



9º CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS ESPUMOSOS BRUT EXPERIENCE

REGLAMENTO

Brut Experience organiza un Concurso Internacional que tiene, como objetivo, evaluar la calidad de los vinos espumosos Brut y Brut naturales de todo el mundo.

La edición de 2026, la nona, tendrá lugar el 3 de julio.

El Concurso Internacional de Vinos Espumosos Brut Experience es presidido por José Miguel Dentinho, y tiene, como director técnico, Luís Gradíssimo.

OBJETIVOS

Distinguir y dar a conocer, a los consumidores, los mejores vinos espumosos nacionales e internacionales.

Estimular la producción de espumosos de calidad.

Contribuir a la expansión de la cultura del vino espumoso.



PRODUCTOS ADMITIDOS Y CATEGORÍAS

El concurso está abierto a espumosos Brut y Brut Nature, producidos por el método tradicional, charmat o ancestral (*pétillant naturel*), de todas las regiones del mundo (Grado de azúcares, expresado en glucosa + fructosa < 12 g/l, presión interior a 20°C > 3,5 bar).

El concurso otorgará premios a los vinos en las siguientes categorías:

Pét-Nat: Vinos espumosos elaborados según el método ancestral (*pétillant naturel*)

Charmat: Vinos espumosos elaborados con el método Charmat (Martinotti)

Joven: Vinos espumosos método tradicional con menos de 12 meses de tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle.

Reserva: Vinos espumosos método tradicional con 12 a 24 meses de tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle.

Super Reserva: Vinos espumosos método tradicional con 24 a 36 meses de tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle.

Gran Reserva: Vinos espumosos método tradicional con 36 a 48 meses de tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle.

Gran Reserva Extra: Vinos espumosos método tradicional con más de 48 meses de tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle.

Los primeros clasificados de cada categoría se destacarán especialmente, y recibirán un certificado, así como los mejores espumosos de cada país a concurso (en el caso de que la participación sea significativa).

Todos los espumosos a concurso deben estar **embotellados**.

Cada espumoso a concurso debe tener origen en un único lote homogéneo en el momento del embotellado. El **código del lote** deberá enviarse a la organización en el momento de la inscripción en el concurso.



REGISTRO E INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS

Las **inscripciones** están abiertas hasta **26 de junio de 2025**.

La **ficha de inscripción** está disponible en el site www.brutexperience.pt
Una vez cumplimentada total y correctamente, deberá enviarse por correo electrónico a: info@brutexperience.pt

Asimismo, y por cada vino presentado a concurso, deben enviarse, de **1 de mayo a 26 de junio**, por lo menos **3 muestras de 75cl** a:

Holiday Inn Lisbon-Continental
A/C Brut Experience
Rua Laura Alves, 9
1069-169 Lisboa
PORTUGAL

Para cada muestra, la inscripción tendrá que incluir:

- Identificación exacta del productor
- Identificación del origen del vino y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si se aplica
- Designación correcta del producto, incluyendo color del espumoso, fecha de degüelle, código del lote y año(s) de cosecha
- Número de botellas producidas
- Método de producción (Clásico / Charmat / Ancestral)
- Indicación del contenido de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l)
- Indicación de la presión interior de la botella a 20°C (bares)
- Volumen alcohólico a 20°C (%)
- Acidez total (meq/l)

- Acidez volátil (meq/l)
- Dióxido de azufre (SO₂) total (mg/l)
- Dióxido de azufre (SO₂) libre (mg/l)

El concursante debe efectuar, en el acto de la inscripción, el pago de 45 euros más IVA a la tasa legal en vigor (23%). Por cada muestra a concurso debe abonar también, al mismo tiempo, 95 euros más IVA (primera fase de inscripciones, hasta el 30 de abril) o 125 euros más IVA (segunda fase de inscripciones, hasta el 26 de junio).

La inscripción solo se hará efectiva tras el pago íntegro de la misma, con la entrega de los vinos en el Hotel Holliday Inn Lisboa Continental, así como de todos los formularios necesarios, que deberán ser enviados por correo electrónico.

El pago de las inscripciones podrá efectuarse por transferencia bancaria, a la orden de ivinum, Unipessoal Lda, al IBAN:

IBAN: PT50.0036.0121.99100052798.64 (Montepio Geral)
BIC/SWIFT: MPIOPTPL

El comprobante de la transferencia bancaria relativa al pago de la inscripción se adjuntará a la ficha de inscripción para que la misma sea válida.

Las indicaciones que se enumeran en la ficha de inscripción comprometen y responsabilizan al productor.

La organización se reserva el derecho de utilizar los medios a su alcance para confirmar la veracidad de los productos a concurso, de manera que se pueda garantizar que los productos de las muestras cedidas corresponden a los que se encuentran en el mercado, con la misma marca, etiqueta y lote.

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO GENERAL

Control y almacenamiento de las muestras:

Tras la recepción de las muestras, se realizará su control, catalogación y almacenamiento. Corresponde a la organización del concurso evaluar posibles errores y rechazar muestras que no correspondan a lo estipulado en el reglamento. En este caso, no habrá lugar a ningún tipo de devolución.

Después de la comprobación de los documentos de registro, las muestras se clasificarán y se organizarán en series para los paneles de cata, teniendo en cuenta sus características específicas.

