

REGLAMENTO

I. OBJETIVOS DEL CONCURSO

El **Catad'Or GRAND Hyatt Wine Awards**, la tradicional competencia anual de los vinos chilenos con jurado internacional, tiene sus objetivos fundamentales:

- Destacar los mejores vinos nacionales, promoviendo una sana competencia entre los productores, donde el énfasis está en estimular la producción de vinos exportables que apuntan a la calidad.
- Estimular la producción de vinos que sobresalgan por su calidad en los mercados externos.
- Atraer a Chile a expertos extranjeros para que difundan, en sus respectivos países y medios de comunicación, informaciones relativas a los progresos de la vitivinicultura chilena.
- Establecer una colaboración a largo plazo con las asociaciones de vino en Chile para definir en conjunto la manera de dar beneficios al sector.
- Crear eventos paralelos al Catad'Or Grand Hyatt como; el Tour Catad'Or, para el jurado internacional, la prensa y para el universo de amantes del vino, afianzando la idea de que Catad'Or es más que un Concurso.
- Lograr un gran impacto y cobertura de prensa antes, durante y después del Concurso.
- Generar expectativas en las potenciales viñas y reforzar el posicionamiento del Concurso en el mercado y público visitante.

II. VINOS QUE PUEDEN CONCURSAR

El **Catad'Or GRAND Hyatt Wine Awards 2008** en su versión décima tercera, estará abierto a todos los vinos chilenos comprendidos en las Categorías señaladas en el punto VII y sujetos a las Consideraciones Generales que se indican en el punto VIII de este Reglamento.

III. INSCRIPCION Y ENVIO DE LOS VINOS

Cada vino deberá ser inscrito en un **FORMULARIO DE INSCRIPCION** y enviado con éste a las oficinas de la organización:

Catad'Or GRAND Hyatt Wine Awards 2008
Neverías 4890, of.3, Las Condes, Santiago
Teléfono 263 1195
Fax 263 4684

Cada vino inscrito deberá ser presentado en **6 botellas de 750 ml o en 10 botellas de 375 ml.**

Todos los vinos deberán ser entregados en la dirección indicada **entre el lunes 16 de junio y el viernes 4 de julio de 2008**, sólo en días hábiles, de 9 a 18 horas.

IV. VALOR Y PAGO DE LA INSCRIPCION

La inscripción tendrá un valor máximo de **\$68.000 + IVA por cada vino concursante**, y los descuentos son de acuerdo a la cantidad de vinos participantes, según lo siguiente:

- De **1 a 3** vinos inscritos, valor c/u \$68.000 mas IVA
- De **4 a 8** vinos inscritos, (5% descuento), c/u \$64.600 mas IVA
- De **9 a 12** vinos inscritos, (10% descuento), c/u \$61.200 mas IVA
- De **13 y mas** vinos inscritos, (15 % descuento), c/u \$57.800 mas IVA

La cancelación de los costos de inscripción deberá acreditarse mediante un **COMPROBANTE DE PAGO**, que debe ser enviado por correo o fax, a la dirección indicada en el punto III, **hasta el viernes 4 de julio de 2008**. Toda inscripción que no esté cancelada a esa fecha quedará fuera de Concurso. En el Comprobante de Pago se indicarán los datos de la empresa a la cual deberá facturarse la inscripción.

V. JURADO Y SESIONES DE CATA

El jurado del Catad'Or GRAND Hyatt Wine Awards estará integrado por especialistas de reconocida experiencia internacional.

La cata de los vinos concursantes se desarrollará a ciegas, de acuerdo a las recomendaciones de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV) para este tipo de competencias. Para la valoración y puntuación de los vinos, se empleará la Ficha de Degustación utilizada en los principales concursos internacionales.

VI. PREMIOS

En relación a los puntajes que obtengan en las sesiones de cata, los vinos concursantes podrán aspirar a los siguientes premios: **Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata.**

El **total de medallas** otorgado por el jurado no deberá sobrepasar en cantidad el 30% de los vinos inscritos.

El **máximo de medallas** que podrá recibir una viña es de 12. Esta disposición reglamentaria tiene por objeto permitir que accedan a premios un mayor número de viñas.

El Catad'Or GRAND Hyatt Wine Awards certificará cada premio otorgado por medio de un Diploma que identificará el vino galardonado.

Las viñas podrán exhibir los premios obtenidos en las botellas de los respectivos vinos. Para ello deberán destacar en la etiqueta y/o adquirir autoadhesivos con el sello de la correspondiente medalla solamente a través de la oficina organizadora del concurso.

VII. CATEGORIAS Y CODIGOS

Cada vino concursante deberá ser inscrito en una de las Categorías que se indican más adelante, con mención de su respectivo Código.

