

## MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

### CONVOCATORIA 2021

Con el firme propósito de otorgar un reconocimiento a las etiquetas de vino más destacadas en la industria, surgió hace 25 años el “Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino” (CIETVO) y hoy, en aras de representar una plataforma con visión global, evoluciona a **“Mexico International Wine Competition”** mediante una competencia que garantiza los procesos de evaluación de acuerdo a los lineamientos de la Organización internacional de la Viña y el Vino (OIV) con un sistema de cata digital innovador y jueces especializados con gran trayectoria en el mundo del vino. Adicionalmente tomará un perfil en el que se promoveran las oportunidades de comercialización del vino, llevando a cabo actividades en este sentido en el marco del Concurso.

La edición 2021 del **“Mexico International Wine Competition” (MIWC) se llevará a cabo el próximo 29 y 30 de junio**, organizado por la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) con base en lo establecido en las definiciones del código internacional de prácticas enológicas, en un marco de ambiente institucional, académico y con absoluta transparencia.

Con miras a que se convierta en el sello oficial de calidad del vino en México y sentando las bases de una proyección a nivel mundial, el **“Mexico International Wine Competition”** representa hoy una clara transformación y abre un importante foro para todo el sector vitivinícola adaptándose a las nuevas tendencias de forma integral conjugando tecnología y profesionalismo.

¡Nos sentimos muy orgullosos de ofrecer a México y al mundo el **“Mexico International Wine Competition”!**

## **Artículo 1ro. Productos admitidos en el concurso**

Podrán participar en el concurso los productos de origen vinícola procedentes de uvas blancas y/o tintas, en las siguientes categorías:

- Vinos Blancos; tranquilos, efervescentes (de aguja) y espumosos.
- Vinos Rosados; tranquilos, efervescentes (de aguja) y espumosos.
- Vinos Tintos; tranquilos, efervescentes (de aguja) y espumosos.

Los vinos deben estar elaborados en conformidad con lo establecido en las definiciones del código Internacional de prácticas enológicas y podrán ser presentados por empresas comercializadoras, productoras nacionales e internacionales. Se entiende por empresas productoras a aquellas que transforman la uva o el mosto en vino o que elaboran vino para obtener las características establecidas por los respectivos países de origen.

## **Artículo 2do. Exclusiones.**

No podrán participar los vinos ganadores de medalla en ediciones anteriores, refiriéndose a vinos con exactamente las mismas características, añada, variedades. No podrán participar los vinos presentados por productores que hayan tenido condenas por fraudes o adulteraciones.

## **Artículo 3ro. Registro y entrega de muestras.**

1. El registro deberá hacerse en línea, en la página <http://concursodelvino.ens.uabc.mx>
2. Las muestras se recibirán exclusivamente acompañadas de su recibo de pago en las instalaciones de la Facultad de Enología y Gastronomía, una vez



que se realizó el registro en línea. **El horario de recepción es de 10:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes.**

3. **La fecha Límite de recepción de muestras es el día 15 de junio del 2021.**

4. Las muestras internacionales acompañadas del comprobante de pago correspondiente, se recibirán en la siguiente dirección:

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC  
416 W. San Ysidro Blvd-L 1850  
San Ysidro, CA 92173.2494

5. Las muestras que se presenten deberán estar acompañadas de sus correspondientes certificados de análisis que especifiquen el nombre de la empresa participante, del vino inscrito y los siguientes parámetros:

- a. Alcohol volumétrico a 20° Celsius
- b. Azúcares reductores (g/L)
- c. Acidez total en (g/L), expresada en ácido tartárico
- d. Anhídrido Sulfuroso total (mg/L)
- e. Acidez volátil (g/L)
- f. Para los vinos de aguja y espumosos presión en botella (atm)

**El comité organizador del concurso se reserva el derecho de efectuar análisis propios de cotejo y control cuando lo considere necesario, el resultado de éste debe concordar con las muestras que la empresa presentó para el concurso, en caso contrario, el comité organizador podrá nulificar la calificación obtenida y su respectiva medalla.**

6. Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es:

- I. De 1 a 5 muestras 90 dólares por muestra
- II. De 6 a 9 muestras 85 dólares por muestra
- III. Más de 10 muestras 80 dólares por muestra



MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

O su equivalente en Moneda Nacional según tipo de cambio.