La organización del concurso asegura que el almacenamiento de las muestras se efectúa en local adecuado, seguro y de acceso controlado, con condiciones controladas de temperatura y humedad, de forma que se garanticen las mejores condiciones de preservación. Se garantizará asimismo la confidencialidad de los datos y el anonimato de las muestras.

La sesión de cata tendrá lugar a partir de las 9h del 4 de julio, en el Hotel Holliday Inn Lisboa-Continental, en Lisboa. La ubicación seleccionada reúne todas las condiciones que garantizan el buen desarrollo de la competición, incluyendo acceso reservado a la sala de examen, iluminación adecuada, temperatura, mesas con espacio adecuado, logística ajustada y servicios de apoyo.

En caso de duda o de detección de anomalías de etiquetado, de los documentos o del producto, y del incumplimiento de las condiciones de inscripción o diferencias encontradas, la organización se reserva el derecho de cancelar el premio atribuido, notificando al interesado y demás entidades competentes.

Organización de la prueba

Los espumosos se catarán por categorías, en una cata a ciegas.

La organización del concurso está obligada a preservar las características de todos los espumosos inscritos, por medio de una logística ajustada y el control de las condiciones de almacenamiento, conservación y servicio.

Composición del panel de cata

El panel de cata del concurso internacional de espumosos Brut Experience estará constituido por:

- Periodistas/críticos de la especialidad
- Sumilleres
- Enólogos
- Profesores universitarios de enología
- Propietarios de tiendas de la especialidad

Cada mesa de prueba estará constituida, por lo menos, por:

- 1 presidente (Con experiencia reconocida)
- 4 jueces

Al jurado solo le está permitido conocer la categoría a que pertenece cada espumoso a prueba y el año de cosecha, si se aplica.

Todos los espumosos se catan en series de por lo menos seis muestras.

En la mesa habrá cuatro vasos por cada catador.

Al inicio de cada sesión de cata se presentará al jurado un espumoso de categoría semejante a la de los espumosos que se degustarán a continuación, para verificación de la visión, olfato y gusto, sentidos usados en la prueba.

Tratándose de una evaluación en prueba a ciegas, la muestra se presenta al presidente del jurado, previamente acondicionada en un envase opaco, sin tapa, que tiene solo y de forma visible, el número de código que la identifica.

El presidente del jurado deberá hacer una prueba previa, para verificar si el espumoso en causa está en condiciones (sin defectos) de ser evaluado por el jurado.

Solamente después de su indicación se puede servir a los restantes miembros del jurado.

Las fichas con las calificaciones de todos los catadores se recogerán al final de cada serie, después de la validación de los presidentes de mesa, que las entregarán al director técnico de la prueba.

Las notas de cada presidente de jurado se contabilizarán en la evaluación de la muestra, con el mismo peso que las restantes.

La puntuación final será el resultado de la media aritmética de las calificaciones de los catadores, con exclusión de los extremos (notas más baja y más alta).

FICHA DE CATA DEL CONCURSO

Nº Catador							Nº Muestra				
Visual	Limpidez	5	4	3	2	1					
	Aspecto	12	10	8	6	4					
	Efervescencia	7	6	5	4	3					
Aroma	Autenticidad	7	6	5	4	3					
	Intensidad	5	4	3	2	1					
	Calidad	12	10	8	6	4					
Gusto	Autenticidad	7	6	5	4	3					
	Intensidad	7	6	5	4	3					
	Persistencia	7	6	5	4	3					
	Calidad	12	10	8	6	4					
	Creosidad	7	6	5	4	3					
Apreciación	General	12	11	10	9	8					
TOTAL		100	85	70	55	40					
Observaciones											

Subtotal	
Subtotal	
Subtotal	
Subtotal	
Subtotal	
TOTAL	

Prestigio	95 a 100
Oro	90 a 94.90
Plata	85 a 89.90

Se premiarán los vinos que obtengan las siguientes puntuaciones:

Medalla de Plata: De 85 a 89,9 puntos

Medalla de Oro: De 90 a 94,9 puntos

Premio Prestigio: A partir de 95 puntos

Solo son premiados hasta el **30% de los vinos** en competición.



MENCIÓN DE LAS MEDALLAS CONCEDIDAS

Los vinos ganadores de una medalla obtendrán también un diploma de la Organización del Concurso Internacional de espumosos Brut Experience.

La organización pondrá a disposición de los interesados autoadhesivos con mención a las medallas para poner en la etiqueta o contraetiqueta, con un número mínimo de 500 unidades, y en conjuntos de 500 unidades, hasta el número máximo correspondiente al volumen declarado en la ficha de inscripción, siendo el precio de cada unidad de **0,25 € más IVA** a la tasa legal en vigor, **para uno o varios pedidos mínimos de 500 unidades**.

REGLAS GENERALES

Los resultados del concurso no admiten recurso.

Toda la información declarada en la ficha de inscripción es de la entera responsabilidad de los signatarios.

La organización puede controlar la veracidad de los datos de la ficha de inscripción usando los medios legales a su disposición.

La participación en este concurso implica la aceptación íntegra del presente reglamento.

Concurso Internacional de Espumosos Brut Experience 2024

Los responsables

José Miguel Dentinho

Luís Gradíssimo