



PREMIS

VINARI

BARCELONA ROSÉ

International Bubbles Awards

**REGLAMENT DE PARTICIPACIÓ  
2023**

# BARCELONA ROSÉ INTERNATIONAL BUBBLES AWARDS

## REGLAMENT DE PARTICIPACIÓ

### Article 1 – Organització i control de les dades

Els **BARCELONA ROSÉ International Bubbles Awards** (d'ara endavant **BRIBA**) estan organitzats per vadevi.cat - Comunicació Vinària, S.L - i tenen la seu a Passeig de Gràcia, 16 1r 3a, amb codi postal 08007, de Barcelona. La pàgina web oficial de l'esdeveniment és <https://premisvinari.cat/barcelona-rose/> i l'e-mail de contacte: [vinari@vadevi.cat](mailto:vinari@vadevi.cat)

Registrant-se al concurs dels BRIBA, es considerarà que tots els participants han consentit la transferència de les seves dades personals al responsable del tractament d'aquestes, als efectes de l'administració dels Premis BRIBA i de qualsevol altra finalitat que hagi consentit el participant.

### Article 2 – Objectius

Els **BRIBA** tenen com a principals objectius:

- Promocionar i potenciar els vins escumosos rosats, com a vins escumosos de qualitat, fomentar-ne el coneixement, la difusió i estimular-ne el consum responsable.
- Oferir a les empreses comercialitzadores i elaboradores d'aquesta mena de vins l'oportunitat de ser avaluades per un panell de tastadors professionals de reconegut prestigi.

### Article 3 – Objecte

Els **BRIBA** estan oberts exclusivament a **vins escumosos rosats procedents de qualsevol zona de producció del món**, sempre i quan hagin estat elaborats seguint els mètodes:

- Mètode Tradicional o *Champenoise*
- Mètode *Charmat* o Granvas
- Mètode Ancestral

Les capacitats admeses són 75 o 150 cl.

#### Article 3.1. Mètode Tradicional o *Champenoise*

Vi escumós procedent de vins qualificats que han tingut una segona fermentació natural en ampolla a partir de l'addició de sucres i llevats.

### Article 3.2. Mètode *Charmat* o Granvas

Vi escumós procedent de vins qualificats que han tingut una segona fermentació natural en grans tancs a partir de l'addició de sucres i llevats. Feta la segona fermentació en els grans tancs s'embotella.

### Article 3.3. Mètode ancestral

Vi escumós que en el procés d'elaboració només es fermenten sucres provinents del propi raïm i en cap cas s'afegeix sucre exogen al raïm que s'ha fet servir per a la elaboració del vi base.

## Article 4 - Participants

Poden participar tots els elaboradors de vins escumosos rosats d'arreu del món que estiguin donats d'alta sota qualsevol fórmula empresarial admesa i disposin de les garanties legals i sanitàries exigides en els seu país d'origen.

## Article 5 – Condicions d'admissió i modalitat d'inscripció

Els vins escumosos rosats presentats han d'estar embotellats i disponibles en el mercat o amb el compromís formal que hi siguin a partir que es facin públics els resultats del concurs. Les etiquetes de comercialització han de complir amb les disposicions legals i reglamentació que a tal efecte hi hagi en els seus països d'origen.

Per fer la inscripció s'ha d'accedir a la pàgina web dels **BRIBA**, anar a l'apartat d'inscripcions i s'han d'omplir tots els camps de registre que es sol·liciten en el formulari d'inscripció.

Es descartaran les fitxes d'inscripció que no vagin acompanyades del corresponent justificant de pagament dels drets d'inscripció.

L'empresa que inscriu els vins és totalment responsable de la veracitat de les dades introduïdes en el formulari d'inscripció.

## Article 6 - Mostres

Per a poder concursar, els vins escumosos rosats han de procedir d'un lot homogeni.

Seràn necessàries **tres (3) ampolles per mostra**, independentment de la seva capacitat. Les ampolles han de portar l'etiqueta de comercialització i complir amb els requisits legals exigits en el seu país d'origen sobre el tipus d'informació que contingui.