- Los vinos que se identifiquen con una variedad, deberán estar elaborados, al menos, con un 85% de ella.
- Los vinos que se identifiquen como secos deberán tener un contenido de azúcar residual igual o inferior a los 5 gramos por litro.

Los organizadores tendrán en cuenta esta información y la que se consigne en el Formulario de Inscripción para organizar el correcto servicio de los vinos en las sesiones de cata.

CATEGORIA 1: VINOS BLANCOS TRANQUILOS CODIGO

- 1.1 Blancos secos de una cepa
 - 1.1.1 Sauvignon Blanc
 - 1.1.2 Chardonnay
 - 1.1.3 Semillón
 - 1.1.4 Gewürztraminer
 - 1.1.5 Riesling
 - 1.1.6 Viognier
 - 1.1.7 Otras
- 1.2 Blancos secos con mezcla de cepas
- 1.3 Blancos semi dulces y dulces

CATEGORIA 2: VINOS TINTOS TRANQUILOS CODIGO

- 2.1 Tintos secos de una cepa
 - 2.1.1 Cabernet Sauvignon
 - 2.1.2 Merlot
 - 2.1.3 Carmenère
 - 2.1.4 Cabernet Franc
 - 2.1.5 Pinot Noir
 - 2.1.6 Malbec
 - 2.1.7 Syrah
 - 2.1.8 Otras
- 2.2. Tintos secos con mezcla de cepas

CATEGORIA 3: VINOS ROSADOS TRANQUILOS

CATEGORIA 4: VINOS ESPUMOSOS CODIGO

- 4.1 Nature (hasta 5 gr/lit de azúcar)
- 4.2 Brut o seco (hasta 15 gr/lit de azúcar)
- 4.3 Demi Sec o semi seco (hasta 40 gr/lit de azúcar)
- 4.4 Doux o dulce (más de 40 gr/lit de azúcar)

VIII. CONSIDERACIONES GENERALES

- La participación en el Catad'Or GRAND Hyatt 2008, implica la plena aceptación del presente Reglamento.

- Cada viña podrá inscribir el número de vinos que desee, por los cuales podrá obtener hasta un máximo de 12 medallas.
- Cada vino concursante deberá estar embotellado y etiquetado en la forma en que es comercializado, y provenir de una partida específica, cuyo volumen se indicará en el Formulario de Inscripción.
- Los costos de inscripción, una vez cancelados, no son reembolsables en ningún caso.
- Los resultados del Concurso son inapelables.

Todos los participantes recibirán por correo los resultados oficiales del Concurso y los puntajes obtenidos por sus vinos.

IX. COCTEL DE LANZAMIENTO CATAD'OR GRAND HYATT 2008, BIENVENIDA JURADO INTERNACIONAL

El cóctel de Lanzamiento del Catad'Or Grand Hyatt 2008, está programado para el día lunes 7 de Julio a las 20 hrs, en el Salón Manquehue del Hotel Grand Hyatt. En esta ocasión se dará la bienvenida al Jurado nacional e internacional que componen la comisión de este año. Son invitadas autoridades de gobierno, auspiciadores, patrocinadores, colaboradores y todas las viñas que presentan vinos en el concurso. Participan también en este Lanzamiento, las viñas que obtuvieron medallas en el Catad'Or Grand Hyatt 2007, quienes tienen la oportunidad de exhibir y dar a degustar a los asistentes y en especial al Jurado, sus vinos premiados del año anterior, junto a un cóctel especial preparado por el Hotel Grand Hyatt. La organización contactará a todas las viñas que obtuvieron premio en el Catad'Or Grand Hyatt 2007 y dará a conocer las instrucciones para el montaje de los vinos y su degustación. Estas deben cumplirse con estricto rigor en la entrega y montaje de los vinos, previo al Lanzamiento.

X. SESIONES DE CATA Y PREMIACION

Las sesiones de cata se realizarán a puertas cerradas en el Hotel Grand Hyatt Santiago, en horario matinal, los días sábado 12, domingo 13 y lunes 14 de julio de 2008. Las viñas que lo deseen podrán solicitar autorización para que un representante pueda presenciar brevemente el trabajo del Jurado. Los resultados del Concurso se anunciarán públicamente en una **Ceremonia de Premiación**, como parte de **un cóctel y cena de gala** que tendrá lugar en el Hotel Grand Hyatt Santiago el lunes 14 de julio a las 20 horas. La viña que participe solo con una muestra, recibirá una invitación y con 2 y mas muestras, recibirá cada una, dos invitaciones para este evento. Por ser una ceremonia de gran importancia y seriedad, se exigirá a los asistentes que concurran en tenida formal.