- a. Las muestras enviadas con porte a cargo serán rechazadas.

La cuota de la inscripción podrá depositarse en alguna de las siguientes cuentas bancarias a nombre de la Universidad Autónoma del Estado de Baja California:

## **DEPÓSITOS NACIONALES**

### **SANTANDER M.N.**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

NUMERO CUENTA: 65500613577

CLABE INTERBANCARIA: 014022655006135770

SUCURSAL: 4476

### **BANAMEX M.N.**

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

NUMERO DE CUENTA: 200134089

CLABE INTERBANCARIA: 002022000201340891

### **SANTANDER Dólares**

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

NUMERO DE CUENTA: 82500712129

CLABE INTERBANCARIA: 014020825007121298

## **DEPÓSITOS INTERNACIONALES**

### **SANTANDER DLLS**

Beneficiario: **UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA**

Número de Cuenta: **82500712129**

**SWIFT CODE**

(SANTANDER): **BMSXMM**

**NOTA: DE SER NECESARIA CUENTA INTERMEDIARIA:**

CORRESPONDANT BANK: JP MORGAN CHASE

ADDRESS: 4 New York Plaza, Floor 15,  
New York City, 10004

PLAZA: NEW YORK, N.Y. U.S.A.

ABA: 021000021



MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

SWIFT CODE: CHASUS33  
REFERENCE: BANCO SANTANDER (MEXICO), S.A.  
ACCOUNT NO. 400047144

7. Cada muestra estará integrada por cuatro botellas con capacidad de 0.750 litros, perfectamente empaçadas, etiquetadas y reunidas en un solo embalaje, mismo que deberá entregarse y/o enviarse a la Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, de acuerdo al esquema siguiente.

**Origen de la muestra      Modo de Envío**

**Regional/Local**

Facultad de Enología y Gastronomía  
Km. 103 Carretera Tijuana-Ensenada  
Edificio de Vinificación. Teléfono: 646 1750746

**Nacional**

Universidad Autónoma del Estado de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Km. 103 Carretera Tijuana-  
Ensenada Ensenada, Baja  
California, México.  
CP. 22860. Teléfono: 646 1750746

**Internacional**

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC  
416 w. San Ysidro Blvd-L 1850  
San Ysidro, CA 92173.2494

**Artículo 4to. Conservación de las muestras.**

- a. Desde su recepción hasta la cata, el comité organizador resguardará las muestras.

- b. Para garantizar el anonimato de las muestras se les asignará un código aleatorio de identificación.

Para la coordinación del concurso, el comité organizador designará a un juez principal, este será responsable del desarrollo de las distintas etapas del concurso.

### **Artículo 5to. Designación del jurado**

La apreciación organoléptica de las muestras será realizada por jueces nacionales e internacionales y su selección estará a cargo del comité organizador.

Los jueces seleccionados poseerán conocimientos de las técnicas de degustación y serán personas que hayan demostrado tener amplia experiencia en la cata de vinos.

Una vez que el jurado está conformado y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, se podrá citar a una o varias sesiones previas al concurso con el fin de explicar y afinar los criterios de calificación de los vinos, así como para explicar el uso del sistema computarizado CIETVO utilizado en la captura de los datos organolépticos.