## Article 7 – Cost de participació i forma de pagament

### Article 7.1 Cost de participació:

- Cost per mostra: **30 € (36,30 € amb l'IVA inclòs)**

### Article 8.2 - Forma de Pagament

La única forma de pagament acceptada és mitjançant **targeta de crèdit**.

El pagament de la inscripció s'ha de fer seguint els passos indicats en de la pàgina web del concurs. La inscripció quedarà completada un cop s'hagi fet el pagament i l'organització hagi rebut el comprovant.

- Les despeses bancàries, en cas que n'hi hagi, van a càrrec del participant.
- Per cap motiu es reemborsaran les despeses d'inscripció en cas de cancel·lació o d'error d'inscripció.

## Article 8 - Enviament de les mostres

Les mostres dels vins inscrits s'hauran d'enviar al lloc designat per l'organització. El participant triarà el mitjà que cregui més adient per fer arribar les mostres a l'organització dels **BRIBA**, les quals **s'enviaran a ports pagats i per compte i risc del participant**. Es rebutjarà qualsevol mostra enviada a ports deguts així com les mostres que no compleixen amb el present reglament. Un cop les mostres s'hagin rebut i inscrit correctament passaran a ser de propietat de l'organització del Concurs.

L'adreça on s'han de fer arribar les mostres és:

### **BARCELONA ROSÉ INTERNATIONAL BUBBLES AWARDS**

Passeig de Gràcia, 16 1er 3era.  
08007 - Barcelona

Dies de lliurament: **del 13 de desembre del 2021 al 31 de gener del 2022**

Horaris de lliurament: de 10:00 h a 19:00 h

Persona de contacte: Sr. Ramon Roset

Telèfon de contacte: +34 666 579 122

## Article 9 – Tast i qualificació dels vins escumosos rosats

Els **BRIBA** s'organitzen sota el principi de l'anonimat absolut de les mostres i per respectar aquest principi de total confidencialitat, els membres del Jurat de Tast no podran identificar ni tenir cap coneixement previ del vi escumós, del seu preu, característiques tècniques, puntuacions o recompenses obtingudes, llevat de les que la organització faciliti en les fitxes de tast.

El Jurat de Tast es reunirà en una sala especialment adaptada pel tast de vins amb totes les infraestructures, equipaments i condicions necessàries per garantir un tast òptim i imparcial dels vins escumosos rosats.

Cada vi escumós rosat es tastarà individualment pel Jurat de Tast, que no serà en cap cas inferior a 5 membres, seguint una fitxa de tast que facilitarà l'organització seguint el model proposat per l'Organització Internacional del Vi (OIV).

L'apreciació dels vins és descriptiva i inclou puntuacions sobre:

- Aspecte visual
- Aspecte olfactivu
- Impressió en boca
- Impressió general de qualitat

L'organització vigilarà i garantirà el correcte funcionament del concurs durant la preparació de les mostres, l'organització i la realització del tast.

El desenvolupament dels **BRIBA** consistirà en una sessió de tast on es degustaran i qualificaran tots els vins escumosos rosats presentats en cadascuna de les categories.

#### Article 10 – Jurat de Tast

El Jurat de Tast estarà compost per professionals del tast de vins de reconegut prestigi i solvència professional i, en particular, amb amplis coneixements i experiència de tast de vins escumosos rosats.

#### Article 11 - Classificació dels vins escumosos rosats

Les categories en què es classifiquen els vins escumosos rosats són:

- Vins escumosos rosats elaborats seguint el mètode **Tradicional o Champenoise**
  - **T1.** Vins escumosos rosats amb una criança de fins a 15 mesos.
  - **T2.** Vins escumosos rosats amb una criança de més de 15 mesos i inferior a 30 mesos.
  - **T3.** Vins escumosos rosats amb una criança superior als 30 mesos.
  - **T4.** Champagnes rosats emparats per l'AOC Champagne
- Vins escumosos rosats elaborats seguint el mètode **Charmat o Granvas**
  - **C1.** Vins escumosos rosats
- Vins escumosos rosats elaborats seguint el mètode **Ancestral**
  - **A1.** Vins escumosos rosats

## Article 12 - Recompenses

El barem de recompenses adoptat és un sistema que funciona per apreciació i que permet la classificació dels vins escumosos rosats que competeixen en funció de les seves qualitats intrínseques. Els BRIBA distingeix per cadascuna de les categories les recompenses següents:

- **Gran Medalla d'Or al Millor Escumós Rosat**
- **Medalla d'Or**
- **Medalla de Plata**

D'entre tots els vins escumosos rosats guardonats amb la Gran Medalla d'Or de totes les categories, el que hagi obtingut més puntuació s'escollirà el **Millor Vi Escumós Rosat 2022**.

