



Bases per participar al 1er. concurs de Garnatxes d'Empordà i Vins Rancis Casolans

La **Garnatxa d'Empordà**, és un vi de licor de qualitat, tradicionalment produït a l'Empordà i elaborat amb raïms de la varietat garnatxa (també anomenada lledoner) blanca, roja o negra.

És un vi que conté certa quantitat de sucres residuals utilitzant tècniques com la sobremaduració dels raïms, la concentració del most per ebullició així com l'adició d'alcohol vínic abans de la finalització de la fermentació. Finalment l'envelliment oxidatiu li confereixen les aromes característiques i complexes que la fan tant especial.

El **Vi Ranci** és un vi on no hi queda gens o pràcticament gens sucre residual, on s'hi pot haver afegit alcohol, i que ha envellit adquirint aromes i gustos propis del ranci.

L'envelliment d'ambdós tipus de vi dolç, Garnatxa i Ranci, pot haver estat en bóta i/o a soliserena.

1 Objecte

El concurs de Garnatxes i Rancis casolans, promogut pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà, consisteix en fomentar el coneixement i divulgació d'aquests productes tradicionals.

2 Termini

El termini d'admissió de garnatxes i rancis serà fins al dijous 13 d'abril de 2017 a les 15h. No s'admetran mostres lliurades més enllà de l'hora de finalització d'aquest termini.

3 Forma de participació

Podran participar-hi tots els elaboradors de garnatxa casolana i vi ranci casolà que ho desitgin, entenent també com a elaboradors aquells que només facin el procés d'envelliment.

Els participants hauran de:

- Cada concursant podrà presentar una garnatxa casolana i/o un vi ranci casolà.
- La quantitat de garnatxa o ranci serà de 3 ampolles de 0'75l.
- Cada ampolla presentada s'haurà d'acompanyar amb un sobre tancat que contingui el nom i cognoms, l'adreça de telèfon del concursant i el correu electrònic.
- Les garnatxes s'hauran de presentar a les oficines del Consell Regulador, de dilluns a divendres de 9 a 15 h. També podeu fer arribar les garnatxes per transportista a la següent adreça: Consell Regulador DO Empordà. Av. Marignane, núm. 2, 17600, Figueres.

4 Característiques de la Garnatxa d'Empordà presentada

Els participants, pel fet de participar, declaren sota la seva responsabilitat que el producte o productes presentats no contenen cap contingut perjudicial o que pugui ocasionar lesions.



EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

El comitè organitzador tindrà la facultat de rebutjar les garnatxes que incompleixin les característiques anteriors.

5 Premis

Al concurs hi haurà dues categories:

- Garnatxa d'Empordà
- Vi Ranci

El jurat triarà el millor vi per cadascuna d'aquestes dues categories.

Els premis seran els següents:

Premi a la millor Garnatxa d'Empordà: una bóta de castanyer de 60l. i un lot de vins de la DO Empordà.

Premi al millor Vi Ranci: una bóta de castanyer de 60l. i un lot de vins de la DO Empordà.

6 Condicions de participació

Podran participar en el concurs qualsevol persona física de 16 anys o més i que no hagin estat implicades en la definició i/o preparació d'aquest concurs. En els cas de persones menors de 18 anys, el fet de participar en el concurs implica que tenen el consentiment per fer-ho dels seus pares o tutors.

7 Contingut de la Garnatxa d'Empordà presentada

Els participants assumeixen la responsabilitat envers l'organització del contingut de la proposta presentada i en seran responsables davant de tercers. Els participants es fan responsables davant de tercers del contingut de la Garnatxa d'Empordà i del Vi Ranci amb total indemnitat per part del l'entitat organitzadora. L'enviament d'un vi al concurs no pot infringir els drets de tercers.

8 Jurat

El jurat està format per professionals i/o experts.

El jurat tindrà la facultat de rebutjar i excloure del concurs les Garnatxes d'Empordà i/o Vins Rancis que incompleixin els requisits i les condicions establertes en aquestes bases.

El jurat triarà la Garnatxa i el Vi Ranci guanyadors en un tast que tindrà lloc a la seu del Consell Regulador abans de la fira de Vi Dolç que se celebrarà a Figueres el dia 6 de maig.

9 Selecció de propostes guanyadores

El Consell Regulador organitzarà el tast perquè el jurat triï els vins guanyadors. L'organització es posarà en contacte amb els guanyadors. El nom dels premiats es farà públic en el marc de la fira de vi dolç que tindrà lloc el dia 6 de maig a Figueres.

10 Altres disposicions

Davant de possibles dubtes en la interpretació de les bases prevaldrà el criteri de l'entitat organitzadora, que es reserva el dret a modificar, en cas que resulti necessari, els procediments aquí establerts. La participació en aquest concurs implica l'acceptació total d'aquestes bases per part dels participants.