forma artesanal en la comarca: Santiago del Teide, Adeje y Guía de Isora, en el año 2020 en las categorías de blancos y tintos.

2.- Sólo se podrá presentar un vino por modalidad, **blanco y tinto**, por parte de cada una de las bodegas participantes.

3.- El periodo de recogida de muestras y de inscripción será entre el 20 y el 25 de marzo de 2020 debiéndose poner en contacto con la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico, Sector Primario y Patrimonio Histórico del Ilte. Ayuntamiento de Guía de Isora.

4.- Las muestras se recogerán en la bodega por un miembro de la organización. Se llenarán tres botellas a las que se les colocará una etiqueta con los datos personales del participante que deberán coincidir con los que figure en la ficha de inscripción, Anexo I que firmará en presencia de la organización, adjuntando la declaración responsable del propietario de la bodega, de no estar incurso en las circunstancias previstas en el artículo 13 de la Ley General de Subvenciones Anexo II, y copia del DNI/CIF del propietario.

5.- La comisión organizadora, asignará un número a las muestras una vez selladas las etiquetas, a fin de que los catadores desconozcan la procedencia de las mismas.

6.- Para poder llevar a cabo el concurso en cada una de las modalidades es imprescindible la concurrencia mínima de diez muestras en los vinos blancos y los tintos, quedando desierto el premio si no se cumple este requisito.

7.- De las tres botellas presentadas, una quedará en poder del bodeguero, a efectos de participación.

8.- El día 29 de marzo de 2020, a las 10.30 horas, en la plaza de Chirche, lugar de gran tradición vitivinícola, tendrá lugar el descorchado y cata de los vinos. Dependiendo del número de muestras, la organización podrá realizar una preselección en lugar y fecha que se determine al efecto.

**9.-** El jurado calificador será designado por el órgano municipal competente a propuestas de la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico, Sector Primario y Patrimonio Histórico. Estará compuesto por la Concejala de Desarrollo Socioeconómico, representantes de la organización, técnicos especialistas, consumidores y viticultores y estará compuesto por un mínimo de 3 y un máximo de 10 miembros, pudiendo contar con un listado de suplentes, en número no superior a 5 personas.

**10.-** Una vez levantada acta por el secretario/a con el fallo del jurado, firmada por todos sus miembros junto con el visto bueno del concejal del área, la Junta de Gobierno Local aprobará el otorgamiento de los premios y el gasto correspondiente a favor de los ganadores.

**11.-** A todos los participantes en el concurso, se les entregará un diploma de participación.

**12.-** Todas las bodegas participantes estarán en la obligación de tener un representante en el acto de descorchado y cata de los vinos a celebrar el día 29 de marzo de 2019 a las 10.30 de la mañana en la plaza de Chirche. Estas personas serán las responsables de recoger el diploma de participación y del premio en su caso.

**13.-** Las bodegas que obtengan algún premio, están en la obligación de presentar en el plazo de 10 días hábiles a contar desde la recepción de la correspondiente notificación, el modelo de alta de terceros de este Ayuntamiento. La presentación podrá realizarse mediante entrega, dentro del plazo señalado, en cualquiera de las oficinas de registro de entrada del Ayuntamiento de Guía de Isora, bien personalmente o bien mediante envío por mensajería o correo certificado. Este requisito es imprescindible para el cobro de la cantidad asignada al premio.

**14.-** Con carácter previo al pago de los premios, el beneficiario debe acreditar que se encuentra al corriente con las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social. Para éste supuesto será factible una declaración responsable en los términos previstos en los artículos 22ª 24 RLGs con una antigüedad no superior a seis meses.

**Premios en metálicos que estarán sujetos a las retenciones que establezca la legislación tributaria:**

**PREMIOS VINOS BLANCOS**

\* **UN PRIMER PREMIO**, consistente en **CUATROCIENTOS (400) EUROS**, diploma y trofeo acreditativo.

\* **UN SEGUNDO PREMIO**, consistente en **DOSCIENTOS CINCUENTA (250) EUROS**, diploma y trofeo acreditativo.

\* **UN TERCER PREMIO**, consistente en **CIENTO CINCUENTA (150) EUROS**, diploma y trofeo acreditativo.

### **PREMIOS VINOS TINTOS**

\* **UN PRIMER PREMIO**, consistente en **CUATROCIENTOS (400) EUROS**, diploma y trofeo acreditativo.

\* **UN SEGUNDO PREMIO**, consistente en **DOSCIENTOS CINCUENTA (250) EUROS**, diploma y trofeo acreditativo.

\* **UN TERCER PREMIO**, consistente en **CIENTO CINCUENTA (150) EUROS**, diploma y trofeo acreditativo.

**15.-** El crédito destinado a la presente convocatoria en la categoría de vinos artesanales del concurso asciende a un importe máximo de **1.600€**.

**16.-** Las citadas bases serán publicadas en el Tablón de Anuncios Municipal, en la Web del Ayuntamiento, el BOP. Así mismo se publicará el listado de premiados en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento.

**El presupuesto de gastos** relacionados con la organización del XXXI Certamen - Concurso Insular de Vinos de Guía de Isora, concretamente en lo relacionado con los premios en metálico asciende a **2.800€**.