Segons el reglament de la OIV, es limita el nombre de recompenses a un 30% del total de les mostres presentades al concurs. Els guardons s'atorgaran segons apreciació del Jurat de Tast en funció de l'alt nivell de qualitat dels vins escumosos rosats presentats, però en cas que el jurat ho consideri oportú, es podran declarar deserts algun o alguns dels guardons. Tanmateix si el Jurat de Tast ho considerés oportú es podrien declarar dos guanyadors *ex aequo* d'algun o alguns dels guardons.

Els resultats es comunicaran als elaboradors i al públic general en una gala de lliurament de premis. **Les comunicacions amb els elaboradors es faran a través de l'adreça de correu electrònic i/o del telèfon facilitat en el formulari d'inscripció als premis.**

L'organització posarà a la venda les etiquetes adhesives de les medalles que estaran a disposició exclusiva dels cellers amb vins escumosos rosats guardonats. Es prohibeix l'ús no autoritzat i la reproducció del logotip, de les distincions o de qualsevol altre element gràfic i identificador dels **BRIBA**.

Els resultats del concurs es difondran de la manera més àmplia possible a través dels mitjans de comunicació (xarxes socials, web, premsa especialitzada i generalista, etc.).

## Article 13 - Força major i modificació

En cas que una causa de força major o un esdeveniment aliè a la voluntat de l'organització impedeixi el correcte desenvolupament del concurs, la responsabilitat no recaurà en l'organització dels **BRIBA**.

L'organització es reserva el dret de cancel·lar el concurs, de modificar les dates inicialment previstes, d'abreujar-lo, de perllongar-lo o de modificar les condicions o el desenvolupament en cas de força major (epidèmia, incendi, inundacions, catàstroe natural, vaga, acte terrorista, etc.), de qualsevol esdeveniment imprevist i aliè a la seva voluntat o de necessitat justificada.

En aquests supòsits, no es podrà responsabilitzar l'empresa organitzadora ni demanar-li cap compensació.

#### Article 14 - Controls

L'organització dels **BRIBA** es reserva el dret de:

- cancel·lar qualsevol inscripció incompleta o errònia i eliminar les mostres que no compleixin amb el reglament. Només l'organització dels **BRIBA** serà competent per a solucionar eventuais litigis.
- procedir a un control analític, dut a terme per un laboratori d'anàlisis enològics autoritzat, de les mostres premiades en cas que ho consideri necessari.

#### Article 15 - Participació al concurs

La participació al concurs implica l'acceptació íntegra d'aquest reglament. No es reemborsaran les despeses de participació en el cas que les mostres, els documents d'inscripció i/o el pagament de les despeses arribin passada la data límit d'inscripció al concurs o s'hagi incomplert algun dels punts del present reglament.

#### Article 16 - Contacte i incidències

Les possibles incidències que poguessin sorgir en el desenvolupament dels **BRIBA** i que la seva resolució no quedés recollida en el present reglament serien resoltes per l'organització.

Web oficial dels BRIBA: <https://premisvinari.cat/barcelona-rose/>

E-mail oficial dels BRIBA: [vinari@vadevi.cat](mailto:vinari@vadevi.cat)

Director dels BRIBA: Ramon Roset [rroset@vadevi.cat](mailto:rroset@vadevi.cat) | Tel. +34 666 57 91 22

L'actualitat del concurs es podrà seguir a través de les xarxes socials:

Facebook: <https://www.facebook.com/PremisVinari>

Instagram: @PremisVinari

Twitter: @PremisVinari

Hashtag: #BCNRose23