### **Artículo 6to. Organización de la sesión de cata.**

- a. Los vinos serán evaluados por el jurado y por sesión, en principio, siguiendo el ordenamiento establecido por la OIV “La cata se organizará en series homogéneas sucesivas de muestras en función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, variedades, cosecha, contenido de azúcar, añejamiento o no en madera. Estas series serán examinadas siguiendo un orden racional”, de acuerdo con las categorías establecidas en el **artículo 1ro.** de esta convocatoria.



- b. El juez principal será responsable de la integración de los paneles de cata y su número se fijará en función de la cantidad y naturaleza de los vinos presentados. Los paneles de cata serán designados "intuitu personae", por lo cual sólo pueden ser reemplazados por la autoridad que los designó, en este caso el juez principal.
  
- c. El anonimato absoluto es principio fundamental de un concurso, por lo que el jurado no conocerá la identidad de los vinos degustados durante todo el desarrollo del concurso.
  
- d. Los jueces se reunirán en una sala de cata con iluminación adecuada, dentro de una atmósfera neutra libre de cualquier contaminación olfativa, auditiva o visual. El acceso a la sala de degustación será restringido, permitiéndose el acceso solamente a personas autorizadas y que porten una identificación otorgada por el comité organizador. La temperatura de la sala de cata se mantendrá entre 20 y 24 grados Celsius. **Los teléfonos celulares no podrán ser utilizados por los Jueces durante el transcurso de la evaluación de los vinos participantes.**
  
- e. Se contará con una "sala de muestras" contigua a la sala de cata y fuera de la vista de los miembros del jurado, para la preparación de muestras y apertura de botellas, en ella se mantendrán los mismos criterios de neutralidad observados para la sala de cata.
  
- f. Se asignará a las botellas un código (número aleatorio), y después serán cubiertas hasta el cuello, dejando ver solamente el espacio necesario para el correcto servicio del vino

**Presentación de los vinos.** Cada vino es presentado de manera individual y no comparativamente.

## Artículo 7mo. Designación de ganadores.

Las muestras de cada categoría obtendrán premios de acuerdo a la siguiente tabla:

<b>Galardón</b>	<b>Ficha U.I.E *</b>
<b>Medalla México</b>	Para el Vino con mayor puntaje en su categoría. Blanco, Rosado, Tinto y Espumoso
<b>Medalla de Oro</b>	<b>&gt;=90</b>
<b>Medalla de Plata</b>	<b>&gt;=85</b>

\*U.I.E. Unión Internacional de Enólogos.

El total de medallas, atribuidas a las muestras que han obtenido los mejores resultados, no deben superar el 30% del total de las muestras participantes al concurso.

Los resultados serán dados a conocer al término del concurso y publicados en la página oficial de la FEG-UABC, MIWC y en los periódicos de mayor circulación en los dos días siguientes a la clausura del evento. Los resultados de los vinos ganadores serán distribuidos en revistas especializadas en un lapso no mayor a un mes posterior a la celebración del concurso.

## Artículo 8vo. Responsabilidades del comité organizador.

Los organizadores declinan cualquier responsabilidad por un eventual retraso en la llegada de las muestras respecto a la fecha establecida, por la pérdida total o parcial de las muestras durante el transporte, por alteraciones químico-físicas y organolépticas por efecto de excursiones térmicas, por roturas o por otras anomalías sufridas durante la transportación. Esto no dará a la empresa el derecho



a la restitución de la cuota de inscripción pagada, por lo tanto, la expedición se hace enteramente a cargo de la empresa y a su riesgo y peligro.

Las muestras rechazadas no serán reenviadas. Se exime de cualquier responsabilidad a la Universidad Autónoma de Baja California y la Facultad de Enología y Gastronomía, para con todos aquellos quienes al ostentarse como ganadores en el concurso hayan incurrido en alguna falta y/o imprecisión, ya sea por omisión o de manera intencional en relación a los lineamientos requeridos para dicho concurso.

### **Artículo 9no. Otras responsabilidades**

Los ajustes no previstos en esta convocatoria serán resueltos por el comité organizador.